





# NUESTRO MEDIO RURAL

Más allá de nuestra actividad social, corporativa, empresarial o de los propios resultados anuales, creo que ahora toca hablar de **la situación más compleja** y que más ha afectado a nuestro entorno social y económico desde hace poco más de un siglo. A la hora de escribir estas líneas desconozco qué nos deparará esta realidad. Lo que sí les transmito es la **responsabilidad de una entidad** como la nuestra que se siente partícipe, y entiendo que debería ser un elemento fundamental en esta nueva etapa. Ahora surgen estadísticas y predicciones, pero, más que los datos, lo que tenemos claro es la necesidad de **afrontar el problema**. El buen hacer se consigue aceptando la situación tal y como es, y en este nuevo escenario se ha puesto el foco en el Medio Rural y más concretamente en el **sector primario**: agricultura, ganadería y pesca. Este sector ha dejado patente que es esencial y más allá de ser competitivo, **es estratégico**. Ha llegado el momento de **aplicar un nuevo modelo**. Otra de las cuestiones, además de recuperar aquella visibilidad perdida, es que se ha podido justificar de una forma patente que el sector agrario y ganadero ni eran ni son los culpables de la contaminación del aire y el cambio climático. Incomprensiblemente se había señalado a la ganadería y la producción de carne como la responsable principal del calentamiento global, planteando incluso que debía reducirse el consumo de estos alimentos para salvar el planeta. Pues bien, ahora ya se puede afirmar y confirmar que no es así.

También en este *impasse* se ha vuelto a recurrir a palabras que no estaban en nuestro vocabulario del día a día tales como **“soberanía”**, que dentro de un contexto de globalización resulta hasta contradictorio. Pero la realidad es que se ha visto que **cada unidad debe ser autosuficiente**, debe ser capaz de

producir determinados elementos básicos para la economía y la sociedad, y la **alimentación ocupa un papel primordial**.

**Reivindico la utilidad del equilibrio de lo sostenible**, de aquello que aglutina lo económico, social y medioambiental. Dentro de este primer aspecto destaco **las ayudas de la política agrícola**, no como necesarias, sino como imprescindibles para la supervivencia del sector. Como he dicho en otras ocasiones, deben ser justificadas como el ineludible precio que la sociedad ha de pagar para mantener la población rural, el paisaje, la biodiversidad... En cuanto a lo social, debemos avanzar qué singularidad debe tener **la formación de profesionales** que pretendan desarrollar su actividad en el medio rural y qué perfiles pueden ayudar a configurar mejor **empresas viables**, aprovechando oportunidades, que las hay, y afrontando retos. Por último, cabe mencionar lo medioambiental: el sector permite **mantener importantes ecosistemas** que se conservan gracias al uso agrícola-ganadero y que, además, los convierte en **sumideros de carbono**, recordando que la actividad del pastoreo es la responsable fundamental de la limpieza del monte y la prevención de incendios forestales.

Ya para concluir, me gustaría reivindicar que **Caja Rural de Asturias es algo más que una entidad financiera**: tenemos una fuerte vocación social. Sobre todo mantenemos nuestro **compromiso de servicio**, no solo a nuestros clientes, sino a **toda la sociedad asturiana**.

**Javier Nievas Andrés**  
*Ingeniero Agrónomo*



**Como los ciclos de la naturaleza:** así de fiables nos gustaría ser. Sabemos que **en nuestro medio rural** las soluciones no pueden esperar, las necesidades no admiten demora. Hay que estar **siempre disponible**.

**El campo asturiano** cuenta con nuestra colaboración. **Caja Rural de Asturias** es una herramienta útil y necesaria, la que ayuda a preparar la tierra, abrir surco, seleccionar la semilla y procurar la mejor cosecha.

**Cuando llaman, estamos.** En 2019 colaboramos con **más de 50 ferias y certámenes ganaderos** a lo largo y ancho del territorio asturiano, de Cangas del Narcea a San Agustín, en Avilés, pasando por Agrosiero, Agropec...

**Asociaciones y entidades** de todo tipo vinculadas al mundo rural asturiano se beneficiaron de nuestra ayuda:

- Asmadera
- Cetemas
- Asociación Pita Pinta
- Asga
- Asociación de Apicultores de Asturias
- Asociación de Criadores de Oveja Xalda
- Asociación de Criadores de Ganado Equino de Montaña
- Asociación Gijonesa de Apicultura
- Asociación Mercado Ecológico y Artesano
- Asociación Mujeres Campesinas-Abuela Campesina
- Asociación Regional Casas de Aldea
- Asprocon
- Cofradía de Amigos de Les Fabes
- Consejo Regulador Chosco de Tineo
- Consejo Regulador Sidra de Asturias
- Consejo Regulador Faba Asturiana
- Ganaderas Asturianas
- Queseros Artesanos
- Sidra Manzana Seleccionada
- Sindicato de Artesanos de Asturias
- Uteco
- Red Asturiana de Desarrollo Rural
- Copae
- Fundación de la Sidra
- Ascol - Regional Frisona
- Aseamo
- Aseava
- Asociación de Criadores de Cabra Bermella
- Asociación de Criadores de Ponis Asturcones
- Asturiana Control Lechero
- Cofradías de Pescadores





Si la financiación es importante para el medio rural, no lo son menos otros aspectos como la **divulgación o la formación**. Cada año colaboramos en la organización de eventos y actividades formativas:

- **Cursos de Cocina** en Rioseco, Belmonte, Morcín y Treviás
- **Cursos de poda** en Mieres, Gijón, Moreda, Oviedo, Siero y Valdesoto
- **Otros cursos de formación:**
  - Curso de Cosmética Natural en Villayón
  - Curso de Escaparatismo
  - Curso de Patchwork en Navelgas
  - Iniciación a la Cata en Lugones
  - Jornada sobre Hipnosis Clínica
  - Jornadas sobre Técnicas de Automoción
  - Jornadas Tecnológicas Colegio de Abogados de Gijón
  - Jornadas Vespa Velutina





“

**El sector de la faba  
necesita  
profesionalización  
y educación**

---

**PAULA ÁLVAREZ,  
DIRECTORA TÉCNICA DEL CONSEJO REGULADOR  
DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA  
FABA ASTURIANA**



*El consejo regulador es un organismo de certificación creado para la defensa del producto y de los productores y empresas envasadoras que lo comercializan. Desde el año 90, el consejo regulador tutela el sello de calidad "IGP Faba Asturiana", y desde el año 2018 también la marca de garantía verdina de Asturias.*

### *¿Cómo trabaja el Consejo Regulador?*

Hay que diferenciar dos sectores. Por un lado el sector productor, que en la actualidad está formado por 149 productores sembrando faba asturiana bajo el amparo de la IGP y 22 productores sembrando verdina marca de garantía. Y por otro lado el sector envasador, con 33 envasadores adscritos a la marca de faba Asturiana IGP y 9 a la marca verdina de Asturias.

### *La Denominación Específica Faba Asturiana cumple 30 años. ¿Qué hitos destacaría en este tiempo?*

Yo creo que lo más importante en estos 30 años ha sido dar visibilidad a una producción que por si sola no se valoraba como una actividad económica principal en ninguna familia asturiana. Siempre se consideró el cultivo de Faba Asturiana como "ese algo más" que complementaba la economía familiar. No existían profesionales propiamente dichos, nadie se daba de alta en la agraria como productor de faba asturiana, más bien se vinculaba con explotaciones ganaderas, y en concreto de leche, por ser la zona más productiva la costa occidental del principado y por ende donde había más ganaderías de leche.

Ha sido un cultivo que con los años se ha profesionalizado hasta el punto de poder decir con orgullo que hoy ya existen verdaderos productores profesionales de Faba Asturiana IGP. Año tras año, notamos que cada vez más jóvenes se incorporan con producciones en exclusiva, que se solicitan planes de mejora para profesionalizar el cultivo y optimizar los rendimientos.

### *¿Qué le han aportado la investigación y las nuevas tecnologías al cultivo y la comercialización de la Faba Asturiana?*

Toda la investigación y las mejoras que se puedan aportar al cultivo siempre serán bienvenidas. Una de las ventajas de la investigación aplicada a los cultivos se basa en optimizar recursos mediante inversiones que puedan rentabilizar los cultivos. En el cultivo de Faba Asturiana aún queda mucho por investigar para poder reducir su coste de producción. Es verdad que se ha pasado de sembrar a mano a sembrar con sembradoras, ya no se





curan las fabas en hórreos, sino en secaderos, invernaderos o almacenes destinados al curado de la faba. Pero aún no se ha conseguido mecanizar la recogida de la faba, que sigue haciéndose de manera manual, lo que supone una elevada inversión de mano de obra que encarece el coste de producción.

*¿Qué retos se plantea la Faba Asturiana a corto y medio plazo? ¿Cuáles son sus "enemigos" y cuáles sus fortalezas?*

El principal reto sería poder certificar el 100% de la Faba Asturiana que se cosecha bajo el amparo de la marca. Estamos de enhorabuena y en los últimos años los datos de certificación se han traducido en cifras record, pero aún no somos capaces de certificar la totalidad.

Nuestro principal enemigo es el fraude, en concreto el que llega desde Bolivia con más de un millón de toneladas de alubia "similar" (que no igual) a la nuestra. Es una alubia que visualmente se parece a la Faba Asturiana y que suele ocupar su lugar en muchos lineales de manera engañosa. Esta legumbre foránea llega a España a precios ridículos (rondando los 3 euros) y se pone a la venta en torno a los 5-6 euros en el mejor de los casos. El coste de producción de nuestra faba ronda los 6 euros, con lo cual su precio en el mercado nunca podrá igualar el de la legumbre de importación. A pesar de que las dos legumbres se parecen visualmente, sus comportamientos en la cocina nada tienen que ver, la faba asturiana es más densa (pesa más), es menos harinosa y por supuesto mucho más mantecosa que la alubia de importación.

*Hablando de enemigos ¿cómo ha influido la crisis del coronavirus en el trabajo del Consejo Regulador y, si es posible calcularlo, qué impacto podría tener en la Faba Asturiana?*

El día a día se ralentizó debido a las medidas de desplazamiento. Desde el punto de vista de la marca, no me atrevo a calcularlo. Si bien es verdad que estamos ante un producto que cuenta con dos ventajas. Por un lado estamos ante una legumbre con un aporte en proteína vegetal muy elevado con un consumo muy alto en los hogares españoles, y por otro lado es un producto no perecedero.

Si comparamos los datos de certificación de hace un año con los datos de hoy, se observa que casi se han duplicado. ¿Esto es debido a la Covid-19? No, simplemente nos cogió en un momento en el que la certificación aumentaba todos los meses y al llegar esta situación quizá se disparó en los primeros momentos ante el miedo del desabastecimiento de los supermercados.



Si con algo bueno hemos de quedarnos de este confinamiento es que seguro que muchas familias han cocinado al menos una vez una fabada asturiana. Y qué mejor manera de demostrar que tenemos la mejor legumbre del mundo que casi "obligando" a la gente a quedarse en casa y a cocinar con nuestra Faba Asturiana IGP.

*Precisamente ¿es la gastronomía la gran embajadora del producto? ¿Cuál es el compromiso de nuestra restauración con la faba asturiana?*

Sin duda. No cabe duda de que tenemos grandes cocineros, tanto en Asturias como en el resto de España, que en sus cartas hacen un guiño muy especial a nuestra legumbre más preciada incluyendo en sus cartas deliciosas fabadas asturianas. En el 80% de los casos son legumbres cultivadas en el Principado de Asturias, pero estoy segura es que no están cocinadas con auténtica Faba Asturiana IGP: la venta a hostelería representa el 16% de toda la faba asturiana certificada por este consejo regulador.

Te voy a dar un dato: en el año 2019 visitaron Asturias un total de 2.322.881 turistas. Teniendo en cuenta que de un kilo de fabas obtienes 8 raciones ¿cuántas toneladas necesitaríamos para abastecer a la hostelería sólo para dar de comer a los turistas? Pues unas 290 toneladas. Dentro de la IGP se cosecharon 187 toneladas de primera y se certificaron 97,5 toneladas en total...





*Tal vez sea necesaria cierta labor pedagógica y un cambio de hábitos.*

Se necesita educar no solo al consumidor, sino a toda la cadena productiva de Faba Asturiana. Lo primero es mentalizarse de que detrás de cada kilo de Faba Asturiana (correctamente contraetiquetada con el sello numerado del Consejo Regulador) se encuentra el esfuerzo de una de esas 149 familias que conforman la marca. Si queremos que el sector productor siga abasteciendo el mercado con esta legumbre debemos de ayudarlos comprando la Faba Asturiana con las garantías que ofrece el Consejo Regulador. Al final el aumento de su consumo repercutirá en el futuro de los agricultores. Éstos han de mentalizarse en hacer marca, y para ello no deberían de poner faba en el mercado sin garantía de origen, para no evocar a confusión al consumidor. Por otro lado están los envasadores, que han de educar a sus clientes en el consumo de Faba Asturiana IGP. De esta manera, todos juntos seríamos capaces de poner en valor nuestro cultivo.

*¿En qué se traduce vuestra colaboración con Caja Rural de Asturias?*

Caja Rural de Asturias y en concreto Javier Nievas se han convertido en uno más de nuestra pequeña gran familia, desde hace más de 10 años forma parte de nuestra junta rectora como vocal de la misma. Contamos con su asesoramiento y con todo

el apoyo financiero que nos brindan. Suponen la posibilidad de seguir creciendo y luchar por esta marca que es de todos los asturianos.

Nuestra entidad tiene delegado el control de la marca por parte de la administración, lo que significa que parte de nuestros ingresos provienen de subvenciones cuyo plazo de cobro suele distanciarse mas de 8 meses con su plazo de devengo, es decir, cobramos un año más tarde de cuando gastamos el dinero. Para ello, Caja Rural de Asturias siempre cubre nuestras necesidades de crédito concediéndonos una línea de adelanto de la subvención que nos permite seguir trabajando y creciendo día a día.

*¿También para promocionar el producto?*

Como ya he dicho, somos un sector con mucha demanda de profesionalización y de educación. Eso conlleva esfuerzo y dinero. Todos los años llevamos a cabo acciones promocionales donde Caja Rural de Asturias pone su granito de arena, nos ayuda a sufragar costes de *merchandising* de la marca, trofeos del certamen de faba asturiana, charlas... y siempre están disponibles para orientar a cualquier operador de la marca que lo necesite. Para nosotros se ha convertido en nuestra entidad de confianza, y no cabe duda de que también lo es para el 80% de nuestros socios.





“

Como colectivo se  
nota una clara  
tendencia a  
mejorar la calidad  
de la Faba  
Asturiana

---

**ANA MARÍA ACEVEDO,  
COPROPIETARIA DE FABAS LA ESTELA  
Y ASTUR SELECCIÓN**



*Incorporarse al Consejo Regulador IGP Faba Asturiana fue decisivo para que Fabas La Estela dejara de ser una explotación estrictamente familiar y se transformara en el mayor productor de Asturias con plantaciones en Coaña, Navia, Tapia, Castropol y El Franco.*

*Su compromiso con la calidad del producto, tanto faba como verdina, hizo que Ana Acevedo y Sergio Suárez se asociasen con el constructor Lucio Pérez para poner en marcha Astur Selección, centro de selección y envasado de legumbres que incorpora la tecnología al proceso y garantiza una trazabilidad completa.*

***¿Cuándo nace la empresa y cómo se ha ido transformando? El cambio generacional supuso un giro importante...***

Somos una empresa familiar de segunda generación a la que es imposible poner fecha de inicio. Podríamos establecer la incorporación como productores de la IGP Faba asturiana" en el momento en el que se constituyó, allá por la década de los ochenta. Nosotros tomamos el relevo en 2004. El cambio generacional podría definirse como una transición dulce porque no se produjo una ruptura radical con lo que hacíamos con antelación. Arrancamos en el punto en que nuestros padres lo dejaron y a partir de ese momento hemos ido creciendo tanto en superficie cultivada como en calidad y catálogo de productos y mercados, y si comparamos el momento actual con 2004 sí que es cierto que ha habido un cambio significativo.





### *¿Qué os diferencia de otros productores?*

Varias cosas. En primer lugar, el tamaño de nuestra explotación, mucho mayor que la mayoría, lo que nos permite ser más eficientes. En segundo lugar el tipo de manejo del cultivo, que nos permite obtener una gran calidad. En tercer lugar, que nosotros mismos comercializamos nuestra producción, no se trata de un producto adquirido a terceros y, por tanto, podemos garantizar tanto su calidad como su trazabilidad. Y el servicio, siempre estamos presentes para resolver lo que los clientes demanden.

### *¿Cómo ha evolucionado en estos años el cultivo y la comercialización de la faba asturiana, cómo se ha beneficiado de la investigación y las nuevas tecnologías?*

Las técnicas de cultivo y manejo de Faba Asturiana apenas han evolucionado en los últimos años, ni siquiera la maquinaria que se puede utilizar ha experimentado mejoras. Sin embargo la comercialización sí que se ha visto afectada por la evolución del mercado, y como cualquier otro producto se nos hemos tenido que adaptar a las nuevas demandas, como la comercialización on-line a través de nuestra página web [www.fabaslaestela.com](http://www.fabaslaestela.com), los productos ecológicos, etc.

En los últimos años se unieron al Consejo muchos productores y sí que se nota una clara tendencia a mejorar la calidad. Tengo la sensación de que todos como colectivo estamos intentando que el producto que generamos sea mejor.







*En marzo pasado su proyecto "Flor Galana" era galardonada en la primera convocatoria nacional del programa para mujeres rurales "Talenta". ¿En qué consiste el proyecto?*

Lo primero voy a explicar que Flor Galana es nuestra segunda marca, pero no segunda en calidad. En efecto, surge en segundo lugar, pero su calidad es la misma que La Estela. Flor Galana nace un par de años atrás por diversas cuestiones tanto funcionales, como económicas de la empresa. A través de ella decidimos comercializar un producto que La Estela no estaba ofreciendo al mercado como son los preparados para fabada asturiana IGP, que resultan de aunar en una sola caja las fabas y el compango para preparar nuestro plato típico.

En nuestra continua evolución y apuesta por responder a las necesidades del mercado, el año pasado desarrollamos de la mano de Asincar un proyecto de innovación que permite comercializar alubias frescas durante todo el año garantizando que éstas conservan todas sus propiedades organolépticas. Hay que recordar que se trata de un producto perecedero cuya vida útil en fresco apenas es de unas horas, y refrigerado de un par de días como máximo. Paralelamente es muy demandado, especialmente por el sector de la hostelería. Hemos desarrollado un envase para poder comercializarlas durante todo el año, con las mismas características organolépticas, congeladas.

El programa TalentA pretendía la capacitación y financiación para mujeres emprendedoras del entorno rural. Los criterios de valoración van desde la innovación, la lucha contra la despoblación, el impacto y la sostenibilidad y el empoderamiento económico hasta la posibilidad de réplica del negocio. Se puede decir que el premio reconoce nuestra forma de trabajar, y nuestro vínculo con el medio.

*La empresa está arraigada en el medio rural del occidente asturiano. ¿Cómo de difícil es sacar adelante un proyecto empresarial en este ámbito concreto?*

Como cualquier proyecto en el medio rural, necesitas un extra de intención, porque es evidente que partimos claramente en desventaja. Si a eso sumas que se trata de un proyecto agrícola, pues aún peor: pertenecemos a un sector con múltiples problemáticas en la actualidad. Justo antes de la situación que estamos viviendo hoy en día fruto de la Covid-19 eran diarias las reivindicaciones de todo el sector, ahogado por unos precios, en múltiples ocasiones por debajo incluso de los costes de producción y unos gastos ingentes. Si a este contexto general, de desventaja añadimos una clara deslocalización respecto a los tres grandes núcleos de población de Asturias añadimos otro hándicap.



### *¿Tiene cosas positivas?*

Evidentemente no todo son desventajas, si fuera así no podríamos haber salido adelante, hay también muchas ventajas. Es muy difícil sopesar qué pesa más, si las ventajas o los inconvenientes de localizarte en un núcleo rural. Hay además otros aspectos cuya valoración es compleja: el arraigo a la tierra o la conservación del medio ambiente, para nosotros muy importantes. En cualquier caso, el momento en el que vivimos debería hacernos reflexionar y darle al sector primario la importancia que se merece. Es el que alimenta a todo el mundo todos los días.

### *¿Es difícil ser mujer y emprendedora en el mundo rural?*

Para mí nunca ha sido un problema ser mujer, ni ser mujer rural, hasta el momento en el que tuve hijos. Ahora mismo el verdadero problema es la conciliación familiar, algo todavía más complicado cuando te mueves en el mundo rural porque las carencias son mucho mayores.



### *¿Sabemos lo que compramos? ¿Reclama el consumidor la Faba Asturiana o todavía se necesita un cambio de hábitos?*

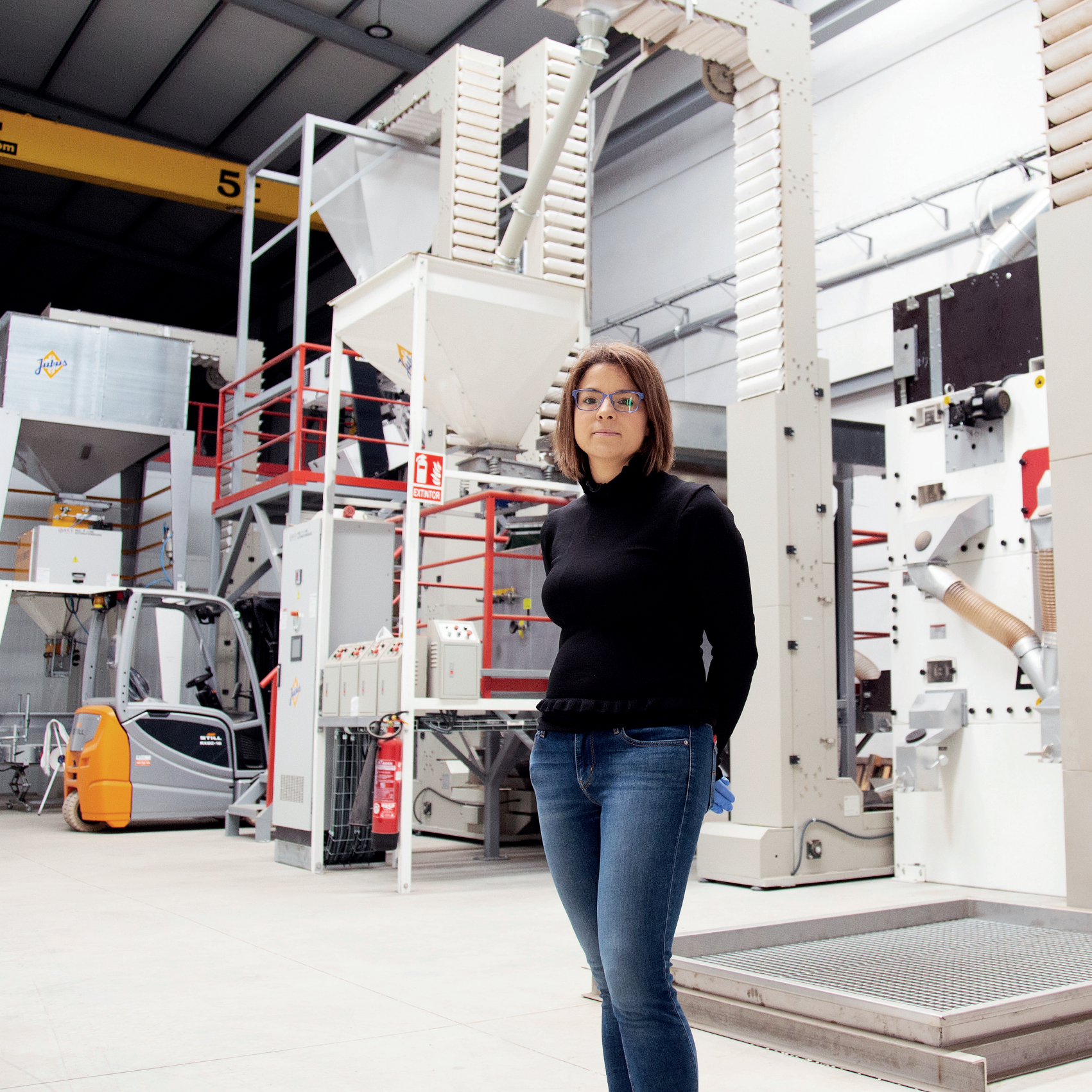
En los últimos años se ha avanzado en este terreno, pero creo que aun es mucho el trabajo que queda por hacer en esta línea.

### *¿Qué supone para su empresa y en general para la faba asturiana el apoyo de instituciones como Caja Rural de Asturias?*

Pues es muy importante, porque permite invertir y crecer con un respaldo por detrás. Nosotros llevamos muchísimos años trabajando con Caja Rural de Asturias. Representan facilidad y cercanía, te resuelven todos los problemas, a veces con una llamada de teléfono. Cuando tienes tramitaciones con la administración te ofrece una serie de ventajas que son fundamentales. Siempre tiene en cuenta al cliente y especialmente al rural.







5

Julus

EXTINTOR

STELLA