

Informe visita proyecto "Biodiversidad Cultivada y Formación en Europa"

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

Informe elaborado por	Víctor García, Sebastián Iniesta y José Luis Sánchez
Grupo	Triticatum, Rincón del Segura – Red de Semillas "Resembrando e Intercambiando"
Fecha visita	27 y 29 de junio de 2011
Lugar visita	Salem (Alemania)
Grupo visitado	Verein zur Förderung der saatgutforschung im biologisch-dynamischen Landbau e.V
Contacto grupo visitado	uhennenkaemper@saatgut-forschung.de
Temática visita	Selección biodinámica de cereales
Grupo de cultivos	Cereales
Participantes	Víctor García, Sebastián Iniesta y José Luis Sánchez
Fuente de verificación visita	
A/ Contenidos de la visita	<p>El Instituto Keyserlink hof Hermannsberg pertenece al municipio de Salem y está situado en la región de Baden cerca del lago Constanza, limítrofe con Suiza.</p> <p>Las instalaciones constan de unas oficinas, un pequeño almacén para limpieza y acondicionamiento de semilla y algunas herramientas de laboratorio.</p> <p>El Instituto está ubicado en una hacienda biodinámica de 60 has (30 para pastos y 30 para cereales y verduras) y tiene una gran vivienda, invernaderos, almacenes y corrales donde se desarrollan otros proyectos relacionados con la agricultura y ganadería biodinámicas.</p> <p>En el cuidado de las 26 vacas y la producción de leche, yogur y queso, y también las verduras, se ocupan 6 residentes, más un grupo de personas discapacitadas y en rehabilitación. El proyecto también tiene una función pedagógica y de formación, así como de acogida de estudiantes y voluntarios, todo orientado desde la filosofía antroposófica y biodinámica.</p> <p><u>Lunes 27 Junio</u> 19.00 h. Llegada al Instituto, presentación, información y logística. Nos destinan un lugar para el alojamiento a pocos Km. de la hacienda y nos facilitan el transporte con una de las personas del centro que será en los próximos días nuestro tutor</p> <p><u>Martes 28 Junio</u> Por la mañana hubo una exposición del proyecto "SaatGut" por parte de sus técnicos, presentación de los proyectos y participantes de cada grupo y visita a las parcelas de ensayo.</p> <p>La extensión de terreno cultivable es de 30 Ha. de diversos cultivos, cereales, verdura y frutales, de las cuales se destina a parcelas de ensayo 1ha aproximadamente donde se cultivan 130 variedades de triticum entre las cuales pudimos contemplar una maravillosa colección de la especie Aegilops debidamente identificada teniendo estas un carácter pedagógico y de investigación. Los ensayos principales se centran en 5 variedades</p>

	<p>rescatadas de la región del lago Constanza: Cornalina, Hermes, Alanda, Ritter y Marius. Nos mostraron el progreso entre los trigos originales recogidos en granjas de la región y el resultado de 10 años de selección cuyos trabajos de mejora prácticamente han concluido respecto a las mejoras de producción y altura de la planta.</p> <p>Tuvimos ocasión de visitar dichas parcelas durante un recorrido de 4 horas y seguir las explicaciones de su director Bertold. Destacando especial interés en el trabajo de investigación que se realiza con un cereal salvaje, emparentado con el trigo y la cebada, recogido en las cercanías del Mar Negro, quizás con posibilidades para el consumo humano (dasypyrum) ensayo de 1 ha produciendo 600 kg. Todo este trabajo se realiza bajo unos criterios de agricultura biodinámica y es resultado de una demanda de panaderos ecológicos de la zona.</p> <p>Por la tarde hubo una exposición de Bertod sobre el sistema de selección a partir de Mendel y por qué utilizar métodos alternativos. Su método de selección y mejora utiliza el conocimiento y los criterios de la agricultura biodinámica, donde se tienen en cuenta aspectos muy sutiles y se utilizan diferentes preparados.</p> <p>En un futuro próximo tienen la intención de registrar las variedades ensayadas a la oficina federal de variedades vegetales ya que han conseguido una homogeneidad y estabilidad que lo permite. La producción de estas variedades está sujeta a las condiciones de cultivo biodinámico certificado por Demeter y lo conforman 17 granjas implicadas en diferente medida con una extensión total de 120Ha. donde se produce alrededor de 200.000 kg de trigo 50% del cual es Hermes por sus excelentes cualidades panificadoras.</p> <p>Los productos elaborados con estos trigos se comercializan bajo una marca común "variedades en desarrollo Biodinamico de la región de Constanza" y la producción de semilla queda certificada por el Instituto.</p> <p>Los consumidores participan en el proyecto al comprar el pan ya que el panadero destina 0.10 € por kg. de harina para el proyecto. Existe de esta forma una cooperación entre Institución – Agricultor – Molino – Panadería y Consumidor.</p> <p>Por la noche a las 24 horas había planificada una visita a un horno de pan que no fue posible realizar por razones de logística Prácticamente todos los productos que nos sirvieron en alimentación en esta estancia de tres días estaban certificados ecológicos.</p>
B/ Puntos de interés de la visita	<p>En Keyserlink Institut a hof Hermannsberg se desarrolla un trabajo de recuperación de variedades de trigo, mejora, multiplicación y asesoramiento. Por otro lado hay un conjunto de 17 agricultores y 5 panaderías que venden y reparten pan en tiendas bio. de la región, en un radio de 50 Kms.</p> <p>Los excelentes y precisos trabajos del Instituto son posibles gracias a la financiación de la fundación "Saatgut Forschung" que entre otras cosas estimula la producción de semillas de variedades locales en agricultura biodinámica.</p>

	<p>El proyecto de Keyserlink es posible gracias a las personas que lo desarrollan Udo Hennenlámpe, Martin Weber y su director y alma de los trigos en Alemania Bertold Heyden y a la voluntad de cientos de consumidores que priorizan la salud y la nutrición por encima de otros valores consumistas.</p> <p>En este proyecto de intercambio cultural en el Instituto Keyserlink para la recuperación de cereales han participado un grupo de Hungría formado por dos campesinos un biólogo Peter Fónad del centro de mejora “Cereal Research Founded” y una dinamizadora a la vez que traductora. También diez franceses liderados por el panadero e investigador Jean François Berthelot y algunos productores y panaderos alemanes, junto a la delegación española compuesta por Jose Luis, molinero y panadero de la empresa elaboradora Rincón del Segura, Sebastián Iniesta productor y Víctor García, presidente de la asociación Triticatum.</p> <p>La organización nos facilitó en todo momento la comunicación a través de dos personas que nos traducían las explicaciones del idioma alemán al castellano. Como despedida pudimos visitar la sede de Naturata, en pleno bosque y en una magnífica y bella construcción de madera.</p>
<p>C/ Propuestas</p>	<p>Continuar con los intercambios con iniciativas que trabajen sobre la selección de variedades de cereales.</p>
<p>Fotos de la visita</p>	 <p>Foto 1. Presentación de los participantes.</p>



Foto 2. Campos de ensayos de trigo.