

Buscan potenciar producción y consumo de legumbres en Chile

Tras finalizar el seminario con el que se dio inicio a un proyecto que busca reimpulsar la producción y consumo de legumbres en Chile, Gerardo Tapia, investigador y curador del Banco de Recursos Genéticos y Vegetales de Inia Quilamapu, indicó: "El déficit hídrico y las condiciones adversas han provocado una creciente dependencia del extranjero, y un estancamiento de los grandes y pequeños agricultores de las regiones de Ñuble y Biobío con la pérdida de las variedades que eran sembradas antiguamente". Este proyecto lleva por nombre "Identificación y reintroducción de recursos genéticos de legumbres con tolerancia a sequía y enfermedades que contribuyan a la seguridad alimentaria y adaptabilidad al cambio climático en la agricultura familiar campesina del secano interior de Chile", y que cuenta con el financiamiento de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) y la ejecución de Inia Quilamapu.

Tapia, indicó, entre los aspectos



FOTO: INIA

FORTALECER UN MODELO de negocio para los agricultores es clave.

Agricultores visitaron dependencias del campo experimental Santa Rosa.

más relevantes, que los trabajos estarán centrados en identificar y reintroducir distintos tipos de porotos, lentejas y chícharos que sean tolerantes a sequía, enfermedades y tengan mayores propiedades nutricionales.

Luego, al cuarto año, se trabajará en la diversificación de la oferta gastronómica de las legumbres, además de fortalecer un modelo de negocio para los agricultores.

Encuentro con productores

Tras el seminario, los agricultores realizaron una visita a dependencias del campo experimental Santa Rosa, donde se encuentra el banco de recursos genéticos vegetales de Inia. En el lugar observaron germoplasma (semillas) de legumbres que se mantienen a buen resguardo, en condiciones de frío y baja humedad, lo que les permitió reencontrarse con antiguos poro-

tos como el cachiporra, sapito y oro.

En ese sentido, la agricultora Teresa Riquelme, del sector Bucalemu en la comuna de Ñiquén, mencionó que "hay unos porotos que comía cuando era pequeña, muy sabrosos, pero no era muy populares por el color del caldo que tenían y que finalmente se perdieron con la aparición de tantas variedades que hay en el supermercado, y nunca más los volví a ver".

"De ellas vamos a seleccionar 25 variedades de poroto, 12 de chícharo y 12 de lenteja", subrayó. Cabe mencionar que el 80 % provendrán del Banco de INIA, mientras que las restantes serán proporcionadas por los mismos agricultores. El científico de INIA añadió que las variedades serán establecidas y evaluadas, en aspectos de tolerancia a sequía, resistencia a la enfermedad "roya" y en factores nutricionales, todo lo cual se llevará a cabo en los terrenos de productores de Ñiquén, Ninhue, San Ignacio y Yumbel. "Al término del proyecto esperamos un 20 % de aumento de productividad en poroto y un incremento del 20 % en el cultivo de lenteja y chícharo", cerró el investigador Gerardo Tapia.