

ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ

INDUSTRIA DESTACADA EN LATINOAMÉRICA
POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ

INDUSTRIA DESTACADA EN LATINOAMÉRICA

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Reconocido como el cereal con mayor producción en el mundo, de consumo especial en los países subdesarrollados, el arroz ha sido un ingrediente primordial dentro de la cultura de la alimentación de generaciones milenarias.

Una semilla comestible que descende de la planta cuyo nombre científico es *oryza sativa*, con estudios de datación de carbono que estiman una antigüedad probable entre los 12.000 y 15.000 años. Sus vestigios ubican su origen en el continente asiático como cultivadores por tradición, con antecedentes históricos que evidencian su implementación en los rituales religiosos de oriente.

Gracias al historiador Fray Pedro Simón, Colombia guarda en su memoria el periodo de tiempo en que se encontraron registros de siembras de arroz; según su descripción hacia el año 1580 el arroz hizo presencia cultivándose en el municipio de Mariquita – Tolima. Esta zona geográfica del país se ha caracterizado por producir el cereal realizando su distribución hacia otros departamentos.

Alvarado, Piedras e Ibagué, han logrado una distinción especial catalogándose como productores por excelencia de este territorio conocido bajo el nombre de “La meseta de Ibagué”, un arroz considerado de alta categoría gracias a sus características agroclimáticas con lluvias bimodales y suelos arcillosos, que retienen el agua generando depósitos naturales que contribuyen al desarrollo de la semilla.

Durante los últimos años se ha implementado un sistema que sustituye el requerimiento principal de contar con suelos inundados, por la adaptación de riegos por mojes. Los mojes se consideran una alternativa que contribuye con la sostenibilidad por requerir menor cantidad de agua para el cultivo, mientras los cultivos tradicionales por inundación requieren en promedio dos litros y medio de agua por segundo por cada hectárea, con el sistema de riego por moje se requiere un poco más de medio litro por segundo por cada hectárea.

El arroz de la meseta de Ibagué recibe la protección con Denominación de Origen por la Superintendencia de Industria y Comercio el día 10 de noviembre de 2016. Este reconocimiento ha posicionado al producto como uno de los más representativos de Latinoamérica, reconocido porque se considera un arroz con buena estructura y elasticidad, lo que le permite quedar suelto al final de la cocción.

Con esta variedad de arroz pueden replicarse la diversa oferta de platos tradicionales que lo contienen en su estructura, preparaciones clásicas como tamales, empanadas, atollados, encocados, el muy conocido arroz con leche, entre otros, y de igual manera involucrarse en las nuevas propuestas de la cocina colombiana.

El sector arrocero mundial ha puesto sus ojos en el arroz producido en la meseta de Ibagué y eso se ratifica con la visita de turistas especialistas en este campo a la región, en busca de conocer sus procesos, desarrollos tecnológicos, zonas de cultivo y el factor humano detrás de la operación que unifica esfuerzos por mostrarle al mundo un producto resultante de una posición geográfica donde predomina el brillo del sol, y que cuenta con alternativas apropiadas para contribuir a la prevención del calentamiento global.