



## El blat i la farina. Visió de Farinera Coromina.

### 1. Què és una farinera ?

És la indústria alimentària que realitza la transformació del cereal, principalment blat tou, a farina. Aquest procés de transformació s'anomena molturació i s'obtenen 2 productes:

a) **Farina:** producte que s'extreu de la capa interna del blat, principalment utilitzat en el sector de la panificació.



b) **Segones:** producte que s'extreu de la capa externa del blat, principalment utilitzat en l'elaboració de pinsos compostos per l'alimentació animal.

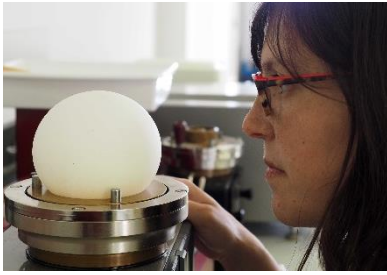


### 2. Quin tipus de farina ens demanen els clients?

Fa 30 anys, només existien 4 tipus de farina, la panificable, la de força, la integral i la galetera (fluixa). Actualment la nostra gamma de productes ofereix més de 100 tipus de farina, de diferents cereals (sègol, espelta, quinoa, fajol, etc.). Cada vegada més, els clients són més exigents, especialment en un sector com l'alimentari, que dia a dia està més controlat; Fet que, ens obliga també a **ser més exigents** amb els nostres proveïdors, demanant **qualitats superiors**.

La nostra farinera fa més de 120 anys que compra cereal a les comarques gironines i de Barcelona, i ens sentim motivats per seguir compartint aquest canvi del sector alimentari amb els agricultors de proximitat

### 3. Quin tipus de blat busquem ?



Els **paràmetres** essencials del blat que busquem les farineres son 3: la **W** (força de la farina), la **P/L** (relació tenacitat/elasticitat de la farina) i la **proteïna** (qualitat de la xarxa de gluten). D'aquets 3 paràmetres, la **W** i la **P/L** depenen de la **varietat genètica del blat** i la **proteïna** depèn del **procés de treball de l'agricultor al camp**. Per tant, obtenir la millorar qualitat del blat, contempla 2 fases:

- a. Selecció de varietats (realitzat per la farinera).
- b. Augment de la proteïna (realitzat per l'agricultor).

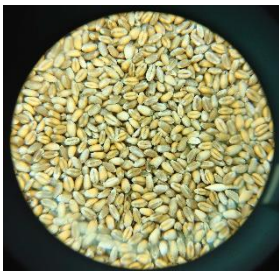
### 4. Per què sembrar blat panificable ?

- a. **Avenç tecnològic en varietats panificables:** menys malalties, sanitat similar o igual que ens blats per pinso.
- b. **Rendiment similar al blat per pinso:** hi han blats panificables que obtenen rendiments/ha en kgs superiors al blat per pinso.
- c. **Major rendibilitat econòmica:** preu blat panificable > preu blat per pinso.

Un blat per pinso difícilment s'acceptarà en la indústria farinera. Un blat panificable en el pitjors dels casos, sempre es podrà destinar a la indústria del pinso. Tant per tant, recomanem sempre sembrar blat panificable.

### 5. Com escollir varietats de blat panificable ?

Hi ha moltes varietats i molts agricultors. No totes les varietats s'adapten a la situació de cada agricultor (climatologia, tipus de sol, maquinaria, etc.). Per això, Farinera Coromina i l'IRTA treballen intensament per oferir informació als agricultors de les varietats que s'adapten millor a cada situació.



Actualment a les comarques de Girona hi ha tres camps d'assaig, dos pertanyen a l'IRTA i un a la Farinera Coromina. Aquí s'estudien l'evolució i el comportament de més de 30 varietats diferents de blat panificable. Tots ells en condicions climatològiques, tipus de sol i procés idèntic als nostres agricultors de proximitat.

