

**Especial  
Sostenibilidad**

Diez años tomó la creación de FL Jaspe, mezcla entre granos rusos y chilenos

# Arroz chileno crece con poca agua y se mantiene blando en el refrigerador

**Programa de mejoramiento genético de INIA Carillanca desarrolla cultivos que se adaptan a la megasequía.**

WILHEM KRAUSE

Cultivar arroz en Chile parece, a simple vista, un contrasentido: es una planta tropical, semiacuática, que históricamente crece bajo agua, en ambientes cálidos y con temperaturas estables. Pero aquí, en el sur de América, con una megasequía que ya dura 15 años, un grupo de investigadores ha logrado algo improbable: una variedad chilena de arroz, tolerante al frío y que consume la mitad del agua para su cultivo. Se llama Jaspe FL INIA y su desarrollo tomó una década.

"El arroz es una planta semiacuática: eso quiere decir que puede respirar bajo el agua", explica Karla Cordero, encargada del programa de mejoramiento genético del INIA. "Si uno inunda un cultivo de trigo o de maíz, se mueren. Pero el arroz tiene estructuras en sus raíces que le permiten sobrevivir sin oxígeno".

Por eso, desde Asia hasta el Maule, el cultivo tradicional del arroz es bajo el agua. "Ayuda a controlar las malezas y regula la temperatura, algo clave para una planta tropical que aquí sufre con el frío", advierte Cordero. "El agua actúa como una piscina: acumula calor durante el día y lo mantiene en la noche".



Karla Cordero en una de las plantaciones de FL Jaspe.

Pero aplicar ese principio hoy es insostenible. "En el Maule Norte ya hay problemas de suministro de agua. Y aunque en Maule Sur y Ñuble aún queda agua embalsada, ha ido disminuyendo", lamenta Cordero. Frente a ese escenario, en vez de renunciar al arroz, ella y su equipo decidieron reinventarlo. "Nos tomó 10 años desarrollarlo. Esta variedad viene de un cruzamiento entre una variedad chilena y una rusa, que aportó precocidad y tolerancia al frío; luego pasamos por un ciclo de segregación para lograr una línea pura y después por evaluaciones de campo que supervisa el SAG".

La variedad se llama Jaspe, como la piedra semipreciosa, y FL por el convenio con el FLAR, el Fondo Latinoamericano para Arroz de Riego. "Requiere un 50%

menos de agua. Se puede sembrar en seco, con riego gravitacional, por surcos o incluso por goteo. Y además se adapta a zonas no tradicionales", destaca la científica. "Ya hicimos pruebas comerciales con agricultores, incluso con quienes nunca antes habían sembrado arroz. Tradicionalmente este cultivo requería suelos pesados para retener el agua. Ahora podemos rotarlo con maíz o trigo, porque ya no es necesario inundar".

El cambio no solo es genético, destaca: "Antes se sembraba a voleo, incluso con caballos o en avión. Ahora usamos máquinas sembradoras que dejan las plantas en hileras, como un cultivo de maíz. Así bajamos la densidad de siembra y controlamos las malezas mecánicamente".

**¿Y cómo sabe este arroz?**

"Es igual de rico que el arroz chileno tradicional. Tiene un contenido de amilosa que le da esa textura blanda y suave, que se mantiene incluso refrigerada, a diferencia del arroz importado, que al otro día está duro".

**¿Qué proyecciones tienen con esta variedad?**

"Queremos que llegue a todos los agricultores que lo necesiten y también seguimos desarrollando nuevas variedades: más resistentes al calor, más precoces, más adaptadas al cambio climático. Ya liberamos una llamada Titanium, que tiene un grano pesado y está en convenio con Tucapel. Y Onyx, el primer arroz negro chileno, es en conjunto con Carozzi. Siempre tenemos cuatro o cinco líneas en carpeta".