

EN ENCUENTRO REALIZADO EN LA CASA DEL COMUNERO DE OVALLE

Agricultores fortalecen sus capacidades para **conservar semillas ancestrales**

Tan solo un 5% de las leguminosas que se producen en Chile se cultivan en la Región de Coquimbo, lo que da cuenta de la importancia de fortalecer la autonomía de los agricultores y comunidades de la región, reduciendo la dependencia de alimentos e insumos importados.

EQUIPO EL OVALLINO
 Ovalle

Pequeños agricultores de la provincia de Elqui y del Limarí se reúnen en la Casa del Comunero en Ovalle, para fortalecer sus capacidades entorno a la conservación de semillas ancestrales, específicamente de variedades tradicionales de leguminosas de la zona norte del país, que se destacan por su adaptación a las condiciones climáticas del sector y cualidades organolépticas.

Chile importará alrededor de un 50% de las leguminosas consumidas en el país, uno de los motivos para fortalecer la conservación, producción y uso de variedades autóctonas de leguminosas del país, siendo uno de los ejes desarrollados en el proyecto "Fortalecimiento de la Producción y Uso Sostenible de Leguminosas Tradicionales para Impulsar la Soberanía Alimentaria Regional", ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Intihuasi, y financiado por el Ministerio de Ciencia.

Carolina Pañitru, investigadora de INIA Intihuasi, coordinadora técnica de Soberanía Alimentaria, quien lidera la iniciativa, destacó que "este proyecto busca dar continuidad a un trabajo que ya veníamos desarrollando hace tiempo en conjunto con pequeños agricultores y agricultoras de la Región de Coquimbo, principalmente de la zona del Limarí, el cual busca conservar las semillas tradicionales y ser utilizadas por los agricultores, poniéndolas a disposición del territorio y especialmente a la Agricultura Familiar Campesina. Estamos trabajando con legumbres, específicamente con porotos y habas, con el fin de promover la soberanía alimentaria en los territorios, la autosuficiencia".

Tan solo un 5% de las leguminosas que se producen en Chile se cultivan en la Región de Coquimbo, lo que da cuenta de la importancia de fortalecer la autonomía de los agricultores y comunidades en la región, reduciendo la dependencia de alimentos e insumos importados. Además, las leguminosas destacan por ser una importante fuente de proteína, en donde la composición nutricional de las variedades cultivadas

en la región contiene gran fuente de proteína para los consumidores. Mirtha Gallardo presidenta de la Asociación Gremial Agrícola de la provincia del Limarí agregó que "esta alianza que tenemos con INIA Intihuasi, es muy importante para las comunidades agrícolas, los campesinos, la ruralidad de la Región de Coquimbo que tiene que ver con las semillas, venimos en alianza trabajando ya por el tercer, cuarto año, donde también hemos visitado el Banco de Semillas en Vicuña que no conocíamos, y hemos participado en una serie de ciclo de talleres. Ahora estamos dando inicio a las propuestas que hicimos en un inicio de estos encuentros que tiene que ver con preservar las semillas".

Se trata de preparaciones tradicionales; como porotos con leche, porotos en ensaladas, empanadas, poroto con chancaca, que nacen desde el campo chileno y buscan seguir siendo parte de las tradiciones del territorio



Durante la jornada, las agricultoras aprendieron a conservar mejor sus semillas.

CEDIDA

y del país.

Un trabajo que se suma a la siembra de habas tradicionales que serán estudiadas, caracterizadas, para obtener sus particularidades tradicionales y luego ser compartidas en el territorio.

MANOS A LA OBRA

Durante la jornada los agricultores aprendieron de forma didáctica, a cómo conservar mejor sus semillas, incor-

porando conceptos como la calidad física, sanitaria, fisiológica y genética de éstas. Temperatura, humedad y oxígeno son los principales factores a tener en cuenta para conservar las semillas, ya que no se puede olvidar que son un ser vivo, que por lo tanto respiran y necesitan, calor, agua y oxígeno para desarrollar sus procesos. Estas se conservan mejor si están bien secas y se almacenan en contenedores herméticos a temperaturas bajas y constantes.



En el encuentro, los asistentes realizaron una serie de preparaciones tradicionales con las semillas.

CEDIDA