

Descubre la Zona Outlet
con terminales seleccionados



Versión móvil widgets noticias | deportes



OBJETIVO ASTURIAS

Comparte tus fotos

Portal fotográfico

Publica tus imágenes

24 marzo 2010

Clasificados 11870.co

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

Gijón Oviedo Avilés Cuencas Siero y Centro Oriente Occidente Más Concejos **ADemás** Anuario Guía P

Estás en: El Comercio Digital > Noticias Asturias > **Del laboratorio a la cazuela**

ASTURIAS

Del laboratorio a la cazuela

24.03.10 - 03:10 - TERRY BASTERRA | VILLAVICIOSA.

2 votos

0 Comentarios | Comparte e

Los mayores peligros para la legumbre asturiana son la falta de identificación y las importaciones llegadas desde América

El Serida trabaja en el desarrollo de variedades de faba que gusten a productores y consumidores

Las variedades de faba desarrolladas por el Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida) gustan. Este fue el comentario general en Villaviciosa entre los participantes en la cata popular que organizó el consistorio local -en colaboración con el Serida- durante las Xornaes de les Fabes celebradas el pasado fin de semana en la localidad. Un hecho que tranquiliza y anima a seguir trabajando a los investigadores centrados en este campo.

Conseguir una nueva variedad de esta legumbre no es un trabajo nada sencillo. Se trata de un proceso lento que puede llevar hasta 10 años de dedicación hasta que llega a los consumidores. Según explica Juan José Ferreira, responsable del programa de genética vegetal del Serida, se trata de lograr un resultado «igual o mejor que lo que había antes en cuanto a sabor, pero con ventajas para el productor», como pueden ser una mayor resistencia a enfermedades o un crecimiento determinado. Es un proceso en el que, a través de cruzamientos naturales, se logran mejoras en la especie. De hecho, estas variedades desarrolladas por el Serida son tan respetuosas que podrían calificarse como ecológicas.

Durante aquella cata de Villaviciosa, el público probó las variedades denominadas Andecha, Xana, Sinara y Maximina. Las cuatro siguen el patrón de la faba tradicional asturiana y son alargadas, de color blanco y con un peso aproximado de un gramo por semilla. «Son variedades destinadas tanto al productor como al consumidor. Por muchas cualidades y sabor que tenga una faba, si está dura no se come», apunta Ferreira. Estas cuatro clases de faba pueden ser adquiridas por los productores a través de la Cooperativa de Gijón, única empresa autorizada para llevar a cabo su distribución.

Ferreira valoró muy positivamente la experiencia llevada a cabo el pasado sábado en la Villa. «Buscamos mejorar la faba tradicional y para lograrlo es fundamental saber la opinión del público. Sus resultados son igual de válidos que los científicos. Los matices que ellos detectaron son los que va a detectar el público general», indica.

Powered by  SARENET

2 votos

0 Comentarios | [Comparte esta noticia »](#)

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](#)