

Montaña Central de Asturias Recuperación de la harina de escanda

LOS VIEJOS SABORES

PATRICIA SAN SEGUNDO. Célula de Promoción y Animación.



Se ha conseguido la recuperación para el cultivo de zonas y terrenos abandonados.

La escanda asturiana (*triticum espelta*), considerada como una especie antecesora del trigo común (*triticum aestivum*), ha mantenido su carácter original conservando una cáscara que permanece con el núcleo, al contrario que las variedades modernas de trigo que se han criado para perder esta cascarilla cuando son trilladas. Este casco protege al grano contra agentes contaminadores e insectos. La escanda, rica en fibra, es además una buena fuente de vitaminas y supera al trigo común en proteínas, aminoácidos, minerales y oligoelementos por lo que es muy recomendable para una alimentación sana y equilibrada.

El objetivo de Fernando Farpón y M^a Rosario Fernández, promotores iniciales de este proyecto, fue descubrir al mercado un producto ancestral e “intentar recuperar algo perdido”, señala Carmen Fernández, socia también e incorporada posteriormente al proyecto. Ese objetivo les ha conducido a convertirse en la actualidad en la única empresa en España dedicada a la transformación integral de escanda asturiana.

Una situación de decadencia

Su andadura comienza a mediados de los años noventa cuando deciden realizar unos estudios en profundidad sobre la escanda, analizando sus características, su situación real en el ámbito astu-

Pan de escanda, pastas, magdalenas, *casadielles*, *bolлу preñau* y otras recetas típicas asturianas, tienen un sabor diferente cuando son elaboradas con la auténtica harina asturiana, la harina de escanda. En desuso durante mucho tiempo, hoy está de nuevo en los mercados a través de una empresa dedicada a su transformación integral.

riano y sus potencialidades de mercado. Tras estos estudios preliminares, los promotores se convencieron de que la situación de decadencia actual en la que se encuentra este cereal es debida a la excesiva laboriosidad de los procesos de cultivo y transformación, que tienen como consecuencia un alto coste del producto final.

La empresa mantiene acuerdos comerciales para el suministro de materia prima con un total de 18 agricultores asturianos

El cultivo de la escanda en Asturias estaba restringido a unos pocos agricultores de edad avanzada, que lo cultivaban por tradición, con una producción limitada al autoabastecimiento. “Llegamos a la conclusión de que no había materia prima,” recuerda Fernando Farpón, “y que, por tanto, había que crearla”.

Para ello se pusieron en contacto con agricultores de la montaña centro-occidental asturiana donde todavía se cultivaba escanda y fueron recogiendo pequeñas cantidades de semillas a modo de muestras. Con una cantidad inferior

a 100 Kg, comenzaron su propia producción de semilla, firmando un acuerdo con un agricultor al que contrataron las labores de cultivo.

Los promotores, convencidos de la necesidad de la incorporación de nuevos sistemas de laboreo y transformación que facilitasen el proceso agrícola, realizaron viajes a diversos puntos de Europa donde se mantiene el cultivo de escanda, para comprobar in situ cómo estos nuevos mecanismos aumentaban el rendimiento del cultivo y mejoraban la calidad del producto final. Los propios promotores se encargaron de explicar y hacer ver a algunos agricultores las ventajas del uso de los nuevos métodos mecánicos en los sistemas de cultivo y recolección de la escanda.

Acuerdos con los agricultores

Paulatinamente se firmaron nuevos acuerdos comerciales con más agricultores para el proceso de multiplicación de semillas, en los que los promotores financiaban parte de los nuevos procesos de laboreo, de manera que, tras varios ejercicios, alcanzaron la cantidad de 25 toneladas de materia prima almacenada.

Era el momento de buscar una ubicación donde instalar la planta transformadora, que encontraron en un antiguo aserradero en desuso, en la localidad de La Frecha perteneciente al municipio de Lena. Fue entonces, a finales del año 2001, cuando constituyeron la so-

iedad Speltastur-Escanda Asturiana, S.L., con los tres socios promotores, en primera instancia, a los que rápidamente se les unió un cuarto.

En la primavera de 2002 presentaron su solicitud de ayuda al PRODER de la Montaña Central de Asturias para la subvención del acondicionamiento y equipamiento de la nave.

A continuación, Speltastur-Escanda Asturiana, S.L. comienza con las actividades transformadoras y comercializadoras. Los procesos de transformación incluyen la limpieza y selección del cereal, molinería y empaquetado de las distintas variedades y la elaboración de salvados y piensos. De modo voluntario, en Speltastur han decidido someter todos sus productos harineros a una analítica harino-panadera en colaboración con un laboratorio agroalimentario.

La actividad empresarial resulta ampliamente diversificada. Elaboran y ofrecen semilla para siembra, grano para germinar o para su posterior molienda, harinas variadas (integrales, para repostería, para pizzas, etc.) y salvado en envases de 1 kg o de 25 kg. Así mismo, venden cascariillas y grano roto para la elaboración de piensos para el ganado.

Diversidad de clientes

Una cadena productiva que pone en el mercado tan diversa variedad de productos ha permitido el contacto con un amplio abanico de clientes como ganaderos comarcales y regionales, fabricantes de harinas y derivados, fabricantes de repostería industrial, panificadoras y panaderías de la comarca y de la región, tiendas especializadas a nivel nacional, restaurantes y hoteles. En la actualidad, mantienen acuerdos comerciales para el suministro de materia prima con un total de 18 agricultores asturianos, parte de los cuales se encuentran bajo la dirección de los promotores para las labores de cultivo y otra parte son agricultores independientes que quieren vender su propia escanda. En Speltastur también prestan servicio a todos aquellos agricultores que necesiten realizar las labores de limpieza y transformación de su propio cereal. 🌱



La empresa comercializa semilla para siembra, grano para germinar o para su posterior molienda, harinas variadas, salvado...

Laboreo tradicional

Los promotores no se han conformado con asegurar la continuidad de un producto de larga tradición asturiana, sino que además, se han esforzado por hacerlo dentro del marco del desarrollo sostenible, tan necesario para el avance integral de los territorios rurales. A pesar de la utilización de métodos modernos, que ha permitido obtener un rendimiento medio, aunque muy condicionado por la climatología o las características del terreno, de 1.500 kg/ha, se mantiene la forma tradicional de laboreo, no haciendo uso de aditivos que adulteren la pureza del grano. Además, se ha conseguido la recuperación para el cultivo de zonas y terrenos abandonados, convirtiéndolos en espacios útiles e integrados en el territorio y recreando un paisaje rural que parecía perdido.

■ Consorcio para el desarrollo de la Montaña Central de Asturias
Telf. 985 497 191
E mail: prodermcentral@terra.es