

Informe visita proyecto "Biodiversidad Cultivada y Formación en Europa"

Nº de convenio: 2010-1-FR1-LEO04-14412

Informe elaborado por	Víctor García Torres
Grupo	Triticatum – Red de Semillas "Resembrando e Intercambiando"
Fecha visita	4 al 6 de febrero de 2011
Lugar visita	Toscana, Italia.
Grupo visitado	Rete Sementi Rurali
Contacto grupo visitado	Via di Casignano, 25. 50018 Scandicci (FI). Italia Mob 3481904609 / Fax 1782283769 Correo-e: info@semirurali.net Web: http://www.semirurali.net/
Temática visita	Cereales y transformación tradicional en la Toscana (Italia)
Grupo de cultivos	Cereales: trigo duro
Participantes	Víctor García Torres, Jacinto Escudero Verdugo y Gregorio Escudero García.
Fuente de verificación visita	
A/ Contenidos de la visita	<p><u>Participantes:</u> Un total de 15 personas procedentes de Alemania, Italia, Francia y España. Había panaderos, elaboradores de pasta, maestros, investigadores, campesinos y técnicos. Este mosaico de profesiones enriqueció en todo momento la reflexión y el debate. Nuestros tutores italianos colmaron nuestras necesidades logísticas y humanas orientando nuestros pasos y traduciendo las diversas lenguas, lo que en algunos momentos ralentizó las actividades.</p> <p><u>Cuestiones que se plantearon:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ¿Cuáles son las problemáticas que presentan este alimento tan arraigado ahora en todo el mundo, desde su producción en el campo hasta el consumidor? - ¿Cuáles son las características que deseamos de los trigos duros para la elaboración de sémola? - ¿Cómo deseamos procesar esta pasta?, ¿cómo la vamos a comercializar?, ¿cómo afecta a nuestra salud este alimento? gracias a las investigaciones del profesor Stefano de la Universidad de Florencia descubrimos algunos aspectos. <p>En las conclusiones del ultimo día prácticamente todos los participantes destacaban por un lado la experiencia que aportada el poder presenciar directamente la tecnología aplicada a la producción, elaboración y comercialización de la pasta y por otro la relación de estos productores respecto a toda la parte mercantil, sistemas de venta, relaciones y sinergias.</p>
B/ Puntos de interés de la visita	La primera visita se realizo el viernes día 4 Febrero en la fabrica de pasta Pastificio Artigiano, FABBRI, ubicada en el pueblo de Chianti en la comarca de Firenze. En la visita pudimos comprobar como se pone en práctica la honestidad y la eficacia. La familia Fabbri elabora pasta desde hace tres generaciones con una tecnología moderna pero prestando especial atención a las harinas, temperaturas y presión ya que estos

factores intervienen en un producto final, de máxima calidad. En un primer momento el gerente nos explicó el proceso, la relación que tiene con los productores de trigo duro y fabricantes de dicha harina hasta la producción de la pasta. Nos mostró las instalaciones y al final del trayecto nos hizo unas demostraciones de elaboración de pasta totalmente artesanal con herramientas del siglo pasado amasando allí mismo la masa. Es persona apasionada por el trabajo que hace y con unos conocimientos sobre la salud y la producción ecológica muy actualizados.

La segunda visita en la misma comarca la realizamos por la tarde en el pueblo de Ponte a Elsa, donde hay un centro okupado desde el año 1988 CSA- Intifada Comunita in Resistenza, para el desarrollo de actividades artísticas y culturales. Desde aquí se gestiona una asociación de consumidores donde tuvimos un intercambio de impresiones y tuvimos ocasión de explicar qué es Red de Semillas en España y el trabajo que desarrollamos. Los compañeros que nos acompañaron explicaron su proyecto de elaboración de pasta artesanal en Valladolid y su trabajo con variedades antiguas. Todo el mundo reflejaba su entusiasmo en un modelo de comercio de proximidad y producto ecológico y se ve desde esta plataforma con optimismo un aumento de la actividad en el futuro. La cena vegetariana elaborada con productos biológicos la tomamos en una de las salas del centro en un ambiente de cordialidad y camaradería. Fue una buena ocasión para intercambiar experiencias relacionadas con todo el aspecto social en la que Rete Semi Rurali está implicada también.

El sábado 5 febrero, a las 10h estábamos en Peccioli, comarca de Pisa, en una hacienda familiar de 180 ha. Rosario, uno de los hijos que gestiona todo el aspecto agrario nos explica el sistema de producción, basado en la rotación y manejo de las tierras, distinta de las nuestras, en el tipo de suelo enormemente arcilloso con climatología muy calurosa en verano y con inviernos templados fríos, con la influencia de los vientos de las cordilleras montañosas de los pre alpes y con una vegetación de robles encinas olivos y vid, puro Mediterráneo.

Rosario gestiona una parte de este patrimonio familiar. En el momento de la visita estaba creciendo el trigo estrella de la pasta eco italiana, el Senatore Capeli y el Farro Dicoccum. También tenía unas parcelas destinadas a ensayos.

En la misma hacienda se está empezando la construcción de una edificación que será donde elaborarán la pasta cerrando el ciclo de trigo, sémola, pasta. Visitamos la fábrica de harina y sémolas recién estrenada, todo el diagrama de limpias, molinos de piedra y de cilindros, cernidoras y embalaje. Todo última tecnología, con una inversión de 700.000€, para producir 2000 kg/día. Un proyecto fantástico pero al alcance de pocos.

Esa misma tarde nos dirigimos a la Azienda agricola San Cristoforo en termino de Gambassi donde nos espera el Sr. Pedrini, cabeza del clan familiar donde producen trigo,harina y la pasta. Este proyecto fue el resultado del fracaso de una explotación de frutales que derivó en esta pequeña empresa en la que participa toda la familia, el padre y dos hijos a tiempo parcial. Este modelo de empresa familiar en un entorno rural y de elaboración artesanal parece que reúne todos los elementos para que

	<p>prosperare en otros entornos con una economía modesta y con el aliciente de cerrar el ciclo dentro de la misma hacienda. Hay un molino de piedras que consigue 70 kg de harina/hora y una amasadora-estrusionadora con una salida de 12 cm y una secadora de 9m2 que permite una producción de 200.000kg. de pasta al año permitiendo una vivencia económica holgada.</p> <p>Muy amablemente nos acogieron en su casa con una merienda exquisita. Después de la visita tuvimos el placer de encontrarnos con el Prof. Stefano Benedettelli de la Universidad de Florencia donde ha desarrollado un trabajo científico relacionado con las cualidades y características de la pasta.</p> <p>En este trabajo en el cual han participado médicos han evidenciado el efecto del gluten sobre la salud de las personas. El prof. Stefano expuso hasta donde lo pudimos entender que que las variedades antiguas contienen una serie de elementos a nivel molecular que facilitan la digestión haciendo que su consumo sea más nutritivo.</p> <p>La traducción para tantas personas y en tantos idiomas dificulta a veces la recogida de datos y por ello le pedimos a Ricardo, nuestro cizerone, que tuviera la bondad de mandarnos los documentos que hacen referencia a lo explicado por el profesor Stefano para poder estudiarlo con detenimiento.</p> <p>El domingo 6 de febrero visitamos el Bioagriturismo Cerreto, una hacienda enorme con palacete incluido donde se desarrollan diversas actividades agrarias: cereales, hortícolas, 1 ha de tomate, algo de frutales en ensayo, limpieza y envasado de granos, comercialización y divulgación. Una infraestructura muy completa con las herramientas adecuadas para desarrollar estas actividades. En primer lugar visitamos los campos de cultivo de varias ha. con leguminosas y cereales en desarrollo. Coincidimos con un numeroso grupo de consumidores que estaban también de visita con los que por motivos de tiempo no pudimos intercambiar experiencias. Antes de la comida nos presentamos los diversos grupos al gerente de esta explotación y nos explico la técnica metafísica que se aplica en esta hacienda, basada en la biodinámica y homeopatía aplicada a la vitalidad y control de plagas y adventicias a partir de un difusor esotérico el cual se transmite desde un centro a través del éter por toda la finca. Este método lo ha creado un iluminado que no tiene relación con el mundo agrario. La impresión es que el gerente de esta hacienda tiene fe total en este sistema. Los campos y el entorno estaba muy aceptable, de todas maneras en las conclusiones de la tarde antes de la cena de despedida coincidimos la mayoría en ver en esta gestión un trasfondo comercial y mercantil bastante lucrativo. Nos sorprende ver, cada vez más empresas que venden ahora muy bien lo que durante años hemos luchado unos cuantos. De todas maneras al margen de esta percepción personal habría que ver la trazabilidad económica, el resultado de esta gestión, cómo se utiliza el dinero del consumidor, donde se reinvierte, etc. Esta es la clave.</p>
C/ Propuestas	<p>Los diferentes grupos expusieron sus conclusiones de las jornadas, que llegaron a través de RETE SEMI RURALI en una pagina que ha creado Ricardo para esta ocasión www.droptox.com/triticatum@gmail.com (contraseña italia) donde podéis encontrar también las diversas</p>

fotografías que realizaron los asistentes , también se colgara los documentos del profesos Stefano, los contactos de los asistentes y algún material mas



Foto 1. Expositor de pastas FABBRI.

Fotos de la visita



Foto 2. Estrusionadora: salida de espagueti.



Foto 3. Detalle del Molin de la Ferme



Foto 4. Sr. Pedrinni con la extrusionadora.