



Nuestro país posee más de 18 variedades de arroz

Han sido mejoradas e introducidas en el país por la red de centros de investigación. Dada su calidad se produce mayormente en forma popular

Publicado: Sábado 29 julio 2006 | 01:14:11 am.

Publicado por: Dora Pérez Sáez

Cuba cuenta con más de 18 variedades de arroz, que han sido mejoradas o introducidas en el país por la red de centros de investigación, y de las cuales se obtiene más del 95 por ciento de la producción del grano en forma popular, dada su óptima calidad.

Jorge Luis Hernández, director del Instituto de Investigaciones del Arroz, explicó en rueda de prensa que el centro contaba desde hace años con una estructura varietal para el sector especializado (industrial), pues esa fue, hasta el año 97, la principal forma de sembrar el arroz.

«Cuando en ese año comenzó el movimiento de arroz popular —dijo— los campesinos sembraban las variedades tradicionales, que conocían de siempre. Y no podía pasar que ante el ataque de una plaga se perdiese el grano por no tener técnicas montadas, ni variedades resistentes, ni manejo adecuado del cultivo. Y si todos plantaban lo que querían, podía registrarse un foco de infección en ese pequeño agricultor que podría llegar al sector especializado.

«Nos dedicamos a llevarles a los campesinos nuestras variedades, que son resistentes a las principales plagas, con la tecnología actual y semillas de calidad. Cuando hablo de tecnología me refiero a la fertilización, el manejo de plagas, la cosecha y la post-cosecha.

«Estas 18 variedades forman una verdadera coraza genética, porque si en un momento una plaga ataca a una determinada variedad, quedan 17 que pueden responder».

El dirigente expuso que el Instituto trata de garantizar que los campesinos posean semillas de calidad, y para ello les enseñan a producir sus propias simientes.

Además, el centro desarrolla una labor de capacitación, para lo cual se auxilia de tres estaciones experimentales, ubicadas en Sancti Spíritus, Camagüey y Granma.

«Hemos liberado variedades resistentes a la sequía y a la salinidad, y otras que presentan alta respuesta a los diferentes ecosistemas que hay en el país: montañosos, llanos, áreas más frías, áreas más calientes, etc.

«Gracias a variedades como la LP-5, Reforma, IAC-29 y IAC-30, resistentes a plagas y enfermedades, hemos disminuido la aplicación de productos químicos a niveles mínimos; el consumidor come un arroz más puro, se contamina menos el ambiente y también se ahorra en importaciones. No obstante, no descansamos, y el proceso de mejoramiento genético no se detiene», afirmó el director.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2006-07-29/nuestro-pais-posee-mas-de-18-variedades-de-arroz>