MEMÒRIA

Arròs bombeta com a aliment tradicional.

Associació de
Varietats Locals
Mallorca

ÍNDEX

1. ACREDITACIÓ DOCUMENTAL DE L'ÚS DEL NOM DE L'ALIMENT 3
2. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES, FÍSIQUES O QUÍMIQUES DIFERENCIALS DE L'ALIMENT 4
2.1. CARACTERÍSTIQUES FÍSIQUES DE L'ARRÒS BOMBETA 4
2.2. CARACTERÍSTIQUES QUÍMIQUES DE L'ARRÒS BOMBETA 5
2.3. CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS DE L'ARRÒS BOMBETA 6
3. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS DE PRODUCCIÓ DE L'ARRÒS BOMBETA 7
4. DELIMITACIÓ JUSTIFICADA DE LA ZONA DE PRODUCCIÓ 9
5. HISTÒRIA I REPUTACIÓ DE L'ALIMENT 10
6. VINCLE DE L'ALIMENT AMB LA ZONA DE PRODUCCIÓ 11
7. IMPORTÀNCIA SOCIOECONÒMICA DE L'ALIMENT 12
8. FOTOGRAFIA DE L'ALIMENT I DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓ 13
9. BIBLIOGRAFIA 14

1. ACREDITACIÓ DOCUMENTAL DE L'ÚS DEL NOM DE L'ALIMENT

L'**arròs bombeta** és una varietat d'arròs cultivada a sa Marjal de sa Pobla sobretot, i a Muro; històricament està arrelada a la zona de l'Albufera de sa Pobla i Muro. A més, com es pot comprovar a continuació, el nom d'aquesta varietat de vegades s'ha confós amb el de bomba, i també apareix en molts escrits com a bombita; però és la denominació bombeta la que més s'ha utilitzat i representa aquesta varietat.

"I és que a sa Pobla es compta amb una varietat pròpia d'arròs que dona uns resultats d'elevada qualitat. Es tracta de l'arròs bombeta. Professionals de Mallorca intentaren cultivar aquesta varietat en terres Valencianes ara fa 5 anys. Siquier, que va prendre part en el projecte, explica que "no va resultar bé; no té el mateix gust ni textura que el que fem a sa Marjal de sa Pobla i Muro", explica. "És més fluix i més gros, i es va haver de vendre com bomba, una altra varietat no tan bona; el bombeta just és a Mallorca. La diferència també és en el gust. En una paella l'arròs no es tira mai. És més bo fet i menjat l'endemà que no menjat tot d'una"." (Diari de Balears, 2010 dins Servera, 2011)

Arròs bombita: varietat d'arròs pròpia de l'Albufera de Muro, resultant de barrejar les dues principals varietats sembrades: arròs bomba i moncalí. El va fer un murer (Revista Lluc, 1985). És l'arròs bombeta que planten i venen avui a sa Pobla. (Tortell, 2018).

Espolsadís: qualitat negativa que té l'espiga d'arròs que fa que li caiguin els grans amb facilitat, que els perdi. Per exemple, l'arròs panxa blanca i el bomba es diu que són més espolsadissos que no el bombita. (Tortell, 2018)

Les varietats més conreades a sa Pobla varen ésser: arròs bomba, bombeta, bombet, benlloc, panxa blanca, moncalí... (Canyelles et al., 2003)

Arròs bomba: és el més gros i estufadís i el més gustós (Val.); el guisen principalment amb brou de carn, i per això en diuen també arròs de carn (Ariany); també li diuen arròs bombo o bombet (Ariany). Arròs benlloc: és de gra rodonet i espiga molt espessa, grana molt i és el més bo després del bomba (Val., Mall.). Arròs amonquilí (Val.) o arròs monquelí (Mall.): és més petit i no gaire bo, i ja no el cultiven gaire perquè sovint falla. Arròs de peix: és groguenc i va molt bé per coure amb oli (Ariany). Arròs panxa-blanca (Muro). (Diccionari Català-Valencià-Balear http://dcvb.iecat.net/)

"Ai! En bon dia de Sant Pere
Ai! a missa no vaig anar
Ai! perquè me feren plantar
Ai! arròs bomba a s'Albufera" (Cuadernos de Música Folklórica Balear, 1961, dins Servera, 2011)

"Las personas que siguen viviendo del campo se pueden agrupar en diferentes tipologías de actividad, algunas de las cuales van en la línea de una mayor industrialización (…) Mientras que otras siguen principios que se podrían considerar desde la visión agroecológica: trabajan un producto con valor añadido, como es el caso del arroz bombita o arroz poblero, que es una variedad local del clásico bomba: "(…) En fin, aquest arròs agrada per tot, lo que té una cosa, que és petitet (…) És més petitet que els altres però no hi ha cap que tengui el sabor que té aquest. I lo bo que te és que molta gent els diumenges fan una paella grossa i el se mengen en

dos o tres dies i està igual s'arròs. S'únic arròs que sé... és s'unic! Aquest bombita *"."* (Férriz, 2012)

"Als països de parla catalana i Múrcia es fa servir l'arròs rodó, preferentment el de tipus bomba o el bombeta (cultivat únicament a Mallorca), en plats on és el protagonista." (Viquipèdia https://ca.wikipedia.org/wiki/Arr%C3%B2s)

"L'arròs bombeta pobler és l'únic que no es passa. Cultivam la varietat bombeta. Deu fer uns 60 anys que se sembra a Mallorca. Abans hi havia més varietats (panxa roja, panxa blanca, bell lloc i bombeta sobretot) i aquesta és la única que ha quedat." (Siquier dins Morro, 2010, Diari de Balears)

"*El arroz* bombeta *o* pobler *es muy apreciado por la peculiaridad de su textura, que atrae el sabor del condimento y, una vez cocido, se mantiene entero durante tiempo. Según Miquel Siquier, uno de los pioneros del cultivo, el arroz puede llegar a ser, a la larga, una alternativa a la patata."* (Payeras, 2010, Diario de Mallorca)

"*Ahora mismo casi la totalidad del cultivo en sa Pobla es de arroz* bombeta*, o bombita en castellano. Hay cierto confusión porque mucha gente le llama arroz bomba y realmente no es así. Hemos cultivado arroz bomba en sa Pobla, però el que hacemos ahora, lo que comúnmente decimos* arròs pobler*, es el* bombeta*."* (Siquier, dins Córcoles, 2008, Diario de Mallorca)

"*En sa Pobla, al igual que otras zones de los alrededores de s'Albufera, es tradicional el cultivo del arroz. Però aquí la variedad es el arroz* bombeta*, llamado comúnmente* arròs pobler*, un producto local al que està dedicada esta feria que ahora celebra su segunda edición."* (Última Hora, 2016)

Referències del nom en la conservació en bancs de germoplasma:

En el banc de germoplasma de la Conselleria d'Agricultura es troba 1 entrada d'arròs bombeta, amb localització de sa Pobla, recol·lectada l'any 2017.

En el banc de germoplasma del Jardí Botànic de Sóller també es troba 1 entrada d'arròs bombeta, recollida a sa Pobla l'any 2001.

En el marc del Programa de Desenvolupament Rural (PDR) de la Política Agrària Comunitària (PAC) del període 2014-2020, en la línia d'ajudes de Varietats en Risc d'Erosió Genètica hi ha una llista de 87 varietats locals de cultius herbacis, fruiters i hortícoles. En el llistat de cultius herbacis en risc d'erosió genètica s'hi la varietat d'arròs bombeta de sa Pobla. Es pot veure la convocatòria de l'ajuda al BOIB número 023 del 15 de febrer de 2014.

2. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES, FÍSIQUES O QUÍMIQUES DIFERENCIALS DE L'ALIMENT

2.1. CARACTERÍSTIQUES FÍSIQUES DE L'ARRÒS BOMBETA

L'arròs bombeta, com la resta d'arrossos, és una planta herbàcia de la família de les gramínies, de nom *Oryza sativa* L., i originari de la Xina. Té les rels primes, fibroses i fasciculades; la tija

dreta, cilíndrica, de 0,60 a 1,20 m de llarg; les fulles alternes; les flors verdes blanquinoses, en espiguetes que formen una gran panolla; els fruits són uns grans blancs, ovalats, molts usats en l'alimentació. (Diccionari Català-Valencià-Balear http://dcvb.iecat.net/)

"S'arròs sol arribar a tenir cinc o set pams d'alçada, segons sa classe i sa terra. Es moncalí i benlloc arriben als quatre pams; i es bomba i panxa blanca, de sis a vuit.". (Mestre Esteva Vallespir, dins Tortell 2018)

L'arrel primària no desenvolupa una funció nutritiva, sinó essencialment d'ancoratge al terreny. Les arrels embrionàries degeneren ràpidament i són substituïdes per corones d'arrels, que posteriorment es formen en cada nus situat a la base de la tija. Acte seguit, les arrels es van desenvolupament progressivament en cada tija. Durant la floració acaba la formació i desenvolupament de les arrels, i l'absorció de nutrients s'atura durant la fase de maturació làctia, uns 10 o 15 dies després de la floració. (Rosselló, 2009 dins Servera, 2011)

Segons Rosselló (2009, dins Servera, 2011) les seves fulles són alternes amb limbe lineal, agut, llarg i pla. Les fulles de la base de la tija són les que en major mesura, ajuden en la formació de la panícula i els grans. Cada planta produeix de 2 a 4 tiges fèrtils durant l'etapa d'afillament, a més de la tija principal. Després de la floració, l'altura d'aquestes tiges secundàries és similar a la de la tija principal.

Les flors són de color verd clar disposades en espiguetes, el conjunt de les quals constitueix una panícula gran terminal estreta i penjant. La floració i l'espigat tenen lloc simultàniament. El gra d'arròs està envoltat per les glumilles, que són vestigis de la flor; al fruit format pels grans d'arròs se'l sol anomenar arròs closca o pellofa. El gra d'arròs pot tenir un aspecte totalment translúcid o pot ser opac en la part central o centre-lateral més o menys estesa del gra; aquesta zona s'anomena perla, i és de color blanc lletós. La variabilitat d'aquesta perla depèn de la varietat i de les condicions de maduració de l'arròs. De vegades, la perla és molt àmplia i s'expandeix per tot el gra, de manera que s'anomena gra guixos. (Servera, 2011)

És un arròs de gra rodó, de mida petita. Presenta una disposició molt regular en la mida. La superfície és llisa amb algunes alteracions a les puntes, probablement per la seva sensibilitat a la fricció. (Vicens, 2020).

2.2. CARACTERÍSTIQUES QUÍMIQUES DE L'ARRÒS BOMBETA

A continuació s'exposen els paràmetres nutricionals de l'arròs bombeta que ens han facilitat els productors d'arròs Es Grif, juntament amb els d'una marca comercial de la varietat d'arròs bomba:

Paràmetres	Valor mig per 100 g d'arròs bombeta	Valor mig per 100 g d'arròs bomba
Humitat	≤ 15%	
Valor energètic	333 kcal / 1415 kJ	349 kcal / 1483 kJ
Hidrats de carboni	75,3 g	76 g

Dels quals són sucres	0,2 g	0,2 g
Proteïnes	7,1 g	7,8 g
Greixos	0,5 g	0,9 g
Greixos saturats 0	0,1 g	0,3 g
Greixos trans	0 g	
Fibra alimentària	1,3 g	3,1 g
Sal	0 g	0 g

2.3. CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS DE L'ARRÒS BOMBETA

Per conèixer un poc més les característiques sensorials de l'arròs bombeta s'ha contactat amb alguns cuiners que l'utilitzen als seus restaurants. En Pedro Riera "Pipo", del restaurant Molí d'en Pau, a Sineu, explica que el fan servir per cuinar arrossos melosos o caldosos, però no per fer sec ja que necessita molt de brou. També s'ha contactat amb en Miquel Vicens Perelló, del restaurant "Can Calent" i "Cuit", que també cuina amb arròs bombeta de sa Pobla.

- Capacitat d'absorció: és molt elevada. Necessita molta més hidratació que altres tipus d'arrossos. Segons Vicens (2020) és un arròs amb gran capacitat d'absorció de líquids; quan es cuina a la manera occidental podríem dir que absorbeix fins a un 30% més que la mitjana. En canvi si el tractam com es fa a la cuina oriental (rentat) la seva capacitat d'absorció és molt semblant als arrossos de gra llarg (1,25 aproximadament).

- Color: varia més en funció del procés de transformació que ha sofert l'arròs que no per la varietat en sí. Segons Riera (2020), en funció del productor i el procés que han seguit de repelat, l'arròs pot ser molt blanc o d'un color més grisós-vermellós, segons si s'ha pelat més o menys, però sense arribar a ser integral. Segons Vicens (2020) en cru presenta tonalitats marrons, blanquinoses i certa transparència. En cuit no és de les varietats més sensibles a la tinció, de fet hi manifesta un poc de resistència.

- Olor: "no és un arròs excessivament aromàtic, l'aroma quasi no és apreciable" (Riera, 2020). "En cru, té olors a cereal poc torrat i a fruita seca; en cuit és un arròs amb aromes dolcencs" (Vicens, 2020).

- Sabor: segons Riera (2020) li costa molt més absorbir el gust del brou que altres tipus d'arròs. "L'arròs bombeta, per ell tot sol, no absorbeix sabor; és el conjunt entre brou i arròs, i la proporció justa entre aquests, que fa que sigui fantàstic. Si es cou un arròs bombeta amb brou i després es cola, l'arròs per ell tot sol no haurà agafat el gust del brou. S'han d'ajustar bé les quantitats segons el plat que es vulgui cuinar." Segons Vicens (2020) és un arròs potent i amb gran capacitat per a la captació dels sabors en el principi de la cocció, aquesta capacitat minva a mesura que va coent.

- Textura: ferma i resistent, amb molta capacitat d'espera i de dobles coccions (Vicens, 2020).

"És un arròs que no tira un excés de midó; per fer-lo melós és millor deixar-lo reposar una estona, ja que fa més efecte una vegada cuit i esperat que no el temps que es cou. A més, aquest temps que reposa no es passa, únicament agafa melositat i amolla el midó." (Riera, 2020).

"És un arròs molt bo, i dona molt de joc perquè no es passa, però s'ha de saber cuinar, no és fàcil cuinar arròs bombeta. S'ha de conèixer bé, els poblers el saben manejar molt bé, i sempre ajusten molt les quantitats d'arròs i líquid: el solen fer melós, espesset... i el deixen reposar perquè amolli el seu midó i faci la seva feina, tira-tira. Això amb presses no s'aconsegueix, s'ha de tenir molt present als restaurant. No és una cocció ràpida, necessita el seu temps: el tercer plat d'arròs brut és més bo que el primer" (Riera, 2020)

Segons Serra (dins Méteo, temps i natura, 2018) "És un poquet més mal de coure, però una vegada cuit no es sol espenyar, és més consistent. Encara que sigui un gra més petit que els altres, agafa bastant de brou."

"Entre les qualitats principals, la més coneguda és que mai no s'estova." (IB3 Notícies, 2016).

3. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS DE PRODUCCIÓ DE L'ARRÒS BOMBETA

Segons Siquier (dins Morro, 2010, Diari de Balears) el cultiu de l'arròs "primer s'havia de fer tot a mà i se sembrava a l'Albufera, un per un, i s'havia de segar amb un falçó. Després es treia a l'esquena de dins l'aigua. Ara hem aconseguit que vagi bé fora de l'Albufera i fa dos anys que ja no n'hi ha de sembrat. Duu massa feina, és impossible que sigui rendible".

Conreu històric a s'Albufera

Durant el període latifundista (1901-1908), les tècniques agràries emprades foren: preparació de la terra per al conró de l'arròs mitjançant sega del canyet, anivellament manual del terreny, laboreig amb parelles de bous, carros i barques per al transport. Les seqüències del procés vegetal eren la producció de planters, arrabassament, transport, trasplantació i cures. (Servera, 2011). Es realitzaven labors d'elevació de 22.464 m^3 d'aigua per hectàrea de reguiu, 864 kg/ha d'adob mineral (50% de sulfat amònic), 1.000 kg/ha de calç viva com adob i cura criptogàmica. Es sembrava i es feien 3 passades d'aixadell per arrencar l'herba. Finalment, es procedia a fer la sega, fer garbes, garbejar fins al camí o la barca, transportar-lo a l'era, fer una batuda mecànica i assecar l'arròs. (Duran, 2003)

Durant el període minifundista de gestió de ses Veles (1909-1973), Duran (2003) explica que el planter es feia al març, després d'haver posat en remull la llavor durant 5 o 6 dies. El planter es feia en petites parcel·les habilitades per aquest fi, i se'ls aplicava un complement nutritiu d'amoníac per ajudar-lo a créixer. El trasplantament es feia a principis de juny, i era una feina a càrrec de les dones. Els brins o guaixos s'endinsaven en intervals de 3 cm, aproximadament, agafats per l'arrel i enfonsats dins del fang. La correcta evolució de la plantació es coneixia per la blavor de les tiges trasplantades.

Abans del trasplantament però, l'arrossar es preparava amb les labors pertinents i anivellant-lo bé. Sempre es deixava algun temps en sec abans de sembrar l'arròs, i es cavava amb rampaina

per eliminar arrels i herbes. Una vegada esclafats els terrossos, es procedia a inundar la parcel·la, donant lloc a un medi suficientment humit per realitzar la sembra definitiva (Duran, 2003).

L'arròs madurava per Sant Jaume, i ja a finals d'agost, quan l'espiga tornava groguenca, li retiraven l'aigua. Pel setembre s'iniciava la sega, tallant la tija i faixant els brins. El ramell d'espigues s'assecava dos o tres dies, i la tija restant es podria dins la vela, o se'n feia fems. La batuda triava l'arròs de la palla i l'aresta, després d'haver emplenat l'era de garbes i havent-les trepitjat la bístia durant 3 o 4 hores, moment quan el carretó de batre prosseguia la batuda. A continuació el gra es separava dels baleigs i el pallús amb les forques i la pala, i net d'arestes es procedia a l'assecament, que s'allargava 3 o 4 dies de bon sol. (Servera, 2011). Com a darrera etapa del procés de producció, i després d'haver-se assecat, es duia a la peladora, que espellofava el gra, obtenint l'arròs esquellat. Els ventiladors separaven les palles o macolins, i els garbells desmesclaven la pellofa del gra, aconseguint una vegada totalment netejat, l'arròs blanc. (Duran, 2003).

Conreu actual a sa Marjal

Avui en dia se sembra l'arròs, principalment de varietat bombeta, en terrenys de sa Marjal mitjançant reg per aspersió. Es pot sembrar a partir de principis d'abril fins a la primera quinzena de maig; si es sembra tard no grana, no va bé.

El seu cicle de cultiu ve marcat per diferents fases en funció de les necessitats i treballs necessaris en cada moment: sembra-nascència-arrelat-afillonament-encanyat-espigada-maduració. Aquest tipus de cultiu compta amb més problemes de rovell o d'espiga blanca, ja que l'aigua va per dalt i no per baix. Siquier (dins Morro, 2010, Diari de Balears) explica que s'ha d'estar molt atent al cultiu i fer-hi feina, però d'aquesta manera han pogut mecanitzar-ho tot i fer-ho més senzill.

"La terra s'ha de preparar, ha de ser fina i s'hi ha de passar el cilindre abans de sembrar. L'arròs vol la terra que sigui forta damunt. Es pot sembrar a partir del 10 d'abril fins al 15 de maig. Tot d'una feim un tractament per l'herba, i està set o vuit dies a néixer. Llavors, ha d'estar humit perquè el grell no s'assequi. Se li dona mitja hora d'aigua durant tres o quatre dies. Quan comença a espigar, s'ha de regar dia sí i dia no. La collita és a primers de setembre." (Siquier, dins Morro, 2010, Diari de Balears)

Transformació i conservació actual de l'arròs

Segons Serra (Méteo, temps i natura, 2018) és molt important l'assecat de l'arròs. S'ha d'eixugar per tal que quedi una humita al voltant del 13%, ja que si se'n lleva més es pot espenyar, però si se'n hi lleva menys, es pot podrir. Si es fa bé, pot durar varis anys emmagatzemat.

Una vegada s'ha recol·lectat dins el mes de setembre, es duu a Son Sintes, La Vileta. En aquest magatzem hi tenen les màquines per fer arròs integral, arròs blanc, la ventiladora, la destriadora i l'esterilitzadora. La conservació de l'arròs fins als 3 o 4 anys no té cap problema, però cada any s'ha d'esterilitzar. Actualment, la batuda es realitza amb batedora mecànica, a la qual es canvien certs garbells. (Servera, 2011)

A sa Pobla hi ha una indústria transformadora que disposa de tota la maquinària de post collita: trilla, assecat, neteja del gra i empaquetat; l'assecat el segueixen fent al sol, a l'estil tradicional. Aquesta indústria ven l'arròs sota la marca "Arròs Sa Marjal". (Servera, 2011).

En canvi, altres ens comenten que no assequen l'arròs al sol, sinó que el conserven a baixa temperatura per tal que es conservi millor i més temps. El problema de la conservació és a partir del segon any de conservació i sobretot quan l'arròs està pelat que pot tenir fraró o fraret.

El fraró o fraret (*Sitophilus oryzae*) és un insecte curculiònid conegut com corc de l'arròs. El seu hàbitat natural són els camps d'arròs, i resisteix molt bé la sequera. L'adult és un petit escarabat d'uns 2,5 mm, mai més gran que el seu gra-hoste, i que pot viure uns mesos sense alimentar-se. La femella pon un ou per gra, i segella el forat amb una substància gelatinosa, i després d'uns dies, neix la larva. Les larves es coneixen com grameneres, i s'alimenten del gra del blat i de l'arròs. Són cucs blancs que es mengen el cor del gra. Per evitar-ho s'ha de vigilar la lluna amb què es sega l'arròs. El pèl d'aranya o boliquets en el gra indiquen la presència d'aquests insectes. Aquest insecte fa malbé la producció i perjudica la conservació del gra. A més d'una bona higiene, s'ha de mantenir una bona ventilació i refredament dels llocs d'emmagatzematge, per sota dels 10ºC. (Tortell, 2018 i Viquipèdia, 2020)

4. DELIMITACIÓ JUSTIFICADA DE LA ZONA DE PRODUCCIÓ

El cultiu de l'arròs bombeta sempre ha estat relacionat a la zona de s'Albufera de Mallorca. Tal com cita Férriz (2012): "*en su día s"Albufera era manejada por las gentes del lugar, quienes pescaron, cazaron y cultivaron sobretodo desde que fuera drenada a partir de la segunda mitad del S.XIX, gracias a la inversión británica y el duro trabajo de hombres y mujeres de la zona. Al ganar tierra al agua, se dispuso de mayor superficie para cultivar todo tipo de hortalizas y arroz, principalment*".

Canyelles et al. (2003), també comenta que "l'arròs era un conreu típic de s'Albufera, ja que s'ha de sembrar a llocs embassats d'aigua: Son Fornari, es Forcadet, Son Carbonell, ses Puntes, es Ras, es Colombar i es Cibollar".

Tal com cita Morro (2010) al Diari de Balears, a una entrevista a Miquel Siquier, de l'empresa Arrossos i planters de sa Pobla, l'arròs ha passat de ser un cultiu exclusiu de la zona de s'Albufera a fer-se a fora de s'Albufera, al mateixos municipis de sa Pobla i Muro.

Actualment, el cultiu a la zona de s'Albufera és testimonial. La major part del cultiu es fa mitjançant reg per aspersió tal i com s'ha explicat a l'anterior apartat. Per tant, **la localització de la zona de producció és sobretot al terme municipal de sa Pobla i algunes finques del terme municipal de Muro.**

"Sempre s'ha sembrat arròs a sa Pobla poc o molt. Primer s'havia de fer tot a mà i se sembrava a l'Albufera, un per un i s'havia de segar amb un falçó. Després es treia a l'esquena de dins l'aigua. Ara hem aconseguit que vagi bé fora de l'Albufera".

Tal i com es podrà observar a l'apartat de importància socioeconòmica de l'aliment, es conclou que l'arròs bombeta actualment té major presència i importància al municipi de sa Pobla i tant sols és produeix de manera residual al municipi de Muro.

Tan sols de manera puntual es va cultivar arròs a l'illa de Menorca, tal com esmenta Sintes, A. 2013, "Dins els anys quaranta del segle passat, com a ses Canessies i altres indrets d'aiguamolls de Menorca, van decidir sembrar arròs en el Prat Gran de sa Boval Vella, que fa mitgera amb Santa Madrona. La producció d'arròs va ser important els primers anys, però l'orografia i la naturalesa argilosa del terreny els jugà una mala passada. Un any, a les acaballes de l'estiu –

abans de les festes de Gràcia– va fer una aiguada quan encara no l'havien segat; l'aigua de la torrentada passà per damunt l'arròs, quedà estancada i el deixà tot tenyit de vermell. L'arròs va ser per al bestiar i el negoci ruïnós. Va ser un conreu de curta durada, en queda el record i es "Pla de s'Arròs."

5. HISTÒRIA I REPUTACIÓ DE L'ALIMENT

D'acord amb Canyelles et al. (2003) "El conreu de l'arròs és originari de la Xina i va ésser introduït a Europa pels àrabs, durant l'Edat Mitjana".

Però tal i com comenta (Tortell, 2018) no va ser fins al 1900 en què el cultiu de l'arròs no va formar part de la nostra cultura agrària.

La història de l'arròs bombeta a s'Albufera, tal i com esmenten Canyelles et al. (2003), s'inicia a principis del segle XX, on D. Joaquin Gual de Torrella, propietari de s'Albufera, arrendà aquesta finca a la companyia "Agrícola Industrial Balear" per 60.000 pessetes anuals, que va introduir el conreu de l'arròs. Les persones que treballaven a la companyia eren coneguts popularment com "es valencians". El cultiu de l'arròs va tenir una certa transcendència ja que s'arribaren a dedicar 1.774 hectàrees a aquest conreu, que progressivament es va anar abandonant a causa de la caiguda de preus del mercat i a les inundacions. Aleshores es va cedir l'explotació de les terres als petits agricultors, en règim d'amitgeria, arrendament o en propietat. El 1900 es cultivaven 1800 quartons d'arròs i hi treballaven el 50% de jornalers de sa Pobla. L'any 1955 sols es conraven 140 quartons."

Segons Duran (2003) hi ha dues etapes de la producció arrossera. Per una banda el període latifundista del 1901 al 1908 i l' altre del 1909 al 1973 fase durant la qual es practicà el minifundisme.

Tal i com esmenta, (Servera, 2011) la fase del 1909 al 1973 tingué per protagonista la mini empresa familiar, productora, consumidora i venedora de l'arròs. Aquests arrossaires interpretaren el conreu de s'Albufera segons la tradició cerealista de temps enrere (minifundisme, energia animal, eines poc evolucionades...), fins que als darrers 50 anys s'han interessat per la mecanització però ja més fora de s'Albufera.

Segons (Tortell, 2018) el conreu de l'arròs va ajudar a guardar-se un poc de la fam, especialment des de 1936 fins a 1945, anys de gran carestia. De fet, l'arròs i la farina eren ben presents a les cartes de racionament.
A partir de 1945, les rendes es multiplicaren per vuit, de 50 pts a 400 el quartó. Entre 1945 i 1956 començà el declivi, a la vista del 400 quartons que se sembraven: 260 a Muro.

A partir del 1946 diu Duran (2003), començà una forta depressió quant a superfície conreada.

L'encariment de les rendes anava a la par amb el creixement econòmic d'un nou sector, el turisme, amb el qual els conradors haurien de competir per l'aigua. Finalment, la dècada dels anys seixanta (1960-64) es varen expulsar de moltes terres els conradors particulars i la finca es va llogar a una família hongaresa. Van ser conflictes entre el conreu i la urbanització de la costa que precipitaren el final del conreu de l'arròs a s'Albufera. L'aigua de la Font de Sant Joan, també coneguda com a Font d'en Dolç, des d'aleshores, es dedica a abastir d'aigua la costa. (Tortell, 2018)

Actualment ja només es cultiven un nombre reduït de quartons escampats fora de s'Albufera per dins els horts, regats amb sistemes d'aspersió amb aigua procedents dels pous. (Duran, 2003).

A continuació es citaran algunes fonts bibliogràfiques on apareixen les referències del cultiu de l'arròs bombeta i en destaquen la seva reputació.

Segons Canyelles, M. et. al.(2003), els musulmans practicaren tant l'agricultura cerealística com la d'horta, desenvolupant una importantíssima xarxa hidràulica que permeté els conreus de reguiu (cotó, arròs).

La importància del cultiu de l'arròs era tal que als anys cinquanta es va crear un grup de cantadors de cançó popular a sa Pobla i una de les cançons era "Veu de plantar arròs".

A les rondalles mallorquines l'arròs surt esmentat molt sovint com un dels plats de menjar importants. "Allà dins hi havia nou caramulls de dobles de vint, i nou taules amb una bóta de vi, un ribell d'arròs i un boc rostit damunt cada taula". (Es tres germans i es nou gegants, I, 110.) (Amengual, C, 2017).

6. VINCLE DE L'ALIMENT AMB LA ZONA DE PRODUCCIÓ

Tal com s'ha exposat als dos apartats anteriors, el vincle de l'aliment en la zona de producció ve justificat amb la zona de producció i història i reputació de l'aliment. El vincle de l'arròs bombeta amb el territori on es desenvolupa té una importància tan arrelada, pel fet de ser un cultiu que es feia a la zona de s'Albufera.

Tal i com s'ha comentat als dos anteriors apartats, l'arròs bombeta històricament ha estat relacionat amb s'Albufera, ja que era un cultiu exclusiu d'aquesta zona a l'illa de Mallorca.

Actualment, a sa Pobla hi ha una dotzena de productors d'arròs bombeta. Arròs Es Griff són els productors que sembren i produeixen major quantitat, així com tenen canals de comercialització consolidats, ja sigui mitjançant botigues i supermercats, així com restaurants. També hi ha l'arròs Sa Marjal que antigament produïen i comercialitzaven el seu arròs i ara compren l'arròs a un pagès de sa Pobla i ells el netegen, seleccionen i també l'envasen per a la posterior comercialització, sobretot al sector de la restauració.
Per altre banda, la resta de productors d'arròs fan menors quantitats i la majoria són per autoconsum i/o per a la realització de venda directe.

Una de les cites que demostren el vincle de l'aliment amb el municipi de sa Pobla és la creació de la fira sobre l'arròs bombeta, la fira dur el nom de "Fira de l'arròs pobler i de sa Marjal". Aquesta està organitzada per l'Ajuntament de sa Pobla a partir de l'any 2014. Es realitza cada any en el mes d'octubre. Paral·lelament a la fira es realitza "Menjar bé a sa Pobla", cita gastronòmica, on els restaurants del municipi ofereixen plats elaborats amb arròs bombeta, com arrossos bruts i arrossos de calderó. (Morro, 2019, Ara Balears). Cal destacar, que el 2010 ja es va dedicar la fira de la tardor a l'arròs bombeta.

L'ús culinari està totalment vinculat a una gran multitud de plats de la gastronomia de Mallorca i de les Illes Balears. És un producte molt valorat per la cuina, gràcies a que és una varietat d'arròs, el bombeta, que destaca per la seva qualitat de no espassar, al contrari, és un arròs que

l'endemà moltes vegades és més bo, tal i com comenta Miquel Siquier (dins Morro, 2010, Diari de Balears).

Un dels plats més destacats per l'ús de l'arròs bombeta és l'arròs brut, arròs sec (paella), arròs de sa marjal, arròs de caseta, etc.

7. IMPORTÀNCIA SOCIOECONÒMICA DE L'ALIMENT

A escala de dades estadístiques sobre el cultiu i comercialització de l'arròs bombeta no hi ha dades publicades. Ja que actualment les estadístiques agràries no es detallen per varietats, sinó que en el cas de l'arròs no especifica quina varietat és.

Per fer-nos una idea, a continuació s'exposen les dades estadístiques del Servei de Millora Agrària, publicades els darrers anys.

Taula 1. Producció de l'arròs a Mallorca. Anys 2016, 17 i 18.

Mallorca/anys	Superfície (Ha.)	Producció (Tones)
2016	28	56
2017	32	73
2018	36	69

Font: Elaboració pròpia. Dades obtingudes a partir del Servei de Millora Agrària.

A mode d'estimació, s'ha demanat als pagesos productors d'arròs bombeta de sa Pobla i Muro la superfície i producció que han sembrat el 2019. Tal i com ens han comentat, les dades de superfície són precises, ara les de producció varien molt en funció d'un o altre any.

TAULA 2. Superfície i producció d'arròs bombeta produït el 2019 a sa Pobla i Muro.

Producció/any	Superfície (Ha)	Producció (Tones)
Sa Pobla 2019	28,74	71
Muro 2019	1 ,775	8

Font: Elaboració pròpia. Dades obtingudes a partir dels productors d'arròs bombeta de sa Pobla i Muro durant la campanya del 2019.

El nombre estimat de productors d'arròs als municipis de Muro i sa Pobla, segons ens han pogut informar els mateixos productors és de 12 productors d'arròs a sa Pobla i 1 a Muro.
La majoria dels productors a sa Pobla l'arròs que produeixen és per autoconsum. Només hi ha els productors d'arròs Es Grif que produeixen, el netegen, l'envasen i comercialitzen en diferents formats. I com a comercialitzadors hi ha Arrossos sa Marjal, que els darrers anys compren l'arròs a alguns pagesos de sa Pobla, el netegen i l'envasen per a comercialitzar-lo també en diferents formats.
Tot l'arròs que es comercialitza és arròs blanc, només en alguns casos sota encàrrec es comercialitza l'arròs integral.

El Consell Balear de Producció Agrària Ecològica (CBPAE) ens ha confirmat que no hi ha cap producció d'arròs bombeta en ecològic a les Illes Balears.

A mode d'estimació comentar que l'arròs bombeta té un preu de venda al públic que oscil·la entre els 4,5 i 5,5€/quilogram, tal que com ens han informat alguns productors d'arròs. La

producció que dóna sol oscil·lar entre 300 kg el quartó en anys més xerecs i 1000 kg/quartó en anys molt bons.

Segons Miquel d’Arrossos i planters sa Marjal, el 2010 comentava a una entrevista al Diari de Balears:
“El venem a grans supermercats i a botigues de qualitat. També hi ha uns seixanta restaurants que l’empren. La demanda va per amunt, però la nostra producció és limitada”.
Actualment, la meitat de la producció d’arròs és comercialitza a l’engròs sobretot a l’hostaleria i l’altre meitat es comercialitza a la menuda, a supermercats i botigues, així com mitjançant la venda directe.

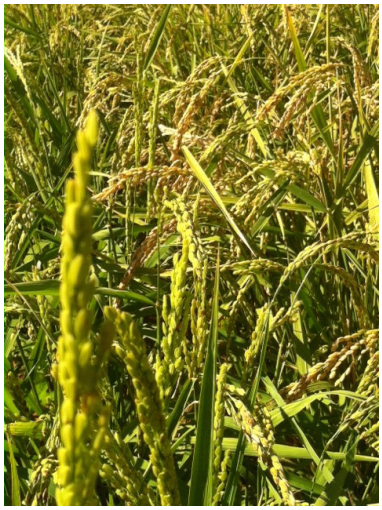
Segons Socies, 2015 els pagesos entrevistats al Pla Estratègic de l’Agricultura de sa Pobla, els productors d’arròs bombeta opinen sobre el cultiu de manera satisfactòria:

“L'arròs bombeta és l'únic cultiu que ens deixa doblers. El cultiu de l'arròs ens va bé. Aquest arròs és únic i no hi ha res igual al mercat. Ens funciona bé”.

“Amb l'arròs veig que hi ha més futur”.

“Està bé el mercat d'arròs, perquè la gent comenta que quan tasten aquest tipus d'arròs després ja no en volen d'altre.

8. FOTOGRAFIA DE L’ALIMENT I DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓ



9. BIBLIOGRAFIA

- Borja Moll, F., Alcover, A.M. *Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals.* [En línia]. Edició electrònica. Palma: editorial Moll, 1930-1962. ISBN núm. 8427300255. <http://dcvb.iec.cat> [Consulta: 21/04/2020]

- Cabré, M. T., Domènech, O., Estopà, R. (2014). *Mots nous en català: una panoràmica geolectal* (Volum 7 de IVITRA Research in Linguistics and Literatura). Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company. ISBN núm. 9789027269676.

- Canyelles, M., Pujals, M., et al. (2003). *Sa Pobla. La gent, el medi, la història*. Sa Pobla: Ajuntament de sa Pobla.

- Crespí, G. (1996-97). Cultiu de l'arròs a s'Albufera. Treball de curs de Magisteri. Inèdit.

- Duran Jaume, D. (2003). *Producció i crisi arrossera de Sa Pobla i Muro.* Pollença: El Gall Editor.

- Férriz Murillo, I. (2012). *Diagnóstico socio-ecológico de la Plana de sa Pobla-Muro, Mallorca. Buscando el camino hacia la sustentabilidad.* Treball de màster. Universidad Internacional de Andalucía, Universidad Pablo de Olavide.

- Riera, P. (2020). Restaurant Molí d'en Pau. Comunicació personal.

- Servera Tous, J. J. (2011). *Rehabilitació de ses Veles*. Projecte fi de carrera. Palma: Universitat de les Illes Balears.

- Serveis de Millora Agrària. Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca. Dades estadístiques.

- Socies, A. I Soberats. P, 2016. Memòria del Pla Estratègic de l'Agricultura de sa Pobla. GRAM. Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.

- Tortell Frontera, M.A. (2018). *Conreu de l'arròs i l'explotació de l'Albufera de Muro i sa Pobla*. Plecs de Ca s'Artiller IV. Ca s'Artiller, Espai de diàleg.

PREMSA I WEBS:

- AETIB. (2018). *Producte de la terra: Patata de Sa Pobla*. Agència d'Estratègia Turística de les Illes Balears. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.illesbalears.travel/recurs-turistic/ca/mallorca/producte-de-la-terra-patata-de-sa-pobla

- Chefs (in). (2019). *Parlam d'arròs*. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.chefsins.com/parlam-darros/

- Córcoles, P. (2008). "El arroz pobler cuesta dinero pero garantiza un plato excepcional". *Diario de Mallorca: Part Forana*. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.diariodemallorca.es/part-forana/2008/11/24/arroz-pobler-cuesta-dinero-garantiza-plato-excepcional/412536.html

- IB3 Notícies. (27 novembre 2016). *Sa Pobla celebra la II edició de la fira de l'arròs* [vídeo]. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.youtube.com/watch?v=PWeGNUUNBug

- IB3 Notícies. (24 novembre 2019). *Milers de persones gaudeixen de la Fira de l'Arròs Pobler* [vídeo]. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.youtube.com/watch?v=fKWylMrA9BM

- Lluc, revista. S'Albufera d'Alcúdia. Núm. 720. Març – Abril 1985. Obra Cultural Balear. Article: Records d'albuferers de Joan Mayol Serra.

- Méteo, temps i natura. (17 juliol 2018). *Descobrim l'arròs bombeta a Sa Pobla* [vídeo]. IB3 Notícies: El Temps. Recuperat 4 maig 2020, a https://ib3.org/descobrim-larros-bombeta-a-sa-pobla

- Morro, M. (2010). "L'arròs bombeta pobler és l'únic que no es passa." *Diari de Balears: actualitat, horitzons.* Recuperat 4 maig 2020, a https://www.dbalears.cat/horitzons/2010/09/04/240844/l-arros-bombeta-pobler-es-l-unic-que-no-es-passa.html

- Morro, M. (2019). Arròs de marjal a sa Pobla. *Ara Balears.* Recuperat 4 maig 2020, a https://www.arabalears.cat/societat/Arros-marjal-sa-Pobla_0_2349365195.html

- Payeras, J. (2010). El arroz local recobra su esplendor. *Diario de Mallorca: Part Forana*. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.diariodemallorca.es/part-forana/2010/11/26/arroz-local-recobra-esplendor/623433.html

- Redacción Mac. (2018). Todo a punto para la "IV Fira de l'arròs pobler" y "Menjar bé a sa Pobla". *Mallorca MAC! Confidencial.* Recuperat 4 maig 2020, a https://mallorcaconfidencial.com/2018-11-16-todo-preparado-para-la-iv-fira-de-larros-pobler-y-menjar-be-a-sa-pobla

- Sintes, A. (2013). Sa Torre Blanca, sa Torreta i el conreu d'arròs. https://www.menorca.info/opinion/firmas-del-dia/2013/02/28/558213/torre-blanca-torreta-conreu-arros.html

- Uep! Com anam? (20 juliol 2017). *Plantarem arròs a una vela i descobrirem la pagesia talaiòtica* [vídeo]. IB3 Televisió. Recuperat 4 maig 2020, a https://www.youtube.com/watch?v=acMKDxigXA0

- Última Hora. (2016). Sa Pobla celebra la II Fira de l'arròs pobler. *Última Hora Ocio: Ferias y fiestas.* Recuperat 4 maig 2020, a https://www.ultimahora.es/mallorca/ocio/fiestas/pobla-celebra-fira-arros-pobler.html

- Viquipèdia. (2020). *Arròs*. Recuperat 4 maig 2020, a https://ca.wikipedia.org/wiki/Arr%C3%B2s

- Viquipèdia. (2020). *Corc de l'arròs*. Recuperat 4 maig 2020, a https://ca.wikipedia.org/wiki/Corc_de_l%27arr%C3%B2s