



CRDOP ARROZ DE VALENCIA

Avda. del Mar, 1
46410 Sueca (Valencia)

-  96 170 61 56
-  santos@arrozdevalencia.org
-  www.arrozdevalencia.org
-  [arroz de valencia d.o.](https://www.facebook.com/arrozdevalencia.d.o)
-  [Xarroz de valencia DO](https://twitter.com/XarrozdevalenciaDO)

La auténtica tradición

Valencia es, históricamente, la primera zona de España en la que comenzó a cultivarse arroz. Desde entonces, generación tras generación ha dedicado su quehacer diario a la elaboración de un producto que es ingrediente esencial para aquel que busca dotar a sus platos de un sabor original.

Hoy, además, este producto que mantiene activo a un ecosistema y a toda una sociedad, cuenta con garantía de calidad. La garantía que otorga la Denominación de Origen Arroz de Valencia. La garantía de que un arroz con este sello ha sido elaborado como marca la tradición.

Su origen: el Parque Natural de la Albufera

El Arroz de Valencia tiene su origen en el Parque Natural de la

Albufera y en otros humedales de la Comunidad Valenciana, que por sus excepcionales condiciones medio ambientales constituyen el espacio idóneo para el cultivo del arroz.

La Albufera, fuente de inspiración de numerosos artistas, representa el lago litoral más importante de la Península Ibérica. Ocupa 21.000 hectáreas, de las cuales 17.500 son de arrozal, extensión que constituye el 85% de la superficie acogida por la Denominación de Origen Arroz de Valencia. La producción potencialmente amparable por la Denominación asciende, en un año de pluviometría normal, a 110.000 toneladas de arroz cáscara, que equivalen al 20% de la producción nacional de arroz.

Por otra parte, el cultivo del arroz posee un gran valor medioambiental para el Parque, ya que contribuye de manera

determinante a la conservación y desarrollo de la avifauna y de todo el ecosistema.

Sus variedades: de extraordinarias cualidades culinarias

Las variedades cultivadas en los arrozales de la Comunidad Valenciana pertenecen al tipo de grano medio, tipo caracterizado por su gran capacidad de absorción del sabor, que lo convierte en idóneo para la elaboración de los más tradicionales platos de la cocina española.

La Denominación de Origen parte de una apuesta segura: sus tres tipos de variedades Senia-Bahía, Bomba y albufera que,

además de sus extraordinarias cualidades culinarias, siempre han ofrecido excelentes rendimientos por su gran adaptación al clima de la zona.

SEÑIA: Excelente conductor del sabor de todos los ingredientes.

ALBUFERA: De textura cremosa, es ideal para los platos más tradicionales.

BOMBA: De cocción más flexible, el arroz siempre está en su punto.

