



Las apuestas para reactivar la producción de legumbres

Porotos que ayuden contra la obesidad y diabetes, pastas y harinas de lentejas y garbanzos nacionales certificadas como libres de gluten y comercio justo, y legumbres agroecológicas en Los Ríos son parte de las iniciativas con las que se busca mejorar la comercialización y recuperar la producción nacional de legumbres, que viene a la baja desde los años 80, llegando a menos de ocho mil hectáreas en la última temporada. Incluso se busca rescatar las variedades de la “raza Chile” en los porotos.

PALOMA DÍAZ ABÁSULO

A mediados de 2020, a pesar de que los supermercados reconocían un quiebre de *stock* de porotos y lentejas debido al covid, varios pequeños agricultores mantenían sus sacos de legumbres guardados en bodegas, sin poder venderlos.

La paradoja llamó la atención de investigadores y agrónomos y se convirtió en un impulso para buscar alternativas de venta, para evitar que la

producción siga bajando.

En 40 años, a pesar de la menor disponibilidad en el comercio, la producción chilena de legumbres cayó con fuerza, pasando de unas 190 mil toneladas en 1982 a poco más de 55 mil toneladas en 2021, según Odepa. En esa cifra, que incluye al lupino, solo el 31% corresponde a porotos, 1% a lentejas y 0,6% a garbanzos.

“Para la industria es mucho más barato comprar legumbres de Argentina, Canadá o México, por lo que tenemos

poco que hacer en el granel... La producción chilena tiene que estar asociada al valor agregado”, proyecta Andrés Schwember, académico de la Universidad Católica que se ha dedicado a investigar y promover las legumbres.

Pero la dificultad impulsó el desarrollo de ingredientes y nuevos productos de legumbres, también a la valorización de variedades chilenas, con certificaciones y modelos de negocio que acercan a los agricultores con los consumidores.