

Aula de Agroecología: Spiga Negra: “Transformación de productos singulares a partir de cultivos tradicionales ecológicos”

FECHA Y LUGAR: 31 de mayo en Humidallero (Málaga)

HORARIO: 11:00 a 14:00 h.

PUNTO DE ENCUENTRO: Spiga Negra. Calle la Zahareña, 9.

Google Maps: <https://goo.gl/maps/69j7eFTBiaBNpKjj8>

DESTINADO a productores/as y personal técnico interesados en producción ecológica.

OBJETIVOS

Uno de los objetivos de la jornada es conocer la elaboración de productos ecológicos y artesanales a partir de cultivos ecológicos de variedades de cereales tradicionales y locales de la campiña andaluza.

Por otro lado, se quiere poner en valor la importancia de transformar estos cereales en un molino propio y la realización de pastas ecológicas en el obrador propio artesanal, donde se une tradición y calidad.



DESARROLLO

Durante la jornada se visitará una empresa familiar: Spiga Negra. De la mano de Arrate e Igor Corres Velasco, propietarios de esta iniciativa empresarial se conocerá el molino ecológico y el obrador de pasta artesanal vinculada al territorio y que trabaja con pequeños agricultores ecológicos locales.

En Spiga Negra cultivan cereales de calidad y trabajan en la recuperación de variedades de trigos olvidadas, en colaboración con familias y proyectos campesinos del entorno. En su molino trabajan directamente con los granos. Una unión con el territorio que les permite elaborar sémolas únicas para las pastas y harinas que conservan toda la intensidad y el aroma de los mejores cereales.

Con respecto a la elaboración artesana siguen el método tradicional para que la pasta tenga una textura y sabor diferenciados. Dan forma a la pasta con moldes de bronce y la secan a baja temperatura para respetar las propiedades nutricionales de los granos.

Desde sus inicios en 2014, han logrado cerrar el ciclo de los cereales en su entorno, partiendo de una agricultura local y ecológica, diseñando un molino propio acorde a su compromiso de calidad y cercanía y culminar el proceso en su obrador artesanal de pasta ecológica.

PROGRAMA

11.00h: Recepción de participantes

11.15h: Bienvenida del Aula de Agroecología.

Jon Jáuregui Arana, Jefe del Servicio de Sistemas Ecológicos de Producción de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

11.30h: Ponencia: “Transformación de productos singulares a partir de cultivos tradicionales”

Arrate e Igor Corres Velasco, propietarios de SpigaNegra, realizarán la presentación.

12.15h: Visita molino ecológico de SpigaNegra.

Arrate e Igor Corres Velasco, se encargarán de explicar cómo realizan la molienda en SpigaNegra.

13.00h: Visita obrador ecológico y artesanal de SpigaNegra

Arrate e Igor Corres Velasco, serán los encargados de exponer el funcionamiento del obrador de SpigaNegra.

14.00h: Despedida y cierre de la jornada.

Para contar con aforo adecuado, le agradecemos la confirmación de asistencia a través del formulario de inscripción: [formulario](#)

Para cualquier consulta referente a la Jornada podéis contactar con la coordinación de las aulas agroecológicas en: aulasagroecologia.agapa@juntadeandalucia.es