



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 PAN ARTESANO Y ECOLÓGICO CON VARIEDADES TRADICIONALES DE TRIGO DURO Y TRIGO BLANDO

## PROBLEMA

La panificación industrial utiliza mayoritariamente trigos convencionales de variedades "mejoradas" producidos en regiones muy alejadas de aquellas en las que son transformados y consumidos. Esta desvinculación de la producción local tiene un impacto negativo sobre el desarrollo del tejido social y la conservación y utilización sostenible de la biodiversidad cultivada de los territorios.

## SOLUCIÓN

Creación de proyectos innovadores de elaboración de pan artesano, con ingredientes ecológicos de calidad, producidos localmente a partir de variedades tradicionales de trigo. La Artesa, panadería artesana situada en Sevilla (Estado español), elabora pan ecológico de reconocidas características organolépticas, a través de fermentaciones naturales, priorizando granos de variedades tradicionales, producidos y transformados por personas agricultoras y molineras andaluzas.

## Resultados

Estas estrategias permiten frenar el proceso de erosión genética de los sistemas agroalimentarios; fijar población agraria; ofrecer gran variedad de panes tradicionales y otros productos alimentarios innovadores; experimentar con diversidad de materias primas; y formar personas consumidoras responsables con los procesos locales.

La Artesa ha incorporado dos variedades tradicionales (trigo duro Recio de Ronda y trigo blando Chamorro) de dos productores, y comercializan sus panes a través de 8 grupos de consumo, 3 tiendas y 1 ecomercado.

## Recomendaciones prácticas

Para las pequeñas iniciativas de producción artesana es fundamental poner en valor el proceso productivo y diferenciarlo de los industriales convencionales. Por ello, La Artesa visibiliza entre las personas consumidoras la relación horizontal y directa que mantiene con productoras y molinos locales.

A nivel de la valorización un aspecto importante es basar la estrategia comercial en los circuitos cortos, a través de la distribución a grupos de consumo, tiendas especializadas y ecomercados.



Esto permite construir un mercado estable en el que se genera un compromiso entre las partes implicadas, por ejemplo, a nivel de cantidades y formatos suministrados y de precios adecuados a las diferentes necesidades.

La organización de actividades de comunicación y sensibilización de la sociedad civil es esencial para la sostenibilidad de estas estrategias que buscan un cambio social. Temas como la importancia de la reconstrucción de sistemas agroalimentarios locales y la gestión comunitaria de la biodiversidad cultivada, deben constituir la base de estas propuestas formativas.

Establecer sinergias con organizaciones del ámbito de la soberanía alimentaria, la ecología y la justicia social contribuye a fortalecer y desarrollar este tipo de proyectos.

Por último, los medios de transporte utilizados en la distribución de los productos son importantes en las iniciativas que asumen la sostenibilidad como uno de sus elementos diferenciadores. En este caso, La Artesa realiza el reparto en bicicleta, lo que contribuye a identificarlo como un proyecto respetuoso con el medioambiente.

## Más información

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

**Tema:** Procesado y productos

**Palabras clave:** Panadería artesana, elaboración ecológica, variedad tradicional, sistema agroalimentario local

**Cultivo:** Trigo

**País:** Estado español

**Estudio de caso CERERE relacionado:**

Panadería artesana La Artesa (Sevilla, Estado español)

**Idiomas:** Castellano e inglés

**Año de publicación:** 2018

## 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 Debreceni (Hungría).

## 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.