



La reintroducción del chacharo: investigadores de INIA impulsan el regreso de esta legumbre en la dieta nacional

Descripción



Innovador proyecto que cuenta con financiamiento de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, busca recuperar la producción de chacharos en las regiones de Ñuble y Biobío, destacando las características nutricionales de esta leguminosa de grano y su resiliencia al cambio climático.

La producción de chacharos podría convertirse en un atractivo elemento que oriente a la ciudadanía hacia hábitos de alimentación más saludables, y cuyo cultivo es capaz de enfrentar situaciones de escasez de agua y de incremento de temperaturas destacan investigadores de INIA Quilamapu.

La iniciativa que busca reintroducir esta legumbre cuyo consumo fue habitual durante la primera mitad del siglo XX, se inserta en la ejecución del proyecto "Identificación y reintroducción de recursos genéticos de legumbres con tolerancia a sequía y enfermedades" que ejecuta el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA Quilamapu) con el respaldo de FAO. La iniciativa, de tres años de duración, impulsa en las zonas rurales del secano de las regiones de Ñuble y Biobío, el cultivo y consumo de porotos, lentejas y, especialmente, el chacharo.

El investigador de INIA Quilamapu y coordinador del proyecto, Gerardo Tapia, explicó que junto a los propios agricultores se seleccionarán distintas variedades de chicharos, porotos y lentejas que sean tolerantes a la falta de agua, resistentes a enfermedades y con bajos niveles de sustancias antinutricionales, todo esto bajo un enfoque agroecológico y de mejoramiento participativo.

En una actividad de campo realizada en Ninhue, con los chicharos como protagonistas, agricultoras y agricultores locales evaluaron los primeros ensayos con seis variedades de esta legumbre para identificar las más prometedoras según las condiciones locales. El chicharo es una alternativa productiva para los suelos pobres del secano costero, como los de Ninhue. Su resistencia a la sequía lo hace ideal para estas condiciones, donde otros cultivos no prosperan, destacó Tapia.

Una legumbre resiliente y nutritiva

El chicharo (*Lathyrus sativus L*) no solo es un cultivo rústico capaz de tolerar estreses climáticos, sino también un alimento altamente nutritivo. Contiene entre 23 y 25 gramos de proteínas vegetales por cada 100 gramos, además de aminoácidos esenciales, carbohidratos complejos, fibra dietética y minerales como calcio, hierro, fósforo, potasio y magnesio. Es rico en vitaminas del grupo B, fundamentales para el metabolismo energético y la salud general.

Al respecto, Gerardo Tapia destacó que el alto contenido proteico y de fibra del chicharo lo hacen un alimento ideal para el ser humano, pero desafortunadamente su consumo ha estado asociado, más que nada, al ganado. Este estigma debería cambiar, ya que el chicharo es una opción saludable y sostenible para la población en general.

Aunque en el pasado el chicharo formó parte de la producción habitual de las legumbres en Chile, llegando a cultivarse unas 3 mil hectáreas, hoy esa cifra ha caído a 300 hectáreas, detalló el también investigador de INIA Quilamapu y experto en legumbres, Kianyon Tay. Agregó que una mejora agronómico del cultivo, podría aumentar considerablemente los rendimientos, pasando de los promedios actuales de entre 600 y 1.000 kilos por hectárea, a 2 mil 500 o 3 mil kilos, haciéndolo más competitivo y atractivo desde el punto de vista comercial.

Recuperar el cultivo como tradición campesina

Elcira Marín, agricultora del sector Hualte en Ninhue, participa activamente en el proyecto con la esperanza de mejorar la calidad de las semillas. Sembramos mucho chicharo para la venta, sobre todo porque las personas mayores lo buscan. El año pasado lo vendimos a 3 mil pesos el kilo, y esperamos que vuelva a ser valorado por todos, comentó.

Esta iniciativa también busca combatir los prejuicios existentes sobre el consumo humano del chicharo, promoviendo sus beneficios y fomentando su reintroducción como una alternativa sostenible, rentable y adaptada al cambio climático.



CategorÃa

1. Actualidad

Etiquetas

1. chÃcharo
2. dieta
3. Inia Carillanca
4. legumbre
5. nacional

Fecha de creaciÃ³n

miÃ©rcoles, 5 febrero, 2025 a las 22:39

Autor

editor

default watermark