



Los investigadores Ana Campa y Juan José Ferreiras, en un cultivo de judías en el Serida, en Villaviciosa. | Paula Fernández

## Villaviciosa busca el fréjol perfecto

Investigadores del Serida participan en un proyecto que persigue la mejora genética de las judías para su producción ecológica en Europa

**Villaviciosa,** Paula FERNÁNDEZ Judías “premium” para la producción ecológica. Un grupo de investigadores del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (Serida), ubicado en Villaviciosa, está realizando mejoras genéticas en judías para lograr una variedad que se dé tanto en España como en otros países de Europa, sin necesidad de emplear fitosanitarios. Es decir, buscan la mejora genética de los fréjoles para su producción ecológica.

El equipo está integrado por los investigadores Juan José Ferreiras, Ana Campa y Carmen García, así como los asistentes de campo y laboratorio Fernando Díaz, Marcos Bueno y José Ángel Poladura.

El denominado proyecto Bresov es, en palabras de Ferreiras, “una iniciativa para mejorar la producción orgánica o ecológica de tomate, brócoli y fréjoles en Europa. Estamos viendo cómo se adaptan las variedades que se cultivan en Europa a la producción ecológica”. En Asturias, por la formación

del Serida en la faba, se centran principalmente en las judías. “Tenemos mucha experiencia en faba y es de la misma especie; por eso aportamos a esta vertiente del proyecto”, añade.

El Serida cuenta con la nada desdeñable cifra de 296 variedades diferentes de judías. En los campos de Villaviciosa están plantadas judías de diferentes tipos. Las hay trepadoras, de vainas amarillentas, verdes, púrpura, jaspeadas... Y todas cultivadas sin ningún tratamiento. “Este ensayo ya se hizo el

año pasado. Del primer análisis ya seleccionamos unas 20 variedades que tienen muy buen comportamiento y características de vaina. Y de esas, 12 variedades se están probando en campos de agricultores ecológicos. En Asturias, en concreto, en uno”, concreta Ferreiras.

El secreto para lograr las mejores judías para los campos europeos pasa por tener variedad de ellas. “Para que el cultivo de fréjoles se adapte a una producción orgánica hay que tener una buena variedad. Buscamos variedades que

tengan un buen comportamiento, que sean resistentes a enfermedades, que tengan buenas características de vaina para el consumo y que sean bonitas y no necesiten ningún tipo de tratamientos. Algunas de estas variedades, a pesar de que tienen buenas características de vaina, pueden ser mejoradas para resistencia a determinadas enfermedades. Por eso estamos introduciendo mejoras genéticas para combatir patógenos como la mancha angular, la tramosis y otras, para que sea aún más fácil la producción ecológica”, argumenta Ferreiras.

El papel del Serida en el proyecto Bresov es importante en cuanto al conocimiento que asesoran sus investigadores sobre las judías en general, y las fabas en particular. “Somos 16 socios en el proyecto y cada uno es especialista en algo. Nosotros mandamos vainas a Italia para que analicen el transcriptoma, para localizar los genes que son responsables del carácter. Juntando los conocimientos, sacamos cuáles son las variedades que mejor se comportan en Europa”, comenta Ferreiras.

Una vez que las investigaciones de unos y otros lleguen a ciertas conclusiones, el siguiente paso es “tratar de que las variedades con mayor potencial lleguen a los productores y, si acaso, introducirles nuevas características para que superen a las actuales”. Precisamente es lo que buscan desde el Serida: que gracias a su labor de investigación los agricultores dispongan de las herramientas necesarias con las que poder lograr unos cultivos ecológicos más rentables y de mayor calidad. Con ello, también se consigue frenar el cambio climático y lograr una producción menos contaminante.

Por otro lado, Ferreiras también remarca el potencial de las judías en el mundo de la gastronomía. “Hay muchísimas variedades que se podrían preparar de diferentes maneras porque tienen distintos sabores y matices. Creo que las judías o los fréjoles no están lo suficientemente valorados por los cocineros y tienen infinitas posibilidades”, añade.

## El Principado completará el saneamiento de San Julián de Bimenes

**San Julián (Bimenes), P.F.** La Consejería de Administración Autonómica, Medio Ambiente y Cambio Climático completará el saneamiento de San Julián de Bimenes. Recientemente han adjudicado las obras, que tendrán una inversión de 24.894 euros y un plazo de ejecución de seis meses. Así

que, previsiblemente, el saneamiento de San Julián estará listo para finales de este año.

El proyecto consiste en conectar dos de los colectores del núcleo urbano a un aliviadero en las inmediaciones de la localidad. También se conectará un grupo de viviendas a un colector general que llega al

mismo aliviadero. Así las cosas, las aguas residuales llegarán hasta la depuradora del concejo, donde serán tratadas. La obra incluye la reposición del pavimento afectado en carreteras y aceras, así como de muros y praderas. La actuación se ejecutará en torno al kilómetro 16 de la AS-251.

*Caminando en círculos*

## Marca Asturias

Juan A. Lázaro



Qué orgulloso me siento del comportamiento de todos y todas en Asturias durante este mal trago del covid-19. El alcalde de Soto fue el primero en reaccionar ante lo que se veía venir, lo que supuso cierto escepticismo de alguna gente, que al final se comió sus palabras, siguiéndole de manera casi inmediata desde Muros y Pravia. Podemos ver a posteriori que todo es mejorable, pero resulta injusto no valorar positivamente el trabajo desarrollado desde los consistorios del Bajo Nalón, voluntarioso y efectivo, destacando la fabricación y reparto de mascarillas. También a escala regional, el papel de nuestra Sanidad ha sido excelente, dejando claro que el esfuerzo inversor y de gasto está más que justificado. Esa es la marca Asturias que nos gusta.

**SE ALQUILA NAVE  
POLÍGONO DE GRANDA  
PARCELA 6 / 330 M<sup>2</sup>  
615 819 202**

**ACADEMIA TAMARGO  
SI HAS FINALIZADO TUS ESTUDIOS, Y DUDAS DE LAS  
OPCIONES QUE TIENES... ¡INFORMATE!**

**SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS**

**ACUDE A NUESTROS CENTROS Y RECIBIRÁS ASesoramiento POR PERSONAL ESPECIALIZADO**

SESIONES INFORMATIVAS ONLINE (Zoom) 2 veces /Día /16h. Oficina Embudo 7. Medialuz 18.5h. Oficina Ciudadela 62 años / 10.15.6h.

QUICH: C/ Alameda, 2. 1.º. Tfn: 988 34 43 32

C/ Marina Zambrano, 7. Depto. Tfn: 988 31 21 01 La Cañada



www.academiatamargo.com

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS

SESIONES INFORMATIVAS GRATUITAS