

Belén Díaz: «Los castaños son un material sensible que es necesario salvar»

La investigadora presenta una guía para recuperar el castaño asturiano



Oviedo, M. J. I.

«Los castaños asturianos representan una enorme riqueza natural y un material sensible que es necesario salvar». Así lo indicó ayer la investigadora Belén Díaz Hernández, una de las autoras del libro «Cultivares de castaño de Asturias», que se presentó ayer en el Club Prensa Asturiana de LA NUEVA ESPAÑA.

El resto de autores de la publicación, auspiciada por el Serida y editada por KRK Ediciones, son Marta Ciordia Ara, Ana María Ramos Cabrer y Santiago Pereira-Lorenzo. El libro, según apuntaron sus autores, pretende servir de guía para afrontar la recuperación y revitalización de los castaños, con una importante riqueza potencial que lleva décadas desaprovechada.

El consejero de Medio Rural, Aurelio Martín, que también intervino en la presentación, explicó las líneas de actuación del plan forestal de Asturias, que, entre otras actuaciones, contempla la recuperación de los castaños. El trabajo, tal como señalaron sus autores, tiene una finalidad doble: por una parte, la identificación de las castañas asturianas; y por otra, sentar las bases para futuros programas de mejora, a fin de obtener mayor rendimiento de un árbol que tanto ha supuesto en la economía asturiana.

Uno de los rasgos del mercado de la castaña en Asturias es su excesivo localismo, al contrario de lo que ha ocurrido en Galicia y León, donde la castaña se ha convertido en un producto con un alto valor añadido. Según explicaron los autores, una de las dificultades para articular el sector es la compleja orografía de las parcelas, en muchos casos situadas en montes y mal



Aurelio Martín, Alberto Baranda, Marta Ciordia y María Belén Díaz. javier g. negrete

NOTICIAS RELACIONADAS

* **Un árbol robusto que enriquece y mejora los suelos en los que habita. Mar y Campo**

comunicadas entre sí.

El tamaño de la castaña es uno de los factores que marcan el precio. Los frutos mayores se dan en las variedades temprana, pilonga y tomasa, seguidas por variedades selectas como las asturianas valduna, famosa y negral.

COMPARTIR



[¿qué es esto?](#)

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

Academia Minas

Clases de apoyo a Universitarios en Oviedo, C/ Uría 43 - Tel. 985241267

Oferta Golf Llanes

iGreen fee a precio de socio 4,5€!, Alojándose en una Villa de Lujo



CONÓZCANOS: CONTACTO | LA NUEVA ESPAÑA | CLUB PRENSA ASTURIANA | PUNTOS DE VENTA | PROMOCIONES



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.

Di



Otros medios del grupo **Editorial Prensa Ibérica**

Diari de Girona | Diario de Ibiza | Diario de Mallorca | Empordà | Faro de Vigo | Información | La Opinión de Granada | La Opinión de Málaga | La Opinión de Murcia | La Opinión de Tenerife | La Opinión de Provincia | Levante-EMV | El Boletín | Mallorca Zeitung | Regió 7 | Superdeporte | The Adelaide Rev | Blog Mis-Recetas