

# L'arròs de Pals, un producte respectuós amb el medi ambient

## La seva singularitat i textura té molt a veure amb el clima



Un camp d'arròs situat a la zona dels Jonquers amb el Montgrí de fons

---

L'arròs de Pals té entre moltes altres particularitats que encara es cultiva amb un procés quasi artesanal que fa que sigui molt respectuós amb el Medi Ambient. I es que tampoc no podia ser d'una altra manera ja que els seus camps de conreu se situen en un indret privilegiat, a peus del gran massís del Montgrí.

Tot aquest procés artesanal es pot conèixer de primera mà perquè molts productors obren les seves portes per veure com es fa la collita i la sembra. Ara no, per qüestions sanitàries, però quan es pugui no deixin passar l'ocasió de veure i participar fins i tot en alguna d'aquestes feines.

L'arròs de Pals gaudeix d'un gran prestigi a la cuina catalana i fora d'aquí. Els agricultors inunden els camps de novembre a febrer perquè s'hi puguin establir aus migratòries, espècies d'insectes, ocells i una flora característica. Tot un procés artesanal. Segons expliquen els seus responsables la «singularitat de la seva textura i qualitat es deu, en part, a la climatologia de la zona, ja que en ser menys càlida que en altres zones arrosseres, l'arròs ha d'estar més temps en contacte amb la terra i això fa que sigui més consistent i que mai no es covi». Les varietats que es conreen són: Bahia, Tebre, Jsendra, Loto/Nembo, Bomba, Carnaroli i Akita Komachi. Tots tenen les seves propietats però un element comú: la seva excel·lent qualitat.

Font del document:

[https://www.diaridegirona.cat/empreses-a-girona/2021/03/26/laposarros-pals-producte-respectuos-medi/1096368.html?utm\\_source=rss](https://www.diaridegirona.cat/empreses-a-girona/2021/03/26/laposarros-pals-producte-respectuos-medi/1096368.html?utm_source=rss)