

Alvaiázere

# Estudos procuram identificar as melhores variedades de chícharo

●●● No Ano Internacional das Leguminosas de Grão, o Município de Alvaiázere é um dos parceiros do projeto científico “QUALITY - Decifrando o enigma da qualidade do Chícharo (*Lathyrus sativus*). Como podem as tecnologias omicas contribuir para o melhoramento participativo da qualidade nas leguminosas?”, que está a ser conduzido pelo Instituto de Tecnologia Química e Biológica (ITQB NOVA) da Universidade Nova de Lisboa, e que integra ainda um conjunto de parceiros nacionais e internacionais como a COOKLAB, o Instituto de Agricultura Sostenible (IAS-CSIC, Córdoba, Espanha), o Instituto Superior de Agronomia - Universidade de Lisboa, a Sense Test - Sociedade de Estudos de Análise Sensorial a Produtos Alimentares e a empresa Alvaiazerense Simões & Ramos Lda., o maior produtor de chícharo a nível nacional.

O projeto de investigação, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia, que está a ser conduzido no terreno pela engenheira Leticia Gonçalves, sob orientação científica de Carlota Vaz Patto, do ITQB, pretende identificar variedades de chícharo fontes de características agrónómicas, nutricionais e organolépticas interessantes, quer para os produtores agrícolas e indústria transformadora, quer para os consumidores. O objetivo é que estes materiais vegetais possam vir a estar na base de um programa de melhoramento



Em Alvaiázere, a visita de campo procurou analisar e comparar a produção das 150 variedades de chícharo



**No Campo Experimental, em terreno da autarquia, estão instaladas 150 variedades tradicionais de chícharo provenientes um pouco de todo o mundo, como Irão, Afeganistão, Síria, Paquistão, Índia, Polónia, Canadá, Espanha**

1 No final das pesquisas será possível então perceber quais são aquelas que têm maior potencial de base para melhorar a cultura do chícharo

da espécie, que responda às principais dificuldades dos agricultores, e, simultaneamente, que conquiste novos consumidores desta leguminosa.

## 150 variedades de chícharo em análise

Deste modo, foi criado pelo Município de Alvaiázere, que se assumiu como um parceiro de primeira ordem, um Campo Experimental, num terreno sua propriedade localizado na vila sede do concelho, onde se encontram instaladas 150 variedades tradicionais de chícharo provenientes um pouco de todo o mundo, como Irão, Afeganistão, Síria, Paquistão, Índia, Polónia, Canadá, Espanha e de outras regiões do país.

Na passada segunda-feira, no âmbito do estudo em curso, realizou-se uma visita de campo, com produtores

de chícharo do concelho de Alvaiázere. Durante a visita, os produtores tiveram a oportunidade de analisar as diferentes variedades instaladas, com o objetivo de avaliarem quais as plantas que apresentavam as características mais interessantes para o seu cultivo, tais como o porte da planta, produtividade, cor e tamanho do grão, entre outras.

Estando já na fase final do primeiro ano do ensaio de campo, perspectiva-se a sua continuidade por pelo menos mais dois, o que permitirá o desenvolvimento de mais iniciativas do género, visando a partilha de conhecimentos entre os agricultores, consultores, investigadores, empresas e consumidores.

Ao apoiar o desenvolvimento deste estudo científico, o Município de Alvaiázere “pretende contribuir

para o desenvolvimento da cultura do chícharo e da diversificação de produtos alimentares à base desta leguminosa, explorando métodos de processamento inovadores e aplicando-os em formulações mais atraentes, convenientes e saborosas, que permitam valorizar o chícharo e as próprias dinâmicas criadas ao nível da economia local”, destaca uma nota divulgada pela autarquia.

## Próximos passos

Nesta fase do estudo, o objetivo foi avaliar as características agrónómicas do chícharo, como por exemplo a sua produtividade, tipo de planta ou resistência às pragas. Entre as 150 espécies existentes no campo experimental “houve três ou quatro que se destacaram” na vertente da produção, explicou Leticia Gonçalves ao DIÁRIO AS BEIRAS.

Um dos próximos passos será orientar as pesquisas para identificar o valor nutricional das várias espécies, seguindo-se depois estudos ao nível do gosto dos consumidores, nomeadamente testes sensoriais, que incluirão a região Centro e também populações mais urbanas. No final, depois de identificadas as variedades que melhor se distinguem nos vários itens avaliados e cruzando os resultados, será possível perceber quais são aquelas que “têm maior potencial de base para melhorar a cultura do chícharo”.