



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: Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad"
 Contacto: info@redandaluzadesemillas.org
 Edición: RAS
 Enlace: www.redandaluzadesemillas.org



Acerca de CERERE:

Acerca de CERERE: a través de una red equilibrada de investigadores e investigadoras y comunidades de prácticas, 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.

USO DE TRIGO DURO PRODUCIDO LOCALMENTE Y EN CONDICIONES JUSTAS PARA LA ELABORACIÓN DE PASTA ARTESANA

PROBLEMA

La producción industrial de pasta con harinas convencionales de origen desconocido ocupa los mercados, y las pequeñas empresas de transformación artesana tienen problemas para acceder a estos. Las principales dificultades a las que se enfrentan son la articulación con la producción local de trigo duro y el uso de variedades locales, la falta de molinos artesanales y la competencia con los precios bajos de los comestibles industriales.

SOLUCIÓN

Situar las empresas de transformación artesana y ecológica cerca de las zonas de producción de las materias primas.

Spiga Negra (Humilladero, Málaga) es una pequeña empresa familiar de elaboración de pasta que se instaló cerca de la zona de producción de trigo duro para tener mejor acceso a grano de producción local. Cuenta además con un molino para obtener su propia sémola.

Resultados

Generación de sinergias producción-transformación, haciendo posible el uso de variedades locales en la elaboración de pastas y harinas de calidad.

Spiga Negra ofrece 8 tipos de pasta artesana de diferente de harinas de variedades locales en varios formatos. También, vende harina.

Recomendaciones prácticas

- Para la elaboración de pasta artesana es imprescindible contar con sémola de calidad. Esto va a depender de la variedad de trigo duro utilizada y del proceso de transformación del grano en sémola. Por ello debe establecerse un contacto directo y estrecho con productores y productoras locales. Además, la incorporación de diferentes fases del proceso de fabricación permite ajustar los precios. En Spiga Negra hay comunicación constante con el grupo de producción para la planificación de los cultivos y abordan de manera conjunta las diferentes necesidades, tanto de la elaboración de pasta como de la producción del cereal.
- Debido a la ausencia de molinos artesanales en la zona, este tipo de proyectos deben incluir, en la medida de sus posibilidades, infraestructura para la molienda del grano para así obtener la propia harina y sémola.
- La formación interna es indispensable para obtener productos de calidad. Las personas integrantes de Spiga Negra viajaron a Sicilia donde profundizaron sobre técnicas de molienda y elaboración de pasta.

- Es importante ofrecer una amplia gama de productos. Actualmente Spiga Negra elabora 8 tipos de pasta diferente, con harina de espelta y harina de trigo duro. Además vende harina sin procesar. Sus productos se pueden encontrar en tiendas especializadas, empaquetados y a granel.

- La colaboración con el sector de la investigación refuerza estos pequeños proyectos. Spiga Negra participa junto con la Universidad Pablo de Olavide (Sevilla) en el análisis de la aptitud de las variedades locales para la elaboración de pasta.



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 de prácticas, comuníquese con el/la autor/a por correo electrónico.

Socios del proyecto

The University of Reading (*United Kingdom*),
 The University of Florence (*Italy*),
 Rete Semi Rurali (*Italy*),
 Réseau Semences Paysannes (*France*),
 Institut National de la Recherche Agronomique (*France*),
 The University of Helsinki (*Finland*),
 The Irish Agriculture and Food Development Authority (*Ireland*),
 Red Andaluza de Semillas (*Spain*),
 Formicablu (*Italy*),
 Organic Research Centre (*United Kingdom*),
 SEGES P/S (*Denmark*),
 Institut Technique de l'Agriculture Biologique (*France*),
 The University of Debreceni (*Hungary*).

Más información

Página web del proyecto: <http://www.spiganegra.com/>

Tema: Organización interna y/o redes, procesado y productos
 Palabras clave: Pasta artesana, elaboración ecológica, variedad local
 Cultivo: Trigo duro
 País: Estado español
 Estudio de caso CERERE relacionado: Spiga Negra, una iniciativa local de producción de pasta artesanal y ecológica
 Idiomas: Castellano e inglés
 Año de publicación: 2018