

FRANCISCA OLAVE/AGRONOMÍA
UDEC
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: UDEC

DESAFÍOS Y TENDENCIAS DE ESTA LEGUMBRE

Especialistas ahondan en mejoramiento genético de los porotos

La producción de poroto destinado a grano seco a nivel nacional se concentra principalmente en las regiones de Maule, Ñuble y Biobío, abarcando una superficie de más de 7 mil hectáreas.

El cultivo de porotos en Chile es fundamental tanto para el medio ambiente como para la gastronomía. Desde una perspectiva ambiental, los porotos son legumbres que, gracias a su asociación con bacterias fijadoras de nitrógeno en sus raíces, enriquecen el suelo de forma natural, reduciendo, así la necesidad de fertilizantes sintéticos, disminuyendo la contaminación del agua y la emisión de gases de efecto invernadero. Como son un cultivo de bajo consumo de agua en comparación con otras fuentes de proteína, su cultivo es una opción sostenible en un contexto de cambio climático. Gastronómicamente, los porotos son un pilar de la cocina chilena y también mundial, ofreciendo una fuente de proteína vegetal accesible, nutritiva y versátil.

Estos fueron solo algunas de las ideas expuestas en el seminario sobre "Mejoramiento genético de porotos: Desafíos en contexto de cambio climático y tendencias de consumo actual", organizado por la Facultad de Agronomía de la Universidad de Concepción y que se llevó a cabo recientemente tanto en Chillán como en Concepción.

El docente del área de cultivos, del Departamento Producción Vegetal de la Facultad de Agronomía UdeC, y coordinador de las jornadas, Dr.

Nelson Zapata, manifestó que, "fue importante desarrollar este seminario porque el poroto es una legumbre que está siendo cada vez menos consumida a nivel mundial, lo cual es preocupante porque las legumbres debieran siempre estar presentes en la dieta por sus atributos culinarios y valor nutricional que tienen. Expusimos los beneficios y estrategias a aplicar para su cultivo y que se está buscando su mejoramiento genético actual ya que la idea es poder incentivar y motivar a los productores y consumidores a no prescindir de ella a través del desarrollo de nuevas variedades más productivas y en sintonía con las exigencias que tiene el consumidor actual", comentó el experto quien añadió que, "nosotros como región de Ñuble, siempre hemos sido una zona de cultivo de porotos, de hecho la producción de poroto destinado a grano seco a nivel nacional se concentra principalmente en las regiones de Maule, Ñuble y Biobío, abarcando una superficie de más de 7 mil Ha entre las tres regiones. Esto principalmente por nuestras condiciones ambientales favorables, pero debido al cambio

climático, estas condiciones son más variables y severas, con menos agua disponible y eso hace aún más desafiante la producción por lo que es necesario conocer las estrategias como la obtención de nuevas variedades y formas de cultivar con menos agua, que fue uno de los puntos que abordamos en este seminario".

Durante el seminario el Dr. Carlos Urrea, profesor y especialista en mejoramiento de frijoles del Departamento de Agronomía y Horticultura de la Universidad de Nebraska-Lincoln, Estados Unidos, se refirió a los avances y desafíos en el mejoramiento genético del poroto, poniendo énfasis en que el desafío principal es el cambio climático. "La escasez de agua y altas temperaturas, que derivan del cambio climático, son los aspectos para lo cual estamos estudiando diferentes estrategias para mejorar el cultivo de porotos, que si bien no requieren de grandes cantidades de agua, sí requiere de estrategias para su cultivo. Sabemos el valor nutricional de los porotos, pero el consumo a nivel mundial ha ido disminuyendo y la industria como tal tiene que ir tratando de revertir

esta realidad".

Variedades de porotos

A nivel nacional existen más de 200 variedades de porotos de tamaños, colores y formas diversas que enriquecen la gastronomía tradicional, siendo la variedad Zorzal la más sembrada el Chile actualmente y que corresponde al grupo de los denominado comercialmente como poroto tipo Tórtola, reconocibles por su forma y tono café claro y sabor suave.

A ellos se suman nuevas variedades como la presentada por el Dr. Kianyon Tay, fitomejorador, leguminosas de grano del Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA, Chile, quien luego de doce años de investigaciones desarrolló la variedad Loica (INIA), que es una variedad especialmente indicada para su consumo como poroto granado y diseñada para la zona centro-sur de Chile. "Es una variedad con alta resistencia a virus, de alto rendimiento, que tiene buena calidad culinaria y organoléptica, y esos son como sus atributos y por cierto ya está próxima a salir al comercio", precisó el experto.

Mejoramiento genético

Sea cual sea la variedad cultivada los especialistas concordaron en que el mejoramiento genético es una estrategia inteligente y necesaria para mantener una producción sostenible y viable frente al cambio climático, no solo por su bajo requerimiento hídrico y su capacidad para mejorar la fertilidad del suelo que los convierten en un cultivo resiliente y sostenible, sino que además, esta legumbre, no solo se enriquece la gastronomía, sino que también se fortalece la soberanía alimentaria y se apoya a la agricultura local, asegurando una fuente de nutrición económica y nutritiva para todos.



Respecto al mejoramiento genético del poroto el desafío principal es el cambio climático.