

El SERIDA galardonado con “La Faba de Oro”

M^a DEL PILAR ORO GARCÍA. Jefa del Área de Transferencia y Formación. pilaroro@serida.org
 GUILLERMO GARCÍA GONZÁLEZ DE LENA. Área de Experimentación y Demostración Agroganadera. ggarcia@serida.org



↑
 Recoge el galardón Koldo Osoro, director gerente del SERIDA y entrega Marino Obaya, presidente de la Cofradía de Amigos de les Fabes.

El Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario ha sido galardonado con el premio “La Faba de Oro”, que otorga la Cofradía de Amigos de les Fabes, como reconocimiento a su labor de investigación y defensa de la legumbre.

A lo largo de los últimos años, el SERIDA ha desarrollado proyectos y programas dirigidos a la mejora genética de la judía, con la finalidad de minimizar algunos de los problemas que afectan al cultivo de la Faba Granja en Asturias, así como en la obtención de nuevas variedades adaptadas a las producciones locales y que presenten resistencia genética a enfermedades comunes en los cultivos como la antracnosis, el moho blanco y el oídio. Además también se han desarrollado líneas de actuación con modificaciones en la arquitectura de la planta, obteniendo plantas no trepadoras, de crecimiento determinado.

Como resultado de estos trabajos se han liberado cuatro variedades comerciales de Faba tipo Granja: Andecha, Xana, Sinara y Maximina, que incorporan ventajas en el aspecto agronómico, así como la resistencia a determinados patógenos.

Actualmente, y a través del Programa de Genética Vegetal, se está trabajando en un proyecto, cuyo objetivo principal es ampliar el conocimiento del control genético en judía común (*Phaseolus vulgaris* L.) de varios caracteres relacionados con la resistencia a enfermedades, el fenotipo, la longevidad de la semilla, la respuesta a la temperatura en la germinación, la composición química relacionada con el valor nutritivo y la calidad sensorial de la semilla. Los resultados que se obtengan serán aplicables a una conservación eficiente de las variedades, un desarrollo más rápido de nuevas variedades mejor adaptadas a las producciones locales y su tipificación y diferenciación.

La entrega de “La Faba de Oro” tuvo lugar el pasado día 22 de marzo, en el Teatro Riera de Villaviciosa, en el marco de la celebración del I Gran Capítulo de la Cofradía de les Fabes, en el que fue nombrado Cofrade de Honor, Miguel Angel Fueyo, técnico del SERIDA jubilado.

Koldo Osoro, director gerente del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario destacó la importancia de una buena producción y restauración de la faba, recogiendo el galardón de manos del presidente de la Cofradía de Amigos de les Fabes Marino Obaya.

Al acto asistieron entre otras autoridades el alcalde de Villaviciosa, José Manuel Felgueres y la directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Tomasa Arce, así como numerosas cofradías gastronómicas de Asturias, España y Portugal, que previamente desfilaron con su característica indumentaria por las calles de Villaviciosa. ■