

# PASTAS GALLA

## Arte-sanas!!

Es un proyecto resultado de la combinación de dos cooperativas: pasta LAS FRESCAS y SEMILLAS SOLACERA (proyecto de agricultura y producción de harina)

Este proyecto de autoempleo, pretende potenciar circuitos de producción-consumo “cuidadosos” con los consumidores y con el entorno en el que está ubicado.

Por eso trata de potenciar los circuitos de cercanía, la venta directa al consumidor/a sustentada en relaciones de confianza, y por otra parte generar sinergias con otros productores/as ecológicos, proyectos y redes cercanos.

De esta manera buscamos que la elaboración de productos sanos y sabrosos pueda venderse a un precio más accesible.

**Somos lo que comemos**, por eso 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. Tratamos de dar un paso para acercarnos a la soberanía alimentaria y oponernos a la macro-producción del agronegocio.

Nos mueve el interés por recuperar semillas locales y formas tradicionales de cultivo, frente al avance del cultivo con agro-tóxicos 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, que a través de sus multinacionales controlan los precios, el territorio y contribuyen a la destrucción de nuestros ecosistemas.

# ¿cómo se hacen las pastas galla?

La harina es tamizada manualmente para darle soltura. El agua va mezclada con sal marina sin refinar que mantiene todas las propiedades del agua de mar. A veces esta mezcla se hace forma manual.

El formado de la pasta se realiza con una máquina que actúa por presión y produce pasta fresca. Como buscamos pasta de alta calidad el secado se realiza en procesos lentos y con baja temperatura.

El envasado se realiza en papel sin blanquear y cerramos el envase aprovechando el etiquetado, para consumir de esta forma el mínimo de adhesivos posible y contribuir a dejar una menor huella ecológica.

## ¿Qué tipos de pasta hace pastas galla?



# Lista de precios



*Tortiglioni*



*Espiras*



*Tortiglioni*

Producto	Tamaño KG	Precio SECA
<i>Tortiglioni</i>	0,5	2
	1	3,5
	2	6,5
	5	15
<i>Conchiglie</i>	0,5	2
	1	3,5
	2	6,5
	5	15
<i>Espiras</i>	0,5	2,5
	1	4
	2	7
	5	17
<i>Fisarmoniche</i>	0,5	2,5
	1	4
	2	7
	5	17
<i>Fideos</i>	0,5	3
	1	4
	2	7
	5	17
<i>Espiras con Espirulina</i>	0,5	3,5
	1	6
	2	9
	5	27
<i>Cassarecce Espelta + K-mut</i>	0,5	4
	1	7
	2	11
	5	27
<i>Cassarecce Espelta</i>	0,5	4,5
	1	8
	2	14
	5	30

# ¿dónde estamos?

Esta aventura de producir y transformar cereales, se esta realizando en Ibero 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 el maíz o la remolacha.

La segunda parte de este proceso se realiza en Madrid, y consiste en : la producción, secado y envasado de la pasta se hace en el barrio de Tetuán, Madrid.

## La tierra

Hoy día la agricultura tecnoindustrial ha incrementado la cantidad de alimentos. Pero este incremento de alimento se logra sólo a costa de la salud de la tierra, mediante el uso de agroquímicos y agrotóxicos que dañan los cultivos, el medioambiente y la cultura de estos lugares. Además los alimentos que obtienen son de menor *densidad nutritiva* y muchas veces poseen sustancias nocivas que perjudican la salud.

El proyecto pretende realizar una producción integral, llegar **de la tierra al plato**. Creemos que de esta forma haremos un producto de mayor calidad nutricional y eso se convierte en salud y vitalidad.



# ¿cómo se cuida el cultivo?

Las semillas, con las que obtenemos las harinas, son cultivadas de manera holística sin tratamiento agrotóxico y muchas veces junto a otras variedades silvestres que ayudan en la biodiversidad del cultivo, aportando un enriquecimiento a la tierra y una mayor amortiguación frente a plagas y degradaciones del terreno.

Después de la cosecha seleccionamos el grano, esto lo realizamos con maquinaria antigua (siempre se escapa alguna semilla) que hace de nuestras harinas un producto único que no solo lleva trigo sino que alguna otra nutritiva semilla que de forma natural acompaña tanto al cereal como a la nutrición equilibrada.

Estamos aplicando técnicas regenerativas o de cultivo en permacultura porque creemos que la salud de la tierra es también la salud de los seres que la habitan. El objetivo es dejar la tierra en mejores condiciones que la encontramos. Para nosotros está suponiendo un aprendizaje continuo, no hay muchas experiencias de estas prácticas en el cultivo de cereales. Aunque siempre obtenemos numerosos aprendizajes de las culturas campesinas que nos rodean. Al llevar poco tiempo practicando labores campesinas, tratamos de aprender de otros productores locales que llevan tiempo cultivando y cuyas recomendaciones nos resultan vitales.

# ¿Con que variedades de semillas trabajamos?

## K-mut (cc)

(*Triticum turgidum*, ssp. *Durum*) es una variedad de trigo antiguo proveniente al parecer de la zona de Egipto-Etiopía y que una casa estadounidense exportó y se encargó de patentar con el nombre KAMUT®. Es de la línea de los trigos duros y produce más que harina, sémola de trigo, ideal para la producción de pasta seca. Además es un trigo que conserva una genética antigua y tiene dificultad para la hibridación (cruce genético) con lo que mantiene estas propiedades a lo largo de generaciones, no está muy adaptado a este clima y tiene algún que otro problema en el cultivo.

## Saragolla

Trigo que proviene de Egipto en el 400dc su nombre significa: **sarga**= amarillo **golyo**=semilla debido a su coloración vítrea-amarillenta de la que resulta una harina más amarilla. Es un trigo antiguo de características similares al k-mut pero que se cultiva y se conserva en Italia. Llevamos varios años cultivando esta variedad con excelentes resultados, el resultado es una sémola de trigo duro con un gran sabor y otras propiedades físicas.

## Escanda

(*Triticum dicoccoides*) es otra especie del género *Triticum* pero que tiene una línea evolutiva diferente, de ella surgen las **Espeltas** actuales. Es un cereal alto y bonito y que no híbrida con el resto de cereales.

Posee unas características organolépticas muy apreciadas confiriéndole un gusto exquisito y además es más fácilmente digerible que otros cereales. Contiene ácidos grasos omega 3,6 y 9 entre otros componentes y vitaminas del complejo B.

Este cereal tiene un alto coste productivo además de una compleja separación de las cubiertas que protegen el grano lo que encarece el precio de coste de este cereal.

## Florencia Aurora

(*Triticum aestivum* *aestivum*) es otra especie de trigo, es un híbrido viejo, de climas fríos y capaz de crear mayor cantidad de proteínas.

Por eso lo denominan *trigo de fuerza*.

Lo empleamos en algunas recetas para aportar propiedades a determinadas formas de pasta.

# HARINAS

El siguiente proceso es la molienda grano y tamizado del grano, esto se realiza en un pequeño molino de piedra. Este proceso antiguo al no calentar la harina, permite que conserve intactas todas las cualidades nutricionales y organolépticas de la harina; por supuesto en ningún momento retiramos el **GERMEN** dejando intacto todo el valor alimenticio del cereal.

Nos distanciamos de esta manera de otros procesos industriales ecológicos en los que el germen es retirado previamente a la molienda y donde se utilizan molinos de hierro, que calienta y degrada el resto de la harina.

Después tamizamos la harina con una pequeña máquina de auto-construcción que ayuda a rentabilizar este proceso de horas de trabajo, el tamiz que estamos empleando es el de 40 por lo que dejamos pasar suficiente salvado como para que la harina sea semi-integral pero que tenga un tamaño de las partículas de salvado lo suficientemente pequeño para no afectar al proceso de elaboración de la pasta.

## Distribución

Estamos distribuyendo en Madrid y alrededores, normalmente en grupos de consumo que realizan encargos periódicos y programados pero tenemos la producción en el barrio de Tetuan y también se puede acudir directamente al local. Lógicamente los precios en local son más económicos. Tratamos de hacer los pedidos mensuales o bimensuales. Escribir a [pastalafrescas@gmail.com](mailto:pastalafrescas@gmail.com) o llamar a 635297370

# Partes de la semilla de trigo y que origina cada una

Tegumentos o envolturas → **SALVADO**

Protegen la semilla.  
Contienen fibra,  
importantes antioxidantes,  
hierro, zinc, cobre,  
magnesio, vitaminas B y  
fitonutrientes.

Endospermo → **HARINA REFINADA**

Reserva energética de la semilla  
carbohidratos, las proteínas (gluten) y  
pequeñas cantidades de vitaminas y  
minerales

Embrión → **GERMEN**

Se transforma en una nueva planta.  
Contiene vitaminas B, vitamina E,  
antioxidantes, fitonutrientes y grasas no  
saturadas.

