Producción de cereales para la elaboración de panes singulares para complementar la oferta de las panaderías artesanas

01 Resumen

Las panaderías asociadas al GREMI DE FLEQUERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES llevan a cabo diversas iniciativas para diferenciar sus productos de los elaborados por la gran industria, comercializados a menudo en grandes superficies. Entre estas cabe mencionar el uso de una harina de proximidad, elaborada con trigo producido con la normativa de producción integrada, en el marco del proyecto 'És Farina de Girona'. Para la elaboración de los productos de panificación también utilizan harinas derivadas de otros cereales, pseudocereales, etc., aunque con cantidades mucho más reducidas. El objetivo de este proyecto es evaluar la viabilidad de iniciar la producción de proximidad y con criterios de sostenibilidad de estas materias primas.

El GREMI DE FLEQUERS ARTESANS DE LAS COMARQUES GIRONINES dispone de 70 obradores asociados, que se corresponden con 116 puntos de venta, distribuidos por la demarcación de Girona. Se ha realizado una encuesta en el 35% de las panaderías para conocer sus características y materias primas que utilizan. Éstas son mayoritariamente de tamaño pequeño o medio, con 1 o 2 puntos de venta, con obradores con 2 o 3 trabajadores, con tiendas que tienen entre 1 y 3 dependientes: realizan ventas a terceros, utilizan harina producida dentro del proyecto 'És Farina de Girona', consumen entre 10 y 100 t de harina de trigo panificable al año y elaboran productos de bollería. El 84% de las panaderías utilizan, además de las harinas habituales de trigo blando panificable, harinas singulares de otros cereales y pseudocereales.

Entre éstos, las más utilizadas son las elaboradas con espeltas, básicamente la espelta grande (Triticum spelta), y el trigo sarraceno o alforfón (Fagopyron esculentum). La espelta grande es un trigo hexaploide antiguo, que se recoge con el grano vestido, por lo que debe descascararse con maquinaria específica antes de su mucha. Presenta una gran altura, un ciclo largo poco adaptado a las comarcas gerundenses y unos rendimientos significativamente inferiores a los trigos blandos modernos. A pesar de contener gluten, parece ser más fácilmente tolerado por una parte de la población. Las necesidades totales de espelta grande de todos los panaderos agremiados se ha estimado que era inferior a 10 t de harina al año, lo que puede representar sólo unas 4 ha de producción. La baja cantidad demandada dificulta la logística de almacenamiento y elaboración de las harinas por parte de las harineras. El alforfón es una poligonácea considerada como un pseudocereal. Es un cultivo de verano que se aprovecha su grano. Se caracteriza por dar harinas sin gluten, aptas para los celíacos. Una de sus principales limitaciones es que antes de obtener la harina deben separarse las cubiertas, proceso por lo que en la actualidad no se dispone de la maquinaria ni el conocimiento. Teniendo en cuenta estas consideraciones no parecería recomendable iniciar producciones de proximidad de otros cultivos más allá que la que se está realizando con el trigo blando panificable a través del proyecto 'És Farina de Girona'. En todo caso éstas deberían hacerse de forma que se pudiera acreditar su sostenibilidad con la certificación en producción integrada o, en un futuro próximo, a través de la Producción Agraria Sostenible (PAS) que promueve el Departamento de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural.

02 Objetivos

Se plantea como objetivo principal sentar las bases para la producción de proximidad y de forma sostenible de las materias primas utilizadas en la elaboración de productos de panificación, más allá de los que ya se obtienen actualmente en el proyecto 'És Farina de Girona'.

Se establecen como objetivos secundarios:

- Determinar las necesidades de materias primas de los agremiados en el GREMI DE FLEQUERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES

- Estudiar la viabilidad de la producción de proximidad (del campo al consumidor) y de forma sostenible de otros cultivos, aparte del trigo blando, que pueden proporcionar estas materias primas

- Plantear un futuro proyecto para fomentar la siembra y cultivo de los cultivos que potencialmente sean viables.

03 Conclusiones

Los resultados obtenidos con las encuestas muestran que, además del trigo blando panificable, los otros cereales y pseudocerales más demandados y consecuentemente más interesantes para iniciar una producción de proximidad son la espelta grande y el trigo sarraceno.

En el caso de la espelta grande se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- A pesar de que es la materia prima más consumida después del trigo blando, se estima que el conjunto de panaderos asociados al GREMI DE FLEQUERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES tienen una necesidad anual que no supera las 10 t de harina. Esta cantidad implicaría la producción de unas 13,3 t de grano, que podrían obtenerse sembrando sólo unas 4 ha.

- Es muy habitual utilizar harinas mixtas donde está mezclada principalmente con trigo blando, a fin de mejorar sus propiedades para la panificación. Este hecho puede ser un condicionante para la producción de proximidad, ya que implica que las necesidades pudieran ser aún más bajas y difíciles de determinar (los panaderos pueden preferir comprar harinas mixtas ya preparadas) y la dificultad que pueden tener las harineras que participen en el proyecto para almacenar y elaborar cantidades relativamente pequeñas de estas harinas (simples o mixtas).

En el caso del alforfón es más frecuente que se consuman harinas hechas únicamente con esta materia prima. Una de las principales dificultades es su procesado, que implica la separación de la cascarilla. En ese momento, no se dispone de la maquinaria ni el conocimiento necesario.

Así, no parecería recomendable iniciar una producción de proximidad de estas especies debido a los bajos volúmenes que se necesitan.

04 Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: GREMI DE FLEQUERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES

E-MAIL DE CONTACTO: angelsegarra@gremigirona.cat

05 Ámbito/s temático/s de aplicación

- ☐ Sistema de producción agraria
- ☐ Práctica agraria
- ☐ Equipamiento y maquinaria agraria
- ☐ Ganadería y bienestar animal

☒	Producción vegetal y horticultura
☐	Paisaje / Gestión del territorio
☐	Control de plagas y enfermedades
☐	Fertilización y gestión de nutrientes
☐	Gestión del suelo
☐	Recursos genéticos
☐	Silvicultura
☐	Gestión del agua
☐	Clima y cambio climático
☐	Gestión energética
☐	Gestión de residuos y subproductos
☐	Gestión de la biodiversidad y del medio natural
☐	Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición
☐	Cadena de suministro, marketing y consumo
☐	Competitividad y diversificación agraria y forestal
☐	General

06 Ámbito/s territorial/es de aplicación

PROVINCIA/S	COMARCA/S
Girona	l'Alt Empordà, Baix Empordà, Pla de l'estany, la Selva, el Gironès i la Garrotxa

07 Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia, página web...)

08 Otra información del proyecto

FECHAS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO APROBADO
Fecha de inicio (mes-año): septiembre 2021	Presupuesto total: 12.480,00 €
Fecha final (mes-año): junio 2022	Financiación DACC: 5.690,88 €
Estado actual: Ejecutado	Financiación UE: 4.293,12 €
	Financiación propia: 2.496,00 €

Con la financiación de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Cataluña 2014-2022.

Orden ARP/113/2021, de 20 de mayo, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y Resolución ARP/1660/2021, de 27 de mayo, por la cual se convocan las correspondientes a 2021.

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals