



Este proyecto recibe financiación del Programa de Investigación e Innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea en virtud del Acuerdo de subvención n.º 727848

Autor/a:  
Red Andaluza de Semillas "Cultivando biodiversidad"  
Contacto: [info@redandaluzadesemillas.org](mailto:info@redandaluzadesemillas.org)  
Edición: RAS  
Enlace: [www.redandaluzadesemillas.org](http://www.redandaluzadesemillas.org)



## Acerca de CERERE

A través de una red equilibrada de investigadores e investigadoras y comunidades de práctica, el proyecto promueve la innovación produciendo y diseminando materiales accesibles para la persona usuaria final y productos de capacitación para agricultores y agricultoras, personas elaboradoras de alimentos, consumidoras, investigadoras y responsables de políticas.

## ELABORACIÓN DE PANES ARTESANOS Y ECOLÓGICOS CON VARIEDADES LOCALES DE TRIGO DURO Y TRIGO BLANDO

### PROBLEMA

Hoy día el pan convencional de origen industrial tiene una gran presencia en el mercado a pesar de su dudosa calidad nutricional y organoléptica. En estos alimentos el origen de la materia prima utilizada no se valora y la información sobre las harinas utilizadas, dónde se producen, cómo y de qué variedades proceden no se comunica a las personas consumidoras.

### SOLUCIÓN

La Artesa es una panadería artesanal situada en Sevilla (Estado español) que utiliza ingredientes ecológicos y harinas de variedades locales de trigo. Está comprometida con la construcción de un sistema alimentario sostenible y justo y por ello elabora pan de alta calidad, de manera artesana a través de fermentaciones naturales, priorizando la materia prima de origen conocido obtenida directamente de los productores y productoras locales con los que establece una relación económica respetuosa.

## Resultados

Hoy día el pan convencional de origen industrial tiene una gran presencia en el mercado a pesar de su dudosa calidad nutricional y organoléptica. En estos alimentos el origen de la materia prima utilizada no se valora y la información sobre las harinas utilizadas, dónde se producen, cómo y de qué variedades proceden no se comunica a las personas consumidoras.

## Recomendaciones prácticas

Para La Artesa es fundamental poner en valor todo el proceso productivo artesanal y diferenciarlo del industrial. Una de las diferencias es el contacto directo con productores y productoras y con los molinos locales, que además les permite probar diferentes materias primas e innovar en su actividad. Esta compra local y directa permite ajustar los precios a las diferentes necesidades e incidir positivamente en la economía local.

Su estrategia comercial se basa en los circuitos cortos de comercialización, principalmente en la distribución a grupos de consumo y tiendas especializadas, lo que permite construir un mercado estable en el que se genera compromiso entre



las partes implicadas. También suministra a otras iniciativas de economía social lo que les identifica con unos valores y forma de producir alimentos que genera confianza.

El reparto se realiza en bicicleta, lo que contribuye a identificar a La Artesa como un proyecto respetuoso con el medioambiente.

Las sinergias con organizaciones del ámbito de la soberanía alimentaria, la ecología y la justicia social contribuyen a fortalecer y desarrollar el proyecto.

Por ejemplo, a través de su colaboración con la Red Andaluza de Semillas experimenta con diferentes variedades locales recuperadas por la organización. Las actividades de sensibilización y formación que realizan dan visibilidad al proyecto y sensibilizan a la población sobre la importancia de este tipo de iniciativas.

## Evaluación e intercambio de resultados

Use la sección de comentarios en la página web de CERERE para compartir sus experiencias con otras personas agricultoras, elaboradoras, minoristas, asesoras, técnicas y científicas. Si tiene alguna pregunta sobre este resumen práctico, comuníquese con el/la autor/a por correo electrónico.

## Socios del proyecto

Universidad de Reading (Reino Unido), Universidad de Florencia (Italia), Rete Semi Rurali (Italia), Réseau Semences Paysannes (Francia), Institut National de la Recherche Agronomique (Francia), Universidad de Helsinki (Finlandia), The Irish Agriculture and Food Development Authority (Irlanda), Red Andaluza de Semillas (España), Formica Blu (Italia), Organic Research Centre (Reino Unido), SEGES P/S (Dinamarca), Institut Technique de l'Agriculture Biologique (Francia), Universidad de Debrecen (Hungria).

## Más información

Página web del proyecto: <http://la-artesa.org/>

**Tema:** Procesado y productos

**Palabras clave:** Panadería artesanal, elaboración ecológica, variedad local, relación directa.

**Cultivo:** Trigo.

**País:** Estado español.

**Estudio de caso CERERE relacionado:** Recuperación de variedades locales de cereal en Alozaina (Málaga).

**Idiomas:** Castellano e inglés.

**Año de publicación:** 2018.