

El trabajo científico en el Serida de Villaviciosa

Asturias investiga con Europa para lograr una faba más fuerte y resistente a plagas

Los científicos, que colaboran e intercambian datos con colegas de la UE, aspiran a cultivos “más rentables, eficientes y de mayor calidad”

Villaviciosa,
Paula FERNÁNDEZ

El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida), asentado en Villaviciosa, busca la faba “cinco estrellas”, la faba “premium” más resistente. Investigan la manera de optimizar la calidad de la alubia ante enfermedades y plagas para que su producción sea lo más eficiente posible y, a la par, respetuosa con el medio ambiente. Los investigadores Juan José Ferreiras, Ana Campa y Carmen García, así como los asistentes de campo y laboratorio Fernando Díaz, Marcos Bueno y José Ángel Poladura forman parte del proyecto europeo INCREASE que tiene como objetivo coordinar esfuerzos con otros centros de investigación europeos e intercambiar datos para lograr mejoras genéticas en tres tipos de legumbres: judías, lentejas y garbanzos.

Juan José Ferreiras explica las labores que desarrollan desde Villaviciosa para este cometido. Por un lado, su labor diaria se basa en conservar la colección de más de 3.000 legumbres con la que cuentan en la sede villaviciosina. También hacen investigaciones de campo sobre el comportamiento de éstas ante la sequía o una salida elevada; y también observan las características moleculares, es decir, el ADN, para conocer los grupos que existen de cada variedad.

“Todo ese conocimiento lo utilizamos para desarrollar nuevas variedades resistentes a enfermedades y plagas. Se trata de desarrollar fabas más fuertes, que estén más protegidas y no haga falta tratar. Ahora estamos intentamos introducir resistencia a la mancha angular, una enfermedad en la faba que produce unas manchas en las hojas, vainas y semillas. Con esto conseguimos que los cultivos sean más rentables, eficientes y de mayor calidad, porque no se utilizaron productos fitosanitarios”, concreta.

Como muestra, esta semana la han dedicado a los efectos de la humedad en fabas de granja. “Las condiciones de almacenaje que había antes empiezan a no servir. Comparamos lotes que se desgranaron a mano y otros mecánicamente, y estamos viendo cómo afecta eso a la calidad en la cocción, en el remojo, para que la faba no rompa”, concreta Ana Campa.

Lograr legumbres más resistentes a plagas y enfermedades a través de la genética tiene ventajas, además de que su cultivo sea más rentable para los agricultores asturianos. Y es que las legumbres son



La investigadora Ana Campa, con el asistente de laboratorio Fernando Díaz, trabajando con fabas de granja en la sede del Serida en Villaviciosa. | P. F.



El investigador Juan José Ferreira, delante de unos plantones en el invernadero donde hacen test de resistencia a la sequía en judías. | Paula Fernández

El proyecto

01 Colección de muestras. El Serida cuenta con una colección de más de 3.000 legumbres de toda Europa en Villaviciosa.

02 Mejoras genéticas. El estudio permite hacer mejoras genéticas para crear legumbres más resistentes a enfermedades.

03 Sostenibilidad. Las legumbres de calidad emiten menos CO₂ y gases de efecto invernadero que afectan al cambio climático.

un alimento clave para reducir las emisiones de CO₂ y gases de efecto invernadero, cuestiones que entran dentro de la Agenda Verde europea.

Son numerosos los beneficios porque “fijan nitrógeno y enriquecen el suelo, además de ser una fuente de proteínas. Y eso ayuda a luchar contra el cambio climático”, argumentan.