

Encuentro agentes de la cadena de valor de cereal sostenible y ecológico de la Llanada Alavesa

18.NOVEMBRE.2022

Visita Técnica Molino

Caserío Haritztibal. Itsaso (Gipuzkoa)

*Xabi Akizu,
molinero-panadero
nos invita a conocer
la actividad de
molinería, ligada a
un obrador*



Dinamización de la cadena de valor a partir del cultivo de cereal ecológico en la Llanada Alavesa, su transformación en harina y elaboración de alimentos ecológicos para su consumo en circuito corto

09:00h

SALIDA. Sede de la Cuadrilla Llanada Alavesa

10:00h

VISITA TÉCNICA Molino de piedra
Caserío Hariztizabal. Itsaso (Gipuzkoa)

13:30h

COMIDA

15:30h

REGRESO. Sede de la Cuadrilla Llanada Alavesa

Si te interesa, ponte en contacto con el proyecto por correo electrónico (e: lautadalge@gmail.com) o por teléfono (m: 672403092)

PROGRAMA

PRESENTACIÓN DE MOLINO:

Explicación del funcionamiento del molino de piedra, sus partes, y funciones

MOLIENDA:

Desde el proyecto, llevaremos 100 Kg de grano obtenido en el cultivo (Variedades: Tocayo, Conil, Bonpan y Galera)
Se molerán de forma diferenciada cada una de las muestras tomaremos muestras de harina para su análisis

PRODUCTOS

Explicación de las características de los productos obtenidos



El pasado 18 de noviembre de 2022, un grupo de 11 personas visitamos en Caserío Haritzizabal (Itsaso – Gipuzkoa), para conocer su molino de cereal Astrie, y aprender sobre la actividad de molinería, ligada a un obrador de panadería.

Esta actividad, se enmarca en el **Proyecto Lanirina**, un proyecto de innovación en cooperación, liderado por la ADR Lautada, que recibe el apoyo de Fondos Feader y el Gobierno Vasco a través del Programa OSOA, en la convocatoria 2021.

Nos recibieron Marilu y Xabi que durante 40 años han vivido y trabajado en el caserío elaborando harinas y panes y transmitiendo su saber a los escolares en las visitas didácticas, a compañeros del grupo de panaderos de Biolur y a toda persona interesada. Inician la conversación remarcando lo que para ellas han sido las dos claves del proceso que han vivido: por un lado, la importancia de aprender y enseñar que al fin y al cabo acaban convirtiéndose en acciones simultáneas y por otro lado el valor de abordar necesidades comunes: aprendizajes, viajes, compras de grano, pruebas de panificación para la selección de variedades, etc. de manera colectiva.

Hoy en día, que tan difícil es el relevo en las actividades agrarias y artesanales, es ilusionante ver que el proyecto del caserío Haritzizabal continúa su actividad en manos de Eneko e Itxaso que nos acogieron en su casa, molino y obrador de pan.

En la visita, pudimos ver maquinaria antigua relacionada, entre otras, con la actividad del cultivo, cosecha y limpieza del cereal, clave en el proceso de obtención de una harina de calidad, y contar con las explicaciones de Xabier Ormaetxea Akizu, molinero durante más de 40 años y referente, junto con su compañera, en la elaboración de pan ecológico.



La lámina de un grano de trigo con sus diferentes capas nos hizo reflexionar y comprender que la finalidad de la molienda es distinta según a qué se quiere destinar el producto obtenido (ganado, elaboración de pan integral, pan semi-integral, pan blanco...) y cuántos productos diferentes se pueden obtener (salvado, salvado fino, harina más o menos blanca...), así como dónde está el valor nutricional de los cereales.

La imagen de este grano de trigo con sus diferentes capas dio pie a preguntas e intercambio de opiniones en torno a la harina 100% integral, la cual se concluyó en base a experiencia que no es recomendable para la salud humana. Se consideró que una buena harina para elaboraciones ecológicas artesanales es aquella que mantiene la almendra harinosa, el germen, la capa proteica y el endodermo en su totalidad, es decir las pieles de la semilla. De esta forma eliminamos del proceso de panificación las capas externas, las pieles del fruto: el salvado.

Eliminando los riesgos que tiene su presencia: el barrido intestinal y la descalcificación por el ácido fítico.



Desde el Proyecto Lanirina, se llevaron cuatro muestras de trigo ecológico: Tocayo, Bonpain, Galera y Conil. Mordiendo uno por uno el grano de los diferentes trigos, determinamos si eran más duros o cristalinos o más blandos, en el caserío Haritzizabal mediante este sistema determinan si los trigos necesitan un acondicionamiento (remojo con agua) previo a la molienda o no.

A través de la práctica, pudimos entender cómo funcionan los molinos de piedra, y las diferencias en los productos obtenidos en la molienda, en función del tipo de molino.



Las personas que participamos, tuvimos la oportunidad de moler trigo de la variedad Tocayo, y cerner harinas obtenidas en dos molinos diferentes, en el Astrié y en un molino tipo portugués o gallego. Así, pudimos ver las diferencias en el resultado y entender las consecuencias que esto tiene en la calidad de la harina elaborada tal y como se ha explicado anteriormente. Dado que los molinos normales trituran el grano de trigo mezclando el salvado con las pieles interiores del grano. El molino Astrié, al estar estriado, no picado, lamina el grano de trigo de forma que separa el salvado del resto, sin tritularlo, obteniendo así una harina semi-integral, que aprovecha prácticamente todos los nutrientes digeribles del grano, desechando el salvado.

El resultado de los cernidos en los distintos molinos se queda reflejado en la siguiente fotografía y cuadro de resultados:



MOLINO	CEDAZO	PESO (gr)	PORCENTAJE (%)
Trigo		2.130	100%
Astrie	20	600	28%
Portugues	20	213	8,90%
Astrie	30	170	8%
Portugues	30	231	10,79%
Astrie	40	50	2,30%
Portugues	40	380	17,84%
Astrie	60	40	1,90%
Portugues	60	453	21,12%
Astrie	Harina	1270	60%
Portugues	Harina	850	39,90%

En esta tabla aparece claramente los resultados de la molienda:

- mientras que en el molino Astrié con el cedazo nº 20 se retira el 28% del salvado
- en el molino convencional, de piedra, con el mismo se retira solo el 9% del salvado de manera que el resto del salvado se ha mezclado en la molienda con el resto de la harina

Para elaborar un pan que ofrezca los elementos nutritivos del grano de trigo sin los problemas del salvado aconsejan una extracción del 80-85%.

4

Para finalizar desmontamos el molino y pudimos ver el interior del molino con las estrías que caracterizan a este molino, totalmente diferente al molino con piedras picadas que trituran el grano. El mantenimiento consiste en renovar las estrías cada, aproximadamente, 40.000kg. de molienda.



MILA ESKER XABI, MARILU, ENEKO ETA ITXASO !!!!!