

Versión móvil iPhone widgets

elcomerciodigital.com



**FOTODENUNCIAS**  
Publica tu queja  
OBJETIVO ASTURIAS  
¡Manda tu foto!

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 14.4 / 21.8 | Mañana 15.3 / 21.2 |

ELCOMERCIO.TV Otra forma de ver la TV

9 septiembre 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

Portada Asturias Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios

Gijón Oviedo Avilés Cuenca Siero y Centro Oriente **Occidente** Más Concejos **no en línea** Vecinos de Gijón Anuario Guía Prod. de Asturias

Estás en: El Comercio Digital &gt; Noticias Asturias &gt; Noticias Occidente &gt; El Principado sacará al mercado en 2012 una nueva variedad de faba asturiana

OCCIDENTE

## El Principado sacará al mercado en 2012 una nueva variedad de faba asturiana

Derivada de la Andecha, es resistente al oidio, un moho gris que se deposita en las hojas, y aumenta la producción en un 20%  
03.09.10 - 03:15 - LILIÁN PÉREZ | VALDÉS.

El mundo agroalimentario avanza. Prueba de ello fue la presentación que el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario del Principado, SERIDA, dependiente del Principado, realizó ayer en Santiago, (Valdés) de las nuevas variedades de faba granja que ha obtenido. Durante la jornada de presentación, el responsable del programa de Genética Vegetal del SERIDA, Juan José Ferreira, mostró a las decenas de agricultores que acudieron las ventajas sanitarias y agrónomas que ofrecen las nuevas variedades.

Han tenido que pasar 15 años de trabajo e investigación para llegar a estos descubrimientos que Ferreira matiza «no son transgénicos. Lo que hacemos es transferir, cruzar genes para probar cual es más resistente». El resultado de todo ese trabajo es una variedad descendiente de la semilla comercial Andecha - es la faba más conocida y utilizada; es blanca, oblonga y muy grande-, entre las que se encuentran la faba granja Sinara y la Maximina.

Las nuevas fabas presentan un aspecto similar a la Andecha. La primera de ellas, la variedad Sinara -que ya está siendo comercializada por la Cooperativa de Gijón (la única empresa que se presentó al concurso para poder comercializar con ellas)- tarda entre 120 y 130 días en crecer. Además, el peso de unas 100 unidades es mucho menor, 99 gramos. Sin embargo, lo más importante, es la resistencia que tiene a los virus del Mosaico Común (BCMV) y Necrótico (BCMNV). El mayor inconveniente que tiene esta variedad es la alta sensibilidad que tiene al oidio, un moho gris que se deposita en las hojas y se transmite por el aire.

El último logro de las investigaciones es la faba Maximina, que no se empezará a vender a los agricultores hasta 2012. Al igual que la Sinara, es resistente a los patógenos BCMV y BCMNV. Pero el mayor avance que se ha conseguido en su caso es la resistencia al oidio. «No obstante, seguimos realizando trabajos para descubrir una resistencia más potente, ya que ésta no es completa», determinó Ferreira en su explicación.

### La recogida, 15 días antes

El técnico del área de Experimentación y Demostración Agroforestal del SERIDA, Guillermo García González de Lena, también resaltó esta resistencia: «Nosotros aseguramos que estas variedades están libres de patógenos, el resto es responsabilidad de la empresa que las comercialice».

Ferreira considera la obtención de estas dos nuevas fabas, de «todo un éxito», aunque «todavía queda lo más importante, que las semillas lleguen a los agricultores». Algo, por ahora, muy complicado, ya que los agricultores «son reacios a estos cambios», aseguró el responsable de Genética del SERIDA. Por esto se realizan este tipo de exposiciones, «para darles a conocer las ventajas que tienen, como que la cosecha se recoge unos 15 o 20 días antes, lo que supone un 20% más de producción», aseguró Ferreira.

### TAGS RELACIONADOS

principado, sacara, mercado, 2012, nueva, variedad, faba, asturiana

### ANUNCIOS GOOGLE

#### Manutan: Líder Europeo

Ofertas En Suministros Para EmpresaTe Lo Llevamos Gratis. Entra YA!  
www.Manutan.es

#### Mercado Forex Online

Cuenta VIP con bajos diferencialesRegístrese y reciba un bono del 30%  
www.4xp.com

#### Seguros en Cajastur

Contrate su Seguro Comercio enCajastur. Infórmese aquí.  
www.cajastur.es

#### Ecopasion.com

Aquí encontrarás los mejores productos naturales y ecológicos.  
www.ecopasion.com

Powered by SARENET

### elcomerciodigital.com

© EL COMERCIO DIGITAL

Registro Mercantil de Asturias, Tomo 1.272, Libro 0, Folio 43, Hoja AS-4.313 C.I.F.: A-33600529 Domicilio social en Calle diario El comercio, número 1 C.P. 33207, Gijón, Asturias, España Correo electrónico de contacto: digital.co@elcomerciodigital.com.

Copyright © EL COMERCIO DIGITAL, SERVICIOS EN LA RED S.L., Gijón, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Comercio (EL COMERCIO S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.

EN CUALQUIER CASO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS:

Queda prohibida la reproducción, distribución, puesta a disposición, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

Contactar | Mapa Web | Aviso legal | Política de privacidad | Publicidad

### ENLACES VOCENTO

ABC.es  
El Correo  
nortecastilla.es  
Elcomerciodigital.com  
SUR digital  
Qué.es  
La Voz Digital  
Punto Radio  
  
hoyCinema  
Infoempleo  
11870.com

Hoy Digital  
La Rioja.com  
DiarioVasco.com  
Ideal digital  
Las Provincias  
El Diario Montañés  
Laverdad.es  
Finanzas y planes de pensiones  
hoyMotor  
Autocasion  
Hoyvino