

Identificate / Registrate | Viernes 03 de septiembre de 2010 | Contacta con Ine.es | RSS

iberanuncio.es | pisos | ibercoches.es



NOTICIAS
Occidente

HEMEROTECA »
EL TIEMPO »



INICIO

NOTICIAS

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIÓN/BLOGS

GENTE

OCIO

VÍDEO

SERVICIOS

Oviedo Gijón Avilés Cuenca Oriente **Occidente** Centro Asturias España Internacional Sociedad TV y Espectáculos Sucesos Galería Última

Ine.es » Occidente



Maximina, la faba más fuerte de Asturias

Los agricultores de la comarca conocieron la variedad de la legumbre, más productiva y resistente, que podría comercializarse en 2012

10:37

Me gusta 1

Otur (Valdés),

T. CASCUDO



Un hombre recoge una de las vainas.

MULTIMEDIA

Fotos de la noticia

Juan José Ferreira explicó ayer a medio centenar de productores del Occidente que la faba «Maximina» culmina más de quince años de trabajo del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida). Esta variedad -lograda con el agrupamiento de genes- es más resistente a plagas y más productiva que la faba de granja tradicional a la que están habituados los agricultores de la comarca. Ahora sólo queda, explicó el responsable del programa de genética vegetal del Serida, que los productores se animen a probarla en sus terrenos.

La faba «Maximina» puede alcanzar una producción media de 2.600 kilos por hectárea frente a los 1.600 que suele producir la Andecha o los 2.200 de la Sinara, las tres variedades que ha desarrollado el Serida en los últimos años. Dice Ferreira que está satisfecho con el trabajo, pero añade: «Queda la parte esencial, que es hacer llegar a los agricultores esta semilla». Ese proceso podría estar listo en 2012, cuando el Serida calcula que esta variedad llegue al mercado.

Para ser comercializada primero debe haber una empresa de multiplicación de semillas interesada. Dice Ferreira que son pocas las que participan en los concursos públicos del Serida, de hecho en Asturias sólo comercializa sus variedades la Cooperativa de Agricultores de Gijón. «Las empresas nacionales no están interesadas porque hay poca demanda de semilla certificada y eso es porque no hay hábito del consumidor. Si se compra semilla certificada para la patata o el tomate, pero con la faba prefieren cultivar la propia. Falta concienciar al productor», precisa Ferreira.

La explicación la da uno de los agricultores de la comarca, Enrique Rego, quien precisa que el precio echa para atrás a la mayoría y más, añade, «cuando tienes una semilla que te va bien». No obstante, tras revisar ayer el comportamiento de la finca experimental donde el Serida ha plantado las tres variedades, más de uno está animado a probar las bondades de «Maximina».

Desde el Serida explican además que la faba no es transgénica, sino que se consigue a través de un proceso de transferencia y selección de genes. Además, la nueva variedad no tiene diferencias significativas de sabor con las anteriores, como pudieron certificar los asistentes a la jornada en una cata a ciegas celebrada en el restaurante Villuir.

Entre los nuevos retos del Serida está ahora encontrar soluciones al moho blanco y al oidio (moho gris), los más peligrosos enemigos de la faba asturiana.

Anuncios Google

Envío De SMS Masivos

Máxima Calidad Garantizada Cobertura Mundial. Alta Gratis www.Mensatek.com/SMSMasivo

COMPARTIR



¿qué es esto?

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

HEMEROTECA

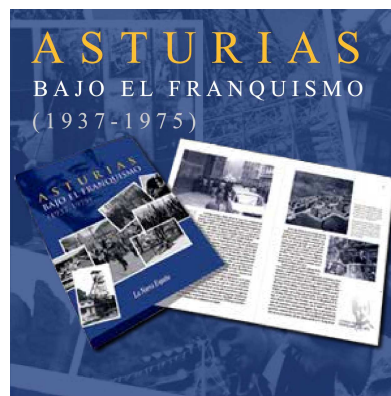
Volver a la Edición Actual

HACE 25 Y 50 AÑOS

La Nueva España

Portadas de La Nueva España

Las portadas de hoy de La Nueva España hace 25 y 50 años
Hace 25 años Hace 50 años



ANUNCIOS GOOGLE

Envío De SMS Masivos

Máxima Calidad Garantizada Cobertura Mundial. Alta Gratis

www.Mensatek.com/SMSMasivo

Enlaces recomendados: Juegos | Cta NARANJA de ING 3,5% TAE 4 meses Sin comisiones | DEPOSITOS Open 4%

CONÓZCANOS: [CONTACTO](#) | [LA NUEVA ESPAÑA](#) | [CLUB PRENSA ASTURIANA](#) | [PUNTOS DE VENTA](#) | [PROMOCIONES](#)

PUBLICIDAD: [TARIFAS](#) | [AGENCIAS](#) | [CONTRATAR](#)



lne.es y La Nueva España son productos de Editorial Prensa Ibérica
Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de La Nueva España. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad intelectual.



Difusión auditada por OJD



© Prensa Asturiana Media



Otros medios del grupo Editorial Prensa Ibérica

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión A Coruña | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Zamora | La Provincia | Levante-EMV | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Review | 97.7 La Radio | Blog Mis-Recetas | Euroresidentes | Lotería de Navidad



Aviso legal