

A photograph of a field of tall grasses at sunset. The sky is a mix of blue and orange, with the sun low on the horizon. The grasses are silhouetted against the bright sky. Overlaid on the image are two lines of stylized, black-and-white line art text. The first line reads 'SEMILLAS' and the second line reads 'SOLACERA'. The text is written in a decorative, calligraphic font where the letters are intertwined with leaf-like shapes.

SEMILLAS
SOLACERA

semillasolacera@gmail.com

¿Qué somos?

Semillas Solacera es un proyecto de producción y transformación artesanal de cereales, leguminosas y otras variedades de alimentos ecológicos. Además de una forma de autoempleo, es un espacio para aprender a ser autosuficientes, es un paso para acercarnos a la soberanía alimentaria y oponernos a la macroproducción del agronegocio. Nos gustaría aportar “nuestras semillas” hacia una relación más local y directa con la comida, para que esta necesidad vital no sea controlada por las multinacionales.

Esta aventura de producir y transformar cereales, legumbres y otros alimentos primarios, la estamos viviendo en Itero de la Vega. Este pueblo de Palencia regado por el río Pisuerga posee suelos ricos que tradicionalmente se utilizaron para el cultivo de leguminosas, cereales y también otros de regadío como remolacha o maíz.

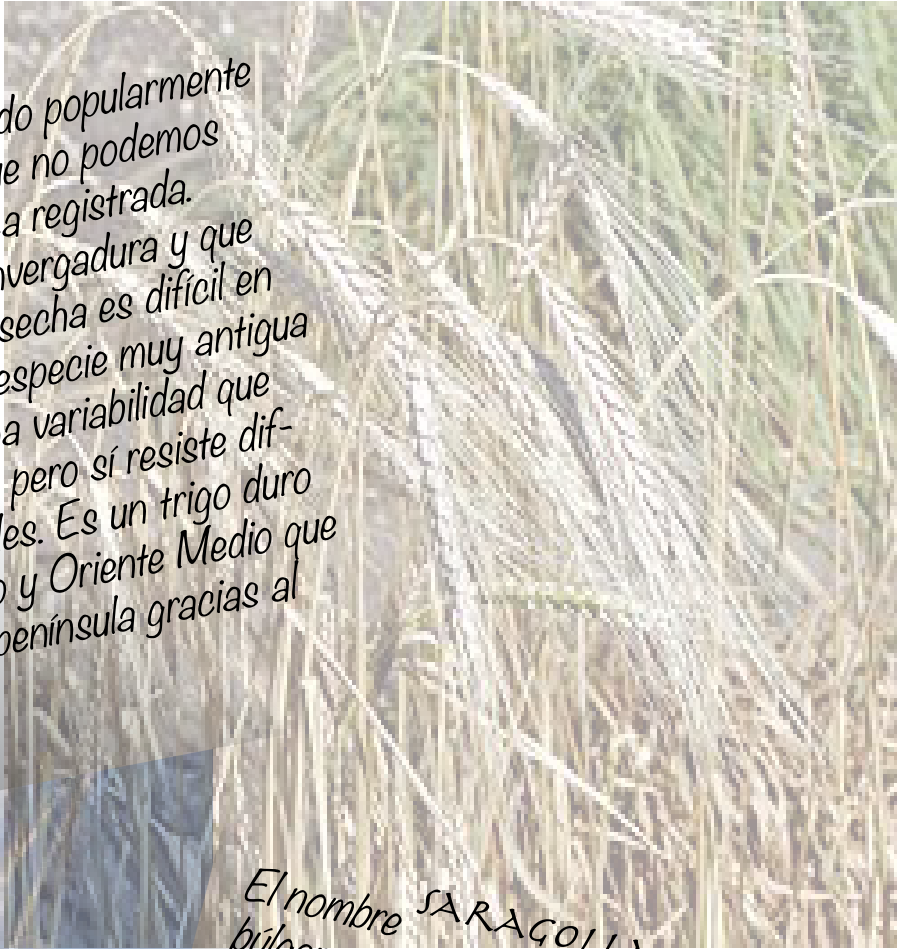
Nos mueve el interés por recuperar semillas locales y formas tradicionales de cultivo, frente al avance del cultivo con agrotóxicos y semillas transgénicas que amenazan gravemente nuestro futuro. Creemos que esta labor es una forma de resistencia real y de desobediencia a las imposiciones del mercado.



Acerca de Las SEMILLAS...

Entre las variedades de trigo que tenemos actualmente, diferenciamos principalmente, dos cualidades, trigos duros y trigos de fuerza. Los trigos duros se suelen usar para hacer pasta y otras recetas que requieran más cantidad de germen, de estos tenemos Saragolla y Khorasau. Los de fuerza se suelen usar para hacer pan como el Candeal o el Florencia Aurora. Además tenemos otras variedades que resultan interesantes por su sabor o cualidades nutritivas. Todas las variedades son ricas en proteínas vegetales (alrededor de un 14 %).

KHORASAN es un trigo conocido popularmente como **KAMUT**, nombre que no podemos utilizar debido a que es una marca registrada. Es un trigo ancestral de gran envergadura y que tiende a doblarse por eso su cosecha es difícil en muchas ocasiones. Al ser una especie muy antigua posee una línea estable con una variabilidad que no se mezcla con otros trigos pero sí resiste diferentes situaciones ambientales. Es un trigo duro adaptado al cultivo en Egipto y Oriente Medio que se está introduciendo en la península gracias al marketing americano.



El nombre **SARAGOLLA** proviene del búlgaro, sarga (amarillo) y golyo (semilla) y se usaba para hacer pasta ya en el medioevo. Es también un trigo antiguo, de características similares al khorasan. Posee menos proporción de gluten, lo cual junto a su simple estructura biológica, lo hace un trigo fácilmente digerible, especialmente recomendada para personas intolerables al gluten (pero no apto para celíacos!) o con problemas de inflamación de estómago.



CANDEAL ese gran desconocido...

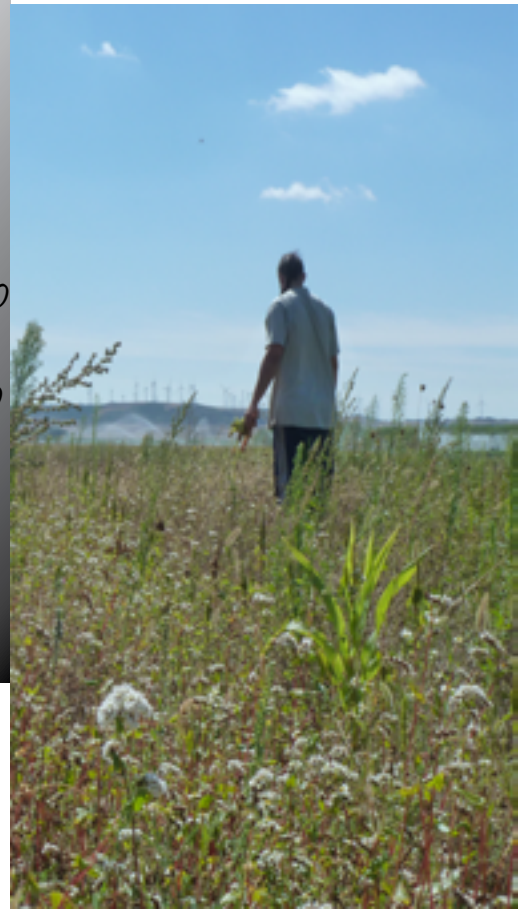
*Después de hablar con varios agricultores y buscar información por diferentes fuentes, somos conscientes que no existe un consenso entorno a esta especie de trigo. Al parecer diferentes especies de trigo responden al mismo nombre: *triticum durum* y *triticum aestivum*.*

En la zona de Castilla le dicen así al trigo blando que produce mucho almidón, menos gluten pero que hace el pan típico que se conoce como PAN de CANDEAL, ese pan migoso, muy blanco y normalmente en hogazas que muchas conoceréis. Tras esta aclaración, mencionar que nosotras trabajamos con este último trigo.

*... al parecer lo mas importante para hacer un **pan de candeal** es una harina muy blanca con un tamizado ultrafino que nosotras no podemos ofrecer y por lo tanto no depende de la variedad de semilla cultivada.*

*FLORENCIA AURORA es un trigo de origen francés, que se cultivaba en la zona de cataluña hace más de cien años para hacer pan. Debido a su baja productividad se fue reemplazando por otros trigos y ha sido recuperado recientemente gracias a algunos agricultores que continuaron guardando el grano. Es un **trigo de fuerza**, con alto contenido en gluten y por ello es ideal para conseguir los panes con más miga.*

El TRIGO SARRACENO tradicionalmente se le considera un cereal por su posibilidad de hacer harina y su capacidad panificable pero en realidad no lo es. Es de la familia de las polygonáceas y poco tiene que ver tan siquiera con las gramíneas. Se suele comer en sopas o cocinada como arroz una vez que se descascarilla, pues su cubierta es dura y áspera. Este proceso aún está en desarrollo, no conocemos nadie que lo realice pero sabemos que en cataluña están adaptando una máquina para esta tarea. De momento ofrecemos granos para germinar y harina. No tiene contenido en gluten por lo que es indicada para personas celíacas, posee gran cantidad de vitaminas.



MULTITRIGOS esta mezcla nace de la idea de generar un cultivo permanente que integre diversos tipos de trigos y otros cereales (como el centeno o la escanda) en asociación con leguminosas. Con esta asociación buscamos dotar al suelo de abono verde y evitar el desgaste de la tierra. Aunque las proporciones de la mezcla van variando de año en año, hemos comprobado que el cultivo es más resistente. El objetivo es lograr una harina panificable, por eso en las proporciones mantenemos trigos duros y trigos de fuerza.

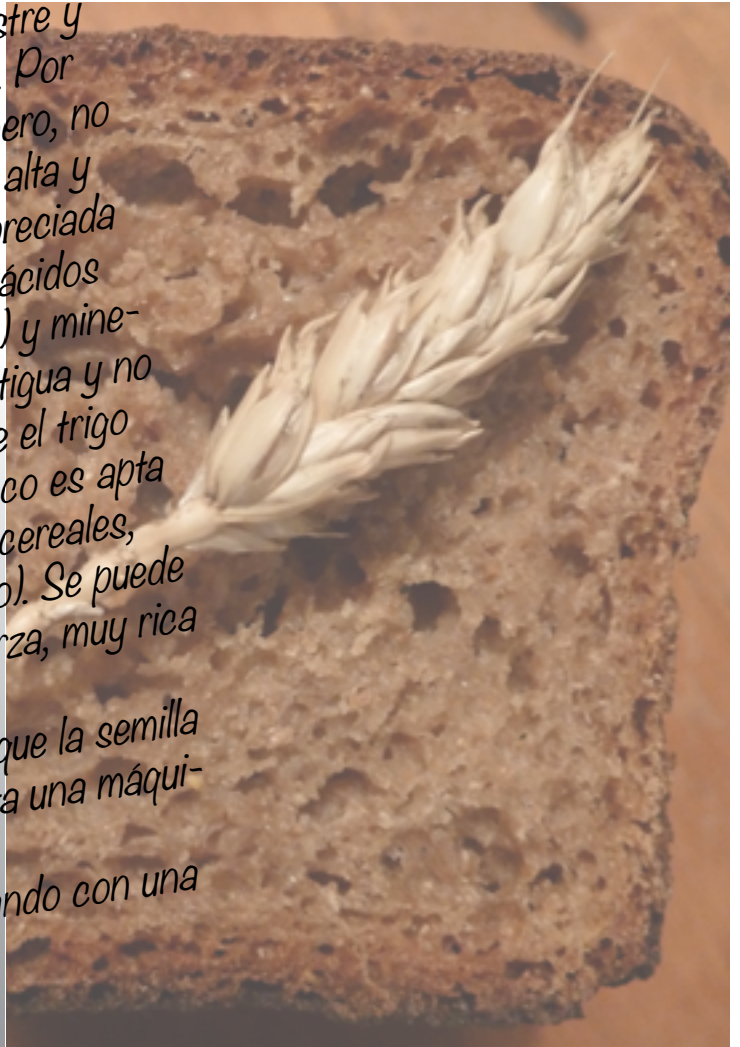
Aparte de esto, nos gustaría seguir diversificando en los cultivos, por eso estamos haciendo pruebas con otros cultivos como la quinoa o el Furmen, un trigo que se puede comer como si fuera arroz.

Por otro lado ofrecemos lentejas, alubias y garbanzos cultivados ecológicamente en la localidad. También estamos trabajando para ofrecer derivados de estos productos. Si tienes alguna idea o te gustaría probar alguna variedad estamos abiertas a estudiar nuevas posibilidades y seguir aprendiendo.

La **ESPELTA** proviene de la escanda silvestre y está documentada desde hace 7 mil años. Por no ser la misma especie que el trigo harinero, no puede hibridar con él. Es una espiga muy alta y bonita. En estos días es una variedad apreciada porque es nutritiva y digerible: contiene ácidos grasos (omega 3, omega 6 y omega 9) y minerales; también por ser una variedad antigua y no modificada, origina menos alergias que el trigo convencional. De todas formas tampoco es apta para celíacos ya que como todos los cereales, contiene gluten (aunque no alergénico). Se puede considerar que es una harina de fuerza, muy rica para hacer pan.

El coste de la espelta es mayor porque la semilla tiene una cáscara dura que necesita una máquina especial para descascarillarla.

En este momento estamos trabajando con una variedad de escanda silvestre.



El **CENTENO** es un miembro de la familia del trigo pero no de la misma especie. Se cultivó antiguamente por su resistencia a las inclemencias del tiempo. Alcanza envergaduras de 1,5 m y tiene un color ceniza. Su harina también es grisácea, y tiene mayor contenido en fibra, su bajo contenido en gluten hace que crezca menos en la fermentación con lo que el pan es más denso.

Era consumido en la antigüedad por la gente más humilde ya que tiene un olor más fuerte y se mantenía comestible durante largos períodos de tiempo.



¿Qué hacemos?

Además de las variedades autóctonas, estamos experimentando el cultivo con variedades de cereales/legumbres/Quenopodaceas/Poligonaceas de otros lugares para generar cultivos mixtos más permanentes; intentando de esta forma complementar el cultivo tradicional con el de la PERMACULTURA, cosmovisión que nos permite realizar nuestro objetivo de “dejar la tierra mejor de lo que la encontramos” frente a otras posturas más extractivas.

Estamos en contacto con otros productores ecológicos de la zona con los que aprendemos y adquirimos especies que aún no cultivamos. Es decir no todo el grano que transformamos es de producción propia, ya que todavía estamos evaluando qué variedades son más aptas y experimentando diferentes asociaciones y formas rentables de recolección-selección de las semillas.

Nuestro cultivo es ecológico aunque no hemos iniciado los trámites para obtener el sello, de momento trabajamos basándonos en la confianza y estamos dispuestas a recibirlos si quereis visitar los campos y conocer el proceso de cerca. Como trabajamos con otras productoras que sí lo tienen, tampoco nos cerramos a la posibilidad de cumplir dicha burocracia. Nos gustaría encontrar nuevas formas de garantizar la calidad o autenticidad del producto sin necesidad de intermediarios, directamente productora consumidora.

¿dónde, cómo?

Los cultivos los hacemos en unas tierras familiares que han sido cultivadas ecológicamente desde los últimos cinco años, en una zona de regadío. Empezamos trabajando con unas tres hectáreas y de a poco vemos la posibilidad de ir ampliando a más. Tenemos un molino de piedra pequeño y la posibilidad de moler grandes cantidades en un antiguo molino movido por agua. De esta molienda obtenemos una harina en bruto (salvado, germen y almidón) que intentamos vender a un bajo coste, ya que no requiere de más trabajo. Posteriormente tratamos la harina con diferentes tamices (de momento lo hacemos de forma manual), obteniendo harinas integral y semintegral, esto nos supone un mayor esfuerzo y una pérdida en el producto final por lo que encarece el precio final.

Distribución

Actualmente estamos abasteciendo de harina a la cooperativa de pasta fresca "las Frescas", en Galapagar, y es a través de ellas que hacemos distribución en algunos grupos de consumo. Aunque no tenemos un punto fijo en Madrid, procuramos hacer un viaje cada dos meses, maximizando el viaje, agrupando los pedidos y distribuyéndolos por la zona norte de Madrid. Estamos viendo la posibilidad de dejar producción en la ciudad en la zona de estrecho.

De igual manera, realizamos algún viaje para Asturias y León con grano y harinas procurando que la distribución se haga luego a través de otras redes locales. Nos manejamos con pedidos puntuales, aunque lo ideal para nosotras es lograr alguna periodicidad, ya que nos permitiría mayor planificación e incluso poder consensuar con las consumidoras las variedades de granos a sembrar.

Hemos hecho una lista de precios, que varía según las cantidades, después de hablar con otras productoras, hemos visto la necesidad de mantener unos precios similares, aunque estamos aún pensando cuáles serían las formas más justas de mover estos productos. Trabajamos bajo la idea de que comer ecológico no debe ser un privilegio, y confiamos en que haya más gente dedicando sus esfuerzos a recuperar saberes artesanos y antiguos y los conjugue con su propia experiencia en pos de recuperar la soberanía alimentaria. Bajo esta perspectiva nos entusiasma hacer intercambios basados en el trueque. Así como también priorizamos el poder apoyarnos entre colectivos que estemos haciendo las cosas desde este lugar.

semillasolacera@gmail.com



De momento sólo somos dos personas, las que estamos en el proyecto, pero con ganas de sumar alguna más, ya que la idea, es seguir diversificando y cerrando ciclos, plantar otras cosas y poder hacer derivados de las semillas cultivadas.