

## La faba asturiana fresca, semilla de innovación gastronómica

**Científicos de la Universidad Politécnica de Cataluña y del Grupo de Genética Vegetal del SERIDA, en Asturias, han analizado los cambios sensoriales que se producen al variar el momento de la recogida de fabas. Entre sus conclusiones, destacan la posibilidad de adelantar la recogida de la faba asturiana para obtener nuevos usos culinarios que pueden aumentar sus rendimientos.**

ENVIADO POR: ECOTICIAS.COM / RED / AGENCIAS, 19/08/2010, 12:22 H | (21) **VECES LEÍDA**



Los investigadores dirigidos por Francesc Casañas, de la UPC, y Juan José Ferreira, del Serida, analizaron cuatro variedades de judía común (*Phaseolus vulgaris* L.) de Cataluña y Asturias entre las que se encuentra la faba asturiana. Entre sus observaciones, detectaron diferencias significativas en el comportamiento en la cocción en función del momento de la recogida. Como explica Juan José Ferreira, “las semillas inmaduras, es decir, las que están totalmente desarrolladas en la vaina pero que aún no han comenzado el proceso

de deshidratación, mostraron un menor tiempo de cocción”.

Otro de los caracteres que varía más sensiblemente en función del momento de la recogida es que las semillas inmaduras muestran una menor percepción de la piel y una mayor rugosidad que las semillas recolectadas más tardíamente, deshidratadas y re-hidratadas, según han puesto de manifiesto los autores del trabajo.

La faba inmadura o faba fresca puede cocinarse sin necesidad de un periodo previo de remojo en agua o re-hidratación. Como apuntan los investigadores, en Asturias está creciendo significativamente el consumo de fabes inmaduras o frescas. Se trata, explican, de semillas de dimensiones superiores en un 25% a las de las semillas secas y con un contenido en humedad que ronda el 60% de su peso. En palabras de Juan José Ferreira, “los resultados de este estudio ayudarán a poner en valor un aprovechamiento complementario del cultivo tradicional de faba asturiana y, en consecuencia, a incrementar sus rendimientos”.

Fabas más resistentes

El mes pasado, la revista científica especializada Plant Disease publicaba el último trabajo de las investigadoras del SERIDA Aida Pascual, Ana Campa y Elena Pérez-Vega, en colaboración con Ramón Giráldez, Profesor del Departamento de Biología Funcional de la Universidad de Oviedo, Phillip N. Miklas, del Servicio de Investigación Agraria de EEUU y el propio Juan José Ferreira.

En esa ocasión, los investigadores analizaron la resistencia de varios cultivares de judía común a cuatro cepas del hongo *Sclerotinia sclerotiorum*, recogidas en el norte de España. Este hongo causa la enfermedad conocida como moho blanco, responsable de cuantiosas pérdidas a los agricultores locales.

El objetivo de esta línea de trabajo es identificar fuentes de resistencia frente a estos aislamientos locales. “A continuación, esperamos llevar a cabo estudios de herencia genética de la respuesta frente a este hongo e iniciar un programa de mejora genética enfocado a incrementar los niveles de resistencia de faba asturiana frente a este patógeno. En último término, la utilización de cultivares resistente facilitará el desarrollo de cultivos mas sostenibles y rentables”, afirman los autores.

Fuente: FICYT / SERIDA - <http://www.plataformasinc.es>