

Em campo experimental de cultivo estão plantadas 150 variedades da leguminosa

Alvaiázere em busca do chícharo perfeito

Alvaiázere criou um campo experimental de cultivo junto à sede do concelho para estudar a mais famosa leguminosa da região, o chícharo. No local, estão a ser estudadas e plantadas 150 variedades tradicionais deste pequeno grão que até já tem direito a festivais gastronómicos provenientes de países como o Irão, Afeganistão, Síria, Paquistão, Índia, Polónia, Canadá, Espanha, bem como de outras regiões de Portugal.

No Ano Internacional das Leguminosas de grão, o município do norte do distrito é um dos parceiros do projecto científico *Qualaty - Decifrando o enigma da qualidade do Chícharo (Lathyrus sativus). Como podem as tecnologias omicas contribuir para o melhoramento participativo da qualidade nas leguminosas?*

A iniciativa está a ser liderada pelo Instituto de Tecnologia Química e Biológica (ITQB-Nova) da Universidade Nova de Lisboa, e integra outros parceiros nacionais e internacionais como a COOKLAB, o Instituto de

Agricultura Sustentável (IAS-CSIC, Córdoba, Espanha), o Instituto Superior de Agronomia (ISA) - Universidade de Lisboa, a Sense Test - Sociedade de Estudos de Análise Sensorial a Produtos Alimentares e a empresa de Alvaiázere, Simões & Ramos, maior produtor nacional de chícharo.

No âmbito de uma visita ao campo, que decorreu no dia 4, produtores de chícharo do concelho tiveram a oportunidade de analisar as diferentes variedades da leguminosa semeadas no local, com o objectivo de avaliarem quais as plantas que apresentam as características como o porte da planta, produtividade, cor e tamanho do grão, entre outras.

O estudo é financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia e está a ser conduzido no terreno por Letice Gonçalves sob orientação científica de Carlota Vaz Patto, do ITQB-Nova, com o objectivo de identificar variedades de chícharo fontes de características agrónomicas, nutricionais e organolépticas interessantes,

Nutritivo para o Homem e para os solos O que é o chícharo?

A *Lathyrus sativus* L. (família das Fabáceas) é o nome científico da planta conhecida por chícharo. Apresenta um grão de forma quadrangular achatada e de cor clara que se encontra protegido no interior de vagens grossas, contendo três a quatro sementes cada. Esta leguminosa tem flor de cor branco-azulada e é considerada como melhoradora e regeneradora do solo, uma vez que o enriquece em azoto, através da simbiose com a bactéria rizóbio. O chícharo não é muito exigente com o tipo de solo, uma vez que se adapta facilmente a terras pobres e secas, ligeiras, permeáveis e calcárias, como os das serras do Maciço Calcário Estremenho. A época de sementeira decorre de Fevereiro a Abril. De paladar agradável e requintado, ricos em flavonóides,



proteínas, hidratos de carbono e sais minerais, o chícharo é apreciado por vegetarianos, veganos e macrobióticos, fazendo parte do grupo de leguminosas que se podem consumir em fresco ou secas. Por cá, é consumido desde o tempo da colonização grega da Península. Em Alvaiázere e em Santa Catarina da Serra (Leiria), realizam-se anualmente *Festivais do Chícharo* e em 2010 foi criada a *Confraria do Chícharo*.

quer para os produtores agrícolas e indústria transformadora, quer para os consumidores. Estes vegetais poderão vir a estar na base de um programa de melhoramento da espécie, que responda às principais dificuldades sentidas pelos agricultores no seu cultivo e, simultaneamente, que conquiste novos e mais consumidores desta leguminosa.

O projecto está na fase final do primeiro ano do ensaio de campo, mas a continuidade por, pelo menos, mais dois anos parece estar assegurada. Fimada a iniciativa, os responsáveis pela investigação esperam que se proceda a uma partilha de conhecimentos entre os agricultores, consultores, investigadores, empresas e consumidores.

Ao apoiar o desenvolvimento deste estudo científico, fonte do município de Alvaiázere explica que se pretende contribuir para o desenvolvimento da cultura do chícharo e da diversificação de produtos alimentares à base desta leguminosa.