

▶ hortalizas

Kianyon Tay, investigador de INIA Quilamapu, especialista en legumbres:

"La producción de porotos puede ser una alternativa rentable en la Región de Los Ríos"



Más de 120 agricultores asistieron al gran día de campo de producción de porotos, realizado en el Centro de Innovación Colaborativa (CIC) de Los Ríos, en la comuna de Máfil, en el marco del programa "Modelo agroalimentario para la soberanía alimentaria de la Región de Los Ríos", ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), con financiamiento del Gobierno Regional de Los Ríos, a través del Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR).

Manuel Castillo, asesor del gobernador regional Luis Cuvertino, explicó este programa es "muy importante para la región, puesto que se trata del tema de la soberanía alimentaria en esta región donde hay un gran componente de la Agricultura Familiar Campesina".

En el mismo sentido, la directo-

El investigador fue uno de los expositores del día de campo realizado en Máfil en el marco del Programa de Soberanía Alimentaria ejecutado por el INIA y financiado por el Gobierno Regional de Los Ríos.

ra Regional de INDAP Los Ríos, Alejandra Bartch, resaltó el trabajo colaborativo entre el INIA e INDAP, la participación masiva de productoras y productores usuarios de INDAP en este día de campo que contó con un "tremendo marco de público", indicó.

Luis Llanquiman, presidente del Consejo Asesor Regional (CAR) de INDAP Los Ríos se refirió a la génesis de este programa, señalando que los dirigentes Consejo Asesor Regional CAR de INDAP solicitaron los recursos al Gobierno Regional para trabajar con el INIA señalando que

Es posible llegar con un producto hortícola como el poroto al mercado local con buenos resultados"

Kianyon Tay,
especialista de Inia

"para la agricultura familiar campesina indígena es muy importante aprender del INIA e impulsar la producción de alimentos como trigo, quinoa, legumbres y forrajeras para alimentación animal".

El investigador de INIA Quilamapu, especialista en legumbres, Kianyon Tay, señaló que este día de campo estuvo enfocado en la producción de poroto.

"Vimos las variedades que ha desarrollado el INIA a lo largo de la historia. En relación a los porotos verdes, la variedad Afrodita-INIA, que es un poroto que a los 63 días está listo para su cosecha para consumo verde".

NUEVA VARIEDAD

De porotos granados destacó la nueva variedad Loica-INIA, que este año sale al mercado. "Es un poroto granado que puede llegar a producir hasta 15 toneladas por hectárea, cosechado

a los 75 días y cuenta con resistencia genética a virus", indicó el experto de INIA.

Añadió que "los productores están muy interesados y pueden ver como una alternativa rentable acá en la Región de Los Ríos, llegar con un producto hortícola como el poroto al mercado local con buenos resultados".

El día de campo incluyó charlas de rotación de cultivos a cargo del investigador y extensionista Enrique Vallejo de INIA Remehue y la presentación del investigador de INIA Quilamapu, Kianyon Tay, para posteriormente visitar en terreno las distintas variedades de poroto, finalizando con la exposición del chef José Luis Dolarea, quien dictó una charla gastronómica y expuso la preparación de recetas en base a legumbres como hummus, falafel y otras, cerrando la actividad con una degustación de un plato tradicional de "porotos con rienda", a la chilena.