

1ª Jornada sobre la Escanda de Asturias

GUILLERMO GARCÍA GONZÁLEZ DE LENA. Área de Experimentación y Demostración Agroforestal. SERIDA. ggarcia@serida.org

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

Agricultores, industriales, técnicos e investigadores se dieron cita en las escuelas de Collanzo, en donde se presentaron las actuaciones realizadas para la mejora y modernización del cultivo de la escanda. Tras las exposiciones, se desarrolló una animada mesa redonda sobre el presente y futuro de este cereal. En este artículo se resumen los aspectos más interesantes de la jornada.

El pasado 15 de marzo se celebró en Collanzo (Aller) la 1ª Jornada sobre la Escanda de Asturias, organizada por el SERIDA, el Grupo de Desarrollo Rural PRODER Montaña Central Asturiana y la Asociación Asturiana de Productores de Escanda (ASAPES), con la colaboración del Ayuntamiento de Aller.

El acto se planteó como un foro de análisis y propuestas entre investigadores, técnicos, productores y transformadores de escanda asturiana con los siguientes objetivos:

–Propiciar el encuentro entre personas e instituciones vinculadas a este cereal, desde su cultivo a la transformación, comercialización y consumo.

–Presentar los resultados de los trabajos de investigación y experimentación llevados a cabo por el SERIDA y el IRTA-UdL de Lérida encaminados a la mejora de la producción, la caracterización y diferenciación.

–Debatir sobre el futuro de la escanda de Asturias, su papel en la diversificación de los sistemas agroganaderos tradicionales, en la industria agroalimentaria y en la gastronomía y cultura asturiana.

–Promover el conocimiento de la escanda de Asturias e impulsar su consumo.

El alcalde de Aller, D. Gabriel Pérez Villalta, inauguró la jornada y ratificó el interés por parte del ayuntamiento en la recuperación y conservación de este “cereal fósil”, así como por la investigación y la modernización del cultivo. Interés que se materializa en el convenio suscrito para el desarrollo del “Plan Experimental y Demostrativo para la Mejora de la Producción de Escanda”, que finaliza el presente año 2006 y se viene ejecutando desde 2003.

↓
Público asistente a la 1ª Jornada de la Escanda.



La jornada se estructuró en tres partes: un bloque inicial de carácter técnico, en el que se expusieron las actuaciones del SERIDA para la mejora y modernización del cultivo de la escanda y, también, los trabajos llevados a cabo en el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries IRTA-UdL de Lérida para el desarrollo de nuevas variedades de escanda. Un segundo bloque formado por una mesa redonda en la que se debatió acerca del presente y del futuro de la escanda, con la mirada puesta en la obtención de una Denominación de Origen para la escanda de Asturias. Por último, tras la clausura de la jornada a cargo de Directora General de Agroalimentación D^a Tomasa Arce Bernardo, tuvo lugar en Cuérigo una presentación de productos elaborados con escanda, donde los asistentes pudieron degustar los productos tradicionales y las nuevas especialidades.

Resultados de Investigación y Desarrollo

SERIDA

Por parte del SERIDA, intervino en primer lugar Guillermo García, que transfirió la información obtenida en los trabajos desarrollados en el marco del Plan Expe-

↓
Escanda.



rimental y Demostrativo para la Mejora de la Producción de Escanda.

Fitorreguladores. Destacó la eficacia de la aplicación de fitorreguladores para reducir el riesgo de encamado en el cultivo. La aplicación de Cycocel (40%) en el estado fenológico de 1-2 nudos, con la planta de unos 35-45 cm, reduce la altura final en más de un 30% y consigue incrementar la producción de erga entorno al 40%.

Control de malezas. Se ensayaron siete herbicidas, entre los que destacaron por su eficacia el Clorsulfuron (75%) aplicado en pre-emergencia contra dicotiledoneas anuales y algunas gramíneas y la mezcla comercial de MCPA ACIDO 16% + MECOPROP-P 13% + DICLOPROP-P 13% empleado en post-emergencia para el control de especies como la mostaza (*Sinapsis arvensis*), cenizo (*Chenopodium vulgare*) y otras.

Se realizó una prueba de control de malezas en cultivo ecológico mediante la sotosiembra de trébol blanco, trébol violeta, la mezcla de ambos y la disposición del cultivo en líneas agrupadas. Pese a que la época de siembra fue poco propicia (febrero), se consiguió una cobertura aceptable del trébol violeta, superior al 60%, que controló significativamente mejor que el testigo la proliferación de algunas especies de poco porte como el ranúnculo o el llantén, aunque sin mostrar ninguna mejora en control de otras especies como el cenizo o la correhuella.

El sistema de líneas agrupadas también redujo significativamente la cobertura de la flora adventicia, cuya composición es muy semejante a la del control. En todo caso, el control de malezas en cultivo ecológico de escanda, en el que la sotosiembra de trébol u otras especies probablemente constituya una técnica útil, sería preciso plantearla dentro de una rotación de cultivos a varios años.

Densidades de siembra. Se presentaron los resultados de un ensayo de densidades de siembra de fisga y povia, realizado en 2005. Las densidades más bajas, de 25 y 65 kg/ha de erga, consiguieron

producciones significativamente más bajas que el resto de las dosis ensayadas (hasta 205 kg de erga por ha), sobre todo en el caso de la fisga. Las dosis de 105 a 205 kg/ha de erga obtuvieron producciones similares. No se observaron diferencias importantes entre las dosis de siembra para ninguno de los demás parámetros controlados: altura de las plantas, longitud de las espigas, número de granos y peso medio de los granos.

Variedades. Por último se mostraron los resultados de los ensayos de “variedades” llevados a cabo durante los años 2003 y 2004 en los que se compararon siete “variedades” asturianas de escanda, tres de ellas aportadas por los propios agricultores colaboradores (azul, “roxa” y blanca) y el resto procedentes del Banco de Semillas del SERIDA. Todas mostraron un comportamiento similar, ya que se trata en realidad de poblaciones formadas por un cierto número de líneas puras que aparecen en proporciones variables.

Genética vegetal. El responsable del Programa de Genética Vegetal del SERIDA, Juan José Ferreira, explicó el trabajo que viene desarrollando en cuanto al aislamiento, la conservación, caracterización y evaluación agronómica de líneas puras de escanda. Para llevarlo a cabo, el programa parte de una colección de 136 entradas de trigos asturianos (más de 60 de escanda), presentes en 14 concejos, que muestran una gran heterogeneidad y variación morfológica, entre las que existen incluso especies de escanda de porte rastrero. En las instalaciones del SERIDA se realizan sencillos ensayos agronómicos a pequeña escala que sirven de punto de partida para los trabajos posteriores en fincas colaboradoras. Como ejemplo, Ferreira comentó algunos de los resultados obtenidos en los ensayos de densidades de siembra que, en este caso, se hacen con semilla desnuda y no con el grano vestido, en los que se comprobó que a mayor densidad de plantas por m² disminuye el número de hijuelos.

IRTA

Nuevas variedades de escanda. José Luis Molina, investigador del IRTA de Lleida y Gerente de la División de

Cereales de ese organismo, y Mónica Elía, también investigadora del IRTA presentaron su trabajo en el desarrollo de nuevas variedades de escanda y que es el objeto de la tesis doctoral de Mónica. Ambos investigadores resaltaron la importancia de la escanda asturiana a escala mundial al señalar que de las 1285 entradas de escanda conservadas en el Banco de Germoplasma del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA), en Idaho, el mayor del mundo, más de un 93% proceden de Europa, y de ellas una tercera parte son escandas españolas, casi todas de origen asturiano.

Mediante el cruzamiento de escandas españolas (asturianas) con un trigo rústico de porte bajo muy productivo (*Triticum aestivum*, var. Soisson), obtuvieron un híbrido que, tras seis años de selección de sus descendientes, reúne las características morfológicas que definen la escanda: grano vestido, raquis frágil, hábito de crecimiento, rusticidad, etc, y que conserva sus cualidades nutritivas y organolépticas, pero mejora en algunos aspectos importantes como son su calidad harinera (fuerza y elasticidad de la harina) y, sobre todo, la altura de la planta. Actualmente, disponen de una F6 (sexta generación de este cruzamiento) que reduce significativamente la altura de la planta y, en consecuencia, el riesgo de encamado.

Presente y futuro (ASAPES)

Fernando Farpón, Administrador - Gerente de Speltastur Escanda Asturiana S. L. y tesorero de ASAPES, intervino como portavoz de esta asociación. Tras una breve descripción de los diferentes tipos de escanda cultivados en Asturias, pasó a comentar las características de la asociación y la situación actual del cultivo en Asturias.

Presente

ASAPES cuenta con unos 20 productores, de los que más del 60% heredaron directamente las semillas y la cultura del cultivo. En la asociación se integran tam-

bién artesanos-panaderos que ofertan el producto final y que llevan la responsabilidad de todo el proceso, desde la propia selección de la semilla: garantía "De la Tierra a la Mesa", con trazabilidad, de la más alta calidad y de absoluta confianza. Entre los logros propiciados por ASAPES destacó:

- El aumento de la superficie de cultivo, aunque lejos aún de las cotas del siglo XVII.
- La mecanización del cultivo, por primera vez en la historia, con lo que se consiguen: mayores rendimientos, mejores calidades y la disminución en los precios finales de los productos transformados.
- La disponibilidad de una capacidad de transformación superior a las 15 toneladas por día, con una mejora importante en limpieza y calidad final.
- El mantenimiento de la molturación a piedra, con la particularidad de que se pueden ofrecer harinas de altísima calidad y a la carta.
- La paulatina integración del sector agro-ganadero que valora la rentabilidad del cultivo gracias a las ayudas de la administración y al aprovechamiento integral de sus subproductos.

↓
Productos elaborados con escanda.



Farpón comentó que en los dos últimos años, el 80% de la producción fue absorbida por los mercados catalanes y aragoneses. También destacó el apoyo que desde ASAPES se presta a cuantas iniciativas se llevan a cabo para la promoción, el conocimiento y la mejora de la escanda, entre las que citó la cooperación con el SERIDA y con los Ayuntamientos de Aller y Grado para ejecutar el "Plan experimental y demostrativo para la mejora de producción de Escanda, la colaboración con las Escuelas Superiores de Ingenieros Agrónomos de las Universidades de Córdoba y Madrid en diversos estudios genéticos y de calidad, y con la Dirección General de Agroalimentación del Principado de Asturias y con los sectores de panaderos y restauradores para la elaboración del expediente de solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida para la Escanda de Asturias.

Futuro

Con respecto al futuro de la escanda, Fernando Farpón planteó las líneas de trabajo que, a juicio de ASAPES, se deben seguir para alcanzar el objetivo de dar a conocer la escanda, mejorar su cultivo y popularizar su consumo, repasando el papel que correspondería a cada una de las partes implicadas, (las Administraciones, los productores, el sector panadero y transformador, la hostelería y restauración, la investigación), así como la necesaria coordinación entre todos ellos. Estas líneas son:

- Lograr la marca de calidad D.O.P.
- Caracterizar y seleccionar las variedades de escanda autóctona.
- Establecer ayudas al cultivo, la transformación y la comercialización.
- Fabricar nuevas líneas de productos que obedezcan a las actuales exigencias del mercado.
- Realizar elaboraciones especiales para la restauración, elaboraciones artesanas, mezclas, precocido, ultracongelados, etcétera.
- Introducir harinas de escanda en elaboraciones de bollería y confitería.

- Apostar firmemente por mejorar la oferta de panes y la elaboración de platos por parte de la hostelería.
- Crear y elaborar nuevos platos y recetas basadas en el sabor, aroma y las texturas de la escanda.

Mesa redonda

Finalizada la parte expositiva, M^a José Fernández Carrocera, gerente del GDR Montaña Central Asturiana moderó la mesa redonda en la que participaron, junto con algunos de los ponentes anteriores (Juan José Ferreira, José Luis Molina y Fernando Farpón), Francisco González, Presidente de la Asociación de fabricantes de pan de Asturias y Vicepresidente de la Confederación española de Organizaciones de Panadería; y Amado Alonso, propietario de los restaurantes La Venta del Jamón (en Asturias) y El Bosque Sagrado (en Madrid), Presidente de Jóvenes Restauradores de Europa en España y miembro de la Asociación de Restaurantes de Fomento de la Cocina Asturiana.

González manifestó el apoyo del sector panadero asturiano a la escanda. Señaló que de 300 panaderos que hay en Asturias, unos 100 trabajan con escanda. Comentó también, que el sector del pan atraviesa por un momento de adaptación a los nuevos hábitos alimentarios de la población, donde se aprecia un descenso en el consumo de pan, que pasó de 200 gramos por persona y día y se aproxima a los 50 g por persona y día, debido a la introducción de otros productos sustitutos. También anunció una campaña para fomentar el consumo de pan, que la asociación de panaderos iniciará junto con el Ministerio de Industria, que supondrá unos 12.020.242 €. Los lemas que acompañarán la campaña son: “El pan no engorda” y “Un pan para cada plato”.

Farpón matizó que, si bien el consumo de pan desciende, el consumo de harina se mantiene e incluso aumenta (panes embolsados, congelados, bollería, etc...) y reclama una apuesta por la calidad.

Alonso constató, en su apuesta por unos productos de calidad diferenciada,



un mayor consumo de pan en sus restaurantes desde que se sirve pan de escanda. Buscan el maridaje con el resto de productos ofreciendo una cocina clásica actualizada.

También fueron objeto de debate los aspectos empresariales asociados a la escanda, sobre todo la comercialización. Como ya comentara Fernando Farpón en su exposición, el 80% de la producción es absorbida por los mercados catalanes y aragoneses. Los harineros catalanes decidieron apostar por la escanda asturiana. Disponen de redes con 60 comerciales que potenciaron su conocimiento y apostaron por su promoción. El mercado reaccionó bien ante este producto que les está dando muy buen resultado y al que llaman “Pan de Barcelona”.

Desde el público, intervino en este punto Alberto González, en calidad de Secretario General de la Federación Asturiana de Empresarios (FADE), quien subrayó el potencial de la escanda como producto autóctono escaso, que podría lograr un valor añadido en producción ecológica, si se asocian los componentes saludables de la escanda con prácticas de cultivo respetuosas con el medio ambiente que ofrezcan las máximas garantías en seguridad alimentaria. Apuntó además, la necesidad de mejorar

↑ Componentes de la mesa redonda. De izquierda a derecha: M^a José Fernández, Francisco González, Amado Alonso, José Luis Molina, Fernando Farpón y Juan José Ferreira.

la promoción y la comercialización, en cuya tarea sería necesaria la colaboración de productores, Administración, Universidad y agentes comercializadores (restaurantes y panaderos). En su opinión, sería necesario un estudio de posicionamiento del producto en el mercado y ofreció a ASAPES y a la Administración la ayuda de FADE para colaborar en este trabajo.

Rafael Estrada, Presidente de ASAPES se interesó por conocer si los programas de selección y obtención de nuevas variedades de escanda, en alguna medida, supondrían la pérdida de las cualidades de la escanda asturiana. La pregunta propició un animado debate de gran carga científica. Ferreira y Molina fueron rotundos en sus respuestas al negar dicha posibilidad, ya que la mejora genética se hace mediante métodos naturales por lo que se conservan todas las características de la Spelta.

Desde el público, intervinieron investigadores de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Córdoba y de la Universidad de Oviedo quienes, desde la perspectiva científica, aportaron sus opiniones acerca de los aspectos genéticos de las nuevas variedades híbridas de escanda.

Para cerrar la mesa, Farpón se mostró optimista respecto a la situación actual de

la escanda y su futuro, ya que, en sus palabras: “estamos en un buen momento para abordar la DOP y realizar estudios de caracterización y selección de variedades de escanda asturiana”.

Por último, Tomasa Arce, Directora General de Agroalimentación de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias, clausuró las jornadas felicitándose por el éxito de participación y la profundidad del debate.

En una reflexión previa, comentó que si bien Asturias no puede aspirar a ser un gran mercado cerealista, tiene un cereal: la Escanda que como cualquier producto debe tener presente la tradición cultural y la innovación, sin que esta última genere un producto diferente. Además, la Consejería es coherente con los cambios que se vienen produciendo en la agricultura europea, desde sistemas productivistas hacia sistemas basados en producciones de calidad, en la que los precios se asientan en el origen y la calidad de los productos, que beneficiarán sin duda a la escanda.

Por último, manifestó que la Consejería está trabajando en la protección de la escanda y que apuesta por la coordinación entre los sectores implicados: Administración, investigación, panaderos, artesanos, hostelería y restauración para conseguir mejores trigos y de mayores características organolépticas. ■

