



NATUURLIJK, FAIR & JAMMIE

ARROZ DE CALASPARRA D.O.P.

Spanje's beroemdste en beste rijst, aangeboden door GreenAge

Bij ieder nationaal rijstgerecht, smaakt rijst uit het land of gebied van herkomst van het gerecht het best. Zo maak je Louisiana "gumbo" met Amerikaanse lange korrelrijst, Indiase curry met basmati en Thaise khaow pad met pandan.

In Spanje is paella een gerecht dat traditioneel op zondag tijdens de lunch wordt gegeten met de hele familie of een grote groep vrienden. Iedere Spaanse regio heeft haar eigen manier van paella klaarmaken. Kom je aan de kusten vooral versies met vis, schaal- en schelpdieren tegen, in het binnenland maken ze paella met konijn, slakken, kip en chorizo. Eén ingrediënt hebben alle paella's gemeen: rijst. Maar niet zomaar rijst. Risottorijst of basmati voor paella gebruiken, is als vloeken in de kerk. Spanjaarden zijn trots op de Spaanse rijstvelden, en nemen hun Arroces Espanoles (Spaanse rijst) erg serieus. Net zoals we dat bij wijnen kennen, heeft Spanje twee gebieden die een "Denominacion de Origen Protegida" hebben, als garantie voor de kwaliteit. Een daarvan is Calasparra D.O.P.

Calasparra is de enige rijst om authentieke paella mee te maken. GreenAge vertelt je het wonderlijke verhaal achter deze wonderlijke rijst.



Denominacion de Origen Protegida

Valencia produceert vrijwel alle rijst in Spanje (ruim 900.000 ton per jaar). Maar elk jaar wordt een kostbare hoeveelheid van de beroemdste en beste rijst uit Spanje geoogst rond het gebied rond Calasparra, in de provincies Murcia en Castilla la Mancha. Dit gebied is niet groter dan 1.700 hectare en slechts verantwoordelijk voor 0,5% van de Spaanse totale rijstproductie.

Rijstelaars kweken hier twee historische rijststrassen: Sollana (Calasparra) en Bomba waarvan de uitzonderlijke kwaliteit door de inwoners van het gebied wordt beschermd door zich aan de strenge regels te houden die bij het predicaat "Denominacion de Origen Protegida" horen. Het zijn de enige twee Spaanse rijstsoorten die met deze titel bekroond zijn.

IJskoud bergwater

Uniek aan de teelt van Calasparra rijst is een irrigatiesysteem wat gebruik maakt van onder andere aquaducten die nog door de Romeinen zijn gebouwd en later onderhouden werden door de Moren. IJskoud bergwater stroomt door kanaaltjes vanaf 1300 meter hoogte naar de rijstvelden op zo'n 350-500 meter boven zeeniveau, van terras naar terras. Deze constante stroom van vers, koud bergwater, zorgt ervoor dat de rijst langzamer rijpt (veel langzamer dan bijvoorbeeld in de gebieden rond Valencia). Dit zorgt voor een hardere korrel met een lager vochtgehalte, waardoor het absorptievermogen enorm toeneemt.

Eeuwenoud, liefdevol handwerk

In het stroomgebied van de Segura en de Mundo rivieren, gebeurt alles op de eeuwenoude rijstvelden liefdevol en met de hand: het zaaien in mei, het uitdunnen van de plantjes na een week of 3 en onkruid wieden tot de velden goud kleuren in september en de oogst begint.

De boeren gebruiken geen chemische meststoffen of pesticiden en behandelen de rijstvelden met respect: ze wisselen de rijst af met andere granen en laten velden zo nu en dan een seizoen braak liggen. Dit zorgt voor een aanzienlijk betere voedingswaarde van de rijst dan bij "reguliere" teelt omdat de bodem tijd krijgt om te herstellen na een periode van teelt en oogst. Gewassenrotatie en de rustperiodes zorgen voor een verrijking van de bodem en dus van de plantjes en de rijstkorrels.

Culinair hoogstandje

Het Calasparra rijstkorreltje is de ideale paella partner omdat de korrel maar liefst 4 tot 5 keer zijn gewicht aan vocht opneemt (dat is 2-3 keer meer dan een gewone rijstkorrel aankan). Dit ongekeerde absorptievermogen maakt Calasparra niet alleen tot de perfecte rijst voor paella, maar voor alle rijstgerechten waarin je rijst op dezelfde manier verwerkt: dus ook voor risotto's en pilavgerechten bijvoorbeeld.

Verder heeft de Calasparra korrel de eigenschap dat hij mooi rond en bol wordt wanneer hij vol rijke bouillon zit, wat weer zorgt voor een bijzonder en lekker gevoel in je mond!

Alleen bij GreenAge



Alleen Calasparra Sollana D.O. wordt biologisch geteeld. GreenAge is het eerste en enige Nederlandse merk wat deze rijst rechtstreeks importeert en onder eigen label op de markt brengt in Nederland.

Gemaakt door de natuur, verzorgd door de mens...