



# La opinión del sector

ALBERTO BARANDA ÁLVAREZ. Área de Transferencia y Formación. abaranda@serida.org

Dentro del sector productor y transformador de la escanda, se pueden distinguir varios grupos. Por un lado, están aquellos productores tradicionales, generalmente con más edad, que suelen ser personas que están o han estado vinculadas al medio rural, generalmente dedicadas a la agricultura y a la ganadería, y que se caracterizan por emplear técnicas de producción tradicionales y por cultivar pequeñas superficies de escanda. Es el caso de **Avelino López**, de Valdemora, Candamo, con 70 años de edad lleva cultivando escanda desde hace 30. Cultiva unas 2 ha y realiza todo el proceso de modo artesanal, excepto mayar y moler. Comercializa la harina bajo la marca "Finca Coronas". También es el caso de **José Luís Álvarez (Pepe)**, de 63 años. Pepe es de Álvare, Grado, uno de los pueblos más significativos de Asturias en cuanto a la producción de escanda se refiere. Y es, además, muy probablen-

te, el productor de escanda que más tiempo lleva cultivando este producto. En los últimos años ha modernizado el cultivo con la adquisición de una cosechadora de cereal. Actualmente, cultiva en torno a una hectárea de "pan". Este grupo, como ya se dijo, cultiva de modo tradicional y generalmente para autoconsumo, aunque también comercializan directamente a clientes que conocieron sus productos mediante el "boca a boca" o visitando las ferias y exposiciones de ámbito local en las que participaban estos productores.

Un segundo grupo, estaría formado por personas más jóvenes que se han incorporado a esta actividad en los últimos años. Dentro de este grupo están productores o industriales que cultivan superficies de escanda por encima de las 5 hectáreas y que emplean medios modernos de producción como la siembra directa, la siembra mecánica, cose-

↑  
Siembra directa de escanda. Cortesía de Pandescanda S.L.





chadoras, etc... Un ejemplo es **Fernando Farpón** que se interesó por el cultivo de la escanda por cuestiones de índole sentimental y que tras documentarse en diversos trabajos acerca de la escanda y de realizar estudios sobre la valoración de la misma en cuanto a su aceptación en el mercado, decide crear en el año 2000 Speltastur Escanda Asturiana S.L., junto con otros socios. Speltastur es una empresa dedicada a la transformación de escanda para producir harina, erga,

etc. y aunque no produce escanda, promueve el cultivo en Asturias de más de 20 ha de este cereal mediante acuerdos con ganaderos y agricultores.

Otro ejemplo es el de Pandescanda S.L. en Bimenes. Empresa de la que son socios **Enrique Malo y Pablo Díaz**, licenciados en biología y que aún no han cumplido los 30 años de edad. Ellos se acercaron al mundo de la escanda por el empeño en trabajar en la agricultura y tras diversos estudios e indagaciones emprendieron la tarea de crear su empresa. Pandescanda S.L. abarca todo el ciclo de la escanda, desde el cultivo de unas 5 ha, hasta la transformación y comercialización. En su oferta figuran productos tradicionales como el pan de escanda o "les casadielles" y especialidades como diversos tipos de bizcochos (con quesos asturianos o frutos secos), suspiros, etc.

Un último caso, más centrado en la elaboración, aunque cultiva una pequeña parcela de unos 2500 m<sup>2</sup> para autoabastecimiento, es el de **Margarita Castañón**



↑  
Avelino López  
mesoriando.  
"Finca Coronas",  
Valdemora, Candamo.



de Cuérigo, Aller. La actividad principal de esta emprendedora allerana fue, en un principio, una casa de aldea de tres estrellas (actualmente dentro de la marca de calidad Casonas Asturianas) que cuenta además con un obrador artesanal en el que elabora productos como pan de escanda, empanadas y postres como "pegarates", "pijiroles", panchón, etc, un restaurante en donde combina la cocina tradicional con la moderna y, por último, un museo de la cocina. El elemento preponderante de todo el negocio de Margarita es la escanda.

Hablamos con todos ellos y nos contaron como ven actualmente el sector y sus expectativas de cara al futuro.

Conscientes de que se trata de un sector aún minoritario y en algunos casos envejecido, coinciden en destacar por su mayor importancia los siguientes problemas:

–El desconocimiento del producto, sus cualidades y posibilidades por la mayoría de la población, tanto de Asturias como de fuera del Principado.

–La competencia desleal o el fraude que supone la comercialización de harinas o productos de panadería elaborados con harinas de otros cereales y vendidos como de escanda asturiana.

–El reducido tamaño de la mayoría de las explotaciones y la escasa mecanización del cultivo, como consecuencia principalmente de las dificultades topográficas o de acceso que presentan las zonas donde se ha conservado el cultivo de la escanda.

–La escasez de la oferta o la poca presencia de productos de escanda en el mercado, que tienen además un alto precio, como consecuencia de los trabajosos métodos tradicionales que aún se emplean para su cultivo en el caso de los pequeños productores, o de la dificultad de encontrar suelo y el coste de éste, en el caso de los productores que utilizan técnicas más modernas.

Por otro lado, todos ellos valoran positivamente los esfuerzos de la Administración para la conservación y el desarrollo del cultivo; en particular, los trabajos

↑  
Pepe Álvarez en su parcela de escanda. Alvare, Grado.



que viene llevando a cabo el SERIDA y las líneas específicas de ayudas al cultivo de la Consejería de Medio Rural y Pesca. Pese a todo, consideran estas iniciativas insuficientes de cara a la consolidación del sector y demandan actuaciones en los siguientes aspectos:

–Establecimiento de una marca de calidad o figura de protección reconocida como la identificación geográfica protegida o la Denominación de Origen como figura adecuada para proteger la escanda asturiana de escandas de otros orígenes y de otros cereales diferentes.

–Realizar campañas específicas de promoción del producto tanto en Asturias como fuera del Principado.

–Ahondar más en los estudios, en la investigación y el desarrollo de la escanda en aspectos como la identificación de variedades, la mejora genética y la tecnología de cultivo.

–En el caso concreto de los transformadores también echan en falta ayudas específicas a la transformación y a la

comercialización de la escanda así como un laboratorio en Asturias para realizar análisis de calidad harino-panadera.

A medida que se vayan abordando estos objetivos, todo el sector ve el cultivo de la escanda como una actividad de alto interés para la diversificación agraria que contribuye a fijar población y a generar empleo en el medio rural. Como indica Farpón, el sector panadero está disminuyendo actualmente las elaboraciones de panadería convencional apostando por productos de cereales mixtos y sobre todo por cereales de alta calidad y sabores alternativos. En los Estados Unidos y en Europa se están duplicando los consumos de escanda en los últimos años, y según él, “nuestro país no será diferente”.

### Más información

### Bibliografía

–ALVAREZ GONZÁLEZ (Y LANDEAU), CALIXTO (1908). *La escanda: su origen, su cultivo*. Imprenta de El Noroeste. Gijón.

↑  
Fernando Farpón.  
Gerente de Speltastur  
Escanda Asturiana, S.L.  
La Frecha, Lena.



–CONCEJO DE GRADO (1992)  
*Museo Etnográfico de Grado. Ruta de la escanda.* Consejería de Industria, Turismo y Empleo - Ayuntamiento de Grado. Gijón.

–DANTÍN CERECEDA, JUAN (1941).  
*Distribución geográfica de la escanda asturiana.* Estudios Geográficos nº 5, Instituto Juan Sebastián Elcano – Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid.

–RODRÍGUEZ GUTIÉRREZ, F. (1999).  
*La escanda. Proyecto de recuperación del cultivo en los concejos de Aller, Lena y Quirós.* CeCodet (FUO) - Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Oviedo.

### Sector

Ca'l Xabú  
Cuérigo, Collanzo  
33680 Aller (Asturias)  
Tel.: 985 487 331  
Fax: 985 487 054  
www.calxabu.com

Speltastur Escanda Asturiana S.L.  
La Frecha s/n.  
33629 Lena - Asturias  
Telf.: 985 496 134  
Fax: 985 496 089  
E-mail: [escanda@speltastur.com](mailto:escanda@speltastur.com)  
Web: <http://www.Speltastur.com>

Pandescanda S.L.  
Piñera, n.º 7  
33528 Bimenes  
Telf.: 657 092 056  
E.mail: [info@pandescanda.com](mailto:info@pandescanda.com)  
Web: [www.pandescanda.com](http://www.pandescanda.com)  
Titulares: Enrique Malo García y  
Pablo Díaz González

Avelino López Fernández  
"Finca Coronas" Valdemora  
33828 Candamo  
Telefono 985 829 559

José Luis Álvarez Suárez  
Álvare  
33829 Grado  
Telf.: 985 753 044

↑  
Margarita Castañón en su  
museo de la cocina.  
Cuérigo, Aller.