Grano a grano

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization · Designated UNESCO Creative City in 2015 · DÉNIA CITY OF GASTRONOMY

ROSA RIBES

Dice Yuval Noah Harari en su libro *Sapines. De animales a dioses* que "la Revolución Agrícola fue el mayor fraude de la historia". El polémico historiador israelí afirma en su *best seller* que especies como el trigo, el arroz o las patatas domesticaron al Homo Sapiens, y no al revés. Su tesis, discutida o no, revela la importancia que han tenido los cereales en la evolución de la especie humana. El trigo se empezó a cultivar en las llanuras de Oriente Medio hace probablemente 10.000 años y el arroz en el Sudeste Asiático allá por el 7.000 a.C. Hoy en día constituyen la base de la alimentación para más de la mitad de la población mundial.

En la Marina Alta hemos sido y seguimos siendo, aunque a diferente escala, productores y consumidores de estos dos cereales. No hay más que echar un vistazo a nuestra dieta o escuchar las historias de nuestros mayores para redescubrir una comarca que mira hacia el pasado para proyectar el futuro: en la última década ha habido un resurgir del cultivo del arroz en el marjal de Pego; y en 2015 se empezó a gestar un proyecto en Jesús Pobre para la recuperación del trigo.

El arroz es uno de los pilares de la cocina valenciana y de la Marina Alta. Varios municipios dedican jornadas y semanas gastronomicas a un ingrediente que también es indispensable en los hogares.

Coopego tiene su propia marca de arroz.

Jesús Pobre celebra la Festa del Batre desde hace cinco años.

El proyecto Blat de la Marina pretende implicar a otros municipios y extenderse al resto de la comarca.

DO ARROZ DE VALENCIA

El Parque Natural del Marjal de Pego-Oliva tiene 1.253 hectáreas y en 350 de ellas se puede cultivar arroz. La propiedad, muy repartida, se concentra en ocho grupos arroceros; los dos más grandes son el Grupo Agrícola de Pego SCP (cuarenta propietarios) y la SAT Grup Arrosser Les Tanques (cerca de un centenar). Su particular microclima favorece una producción temprana que hasta hace unos años hacía del arroz bomba su carta de presentación.

> **"El cultivo del arroz va ligado a la gente y a la tierra"**

Esta variedad mayoritaria, muy de moda en los años 90, comparte ahora protagonismo con el arroz bombón, de cultivo tradicional en Pego pero abandonado hasta que hace poco se puso en marcha su recuperación. De la primera cosecha llegaron al mercado en 2017 unos 3.000 kilos de arroz. Las semillas fueron repartidas después entre varios propietarios para garantizar la consolidación del proyecto. Esta campaña se han recogido 30.000 kilos - sin blanquear- del arroz bombón de Pego.

No todo ha sido fácil en la vida del arroz del marjal de Pego. En los años 70 del siglo pasado se abandonaron los cultivos, en buena parte por las dificultades que conlleva el minifundismo a la hora de competir y los problemas de mecanización. Reunidos en grupos arroceros, los propietarios vuelven a cultivar a partir de 1994 no sin problemas y cortapisas. Entre ellos, los derivados de resolver el tema de la concentración parcelaria y la ocupación de tierras.

Además del bomba y las variedades locales, ha habido intentos por sembrar otros arroces, como el Albufera, que han dado al traste porque son menos rentables. Pero el arroz en Pego es un producto consolidado y arraigado, porque su cultivo va ligado a la gente y a la tierra. Ya sea bomba, bombón o de cualquier otra de las variedades locales -como el pegonil, ahora olvidado- el arroz de Pego cuenta con el sello del parque natural del majal y está incluido en las variedades protegidas por la DO Arroz de Valencia, lo que le da un valor añadido. Dice Pep Orihuel, del Grupo Agrícola de Pego, que el arroz se cultiva "por tradición familiar y por amor al arte" y que, además, la actividad agrícola beneficia a la rica fauna del marjal.

EL GRANERO DE LA MARINA

Una fiesta, un mercado y un colectivo inquieto tuvieron la culpa. Corría el mes de julio de 2014 y el Mercat del Riurau de Jesús Pobre celebraba su primer aniversario, y quería hacerlo recuperando un oficio tradicional. Así se gestó la primera Festa del Batre. Para la segunda no fue fácil conseguir el trigo y se planteó la posibilidad de sembrarlo. Dicen que de las casualidades nacen las oportunidades. Y el proyecto Blat de la Marina es un ejemplo.

La Associació Sociocultural del Riurau, que como casi todo en Jesús Pobre nace emparentado con la Associació de Veïns, sembró 5 hanegadas de trigo de la variedad Rodrigo -ni de los más modernos ni de los más antiguos- en 2015; el segundo año ya fueron 20 y se sumaron otras 20 de un particular. Para abaratar costes se puso la maquinaria en común y un agricultor de Benissa les facilitó dos trigos antiguos que sembraba para alimentar a sus animales: *rojal* y *fartó*. Y otra casualidad: tenía un antiguo molino en desuso que la asociación adquirió el año pasado para hacer pruebas sobre cómo utilizar las harinas y sacarles mejor partido.

> **"El nicho de mercado para nuestro trigo está ahí: les coques de la Marina**

Junto con el *assolacambres*, variedad tradicional, enviaron muestras del trigo al Institut Valencià d'Investigacions Agràries (IVIA) para identificar las variedades, sus características agronómicas y la harina que se podía obtener. El objetivo no es solo la producción de harinas, que también. El proyecto implica además actuar sobre el territorio y recuperar parcelas abandonadas, conservar el paisaje, dinamizar la economía agrícola de la comarca y favorecer al mismo tiempo el uso de productos de proximidad en la cocina.

La iniciativa da pie a la creación del Grup del Blat de la Marina, del cual forman parte l'Associació Sociocultural del Riurau, el Ayuntamiento de Dénia y especialistas del sector agroalimentario de la comarca. Una de sus últimas actuaciones ha sido la apertura de una línea de colaboración con la empresa Molí de Picó de Torrent, que trabaja con harinas sin aditivos y que ha puesto a su disposición su laboratorio para analizar el trigo de la comarca.

Con el molino de piedra adquirido, la posibilidad de hacer uso del laboratorio y el incremento de la superficie de trigo cultivada, se abre un amplio abanico de posibilidades para el proyecto, explica Andreu Costa, miembro de la comissió del blat de l'Associació Sociocultural del Riurau. Haría falta un obrador para cerrar el círculo y lanzarse a la comercialización de las harinas. Están en ello.

Costa sostiene que el nicho de mercado está ahí, "les coques de la Marina elaboradas con harina de la Marina". Y destaca las propiedades de la harina que se obtiene de trigos antiguos y en molino de piedra, donde intervienen menos procesos físicos y se trabaja con granos menos productivos pero más ricos en minerales, en variedad de proteínas, frescura e inmediatez. El resultado, un producto saludable y de calidad en el que "solo tendríamos que aprender a adaptar los procesos de elaboración de las masas con esos trigos", añade.

El camino para captar la foto de las espigas de trigo mecidas por el llebeig en todo el valle que forma la cara sur del Montgó es largo. Pero no imposible. Durante décadas, el valle fue considerado el granero de la Marina. Allí se llegaron a contabilizar veinte molinos de viento en un radio de 10 km., la mayor concentración en tierras valencianas. Puede que nuestras cocas sepan de nuevo a no mucho tardar a eso, a llebeig y a Montgó.