LITORALPRESS

Fecha: 04-07-2025
Medio: La Discusión
Supl. : La Discusión
Tipo: Noticia general
Título: Chicharo, la legumbre Olvidada que investigadores de INIA buscan reintroducir

Pág. : 10
Cm2: 480,3
VPE: $ 478.371

Tiraje: 3.500
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

EN EL CENTRO SUR DEL PAÍS

Chícharo, la legumbre olvidada que investigadores de INIA buscan reintroducir

Proyecto financiado por FAO pretende rescatar este cultivo ancestral con alta adaptación a la sequía y beneficios para el suelo y la salud, en beneficio de agricultores del secano interior de Ñuble y Biobío.

LA DISCUSIÓN
diario@ladiscusion.cl
FOTOS: LA DISCUSIÓN

El taller realizado en Quinchamalí despertó gran interés entre los pequeños productores asistentes.

Tras casi cinco décadas de ausencia en la dieta y la agricultura chilena, el chícharo (Lathyrus sativus) está listo para regresar. Esta legumbre, que destaca por su alto contenido de proteínas, fibra, propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, fue desplazada en producción y consumo en el país, debido a la desinformación respecto de los efectos perjudiciales que genera una ingesta excesiva y prolongada.

Con información actualizada, investigadores de INIA Quilamapu lideran un proyecto de cuatro años de duración que busca reintroducir este cultivo ancestral como alternativa productiva y alimentaria para la agricultura familiar campesina del secano interior de las regiones de Ñuble y Biobío. La iniciativa, que también estimula la producción y consumo de porotos y lentejas, se denomina "Identificación y reintroducción de recursos genéticos de legumbres con tolerancia a sequía y enfermedades que contribuyan a la seguridad alimentaria y adaptabilidad al cambio climático", y es financiada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

"Estamos frente a un cultivo con enormes ventajas frente al cambio climático" explicó Gerardo Tapia, curador del Banco de Germoplasma Vegetal de INIA Quilamapu y coordinador del proyecto. Detalló que la planta de chícharo presenta una alta resistencia a las heladas y la inundación en invierno, pero también a las altas temperaturas y a la sequía entrando el verano, lo que la hace muy atractiva para los agricultores, sin considerar que posee una ventana de siembra más amplia que otras legumbres. Tapia enfatizó que "su recuperación puede ser clave para la seguridad alimentaria local".

Dentro de la comuna de Chillán, es en Quinchamalí donde se está impulsando la reintroducción del chícharo. Al igual que en la comuna de Ninhue, ambas en la Región de Ñuble, aún persisten pequeñas producciones de este cultivo, que pudieron sobreponerse a las exigentes condiciones de disponibilidad de agua y de mejores suelos.

En este contexto, el investigador de INIA Quilamapu lideró un taller entre productores, donde se compartieron experiencias y los resultados de la primera de tres temporadas de evaluación de variedades tradicionales de esta legumbre. La instancia también permitió rescatar conocimientos locales sobre prácticas agroecológicas, el manejo sostenible del suelo y el rol de las legumbres en la fertilidad natural de los suelos. "Al compartir estos aprendizajes es posible ir reviviendo la memoria del chícharo, tanto en lo relativo a su cultivo, como en la tradición del campo chileno", señaló el investigador.

La jornada concluyó un almuerzo comunitario donde el protagonista fue un tradicional guiso de chícharos, que evocó recuerdos de la gastronomía campesina y reafirmó el valor cultural de este alimento.

Soberanía

El proyecto respaldado por FAO y ejecutado por INIA, busca no solo recuperar un cultivo olvidado, sino también fortalecer la soberanía alimentaria, mejorar la resiliencia de la agricultura familiar y promover prácticas agroecológicas en territorios históricamente afectados por la sequía y el deterioro del suelo.