



**CENTRO ASTURIANO DE MADRID**

**Separata de la *Revista Asturias***

Nº 129. Madrid, 10 de octubre 2014

Edita e imprime: CENTRO ASTURIANO DE MADRID ©  
ISSN 2254-7614 (versión impresa) ISSN 2255-1786 (versión electrónica)  
DL. M-5971-1986 (Separata)

**DESARROLLO DEL ACTO**

Fue una Jornada para el recuerdo. D. Valentín Martínez-Otero, Presidente del Centro Asturiano, tras saludar a los muchos asistentes y agradecer a D. Maximiliano Suárez y a D. José Álvarez Alba la organización del acto, presentó afectuosamente a D. Roberto Pérez ex Alcalde de Belmonte de Miranda, gran amigo de la Casa desde hace muchos años, y desde él saludó a la actual Alcaldesa, D<sup>a</sup> Rosa M<sup>a</sup> Rodríguez, que no pudo asistir, y a todos los belmontinos. Recordó que en abril hubo en el Centro Asturiano unas excelentes Jornadas sobre el bello Concejo de Belmonte, sobre las que se publicó una separata con las conferencias pronunciadas.

En esta ocasión se presentó un vídeo muy interesante sobre Belmonte, que gustó mucho y que invita a visitar el Concejo. Posteriormente, D. Roberto Pérez pronunció la conferencia: *La escanda, cereal de oro*, con la que dejó bien claro que la escanda posee un alto valor alimenticio. Un cereal muy bien tolerado por el cuerpo, saludable y fácil de digerir. Después habló D<sup>a</sup> Nieves González, de Panadería “Las Cruces”, que, a pesar de las dificultades de los primeros años, cuenta con larga trayectoria y es reconocida por su especialización en productos de escanda. También intervino D. Marino Marrón, de la Panadería Hermanos Marrón, que lleva abierta algo más de un año y también especializada en panes tradicionales.

Tras las intervenciones, muy aplaudidas, se pudo disfrutar del rico pan de escanda y de otros sabrosos productos asturianos, cortesía de nuestros amigos belmontinos, que hicieron las delicias de los asistentes.



*Conferencia sobre “La escanda, cereal de oro”,  
por Roberto Pérez López*

**LA ESCANDA, CEREAL DE ORO**  
**por Roberto Pérez López,**  
***ex Alcalde de Belmonte de Miranda***

---

No se sabe a ciencia cierta el procedimiento de la escanda, abundando distintas teorías sobre su origen.

Hoy se considera que en Asturias los primeros cereales cultivados fueron la cebada, la escanda, el mijo y el trigo y entre las leguminosas, las habas, los guisantes y lentejas; entre los textiles el lino y el esparto.

Según se ha constatado en excavaciones arqueológicas, ya se encontraba la escanda en España, entre los ríos Ebro y Duero, en el siglo VIII a.c., por lo que su introducción sería debida a los pueblos celtas del norte.

El autor Columela, en su obra *Rex Rústica*, habla de tres tipos de escanda. Dos de tipo *far* y una de tipo *Zea*, siendo ésta de mejor calidad. Plinio el viejo, en su Historia Natural describe esta última variedad.

De los primeros relatos que hablan de la escanda en Asturias, es el *Cronicón Albeldense* que en el año 883 menciona como cultivo "la escanda de Asturias", dándole carácter de variedad específica en la región.

Los romanos la denominaron *adoreum*, *semence*, *ardor*, *olyra* o *tripbe*.

La escanda fue utilizada como puro instrumento de pago, con el cual el arrendatario pagaba la renta a los monjes o al señor. Así, en el año 1575, los vecinos del Coto de Belmonte, debido a las malas cosechas y temiendo el hambre, se niegan a pagar la escanda, no siendo contestados hasta el año 1583, en que el Abad responde que en la Jurisdicción del Convento de Santa María de Belmonte todos los vecinos son solariegos, no teniendo nada propio, ni casa ni heredad, sino que viven en el Coto como arrendadores y renteros nuestros, son vasallos solariegos.

Con la llegada del maíz de América, el cultivo de la escanda se va reduciendo.

En noticias a la Agricultura y Economía rural de Asturias, en el año 1803, se dice que la escanda que tiene grano resistente, resiste todas las intemperies del tiempo y que con él se hace tan buen pan como con el trigo, más nutritiva, siendo preferente en los pueblos de montaña.

Otros historiadores dicen que su presencia viene de Germania, procedente de Rusia.

Entre los contratos antiguos, que se denominaban foros, hay uno muy curioso en Vigaña Arcello, hecho el 26 de diciembre de 1382, en que el Monasterio arrienda por diez años la villa de Vigaña con sus términos, el cillero de la iglesia de San Pedro, los molinos de Pumadín, y otras propiedades, por once *mojos* de pan, por dos *goxas* de pan cocido que debían de entregarse el día de Nuestra Señora de agosto, por cinco de cebada, doce azumbres de buen vino, una pierna de vaca, un puerco, cinco *eminas* de escanda y dos libras de cera que se pagaban el día de la Candelaria. Otros pagos era para los vecinos de Freisnéu y Cezana, por cada cabeza de ganado debían de pagar un cuarto de escanda.

La *goxa*, en las memorias del Abad del Monasterio se dice: todos los vecinos, excepto los de Dolía, Las Estacas, Balbona, Carriéu, Acicorbo y Bustiello, están obligados a pagar la *goxa* de pan, que es una *emina* de escanda, pisada y limpia, en grano; es la tercera parte de una fanega castellana de Ávila. Han de traerla y ponerla a su costa en los hórreos del Monasterio.

Antiguamente la *goxa* de pan solía ser un cesto de pan cocido y floreado, de panes grandes y largos, que debían de tener una *emina* y media de escanda, que debían de presentarse en el Monasterio y como el cesto que se llevaba, se llamaba *goxa*, he aquí, el nombre de esta medida. Los viudos y las viudas pagan media *goxa*, después de un año de viudedad, cuando llegue San Martín.

En el siglo XVIII, el Monasterio tenía en rentas 249 fanegas de escanda y *goxas* 60 fanegas, y 4 copines de escanda.

Hoy, en Alemania, las variedades modernas producen en torno a la 6 u 8 toneladas al año y el cultivo ecológico de 4 a 5 toneladas al año. Para la recolección de este cereal, se emplea una cosechadora de cabezal corto, de 3 metros y medio. La semilla se cosecha sin descascarillar, se trata con un shock térmico a bajas temperaturas, para eliminar patógenos. Posteriormente se almacena, hasta su descascarillado.

En el año 1948, el ingeniero agrónomo Sánchez Monje, en la estación experimental del Aula DEI de Zaragoza, inició un estudio de varios tipos de escanda, trigo, veza, en Río Gállego, escanda de olivares del Júcar, escanda malvedo (morena) y la escanda de Belmonte de Miranda, denominada *Triticum Spelta* L.

Para que la escanda germine, se necesita una temperatura superior a 3°, siendo la óptima a de 15 a 20°. Es conveniente pasar un rodillo después de la siembra.

La siembra se hace entre noviembre y febrero, el mejor mes, enero. En la recolección no se realiza la clásica cosecha de espigas y paja, de una vez, sino, primero se recoge la espiga y después la paja. Con las "mesorias", especie de pinzas de madera, se atrapan varias plantas, se cierran y se realiza un empuje hacia arriba. Al llegar a la espiga, y ser ésta más ancha que el tallo, y tener un punto débil que los une, ésta se separa del tallo, quedando en las mesorias, que se abrirán encima de los cestos o goxos, y se dejarán caer las espigas sobre ellos.

Las escardas físicas y manuales o sayas, suelen ser trabajos duros:

Me sayaréis llorando  
Y me recogeréis cantando.  
Pero es una labor bien agradecida:  
El pan bien sayado  
Hincha el hórreo del año.



*Imagen del cereal de escanda*

La harina es más blanca que la del trigo, y tiene que pasar por el pisón y el molino.

Una vez que las espigas empiezan a doblarse, comienza la recolección, momento crítico por razones climáticas, aprovechando el buen tiempo. Esto dio origen a la *andecha*, recolección vecinal comunitaria, gratuita y rotativa; normalmente terminaba en una fiesta de comida y baile.

Se llevan las espigas al pisón, para separar la cascarilla. Éstos artilugios en un principio eran de rabil o hidráulicos, posteriormente se les incorporó un motor, cuyo precursor fue un vecino de Dolia.

Y fueron trasladados de pueblo en pueblo, en carro. El grano de la panera al molino en fuelles de piel de oveja, varios *copinos*, carretados normalmente por borricos. Si la propiedad del molino era privada, entonces a esos molinos se llamabas de maquila; se pagaba una cantidad en

especie, que era la maquila; o molinos comunitarios, que se molía por turnos. Éstos eran hidráulicos, normalmente se encontraban instalados en los regueros o una margen de un río. El molino fue centro de reunión o encuentro de los vecinos, donde se informaban de las cosas locales.

La elaboración tradicional era tarea de las mujeres; cada casería tenía un *forno*, donde cada 8 días, dependiendo del número de familiares, se llevaba a cabo la amasadura.

Se comienza *peñerando* la harina, sobre la masera abierta, después se mezcla con leche, agua templada, sal y *furmiento*; se masa todo ello y al terminar se deja envuelta en sábanas y mantas, hasta su *llelde*.

Mientras tanto se *arroxa* el horno con leña delgada y seca hasta que la boca del *forno* esté blanca, sin manchas oscuras. Se forman los panes y cuando el horno esté caliente se limpia con el *radabiello*; se introducen los panes y se dejan hora y media. Hay que aballar o remover para que no se quemem.

*"Sabroso pan de escanda hecho en forno artesanal, con leña de piornal"*

Los productos que se fabrican son: pan para el consumo diario, *bolllu preñáu*, las papas, *cuetchu*, *frisuelos*, el pan de Pascua, denominado así porque era la bolla que daban los padrinos a los ahijados; el *escaldáu*, para Navidad; tortas, relleno de avellana o nuez. Y en Belmonte se empleaba para hacer los macarrones, que posteriormente se comercializaron en Salas como "Carajitos del profesor".

La creación de la panificación industrial, que con las harinas castellanas acomodaron a los asturianos, que de esta manera olvidaron los hornos caseros, limitándose el cultivo a las zonas de montaña. Actualmente sólo se cultiva en 7 concejos asturianos, en pequeñas explotaciones familiares. Los campesinos asturianos abandonan la siembra, volviendo las tierras de labor a praderas, con las cuales alimentar el ganado con productos baratos.

O bien que los organismos oficiales, asesorados por técnicos no asturianos, o formados fuera de Asturias, encontraron en la escanda un

cereal primitivo a tener en olvido y la idea de que se trata de un cereal de terrenos pobres y montañosos.

A iniciativa del Ayuntamiento de Belmonte de Miranda, se comienza a cultivar la escanda, con una plantación en Las Cruces. En el año 1980 se realiza el primer Festival de la Huerta y Pan de Escanda, de ahí nace una panadería con jóvenes emprendedores y posteriormente una en Miranda y actualmente los Hermanos Marrón, en Belmonte de Miranda.

Y para terminar, este cantar asturiano muy relacionado con el pan:

El señor cura de La Piñera  
Tóca-y la gaita la molinera.  
El señor cura va pal molín,  
Trilla la escanda, maquila-y el trigo.  
El Señor cura dale a la rueda,  
Trilla que trilla cola molinera.  
Fíxuse dueño de los molinos,  
Lláman-y padre, los rapacinos.  
Y el molineru, l'almina de Dios,  
Ta coles cabres tol añu na Foz.



*Degustación de productos de Belmonte de Miranda, al finalizar el acto*

## **PALABRAS DE NIEVES GONZÁLEZ** *de Panadería Las Cruces*

---

Hace unos 22 años ya, que pusimos una panadería en Las Cruces de pan de escanda. Este pan era muy conocido en el medio rural ya que era el pan que hacían todas las familias de la zona para consumo propio, pero era un gran desconocido para el resto de la mayoría de la gente.

Los principios fueron duros y con mucho esfuerzo había que dar a conocer un producto que la principal materia prima era una gran desconocida: la escanda (espalta).

Para tener un buen rendimiento decidimos comercializarlo y poner una panadería industrial. Era la primera que se conocía de este tipo de pan y nos costó un poco en tema de permisos y licencias, ya que el proyecto era desconocido; pero bueno recibimos una buena colaboración. Una vez que empezamos recorrimos muchas zonas de Asturias para darlo a conocer y eran muchas las preguntas y muchas las explicaciones de la gente que no sabía qué tipo de pan les estábamos ofreciendo.

Pero con el paso del tiempo, cada vez más personas probaban el pan y ya sonaba la escanda y sus propiedades y empezamos anotar que la gente se acercaba a comprar el pan a Las Cruces y ya reclamaban nuestro pan en más tiendas, restaurantes y era la mejor propaganda, el boca a boca de nuestros clientes.

El pan empezó a salir también para otras ciudades fuera de Asturias ya que, cuando la familia salía de vacaciones, lo que se demanda era el pan de escanda de Las Cruces.

Mereció la pena todo el esfuerzo que realizamos, ahora ya son muchas las panaderías que fabrican productos con escanda y ya no es la gran desconocida de hace años.

Personalmente me siento muy satisfecha de seguir haciendo pan y todos los productos de Las Cruces, agradezco al Centro Asturiano de Madrid

colaborar con Belmonte para que más gente conozca nuestra zona y nuestros productos hechos siempre de forma artesanal y poniendo mucho cariño en ello.

Un saludo a todos y muchas gracias.



*Imagen de la Panadería Las Cruces*

---

## **PALABRAS DE MARINO MARRÓN** **de *Panadería Hermanos Marrón***

---

Buenas tardes.

Sr. Presidente del Centro Asturiano de Madrid

Sr. Roberto Pérez,

Estimados asistentes.

Mi nombre es Marino Marrón, nacido en el antes mencionado pueblo vaqueiro de Villaverde. Gerente de la Panadería Hermanos Marrón en la que ha creado varios puestos de trabajo.

Desde la Panadería Hermanos Marrón queremos agradecer al Centro Asturiano de Madrid el privilegio de ser invitados a estas jornadas de la escanda.

También agradecemos todo el apoyo institucional, al Ayuntamiento de Belmonte de Miranda y toda la confianza de los belmontinos para la expansión y consolidación de nuestra acción empresarial. En ella intentamos recuperar todas aquellas elaboraciones tradicionales de la escanda.

Es para nosotros un orgullo y un placer el poder presentarles nuestra panadería vaqueira. Ésta, aunque hoy en día es muy joven, es la continuidad de la elaboración artesanal de nuestros ancestros. En este año y medio de vida en nuestras mentes siempre estuvo puesta la idea de emular aquella época en la cual mis abuelos, mis padres y sus hermanos sembraban y cosechaban en nuestro pueblo natal Villaverde, la escanda, para luego cocer los panes en el tradicional horno de leña, para más tarde distribuirlo por los tradicionales mercados asturianos y que sirviera como complemento a la economía de subsistencia de los ganaderos vaqueiros.

En la actualidad en nuestra panadería vaqueira pueden encontrar estos tradicionales panes, empanadas y dulces, llevando la palma el pan vaqueiro.

En nuestros inicios en el mundo del pan, jamás pensamos que la escanda todavía tuviera esta repercusión en la sociedad actual, y eso nos animó a llevar también estos panes, como hacían nuestros antepasados a todos los mercados y abundantes puntos de venta que nos lo solicitaban en toda la región. Ahora estamos creando un canal comercial con el Centro Asturiano de Sevilla, para hacer llegar allí nuestros productos derivados de la escanda. También hemos pensado en proveer a la rica y nutrida hostelería asturiana que hay aquí en Madrid, para después crear un céntrico punto de venta de nuestros productos.

En nuestro afán por la recuperación de otros productos tradicionales estamos ahora recolectando en Belmonte castañas. Este fruto, muy abundante en nuestro concejo, también se presta a la elaboración de harinas ricas y de mucha calidad, para dar forma a nuevas referencias de pan y que intentaremos trasladar a todos nuestros clientes.

Para terminan nuestra presentación, desde aquí queremos invitarles a que sigan consumiendo estos tradicionales productos que durante tantas décadas llevan proporcionando mucha salud a todos los asturianos.

