



Chícharo: La legumbre ancestral que vuelve a los campos del centro sur de Chile

Posted on Noviembre 3, 2025

Investigadores de INIA Quilamapu impulsan la reintroducción de este cultivo olvidado por casi 50 años, destacando su resistencia a la sequía y múltiples beneficios nutricionales y ambientales.

Después de casi cinco décadas fuera de la agricultura y la mesa chilena, el chícharo (*Lathyrus sativus*) está preparado para su retorno. Esta legumbre, rica en proteínas, fibra y con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, fue desplazada del consumo nacional debido a la desinformación sobre los efectos de su ingesta excesiva y prolongada.

Ahora, con información científica actualizada, un equipo de investigadores del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) Quilamapu lidera un proyecto de cuatro años para reintroducir este cultivo ancestral como alternativa productiva y alimentaria para la agricultura familiar campesina del secano interior de Ñuble y Biobío.

Una solución frente al cambio climático

“Estamos frente a un cultivo con enormes ventajas frente al cambio climático”, afirmó Gerardo Tapia, curador del Banco de Germoplasma Vegetal de INIA Quilamapu y coordinador de la iniciativa financiada por la FAO.

El chícharo presenta características excepcionales de adaptación: resiste heladas e inundaciones invernales, soporta altas temperaturas y sequías estivales, y ofrece una ventana de siembra más amplia que otras legumbres. “Su recuperación puede ser clave para la seguridad alimentaria local”, enfatizó el investigador.

Recuperando la memoria agrícola

El proyecto se centra en comunas como Quinchamalí y Ninhue, en la Región de Ñuble, donde aún persisten pequeñas producciones que han resistido las difíciles condiciones de suelo y agua.

En un reciente taller con productores locales, se compartieron los resultados de la primera temporada de evaluación de variedades tradicionales y se rescataron conocimientos sobre prácticas agroecológicas. La jornada culminó con un guiso tradicional de chícharos que evocó la gastronomía campesina.

Entusiasmo entre los agricultores

Claudia Ramos, agricultora de Reloca, Ninhue, valoró el encuentro como “una muy buena instancia para conocer a otros productores y aprender del conocimiento que ellos tienen”. Aunque no conocía el cultivo, destacó su potencial: “Puede generar un ingreso económico relevante, además de ayudar a recuperar nuestros suelos, que son muy pobres”.

María Pérez, presidenta de una agrupación de cuidadoras de semillas del sector Peñaflor, expresó su interés por las prácticas tradicionales: “Me regalaron semilla de chícharo y este año lo voy a producir. Estamos trabajando en producción ecológica, porque queremos dejar una buena tierra para nuestros hijos”.

Soberanía alimentaria y sostenibilidad

El proyecto “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” también promueve la producción de porotos y lentejas.

“Con el chícharo no solo se recupera un alimento nutritivo y tradicional, sino también una herramienta para enfrentar el cambio climático desde la agricultura, revitalizando los saberes campesinos y aportando a sistemas de producción más sostenibles”, concluyó Tapia.



La iniciativa representa una apuesta integral por fortalecer la soberanía alimentaria, mejorar la resiliencia de la agricultura familiar y promover prácticas agroecológicas en territorios históricamente afectados por la sequía y el deterioro del suelo.

El Maipo