



Casa Granero C/ Mayor, 14 30420 Calasparra - Murcia

Teléfono 968 745 325

[museodelarroz@calasparra.org](mailto:museodelarroz@calasparra.org)

Horario (martes a domingo): de 11:00 a 14:00 h.



Ilmo. Ayuntamiento  
de Calasparra  
Concejalía de Turismo



## Historia del cultivo del arroz en Calasparra

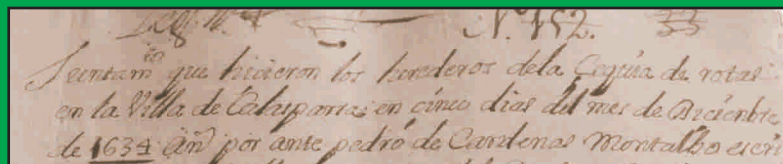
El primer documento escrito referido al arroz de Calasparra es de 5 de Diciembre de 1634, en el que se hace mención a las modificaciones de debían hacerse en la acequia de Rotas para el cultivo de este cereal.

Durante el s. XVIII se produce la adaptación definitiva al cultivo de esta planta. Se difundió por la Vega del Segura, invadiendo las huertas de los ríos Moratalla, Quípar y Argos, ubicadas éstas junto al núcleo urbano de Calasparra, lo que provocó frecuentes epidemias durante la segunda mitad del s. XVIII. Los brotes epidémicos dieron lugar a un retroceso demográfico por lo que el Ayuntamiento prohibió en varias ocasiones su cultivo en los lugares próximos al pueblo.

Es en 1804 cuando se produce el peor brote de la epidemia y a partir de esta fecha su cultivo se repliega lentamente hacia zonas más alejadas de la población, es decir, hacia las tierras regadas por el río Segura.

El cultivo del arroz de Calasparra se oficializa y protege merced al RD. de 1 de Febrero de 1908 por el que se delimita el Coto arrocero que comprende tres términos municipales: Hellín, en Castilla-La Mancha, y de la Región de Murcia: Moratalla y Calasparra, siendo ésta última la de mayor extensión.

La marca "Arroz de Calasparra" se registró en 1928 y desde entonces, la excelente calidad del producto se ha ido afianzando, y en 1986 se le concedió la Denominación de Origen.



## Características del "Arroz de Calasparra"

Las variedades existentes son: Bomba y Balilla X Sollana.

Las características que hacen al Arroz de Calasparra diferente de otros arroces son:

- La frialdad y pureza de sus aguas.
- El clima de la zona, ya que se trata de un cultivo de montaña, y cuenta con una altitud y una humedad propicias para el óptimo desarrollo del arroz.
- El sistema de riego, que proporciona una constante renovación del agua, por lo que las plantaciones cuentan con una fauna muy variada.
- La alternancia del cultivo del arroz con otros cultivos, que beneficia al suelo.
- El mantenimiento de semillas tradicional, siendo Calasparra prácticamente el único lugar en que se utilizan.
- La deshidratación natural del arroz, que le confiere un sabor y una dureza extraordinarios.
- La lenta maduración del grano, que se alarga un 30% más que en el resto de los arroces.

De interés:

[www.docalasparra.com](http://www.docalasparra.com)

[www.arrozdecaldasparra.com](http://www.arrozdecaldasparra.com)

[www.arrozdecaldasparra.es](http://www.arrozdecaldasparra.es)

[www.regmurcia.com](http://www.regmurcia.com)





## El edificio: su historia

La Casa Granero se halla emplazada en la C/ Mayor de la localidad de Calasparra. Es en el s. XVI cuando se traza esta arteria, que fue la escogida por los más poderosos económicamente para construir sus viviendas.

Este edificio fue propiedad de la familia Melgarejo, condes del Valle de San Juan, familia que consagró una posición preeminente frente a otros linajes de la época. El primer noble de este apellido llegado a Calasparra, D. Diego Melgarejo Riquelme Tallante, siguió una carrera administrativa al servicio de Carlos V y llegó a desempeñar el cargo de Alcalde Mayor de Murcia y de Corregidor de Orán.

La casa granero fue terminada de construir en 1808. Consta de tres plantas, patio y una serie de dependencias traseras destinadas al almacenaje. Es un edificio de inspiración neoclásica.

Su fachada presenta tres cuerpos:

- El primero: posee una gran puerta adintelada sobre la que se coloca el escudo de la familia.
- El segundo: decorado con balconajes.
- El tercero: aquí se sitúan tres ventanas decoradas por cabezas de faunos y dobles guirnaldas.

En la actualidad, este edificio alberga la Oficina Municipal de Turismo, la Escuela Municipal de Música y el Museo del Arroz.

## Planta 1



<b>SALA 1</b>	<b>SALA 2</b>	<b>SALA 3</b>	<b>SALA 4</b>
Calasparra y el arroz	Audiovisual	Gastronomía	Exposición fotográfica
Localización		Nutrición	
Proceso industrial		La planta de arroz	
Flora y fauna		Tipos de arroz	
Proceso de cultivo			

## Planta 2

“Herramientas y utillaje”

## El museo

El arroz es el producto por excelencia de Calasparra. Conocido en España y en todo el mundo. Para imponerse, sólo la ha bastado su tradicionalidad y el buen hacer de los agricultores. Prueba de ello es la concesión de la Denominación de Origen, siendo el primer arroz del mundo que disfruta de este preciado aval de garantía y calidad.

Es por eso que Calasparra le brinda homenaje con este museo, situado en el número 14 de la C/ Mayor, dentro del edificio histórico de la Casa Granero y que ocupa la primera y segunda planta del ala izquierda del inmueble.

El museo se compone de varias salas en las que el visitante podrá adentrarse en el mundo del arroz y su historia, ayudándose para ello de paneles informativos, una sala de audiovisuales y juegos didácticos (en especial orientados a los niños), una sala destinada a exposición fotográfica, una pequeña biblioteca donde poderse ilustrar con documentos y escritos relativos al arroz y todo ello complementado con la exposición de materiales y utillaje utilizados en la práctica del cultivo de este cereal.

