

El SERIDA trabaja en la recuperación de variedades locales de fresa de Candamo y avellano

Noelia Martínez Varela

El Área de Experimentación y Demostración Agroforestal del SERIDA sirve de enlace entre el Departamento de Investigación y cada uno de los sectores relacionados con la producción vegetal. Su función es hacer llegar a los productores la información que los investigadores van generando y recopilando, y al revés, que los investigadores sean conocedores de las inquietudes de los productores. También se ocupa de temas de experimentación y transferencia de algunas líneas sin un programa de investigación con financiación externa.

Guillermo García González de Lena, técnico del Área de Experimentación y Demostración Agroforestal del SERIDA explica que trabajan con una “amplia gama de cultivos, normalmente sin un proyecto estratégico específico, sino a partir de una demanda particular de alguna entidad de carácter local (asociación de productores, ayuntamientos, fundaciones, etc.); como ejemplo podemos señalar que actualmente tenemos un convenio con el Ayuntamiento de Candamo para intentar recuperar la fresa tradicional de Candamo. También contamos con algunos convenios de asistencia técnica, por ejemplo,

uno de los que están actualmente en vigor, es un proyecto con Andorra para asesorarles en cultivo de arándano en el sentido de probar qué tal podría funcionar allí. Otro ejemplo es nuestra colaboración con la Fundación Edes en la Finca El Cabillón, donde asesoramos en un proyecto de producción ecológica de hortalizas”.

Como se señala más arriba, actualmente el área dedica una especial atención al proyecto de recuperación de la fresa de Candamo, y aunque es el último año del convenio, probablemente continúe el próximo año para poder completar los datos de caracterización de los frutos. “La fresa de Candamo estaba prácticamente desaparecida. cuando, en respuesta a una iniciativa del Ayuntamiento de Candamo, decidimos hacer una prospección e ir recogiendo por las fincas que conservaban la fresa de siempre. Recogimos como 10 ó 12 variedades de fresa en diferentes pueblos del concejo, las saneamos porque estaban muy contaminadas de patógenos y, tras multiplicarlas, nos centramos en caracterizar tanto la planta como el fruto para, en el siguiente paso, si se puede, inscribir la variedad en algún registro oficial para que así los agricultores dispongan de un material de siembra garantizado para



producir y comercializar una fresa tradicional de calidad. El secreto de la fresa de Candamo es que se coge y se comercializa en su punto de maduración”, afirma Guillermo García González de Lena.

Otra línea de transferencia en la que el SERIDA lleva muchos años trabajando es el cultivo de judía, especialmente en la Faba Granja Asturiana. El SERIDA cuenta con una colección importante de cerca de 400 entradas diferentes de judías y 70 tipos de fabas asturianas de tipo local que están caracterizadas y conservadas en el la Colección de semillas del SERIDA. De ellas, una docena se encuentra inscrita en el

registro de variedades comerciales para que cualquiera que tenga interés en alguna de sus características pueda obtenerlas y comercializarlas. También han trabajado en la escanda (espelta) de Asturias, diferente a la del resto de la Península Ibérica y Europa de las que “tenemos cerca de 100 muestras recolectadas a productores locales y seleccionadas para terminar aislando una serie de líneas puras. De ellas hay tres que se mandaron al registro a Madrid”, explica Guillermo García González de Lena. También se realizó un proyecto de recuperación de variedades tradicionales de hortalizas centrado en la judía verde, la lechuga y

la cebolla, apareciendo algunas que pueden tener interés sobre todo para la producción ecológica.

“Nos queda mucho por hacer, hay variedades locales interesantes de guisantes, pimiento, calabaza o calabazón, berza y algún cultivo más. Por ejemplo, uno tan importante como el tomate del que sabemos que hay variedades tradicionales que algunos productores todavía siguen cultivando. Estas variedades tradicionales tienen mucho interés, sobre todo en agricultura ecológica o en horticultura tradicional y, por lo tanto, se trata de un campo que merecería la pena explorar”, concluye el investigador.

El avellano, un cultivo con grandes posibilidades

Asturias fue exportadora de avellanas, con barcos que en el siglo XVIII salían de los puertos asturianos con destino a Inglaterra. Con el despoblamiento rural, el cultivo del avellano ha ido perdiendo importancia aunque Asturias cuenta con una gran diversidad local. La avellana asturiana es de gran calidad. Sergio Álvarez Requejo, fundador de la Pomológica (actual SERIDA), ya tiene publicaciones sobre el avellano y recolectó cuatro variedades asturianas: Casina, Quirós, Amandi y Espinaredo, y otra catalana, Grande o Barcelona que se conservan en el SERIDA.

En los años 2003 a 2005, el equipo de Genética Vegetal realizó

una prospección por Asturias dentro de un proyecto nacional, en la que se buscaron y se seleccionaron avellanos que representaban características interesantes de fruto. De los más de 100 avellanos recoge-



dos, el SERIDA mantiene en Villaviciosa una colección de campo de 60 con el objetivo, “conservar las variedades locales, conocer el material y poner a disposición de los productores asturianos aquellas variedades con mayor potencial”, manifiesta Juan José Ferreira, responsable del programa de Genética Vegetal del SERIDA.

La doctora Ana Campa, que trabaja en el programa, es la encargada de realizar la caracterización de estos árboles. “Caracterizamos los árboles y los frutos de variedades reunidas en la colección para conocerlas, seleccionar las más prometedoras, y ponerlas a disposición de los agricultores ya que el gran problema que tiene el

cultivo actualmente es que no hay variedades locales disponibles y la primera pregunta que se hacen los productores es ¿qué variedades ponemos? Esperamos que estos trabajos contribuyan a potenciar el cultivo del avellano en Asturias”, explica la investigadora.

Este estudio, en particular, que está financiado con fondos propios del SERIDA, es considerado de gran interés por los propios investigadores. “Nos gustaría tener financiación externa para avanzar más rápido, porque consideramos que es un cultivo tradicional con gran interés y que tiene un enorme potencial en el marco de la diversificación de las producciones regionales. Cada vez recogemos más

solicitudes de personas interesadas en plantar avellano, incluso tenemos alguna petición internacional porque la avellana asturiana está siendo descubierta fuera del Principado. Colaboramos con el IRTA-Mas de Bover donde está el Banco Español de Avellanas, y es una pena que el trabajo realizado no se explote”, comenta Juan José Ferreira.

El interés hacia el cultivo de avellano es creciente. La demanda del consumo local en sectores como las pastelerías crece y están abocados a importar avellanas ante la escasa producción local, a pesar de las favorables condiciones asturianas para el cultivo y de las variedades locales de gran calidad.