

La escanda. Un poco de historia...

GUILLERMO GARCÍA GONZÁLEZ DE LENA. Área de Experimentación y Demostración Agroforestal. ggarcia@serida.org

escanda.

(Del lat. *scandula*).

1. f. Especie de trigo, propia de países fríos y terrenos pobres, de paja dura y corta, cuyo grano se separa difícilmente del cascabillo.

Real Academia Española

Los trigos vestidos se conocen comúnmente como escandas. Son cereales del género *Triticum* cuya diferencia más importante respecto al trigo común es que en ellas el grano se encuentra envuelto en una vaina (glumas) que no se desprende después de la trilla sin la ayuda de molinos especiales.

Se cree que tuvo su origen en el Neolítico medio, 6000–7000 años AC,

en la zona de Asia comprendida entre el Eufrates y el Tigris, en lo que sería el actual Irán, donde apareció la escanda (o escaña) menor (*Triticum monococcum* ssp. *Monococcum*) como el primer trigo domesticado. Es un trigo diploide, pequeño y de escaso rendimiento, pero que sobrevive en suelos donde las otras especies no producen nada. Hasta hace poco se pensaba que este trigo estaba virtualmente extinguido, pero se ha seguido cultivando en algunas zonas de Francia, donde se utiliza para preparar una especie de gachas. En Asturias sólo se cultiva una pequeña parcela de esta escanda, por parte de la empresa Speltastur escanda asturiana S.L., con el objetivo de multiplicar la semilla y con fines de estudio y experimentación.

La evolución del *Triticum monococcum*, dio lugar, por cruzamiento con otras especies silvestres, al *Triticum turgidum*, cuya subespecie *dicoccum* es el primer trigo harinero domesticado. El *Triticum turgidum*, ssp. *dicoccum* es un trigo duro, tetraploide, que se conoce en Asturias como "Povia" o "Povida". Se cultiva actualmente en algunos concejos montañosos del centro-sur de Asturias, en explotaciones tradicionales de pequeña superficie.

La "povia" evolucionó también por cruzamientos con especies silvestres

↓
Tipos de escanda:
izquierda escaña menor,
centro "povia",
a la derecha "fisga" o
espelta.



para dar como resultado el *Triticum aestivum* ssp. *Spelta*, el primer trigo panificable domesticado. Es un trigo blando, hexaploide, y es la escanda típica cultivada en Asturias donde se conoce con el nombre de "Fisga". En Asturias se cultivan diversas variedades de esta escanda que se distinguen fundamentalmente por el color que presenta la espiga cuando se seca y, que atendiendo a esta cualidad, se conocen como Blanca, "Roxa" y Azul (o negra). Es la escanda más apreciada por sus cualidades harino-panaderas.

No está claro el momento de la introducción de la escanda en Asturias. El cultivo de la especie *Triticum turgidum* (Povia) aparece documentado por primera vez en excavaciones arqueológicas de tres castros prerromanos correspondientes a los siglos VIII-VI AC., en los concejos de Gijón y Villaviciosa. Así, según algunos autores, esta escanda (Povia) procedería de los pueblos celtas o germanos y serían los romanos los introductores de la Fisga (*Spelta*).

La primera referencia escrita que acredita el cultivo de la escanda en Asturias aparece en el Cronicon Albedense, en el año 833, que cita entre los productos célebres de España, "la escanda de Asturias". A partir de esa fecha son ya frecuentes las referencias a la escanda en los documentos de los monasterios. Así, desde el siglo XIII se hace referencia en numerosas ocasiones al uso de la escanda para el pago de los foros y rentas, práctica que continuó, en algún caso concreto, hasta mediados del pasado siglo XX.

La escanda no sólo fue el cereal predominante sino uno de los cultivos principales de Asturias desde el siglo X hasta bien avanzado el siglo XIX: en el siglo XVII el 10% del territorio asturiano se dedicaba al cultivo de la escanda.

Desde principios del siglo XX, debido a causas de diversa naturaleza, como el pago de las rentas con dinero, la especialización en las producciones ganaderas de carne o leche (con la consiguiente necesidad de emplear los terrenos para la producción de pastos o forrajes), o la mejora del nivel de vida y de las comunicaciones, se produjo un rápido descenso de la superficie cultivada de escanda

hasta llegar casi a su desaparición a finales del siglo XX. En 1941 Dantin Cereceda estimó la extensión del cultivo en 1.050 ha, en 1985 se registran ya sólo 60 ha, y en 1992 la superficie de escanda se reduce a 8 ha.

Es a partir del año 2000, con la organización de varias exposiciones temporales sobre el tema y fundamentalmente la celebración del 1^{er} Certamen de la Escanda organizado por el Ayuntamiento de Grado, cuando se inicia una nueva etapa que se concretó básicamente en las siguientes iniciativas:

- Mayor atención al cultivo por parte de las administraciones públicas, con la concesión desde el año 2001 de ayudas al cultivo de variedades autóctonas de escanda, por parte de la Consejería de Media Rural y Pesca.
- La constitución de la Asociación Asturiana de Productores de Escanda (ASAPES) en junio de 2002; asociación que promueve la formalización de un convenio de colaboración (firmado en 2003) entre la propia ASAPES, el SERIDA y los Ayuntamientos de Grado y Aller, para la mejora y modernización del cultivo de la escanda.

Como fruto de estas iniciativas se produce una, todavía tímida, recuperación del cultivo de la escanda, que en la actualidad ocupa una superficie superior a las 30 ha.



Arriba harina, izquierda erga, derecha grano.

Foto cedida por Fernando Farpón (*Speltastur*).

