El futuro de la escanda en Asturias

Guillermo García González de Lena. Área de Experimentación y Demostración Agroforestal. ggarcía@serida.org

El futuro de la escanda pasa por superar algunas limitaciones importantes que frenan el desarrollo del cultivo:

–El alto precio que ahora mismo tienen los productos de escanda, debido fundamentalmente a la escasez de oferta por la poca superficie cultivada y los altos costes de producción que soporta el cultivo con las técnicas tradicionales que todavía se emplean.

El aumento de la superficie cultivada mediante técnicas actuales (y en consecuencia de la producción), la completa mecanización de todo el proceso de cultivo y el estímulo del consumo, mediante las pertinentes campañas de promoción, ayudarían, sin duda, a conseguir la necesaria bajada de precios para que la escanda deje de ser un artículo de lujo.

–La "falsificación" o la "adulteración" de la harina de escanda y los productos elaborados a partir de ella, bien con otros cereales o con escandas distintas a las asturianas, defraudan muchas veces las expectativas de los consumidores y generan desconfianza en ellos. En este sentido, la creación de alguna figura de protección que ampare la escanda asturiana (marca de calidad o denominación de origen) sería un aspecto determinante en la solución de este problema.

En la parte positiva, a las razones agronómicas ya comentadas, que han permitido que este cultivo haya sobrevivido

↓ Recolección mecanizada. *(Cortesía de Speltastur Escanda Asturiana S.L.).*

entre nosotros durante casi veinte siglos (su adaptación a suelos pobres y climas duros o los prácticamente inexistentes problemas de tipo fitosanitario), se añaden en la actualidad otras razones que hacen reconsiderar el interés del cultivo de la escanda:

–Estas mismas cualidades hacen de la escanda un cultivo interesante en agricultura ecológica, con el valor añadido que esta sistema de producción conlleva.

–El rendimiento económico de la escanda, poco exigente en operaciones de cultivo cuando se dispone de terrenos mecanizables, hace que resulte una alternativa del máximo interés como actividad complementaria y de diversificación en explotaciones agrícolas o ganaderas, encajando perfectamente en rotaciones con otros cultivos como los forrajes, las fabas y otros cultivos hortícolas.

–Las harinas de escanda son más finas que las del trigo. A igual peso que este, produce más pan, más sabroso y que se conserva más tiempo fresco.

–Desde el punto de vista de la alimentación humana, su valor nutricional es notablemente superior al de las variedades comerciales de trigo. La escanda contiene entre un 15 y un 25% más de proteínas que el trigo. También es más rico en hierro, potasio y vitaminas del grupo B. Su alto contenido en fibra ayuda a reducir el colesterol y a prevenir enfermedades cardiovasculares. Contiene determinados carbohidratos que juegan un papel decisivo en la coagulación de la sangre y la estimulación del sistema inmunológico. La escanda tiene además una alta solubilidad en agua, de manera que resulta más digestible y los nutrientes que aporta son más fácilmente absorbidos por el organismo. A todo esto, se añade que la escanda es menos alérgena que el trigo: el gluten de la escanda es distinto al del trigo y es tolerado por muchas personas alérgicas a este.

↑ Otros productos de escanda. *(Cortesía de Speltastur Escanda Asturiana S.L).*

–La reciente creación de la Asociación Asturiana de Productores de Escanda (ASAPES), la incorporación al sector de profesionales jóvenes, con nuevas ideas, mucha ilusión y un verdadero cariño por la escanda y lo que este producto representa como patrimonio cultural, ha impulsado definitivamente la modernización del cultivo y ha dado lugar a la creación de nuevas empresas, ubicadas además en el medio rural, que cubren el ciclo completo de la escanda desde su cultivo y transformación, hasta la elaboración y comercialización tanto de productos tradicionales (pan, pan dulce, panchón, bollos preñaos, etc.) como de nuevas especialidades.

–El pan, y otros productos elaborados a partir de la escanda, empiezan a ser demandados por los consumidores, a pesar de tratarse, todavía, de un producto prácticamente desconocido por una parte importante de la población.

Como reflexión final, pensamos que debemos ser optimistas respecto al futuro de la escanda, cuya recuperación supone además poner en valor importantes elementos etnográficos y culturales de nuestra región.

← Desgranadora de Speltastur.

→ Molino de Speltastur. *(Cortesía de Speltastur Escanda Asturiana S.L).*