



Jueves, 22 de junio de 2023

## **El Serida selecciona y caracteriza tres variedades de escanda asturiana registradas como *roxa*, *azul* y *blanquina***

- Los nuevos tipos de cereal se obtuvieron de poblaciones locales y a partir del banco de semillas del servicio agroalimentario
- El consejero de Ciencia, Borja Sánchez, y la directora de Desarrollo Rural, Begoña López, participan en la jornada de presentación para los productores

El equipo de Genética Vegetal del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida) ha seleccionado y caracterizado tres variedades de escanda asturiana, que han entrado en el registro con los nombres de *roxa*, *azul* y *blanquina*, en la categoría de variedades de conservación. Estos nuevos tipos han sido presentados esta mañana en la *Jornada de la Escanda*, en la que han participado el consejero de Ciencia, Borja Sánchez; la directora general de Desarrollo Rural, Begoña López, y la directora gerente del Serida, Mamen Oliván.

El investigador del Serida Juan José Ferreira ha sido el encargado de explicar las nuevas variedades ante los productores. “Se concluye un programa de mejora con el que se establecen unas líneas homogéneas de escanda asturiana bien caracterizadas y diferenciables morfológicamente”, ha afirmado el responsable del equipo de Genética Vegetal.

Las tres variedades, actualmente conservadas en el banco de semillas del Serida, se pueden distinguir a simple vista por las tonalidades de coloración que adquieren sus espigas en la maduración: en el caso de la *blanquina*, son blancas; en el de la *azul*, se tornan azuladas; y en el de la *roxa*, pardas. También hay diferencias en la fuerza de panificación de sus harinas: en la *blanquina* y la *azul*, es baja; en la *roxa*, moderada.

La escanda es un cultivo fuertemente arraigado en la cultura rural asturiana. Su harina se destinaba, principalmente, a producir pan, aunque también se empleaba en otras elaboraciones, incluida la repostería. Es un tipo de trigo vestido, muy adaptado a condiciones de cultivo extremas. Su cultivo decayó significativamente en la segunda mitad del siglo XX hasta prácticamente desaparecer. Sin embargo, a partir de 2000 empezaron a surgir iniciativas privadas y públicas para su recuperación.

Para acompañar a estas iniciativas, el equipo de Genética Vegetal empezó a trabajar con la Asociación Asturiana de Productores de Escanda (Asapes), en el desarrollo de un programa de selección a partir de poblaciones locales, para contribuir a su recuperación.

### **El proceso de identificación**

El Serida conserva 89 entradas de este cultivo en su el banco de semillas. Este material fue caracterizado en campo, y se seleccionaron las plantas más destacadas. A continuación, se realizaron cuatro generaciones de selección y multiplicación hasta conseguir líneas homogéneas.

Después, se estudiaron las características morfológicas, agronómicas y de calidad harino-panadera durante dos años en dos localidades para, finalmente, obtener tres nuevas variedades “diferentes a las previamente descritas, homogéneas y estables”. Todas ellas han sido admitidas en el registro comercial con la categoría de “variedades de conservación”, ya que es un material genético local adaptado a las condiciones.

Las nuevas variedades están siendo conservadas en el banco de semillas del Serida y en los próximos años se planea realizar ensayos demostrativos con los productores para que hagan una valoración.

Este estudio ha sido posible gracias a la colaboración de Caja Rural de Asturias y a la Asociación Asturiana de Productores de Escanda, así como a varios proyectos de investigación. Uno de ellos ha sido financiado por el Gobierno del Principado a través de Ficyt. Otro, llamado Agroalnext, actualmente en curso, ha sido impulsado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, con los fondos Next Generation de la Unión Europea.

A la jornada sobre la escanda han asistido miembros de Asapes y D'Escanda, así como de asociaciones de panaderos y confiteros. Además de mostrar las nuevas variedades de escanda, se celebraron distintas ponencias impartidas por Ferreira y por Ignacio Fernández y Trinidad Álvarez, técnicos de la Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial. Finalmente, se procedió a una degustación de productos.