



El renacer del chícharo: Vuelve un cultivo tradicional a los campos de Biobío y Ñuble

Investigadores del INIA Quilamapu trabajan junto a agricultores del secano costero para recuperar el chícharo, una legumbre rica en proteínas y resistente a la sequía, con el respaldo de la FAO.

Prensa La Tribuna
prensa@latribuna.cl

En la región del Biobío, la producción de chícharos está experimentando un renacimiento gracias a una iniciativa del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) Quilamapu, respaldada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Este proyecto, titulado "Identificación y reintroducción de recursos genéticos de legumbres con tolerancia a sequía y enfermedades", tiene como objetivo reintroducir el cultivo de chícharos, porotos y lentejas en las zonas rurales del secano de las regiones de Ñuble y Biobío.

La iniciativa busca promover hábitos de alimentación más saludables y ofrecer alternativas agrícolas resilientes ante la escasez hídrica y el aumento de temperaturas.

El chícharo (*Lathyrus sativus*) es una leguminosa que,

durante la primera mitad del siglo XX, fue común en la dieta chilena. Sin embargo, su consumo y cultivo han disminuido drásticamente, pasando de 3.000 hectáreas cultivadas en el pasado a solo 300 en la actualidad. Este descenso se atribuye a la aparición de cultivos más rentables y a cambios en los hábitos alimenticios. No obstante, el chícharo posee características que lo hacen especialmente valioso en el contexto actual de cambio climático y búsqueda de sistemas agrícolas sostenibles.

El investigador de INIA Quilamapu y coordinador del proyecto, Gerardo Tapia, destaca las cualidades del chícharo: "El chícharo 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".

Además de su adaptabilidad, el chícharo es altamente nutritivo, con un contenido proteico que oscila entre 23 y 25 gramos por cada 100 gramos, aportando



EL CHÍCHARO es altamente nutritivo, aporta aminoácidos esenciales, carbohidratos complejos, fibra dietética y minerales, y aporta vitaminas del grupo B.

aminoácidos esenciales, carbohidratos complejos, fibra dietética y minerales, como calcio, hierro, fósforo, potasio y magnesio. También es rico en vitaminas del grupo B, fundamentales para el metabolismo energético y la salud general.

El proyecto contempla la selección, junto a los agricultores locales, de variedades de chícharos, porotos y lentejas que sean tolerantes a la sequía,

resistentes a enfermedades y con bajos niveles de sustancias antinutricionales, todo bajo un enfoque agroecológico y de mejoramiento participativo. En una actividad de campo realizada en Ninhue, agricultores evaluaron seis variedades de chícharo para identificar las más adecuadas a las condiciones locales. Tapia enfatiza la importancia de este trabajo colaborativo: "Estamos trabajando directamente con los agricultores para seleccionar las variedades que mejor se adapten a sus necesidades y a las condiciones específicas de sus terrenos".

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 chícharo para la venta, sobre todo porque las personas mayores lo buscan. El año pasado lo vendimos a 3.000 pesos el kilo, y esperamos que vuelva a ser valorado por todos", comenta Marín, reflejando el potencial económico que este cultivo puede tener para las comunidades rurales.

Además del chícharo, la región del Biobío es propicia para el cultivo de otras legumbres como porotos y lentejas, que también forman parte de la iniciativa del INIA. Estas

legumbres son reconocidas por su valor nutricional y su capacidad para mejorar la fertilidad del suelo mediante la fijación de nitrógeno. La reintroducción de estos cultivos no solo diversifica la dieta de la población, sino que también contribuye a la sostenibilidad de los sistemas agrícolas locales.

La recuperación de cultivos tradicionales como el chícharo, el poroto y la lenteja en la región del Biobío se plantea como una oportunidad para fortalecer la seguridad alimentaria, promover prácticas agrícolas sostenibles y rescatar el patrimonio gastronómico local.

Con el respaldo de instituciones como el INIA y la FAO, y la participación activa de las comunidades agrícolas, se espera que estas legumbres vuelvan a ocupar un lugar destacado en los campos y mesas de la zona.

Este esfuerzo por revitalizar el cultivo de legumbres en la región se enmarca en una tendencia global que reconoce la importancia de las leguminosas en la alimentación humana y en la sostenibilidad ambiental. Su capacidad para adaptarse a condiciones climáticas adversas y su valor nutricional las posicionan como cultivos clave en la lucha contra la inseguridad alimentaria y el cambio climático.



SOLO 300 HECTÁREAS de chícharos se cultivan en la actualidad, cifra que se quiere incrementar con la iniciativa de los investigadores del INIA Quilamapu.