

GUISANTEX: Mellora do sistema de produción integrada e estudo do uso comercial do chícharo de Xermade

FEADER 2018/018B

Coordina



**Unión de Cooperativas Asociación
Galega de Cooperativas Agrarias**

Rúa Tomiño, nº 22, soto 1
Telf. 981 584 783
Santiago de Compostela

Rúa Poeta Noriega Varela,
nº 30, entreplanta A - Lugo
Telf. 982 201 514

Rúa Bedoia, nº 7, 2º, OF. 1
Telf. 988 242 481
Ourense



www.agaca.coop

Participan



Centro tecnolóxico da carne

Avenida de Galicia, nº 4 - Telf. 988 548 277
Parque Tecnolóxico de Galicia
San Cibrao das Viñas (Ourense)
www.ceteca.net



Alta Montaña Galega S. Coop. Galega

Avda. Terra Chá, 38 entresollado - Vilalba, Lugo
Telfs. 982 878494 - 698 155 709
altamontanagalega@gmail.com

Con financiamento de



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL



**GOBIERNO
DE ESPAÑA**
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Fondo Europeo Agrícola de
Desenvolvemento Rural:
Europa inviste no rural



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DO MEDIO RURAL



**GOBIERNO
DE ESPAÑA**
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Fondo Europeo Agrícola de
Desenvolvemento Rural:
Europa inviste no rural

Coordina
agaca
Asociación Galega de
Cooperativas Agroalimentarias

GUISANTEX: Mellora do sistema de produción integrada e estudo do uso comercial do chícharo de Xermade

FEADER 2018/018B



Participan



Con financiamento de

GUISANTEX: Mellora do sistema de produción integrada e estudo do uso comercial do chícharo de Xermade

FEADER 2018/018B

Este proxecto conta co apoio da Xunta de Galicia e do FEADER (Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvemento Rural) no marco do PDR (Programa de desenvolvemento rural) de Galicia 2014-2020, mediante o programa de axudas para execución de proxectos dos grupos operativos da Asociación Europea da Innovación.

Recibe 64.500,00 € en axudas.

Coordina: Asociación Galega de Cooperativas Agroalimentarias —AGACA, con participación de Almoga S. Coop. Galega e o Centro Tecnolóxico da Carne.

OBXECTIVO

O proxecto Guisantex pretende recuperar e revalorizar o cultivo dunha variedade endémica dun chícharo de Xermade, atopado no lugar da Cova do Vilar na parroquia de Momán (provincia de Lugo).

Aposta por traballar na avaliación, mellora e difusión do potencial agronómico da planta aplicando un manexo integrado, así como no estudo da aptitude do produto para o seu consumo humano e animal. Busca potenciar e conservar as variedades propias da comarca Terra Chá como recurso sustentable desta zona rural, cuxa economía é de clara vocación agrícola e gandeira.

METODOLOXÍA

O proxecto prolóngase 3 anos para permitir o ciclo de sementeira e cultivo da variedade chícharo de Xermade fronte a outras comerciais, estudando comparativamente o seu comportamento como produto:

Para consumo humano:

- En verde mediante o emprego en grao e en vaíña completa cocida.



- Primeira transformación en fresco (conserva e conxelado).
- En seco para o consumo humano tipo garavanzo.

Para consumo animal:

- Introducido na formulación de pensos e tipo ensilado.

O proxecto desenvólvese no Concello de Xermade, que está incluído na reserva da biosfera "Terras do Miño", un ecosistema onde abunda a auga e se dan condicións climáticas ás que a variedade chícharo de Xermade se adapta perfectamente, como son o frío e a xead.

BENEFICIOS

O proxecto permitirá desenvolver un sistema de produción agraria cun alto grao de diversidade, centrándose na área da Terra Chá de Lugo, posuidora de grandes recursos vexetais.

Suporá un estudo en profundidade da eficiencia do uso e do impacto no medio rural dos recursos internos das fincas de cultivo desta leguminosa, na procura de mellorar a produción de chícharo de alta calidade.

Protexerá os recursos fitoxenéticos galegos, dando rendibilidade ao cultivo de variedades tradicionais fronte ás comerciais.

