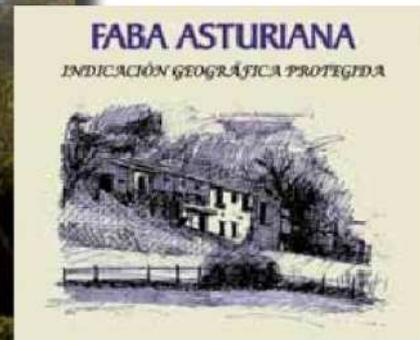




FINCA EL RIBEIRO

FABA ASTURIANA

José Carlos Rubio Fernández
El Ribeiro (Samartín de Lluña)
Cuideiru



El Valle de las Lluñas ye una zona perfeuta pa la plantación de fabes de calidá primera. Por esti motivu, José Carlos Rubio Fernández nun duldó n'escoyer esti emplazamientu pa poner en marcha'l so proyeutu de desendolcar una plantación d'esti alimentu tan típicu d'Asturies baxo la marca 'Faba Asturiana', controlada pol Conseyu Regulador que garantiza les cualidaes d'esti productu. L'es-xugaor del Uviéu ente los años 1976 y 1982, llicenciáu en Ciencies Químiques, trabaya agora'l segundu añu de producción de Finca El Ribeiro, marca cola que comercializa estes fabes que tan bien acompanguen a la sidre.

¿Por qué decidió dedicarse a la plantación de fabes?

Es un poco fruto de muchas cosas. Surge de mis problemas para seguir haciendo deporte, de la búsqueda de algo distinto a nuestro trabajo habitual, del atractivo del Valle de las Lluñas, de la amistad con la familia Cueto y sobre todo de intentar valorizar el valle y emprender la aventura de poner en marcha algo que añada valor al campo.

¿Con qué objetivos nace?

Los objetivos iniciales son dos y muy básicos. El primero, y prioritario, producir una faba de calidad siguiendo los estándares marcados por el Consejo Regulador y, segundo, el aprendizaje de toda y cada una de las

fases necesarias para llegar hasta al envasado final del producto.

¿Se dedica solo al cultivo de fabes o también trabaja en su distribución?

Nuestro objetivo es trabajar los dos. En mi modesta opinión no pueden separarse. La cosecha, con los avances actuales, tendrá sus altibajos pero se pueden asegurar unos niveles de producción. La distribución, diríamos, es otro cantar. La veo más complicada y es donde debemos trabajar tanto para defender la denominación de origen 'Faba Asturiana' de "productos intrusos" como para buscar nuevos mercados y dar a conocer la excelencia del producto.



¿Qué características tiene ese producto y la plantación que usted trabaja?

La semilla utilizada fue faba de la variedad Andecha, traída de la plantación de Tino en Argüelles (Sieru). La plantación la efectuó de acuerdo con la dirección técnica del Consejo. En cuanto a la cata que se realizó, se catalogó con calidad 19 y categoría excelente, con bajo contenido en harinosidad, bajos índice de dureza y superficie de piel y alto índice de mantecosidad.

¿Qué presencia tiene en el mercado Finca El Ribeiro?

Nuestra presencia en el mercado en estos momentos es testimonial. A plena producción la finca producirá unos 2.500 kilos y en la actualidad sólo se planta la quinta parte de la finca. Mi idea inicial es sacar el producto sólo en la zona de Cuideiru. Pienso en la necesidad de agrupar y comercializar todos los productos autóctonos de la zona de Cuideiru, Valle de las Lluñas, etc., para dar mayor valor añadido a todos ellos.

Fuera de nuestras fronteras, ¿qué peso tiene la 'Faba Asturiana'?

Conozco proyectos muy interesantes en Londres y Bruselas que pueden suponer oportunidades de venta de nuestra 'Faba Asturiana' siempre que sepamos "venderla", que no es fácil dado que debe conjugarse producto, cocina, hábitos y/o formas de consumo. En caso contrario, el consumo fuera de nuestras fronteras estará ligado a los asturianos presentes en la zona y ello hace muy restringido el número de consumidores. Es preciso investigar nuevos mercados, nuevas formas de comercialización y en general nuevas maneras de llegar al consumidor potencial.

¿Qué importancia tiene la figura del Conseyu Regulador de Denominación Específica 'Faba Asturiana'?

Para nosotros fue y es fundamental su aportación. Sin su ayuda no habríamos podido en el primer año sacar el producto al mercado. Además creo a todas luces en su necesidad y en el mucho valor que aporta al producto. Debería de adquirir más protagonismo y tener un mayor respaldo de toda la sociedad asturiana.

¿Afecta la presencia de fabes de fuera a la 'Faba Asturiana'?

Entiendo que es muy difícil parar la competencia desleal aprovechando el tirón de la faba asturiana. Veo hasta normal que fabas de afuera se aprovechen y no dudo que sean de calidad, diferente por supuesto, pero la 'Faba Asturiana', con su Denominación de Origen, tiene sus nichos de mercado en donde nunca podrán competir. Tenemos que potenciar éstos y ampliarlos. Siempre irán detrás y el valor sentimental que no aparece en las analíticas nunca lo podrán incorporar.

¿La 'Faba Asturiana' es el mejor complemento que hay con una botella de sidra?

La sidra y la faba es un maridaje que se mantiene en el tiempo y creo que los nuevos hábitos de consumo o de servir la sidra, más en los restaurantes que en las sidrerías, ha fortalecido esta alianza y seguro ha aumentado el número de consumidores de sidra. Si la fabada ya aporta de por sí un valor, el hecho de acompañarla con sidra es diferenciador y único. Da a la comida todo un plus de asturianía incorporando a la mesa los dos productos más tradicionales del campo asturiano. Han nacido el uno para el otro y ya se sabe: "lo que el de arriba une que no vengán los de abajo a separarlo".

¿Cuáles son los planes de futuro que tiene Finca El Ribeiro?

A corto plazo poner en el mercado la cosecha actual con la misma calidad que el pasado año. Mientras, ya a medio plazo, tener a plena producción la plantación en 2011. En este sentido, me gustaría agradecer a todos aquellos que de alguna u otra forma nos han echado una mano para sacar adelante esta primera cosecha: Luis, de Pramaro; Ramón, Víctor y Ester, de San Cosme; Tino, de Argüelles; las técnico del Conseyu; Soledad y Paula; y mis amigos de la Minipeña.