



Jornada demostrativa sobre nuevas variedades de judía tipo granja y técnica del acolchado

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



La localidad de Argüelles (Siero), acogió el 25 de septiembre la jornada demostrativa "Nuevas variedades de judía tipo Granja y acolchado de las líneas de cultivo con diferentes materiales plásticos", organizada por el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario del Principado de Asturias (SERIDA), en colaboración con la Escuela de Agricultura de la Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos.

Durante la jornada, el Dr. Juan José Ferreira, responsable del Programa de Ge-

nética Vegetal y Guillermo García, técnico del Área de Experimentación y Demostración Agroganadera, mostraron a los asistentes las ventajas sanitarias y agronómicas que ofrecen las nuevas variedades de faba obtenidas por el SERIDA, que permiten solucionar algunos problemas que habitualmente afectan al cultivo, para avanzar en propuestas viables y rentables para el medio rural asturiano. La jornada se desarrolló en una plantación de fabes de un agricultor colaborador del SERIDA, donde se pudieron observar las plantas de las nuevas variedades.

↑
Asistentes a la jornada durante la exposición de Juan José Ferreira.



→
Asistentes a la jornada.



En los últimos 15 años, el SERIDA ha venido desarrollando programas de mejora genética para minimizar algunos de los problemas que afectan al cultivo de la Faba Granja en Asturias y mejorar su rentabilidad. Entre los problemas mencionados destacan la susceptibilidad a determinadas enfermedades.

Como resultado de estos trabajos se han obtenido variedades descendientes de la variedad comercial ANDECHA (la faba más conocida y utilizada por los productores), entre las que se encuentran la variedad de Faba Granja MAXIMINA, que presenta resistencia genética a antracnosis, al virus del mosaico común (BCMV) y al virus necrótico del mosaico común (BCMNV). También resulta bastante tolerante a oídio. Esta variedad ya ha sido liberada por el SERIDA y se encuentra a disposición de los agricultores desde el año 2011.

Otra línea de trabajo con judía llevada a cabo en el SERIDA se ha centrado en la arquitectura de la planta, obteniendo

plantas no trepadoras de crecimiento determinado (que no necesitan estructuras de tutorado) como la variedad Xana. Una posterior evolución de esta dio como resultado la variedad MARUXA, que como MAXIMINA, incorpora resistencia genética a antracnosis, al virus del mosaico común (BCMV) y al virus necrótico del mosaico común (BCMNV), y también resulta bastante tolerante a oídio.

En la parcela demostrativa se observaron ambas variedades, junto con la ya tradicional, ANDECHA.

Las nuevas variedades reúnen las características propias del tipo Granja, es decir, de semilla blanca, oblonga y muy grande, como la variedad Andecha, con la que mantienen similares características de calidad. Pero además, incorporan ventajas en el aspecto sanitario y en el agronómico. Así, la resistencia de estas variedades a determinados patógenos supone un menor empleo de pesticidas (y por tanto menores costes de producción) y mayores facilidades en el caso de

optar para un modelo de agricultura sostenible. También son más precoces por lo que se reduce el riesgo de pérdidas de cosecha debidas a podredumbres causadas por las lluvias al final del cultivo.

Por otro lado, en la jornada se observó el efecto del acolchado en el control de malezas en la línea de cultivo y se examinó el comportamiento de dos materiales empleados para este fin: polietileno de baja densidad, que es necesario retirar al finalizar el cultivo, y plástico biodegradable, que es compostable y se entierra al finalizar la campaña.

Una vez terminada la exposición y la visita a la plantación, se celebró una cata ciega en el Restaurante la Fusta, en la que participaron 40 consumidores, la mayoría de ellos productores de fabes. En esta cata se valoraron las tres variedades de faba incluidas en el ensayo (Andecha, Maximina y Maruxa). Las diferencias entre las variedades fueron mínimas y merecen destacar como aspectos mejor valorados,



entre los parámetros evaluados, el sabor y la mantecosidad.

La jornada contó con la colaboración del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). ■



↑
Preparación de la cata.

←
Cata de fabes.