

«Mi arroz gusta bastante. Quien lo prueba, repite»

CALASPARRA

B. Maestro. Juan Haro y sus hijos fundaron en 1990 'Flor de Calasparra', una empresa familiar que posee una finca de 50 hectáreas en el paraje de 'El Puerto', que linda con la vega alta del Río Segura. En esa zona, el arroz se cultiva a más de 500 metros de altitud, así las aguas no permanecen estancadas como sucede en los arrozales valencianos y en los del delta del Ebro, sino que las aguas fluyen desde su punto de partida. En el dominio arrocero de los Haro, la variedad más mimada es el arroz bomba, de grano redondo, pequeño y con gran poder de absorción. Este tipo es la joya de la corona puesto que es único y de calidad excepcional.

– **¿El arroz de Calasparra es profeta en su tierra?**

– En el pueblo de Calasparra se usa el arroz en casi todos los hogares y restaurantes, y nadie mejor que sus vecinos para valorar la calidad de nuestro producto, porque ellos mejor que nadie saben lo que se cria en sus tierras.

– **¿Existe mucha competencia en la Región en la producción de arroz?**

– Las plantaciones de arroz del coto de Calasparra son únicas, por lo que la competencia en la Región es nula. Además, nuestro producto está por encima de cualquier otro en cuanto a calidad y prestigio, ya

sea a nivel nacional como internacional.

– **¿Qué os diferencia de la competencia?**

– Básicamente, la selección y el mimo por el producto.

– **¿Cuál es el valor característico de Flor de Calasparra?**

– En nuestro molino no entra cualquier partida, puesto que se selecciona previamente. También nos avala nuestra finca de 50 hectáreas de la mejor tierra arrocera en la que procuramos no escatimar en cuidados para que el producto sea excelente. En el molino, totalmente artesanal, se procura hacer el arroz más moreno y natural, lo que se traduce en calidad a la hora de cocinarlo y comerlo.

– **Los arroces 'balilla por Sollana' y 'bomba' son las variedades 'estrellas' de Calasparra. ¿Han pensando en añadir otro tipo?**

– Siempre se piensa en mejorar y probar otros tipos de variedades, pero nuestro buque insignia es el arroz bomba. Este año hemos apostado por plantar en toda nuestra finca esta variedad y, si el tiempo acompaña, es posible que tengamos la producción más grande y de mejor calidad de nuestra historia.

– **¿Es usted un 'cocinillas'?**

– Me sé defender.

– **Su especialidad culinaria estará relacionada con el arroz, ¿no?**

– Efectivamente, solo entro en la cocina para hacer la paella, y por supuesto con el arroz bomba. Suele prepararla cuando nos juntamos toda la familia, y la verdad es que tiene mucho éxito.

– **¿El truco para cocinar bien una buena paella se encuentra en el arroz o en saber combinar tiempo, agua y temperatura?**

– Es una mezcla de ambas cosas, y de utilizar productos frescos de primera calidad. En realidad no hace falta gastar mucho dinero, porque con unas buenas verduras de temporada podemos cocinar un arroz excelente.

– **Diga por qué el cliente debe comprar su arroz. ¿Qué ventajas tiene?**

– Mire, tengo clientes fijos desde hace 25 años, porque la persona que prueba mi arroz repite, ya que tiene una absorción de sabores espectacular.

– **¿La etiqueta Denominación de Origen ayuda a comercializar mejor el arroz de Calasparra?**

– Por supuesto, el Consejo Regulador hace un papel importantísimo en la comercialización del arroz de Calasparra, es un signo indiscutible de calidad y de prestigio.

– **El cultivo de arroz en China sigue una tradición milenaria, ¿existen semejanzas con el proceso que siguen ustedes?**

– Nosotros también seguimos una



Juan Haro, en su finca de Calasparra. Nico

«Le daría a José Tomás un saco de mi cosecha para que lo probara»

tradición de varios cientos de años, y prácticamente no hemos cambiado nada. Hace unos días nos visitaron unos clientes chinos y se quedaron maravillados cuando vieron cómo cultivamos nosotros el arroz y de la calidad que tiene. Ellos están muy interesados en abrir mercado en su tierra.

– **Según un estudio de la Universidad de Virginia, el cultivo de arroz es muy laborioso y precisa de un trabajo en equipo. ¿Esta idea es la razón por la que vuestra plantilla es muy familiar?**

– Prácticamente trabaja toda la familia en la empresa. Durante las

épocas de siembra y recolección se precisa de una atención diaria, por lo que también contamos con tres trabajadores más, que llevan con nosotros desde hace muchos años.

– **¿Cree necesario incluir en los paquetes turístico visitas por Calasparra para dinamizar aún más el territorio ligado al cultivo del arroz?**

– Todo lo que sea potenciar la zona y, por supuesto, el arroz de Calasparra es bueno para todos. A nosotros ya nos conocen en Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda, Filipinas, Inglaterra, Francia, Países Bajos, etc, y es posible gracias a las exportaciones.

– **El arroz llegó a la Península Ibérica de manos de los árabes, y los españoles lo llevaron después a América. ¿A quién le llevaría usted un saco de Flor de Calasparra?**

– Al torero José Tomás, porque es un mito y me gusta su toreo y su verdad.

Calasparra, el mejor arroz del mundo

El arroz de Calasparra es el único que goza la denominación de origen. Este sello de calidad hace que cientos de personas se dedican a acercarse a los restaurantes de la localidad a degustar este caldo de tanta calidad que cada vez goza de mayor fama si cabe. Entre los templos gastronómicos con más solera se encuentra el Restaurante Santuario Nuestra Señora de la Esperanza.

En la última década, sus propietarios se han especializado en todo tipo de arroces combinando la cocina tradicional con la nueva cocina. Con un salón de 400 personas y un menú económico, son muchos los que aprovechan que visitan a la imagen en su santuario para degustar este placer culinario. Bodas, bautizos, comuniones, catering... todo tipo de celebraciones tienen cabida en este restaurante que es sinónimo de arroz y de Calasparra.

Durante la semana de los encierros, se celebrarán en el Restaurante Santuario Nuestra Señora de la Esperanza las jornadas gastronómicas del arroz, con un menú de 22 euros, que incluye tres aperitivos, ensalada y un arroz bomba distinto cada día.

El sábado, el domingo y el lunes se desarrollará la ruta de la tapa con precios interesantes. Las raciones costarán desde 1-1,5 y 2 euros, y la caña, el vino y la copita de cava a 1 euro, a partir de las 13.00 horas.