

El chícharo en Canarias...

Se revela como un ingrediente para la elaboración de caldos y potajes

POR: ASAGA Canarias ASAJA

El chícharo, leguminosa usada tradicionalmente en las rotaciones de cultivos en Canarias para aportarle fertilidad al suelo, como alimento para el ganado e, incluso, como ingrediente para la elaboración de caldos y potajes. Aunque en el Archipiélago no se le ha considerado un alimento básico de subsistencia, en la actualidad está presente de manera residual y sigue siendo apreciado en muchas zonas rurales.

En La Gomera, sin ir más lejos, agricultores como Fermín Fernández continúan cultivándolo, en el municipio de Vallehermoso, bien para comercializarlo o para consumo propio.

“AIDER La Gomera emprendió en 2013 una proyecto con restaurantes para conocer la valoración del producto”

Fernández cuenta que se trata de un cultivo de fácil manejo, que se siembra en el mes de febrero y se recoge en junio o julio, pero presenta un bajo rendimiento y está asociado a un laborioso proceso en postcosecha antes de poder ser consumido. Lo explica: “después de recoger la planta, es necesario majarla para sacar el grano y eliminar la paja que se aprovecha para los animales, luego hay que limpiar los granos, tenderlos sobre mantas para ponerlos a secar, entre dos y 20 días dependiendo de las horas de sol y cuando ya están secos se tienen que poner a remojo para luego poder usarlos en la cocina”.

Con tantos pasos, no es de extrañar que los chícharos, que además son tolerantes a las sequías y el encharcamiento,

resistentes a plagas y enfermedades y poseen un alto contenido en proteína, se comercialicen a 15 euros el kilo.



Un precio que este agricultor reconoce que “es caro pero venderlo por debajo de esta cantidad, implicaría perder dinero”, y es algo a lo que no está dispuesto. Por este motivo, ya no cultiva tanto como antes porque lo que produce lo destina, principalmente, para autoconsumo.

Conscientes del retroceso que estaba experimentando el chícharo en la isla, la Asociación de Desarrollo Rural de La Gomera (AIDER La Gomera) emprendió en el año 2013 un proyecto, a pequeña escala, que tenía como finalidad “evaluar la

viabilidad del cultivo y su demanda en el mercado”.

Fermín Fernández fue uno de productores con quien contactaron para poner en práctica esta iniciativa en la que, además participaron dos restaurantes colaboradores de la isla para investigar y crear recetas, además de para la comercialización de los platos.

La Vieja Escuela, en el municipio de Agulo, y Torre del Conde, en San Sebastián de La Gomera, fueron los dos establecimientos que se prestaron a esta iniciativa, desarrollada desde junio hasta septiembre de 2013 y para la que se utilizó una producción de 60 kilos de chícharos. Se comercializaron cuatro platos y una tapa, elaborada por Fabián Mora, asesor gastronómico y reconocido restaurador de La Gomera que formó parte del proyecto por su conexión con el Hotel Torre del Conde (empresa CETS).

El chícharo muy valorado

Los resultados más destacados de la experiencia llevada a cabo en los restaurantes, para la que se realizó una encuesta de valoración del plato, demostraron que el 91% de los 199 consumidores que habían [completado](#) dicha encuesta valoró, con un puntuación de notable (7 o más), el plato de chícharos; el material promocional para propiciar el consumo de chícharo en los restaurante resultó efectivo; el 57% de los encuestados valoró con un sobresaliente (puntuaciones de 9 ó 10) su plato de chícharos; el 58% de los consumidores de chícharos de esta experiencia eran residentes en La Gomera frente al 42% que residían fuera de la [isla](#), un dato importante para valorar la demanda futura y, por último, el 61% de encuestados desconocían que al consumir chícharo contribuían a mantener el paisaje agrícola, la vida en los pueblos, y el desarrollo de la economía local para beneficio de todas las personas que viven en La Gomera.

La iniciativa de esta Asociación formaba parte de un proyecto de cooperación denominado “Agropaisajes Insulares: custodia del territorio en las islas turísticas y rurales”, financiado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

De esta forma, AIDER La Gomera se había propuesto impulsar y diversificar la agricultura (partiendo de que la producción agrícola de La isla está muy concentrada en pocos productos y está basada prácticamente en el autoconsumo), aprovechar “el alto potencial del chícharo en la cocina”, convertirlo en una actividad rentable para los agricultores y contribuir, con todo ello, al desarrollo de las plantaciones de este cultivo.