

Fecha: 09-05-2025  
 Medio: Maule Hoy  
 Supl.: Maule Hoy  
 Tipo: Noticia general  
 Título: **Maulino es destacado por la cosecha de legumbres**

Pág.: 5  
 Cm2: 133,1  
 VPE: \$ 0

Tiraje:  
 Lectoría:  
 Favorabilidad:

Sin Datos  
 Sin Datos  
☐ No Definida



## En revista nuestra tierra **Maulino es destacado por la cosecha de legumbres**

"Me dedico a la producción de legumbres para hacer patria y contribuir a la seguridad alimentaria del país", comenta con orgullo Hugo Segovia Torres (38), técnico agrícola y usuario de INDAP. Esta temporada cosechó 2,5 hectáreas de lentejas, 2,5 de porotos, 1 de garbanzos y 0,5 de chícharos en su predio ubicado entre Curepto y Constitución.

Estudió en Putú, Constitución y Talca, y regresó a su tierra para apoyar a su padre y aprender de él hasta independizarse. Desde siempre tuvo claro que su lugar estaba en el campo. Apasionado por la cultura campesina, decidió seguir el ejemplo de su padre y abuelo, ambos dedicados al cultivo de legumbres. Pese al avance de las importaciones, apuesta por mantener estos cultivos.

En Chile, la mayor producción de legumbres se concentra en Maule (42,3 %), seguido de Biobío (21,5 %) y Ñuble (14,9 %), aunque las hectáreas sembradas han disminuido drásticamente desde 1979 - 1980. "La mayoría de las lentejas llega hoy de Canadá un 30 % más baratas de lo que las vendemos acá, el garbanzo viene de Argentina y es súper duro, y la agroindustria importa porotos de varios países y maneja los precios, pero nada se compara al producto nacional", afirma.

Desde 2017 lidera su emprendimiento "Con sabor a lo nuestro", junto a su pareja, Valeria Varas. Vende directamente en Talca, Curicó, Constitución y Santiago. "Hoy quedan pocas personas que cultivan lentejas, garbanzos y porotos, pero se los venden a intermediarios, los cochenchos, que ganan a costa del productor. Yo reparto directamente", explica.

Segovia es parte del Programa de Cultivos Tradicionales de INDAP, que le ha entregado apoyo en asesoría, maquinaria y fertilización. "Producimos legumbres de alta calidad para que los chilenos mejoren su alimentación y no consuman tanta chatarra", enfatiza. Con tecnología y prácticas sustentables, continúa el legado familiar con identidad y convicción campesina.