

L'ARRÒS BASMATI

Basmati –fragant en hindi– és una varietat d'arròs, de gra llarg, textura suau i sabor lleuger, sec i perfumat, cultivat a la fèrtil regió del Punjab, al nord de l'Índia i a l'est del Pakistan, on es consumeix en ocasions especials.

En el mercat internacional assoleix preus elevats, mentrestant la seva demanda no para d'augmentar. Entre els nous consumidors hi ha asiàtics emigrats a Occident, que ara es poden permetre menjar basmati de la millor qualitat, però també moltes persones que han descobert aquest arròs singular, l'únic que és blanc per natura.

És molt probable que fos a l'Índia, lloc en el qual abundaven els arrossos silvestres, on fa 10.000 anys s'originés el cultiu de l'arròs (el fruit en gra de la planta *Oryza sativa*). Avui en dia, Àsia produeix el 92% de l'arròs del planeta, la major part per al propi consum.

"L'arròs és la vida" fou el lema amb el qual les Nacions Unides declararen el 2004 Any Internacional de l'Arròs i proposaren impulsar els sistemes de producció sostenible per ajudar a la conservació del medi ambient, i a millorar l'existència de les persones la vida de les quals depèn de l'arròs.

Com a l'Índia, on la major part de l'arròs es cultiva a petita escala i d'una manera tradicional, i on és la principal font d'ingressos i d'ocupació de més de 50 milions de llars. Als Estats Units, en canvi, els arrossars ocupen grans extensions i el cultiu es realitza mecànicament, la qual cosa provoca una forta competència en el sector.

Competència que ha arribat als drets de propietat sobre les llavors. És prou conegut l'abús de l'empresa texana Rice Tech Inc. que, el 1997, encreuant varietats de basmati amb índica, les patentà com a pròpies i les comercialitzà amb la denominació "Kasmati", "Texmati" i "Jasmati". Els productors agrícoles indis en denunciaren l'apropiació; durant segles, els seus avantpassats s'havien dedicat a la millora del basmati. La líder ecologista Vandana Shiva, manifestà que el mètode de Rice Tech no era nou i es limitava a la millora d'espècies, quelcom habitual en el perfeccionament dels cultius. Però, mentrestant –deia Shiva–, es desposseeix els agricultors del Punjab dels escassos recursos que els permeten subsistir en la perifèria del mercat global.

EL ARROZ BASMATI

Basmati –fragante en hindi– es una variedad de arroz, de grano largo, textura suave y sabor ligero, seco y perfumado, cultivado en la fértil región del Punjab, al norte de la India y al este de Pakistán, donde se consume en ocasiones especiales.

En el mercado internacional alcanza precios elevados, mientras su demanda no cesa de aumentar. Entre sus nuevos consumidores hay asiáticos emigrados a Occidente, que ahora pueden permitirse comer basmati de la mejor calidad, pero también muchas personas que han descubierto este singular arroz, el único que es blanco por naturaleza.

Es muy probable que fuera en la India, lugar en el que abundaban los arroces silvestres, donde hace 10.000 años se originara el cultivo del arroz (el fruto en grano de la planta *Oryza sativa*). Hoy en día,

Asia produce el 92% del arroz del planeta, en su mayor parte para consumo propio.

"El arroz es la vida" fue el lema con el que Naciones Unidas declaró 2004 Año Internacional del Arroz y propuso impulsar los sistemas de producción sostenible para ayudar a la conservación del medio ambiente, y a mejorar la existencia de las personas cuya vida depende del arroz.

Como en la India, donde la mayor parte del arroz se cultiva a pequeña escala y de modo tradicional, siendo la principal fuente de ingresos y de empleo para más de 50 millones de hogares. En Estados Unidos, en cambio, los arrozales ocupan grandes extensiones y su cultivo se realiza mecánicamente, provocando una fuerte competencia en el sector.

Competencia que ha alcanzado a los derechos de propiedad sobre las semillas. Es conocido el abuso de la empresa tejana Rice Tech Inc. que, en 1997, cruzando variedades de basmati con índica, las patentó como propias y comercializó bajo la denominación "Kasmati", "Texmati" y "Jasmati". Los productores agrícolas indios denunciaron la apropiación; durante

siglos, sus antepasados se habían dedicado a la mejora del basmati. La líder ecologista, Vandana Shiva, manifestó que el método de Rice Tech no era novedoso limitándose a la mejora de especies, algo habitual en el perfeccionamiento de los cultivos. Pero mientras tanto –decía Shiva–, se despoja a los agricultores del Punjab de los escasos recursos que les permiten subsistir en la periferia del mercado global.

Per què fa tan bona olor l'arròs basmati? Perquè els seus grans contenen la substància 2-acetil-1-pirrolina en una concentració més elevada que la resta d'arrossos.



¿Por qué huele tan bien el arroz basmati? Porque sus granos contienen la sustancia 2-acetil-1-pirrolina, en mayor concentración que el resto de arroces.

