

---

## MUPLICACIÓN, ESTUDIO Y DIFUSIÓN DE VARIEDADES HORTÍCOLAS LOCALES EN EL CINTURÓN VERDE PLATENSE

**Autores:** Otero, Jeremías; Garat, Juan José; Vera Bahima, José; Ahumada, Adriana, May, María Paula; Nico, Andrés

Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales – Universidad Nacional de La Plata

**Email:** jereotero@hotmail.com

**Eje temático:** Estrategias para el trabajo en extensión rural (Rescate de conocimientos y saberes locales)

**Categoría:** Experiencia

La experiencia que relatamos se enmarca institucionalmente en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata, a su vez, el ámbito territorial en el que se inserta, es el cinturón verde platense. Tiene como antecedente fundamental, el trabajo realizado en pos de la revalorización de las hortalizas locales en general y del tomate platense en particular. El camino recorrido permitió reconocer, entre otras, la necesidad de avanzar hacia la multiplicación, estudio y difusión de estas semillas, y esa es la experiencia que iniciamos y que aquí comunicamos. El trabajo surge en la primavera de 2012 y se articuló en torno a tres áreas: producción, extensión e investigación. El cultivo y multiplicación de la semilla (área *producción*) incluyó las campañas: primavera-verano 2012/2013, otoño-invierno 2013 y primavera-verano 2013/2014. Se produjeron semillas de once (11) especies diferentes: tomate platense, zapallito de tronco, sandía amarilla, ají morrón, ají vinagre, chaucha balina, sandía cuarentina, zapallo turco, nabiza, cardo blanco e hinojo. Respecto a las acciones de extensión, a grandes rasgos, nos hemos vinculado con productores hortícolas, huerteros, e instituciones. Estas acciones, además de involucrar el reparto de la semilla, incluyeron momentos de encuentro e intercambio. Se puso especial énfasis al debate sobre los conocimientos asociados al cultivo, usos, comercialización, reconociendo ventajas y/o desventajas de estos materiales genéticos. Respecto al área de investigación, iniciamos acciones vinculadas a la construcción de un *banco de memoria*, que permita sistematizar el conocimiento local y práctico asociado a su cultivo y consumo. Para concluir, entendemos que esta experiencia que está iniciando, podría constituirse en el mediano plazo en una fuente de tecnología y conocimientos, alternativa al modelo hegemónico y co-construida entre la Facultad y los horticultores locales.

**Palabras clave:** semillas hortícolas locales, conservación, multiplicación, cinturón verde platense

## MUPLICACIÓN, ESTUDIO Y DIFUSIÓN DE VARIEDADES HORTÍCOLAS LOCALES EN EL CINTURÓN VERDE PLATENSE

### I. FUNDAMENTOS DE LA EXPERIENCIA

Las actividades agropecuarias en general y la horticultura del gran La Plata en particular han sufrido transformaciones como consecuencia del proceso conocido como “Revolución verde”. Tal modelo productivo implicó la modernización del sector a partir del uso de tecnologías capital-intensivas, insumo-dependientes y la creciente integración de la producción de alimentos a la dinámica del capital industrial y comercial. En el Cinturón Hortícola Platense esto se tradujo en un rápido desarrollo de los cultivos protegidos, convirtiéndose “el invernáculo” –y todo su paquete tecnológico- en el emblema de este modelo, impactando en lo social, productivo y ambiental. Según Peralta et al (2008), la agricultura moderna se basa en nuevas tecnologías de mecanización con altos costos en los insumos de agroquímicos y en el uso de pocas variedades mejoradas que incrementan los rendimientos de los principales cultivos. Debido a este fenómeno las variedades tradicionales locales generadas y mantenidas por los mismos agricultores, han sido paulatinamente reemplazadas o desplazadas, implicando una erosión genética y cultural (Gaviola, 2003).

No obstante este escenario, paralelamente se han desarrollado experiencias en el ámbito internacional y nacional, vinculadas a la revalorización y conservación in-situ y ex-situ de los materiales genéticos locales. En el caso del cinturón verde platense, estudios preliminares han permitido trazar la existencia de un buen número de variedades locales (Fernández et al., 1998; Garat, 2002). Esa agrobiodiversidad existe sin duda porque algún beneficio o interés particular le ha venido proporcionando a sus “guardianes” – productores y huerteros principalmente- que año tras año, las reproducen y también a sus consumidores, que las demandan. En tal sentido, se puede establecer que, los materiales locales que se caracterizan por ser variedades botánicas, llevan varias décadas de reproducción continua en la zona, con la consecuente adaptación relativa al suelo y el clima local, y muchas son reconocidas, por su rusticidad y su sabor. Estas características –y la experiencia reciente- nos han permitido inferir que la incorporación de estas variedades locales a las rotaciones, tanto de los quinteros familiares como de los huerteros de la región, permitirían menor dependencia de variedades comerciales, menor uso de agroquímicos –por la comentada adaptación al medio- y la posibilidad de la selección según los criterios de cada productor; a la vez de su conservación genuina.

### II. LAS VARIEDADES HORTÍCOLAS LOCALES

Una prospección realizada entre los años 2002-2003 (Nico et al, 2006) nos permite determinar, hasta esa fecha, la localización de diversas poblaciones de tomate, cebolla, alcaucil, sandía y apio, cada una reconocida por alguna característica particular. Con anterioridad, ya se había descripto un número importante de hortalizas con varias décadas en nuestras quintas (Fernández et al., 1998). En trabajos realizados más recientemente (Garat et al, 2008) se reconocen unas 35 poblaciones de una diversidad aun mayor de estas hortalizas “locales”.

Nos cuenta Primo Carcione, productor de Joaquín Gorina, Partido de La Plata, que su tomate, famoso actualmente entre las diversas poblaciones de tomate platense, provino de otra familia, los Seminara, también de Gorina (Ciampagna et al, 2007). También comenta Cayetano Grasso -productor de Lisandro Olmos, Partido de La Plata- que su morrón platense, como él lo denomina, “...es un morrón especial, de la cruce del “cuarentino” que teníamos en la quinta, que hacía mucha cantidad pero chicos y uno que trajo mi padre de la zona de Los Talas, partido de Berisso- de tres puntas”. Esto es una pequeña muestra de la circulación que ha habido de semillas o brotes, tanto sea por trueque, compra-venta o como un presente, que caracterizó a la horticultura local y que apuntaló esta construcción. “Las diferentes formas de intercambio atendían no sólo a la necesidad económica de aprovisionamiento sino también a la evitación de la depresión endogámica que podría producir el utilizar sólo las propias semillas, además de un constatado interés por innovar y mejorar”. A esto se refieren, Cayetano Grasso cuando hablaba de su morrón o Antonio Gentile - productor de Joaquín

Gorina, Partido de La Plata-, cuando hablaba de cambiar la sangre –haciendo referencia a las semillas-.

**El tomate platense.** Su origen en la zona es una mezcla de mito y realidad. Es introducido entre los años '20 y '30. Sus características agronómicas y su rusticidad contribuyeron al desplazamiento de otros materiales genéticos de tomate en producción en esos tiempos. El tomate platense es un tomate redondo, algo achatado, plurilocular, de crecimiento indeterminado. Durante prácticamente 40 años dominó la producción de tomate redondo fresco en el área hortícola bonaerense y otros puntos del país. En los años '80, producto de la aparición de materiales genéticos modernos, su cultivo fue declinando hasta quedar restringido a un número acotado de explotaciones, en los que perdura para satisfacer el autoconsumo o el comercio a muy pequeña escala. Pero la memoria colectiva y el valor simbólico que le atribuyen los consumidores, lo posicionaron esta vez como producto típico local. Referencias al tomate con olor a tomate (Buela, 2003), o tomate con sabor a tomate son comunes entre quienes lo descubren o redescubren en las quintas o las ferias. Hasta la fecha se han localizado más de una decena de poblaciones, reconocidas por el nombre de los quinteros que supieron mantenerlas: Carcione, de la localidad de Joaquín Gorina; Gentile, también de Gorina; Bustos, de la localidad de José Hernández; Prieto, del Barrio Aeropuerto; Del Manzo, de Hudson, Pdo. de Berazategui; Ventura, del Barrio Aeropuerto –Pdo. de La Plata-; Grasso, de Arana, Franchi y Ferreri, de Los Talas, Pdo. de Berisso; Luna, de Joaquín Gorina, etc. (Garat et al, 2008).

**El alcaucil ñato.** Por los años '30 llegaron los primeros brotos a la zona, provenientes de Europa. Actualmente se cultiva en unas pocas quintas. Tuvo su origen en el alcaucil ñato común, que se cultivó por décadas en nuestra región, aunque ya es prácticamente imposible encontrarlo en las quintas de la zona. Su producción acompañó a los alcauciles blanco y violeta, si bien de alguna manera, los sobrevivió. El origen es local, producto del interés de un quintero que separó algunos ejemplares más tempranos y dio origen a este alcaucil ñato precoz. También encontramos una variedad interesante de poblaciones: Grasso, de la localidad de Arana; Binci, de Lisandro Olmos, Pulletich, de Arana; Sampaoli de Arana; Ventura, de Barrio Aeropuerto, al sur de la Ciudad. Es relevante la variedad de usos que acompañan la historia del alcaucil ñato; todas recetas muy vinculadas a la tradición de la familia quintera (Garat et al, 2008).

**Los ajíes.** Una interesante variedad de ajíes ha perdurado en el tiempo, reproduciéndose campaña tras campaña, para llegar hasta nuestros días como hortalizas locales. En las quintas de los alrededores de La Plata encontramos dos poblaciones de ají morrón, tres poblaciones de ají vinagre y dos poblaciones de ají picante, "putito" y "diablito", como los denominan sus "propietarios". Con usos muy diversos –y para paladares muy distintos-, estos ajíes gozan de cierto renombre por su adaptación a los suelos y el clima de la región (Garat et al, 2008).

**La nabiza.** Los hermanos Carcione, de la localidad de J. Gorina, Pdo. de La Plata, mantienen este cultivo desde hace ya varias décadas. Se trata de una crucífera de invierno, cuya cosecha se realiza a los aproximadamente tres meses de sembrada. Se aprovecha la parte aérea, antes de que desarrolle el botón floral. Se consume fundamentalmente como relleno de comidas y en sopas (Garat et al, 2008).

**El grilo nabo.** El cultivo de esta hortaliza ha quedado restringido a un productor en la localidad de Arana, en el partido de La Plata. La familia Pulletich la mantiene y la comercializa en mercados de Buenos Aires (Garat et al, 2008).

Diversas poblaciones de hinojo "gigante", zapallito "lustroso", apio "fajado", cardo "blanco", brócoli "italiano o "criollo", zapallos y sandías completan el cuadro de las hortalizas locales.

### III. CARACTERÍSTICAS DE LA EXPERIENCIA: LA UPID SEMILLAS HORTÍCOLAS LOCALES

La Unidad Promocional de Investigación y Desarrollo (UPID) "Semillas Hortícolas Locales del Cinturón Verde Platense", es una unidad de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata, dedicada a la investigación y desarrollo, que tiene como objetivo aportar a la conservación y revalorización de las variedades hortícolas locales. La misma fue

conformándose durante el año 2012, teniendo como miembros a docentes y estudiantes vinculados con distintos cursos de la Facultad.

Representa una continuidad del trabajo realizado desde el curso de Extensión Rural, desde el año 1999, en torno a las variedades hortícolas locales del gran La Plata. A partir del mencionado año comienzan a desenvolverse distintos proyectos de extensión y desarrollo vinculados al rescate y difusión del tomate platense y otras hortalizas locales. Como ejemplos se pueden nombrar: “El Rescate y la Difusión del Tomate Platense” (año 1999-2002), “Promoción del desarrollo local a través de la diferenciación y valorización de las hortalizas típicas locales del Cinturón Verde de La Plata” (2005-2007), “Declaración de Custodios de la Biodiversidad Hortícola Local” (año 2006).

Es así que durante los años anteriores de trabajo, en base a investigaciones y entrevistas realizadas a viejos quinteros, se lograron localizar aproximadamente 35 poblaciones de variedades hortícolas locales. A su vez, se pudo conformar un grupo de productores (Grupo de Productores de Tomate Platense – GPTP), organizar eventos relacionados con la difusión y comercialización (Jornadas de Productos Típicos Locales, Encuentros de Productores, Fiestas del Tomate Platense, etc.) y se realizaron diversas publicaciones referidas a la localización, revalorización y uso de estos materiales genéticos.

En base a estos antecedentes, y aprovechando los marcos institucionales de la Facultad, es que se conforma la UPID, con el objetivo de seguir aportando a la preservación y difusión de los cultivos hortícolas locales, a la vez de aminorar la pérdida de la biodiversidad, conformar una fuente alternativa de aprovisionamiento de semillas -siendo los productores principalmente partícipes del proceso-, aportando al fortalecimiento de una identidad productiva local. De esta manera el camino recorrido, permitió reconocer, entre otras cuestiones la necesidad de profundizar el estudio de estos materiales y avanzar hacia la multiplicación y difusión de estas semillas.

Para alcanzar los objetivos propuestos, la UPID estructura su trabajo en tres grandes áreas o ejes de trabajo: producción, investigación y extensión:

- El área de producción incluye la planificación de una “parcela semillera”, y el cumplimiento de las labores necesarias para la obtención de las semillas locales, en cantidad y calidad. La parcela productiva se encuentra en la Estación Experimental Julio Hirschhorn y cumple con el propósito de reproducir y multiplicar diferentes variedades hortícolas en el medio local, campaña tras campaña, para que puedan llegar las semillas producidas a manos de los quinteros, huerteros y la comunidad en general.
- El área de investigación implica el desarrollo de estudios relacionados tanto con el manejo y producción de las plantas a campo, así como el relevamiento y rescate de la información y valor cultural asociados a estos materiales (manejo, prácticas, historia, usos, recetas, etc.). Se trata de investigar teniendo en cuenta la perspectiva y experiencia, de los distintos actores involucrados.
- Por último, el área de extensión comprende el vínculo con la comunidad en general y los productores, la comunicación entre distintos actores y saberes, las tareas de divulgación y difusión de las hortalizas locales en la sociedad en su conjunto. Asimismo, se desarrolla la vinculación con otros actores del sector, intentando hacer llegar a manos de los interesados no solo las semillas, sino la mayor cantidad de información posible asociada a ellas, para una adecuada producción y uso. Las acciones, además de involucrar el reparto de la semilla, incluyen momentos de encuentro e intercambio, poniendo especial énfasis al debate sobre los conocimientos asociados al cultivo, el “saber hacer”, usos, comercialización, reconociendo ventajas y/o desventajas de estos materiales genéticos. De esta manera, la entrega de semillas a los distintos interlocutores, les proporcionaría una fuente alternativa de aprovisionamiento de este recurso, pero también estaría implicando un camino de intercambio de experiencias e información, poniendo en diálogo distintos saberes, historias y prácticas productivas.

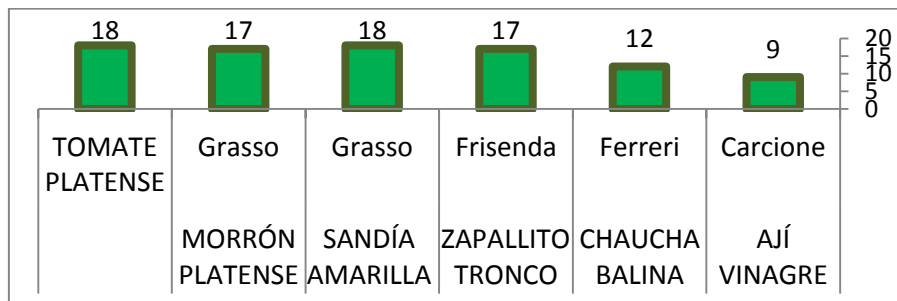
Al comenzar uno de sus textos, Huergo (2003) nos dice que cuando producimos acciones estratégicas tenemos -seguramente- claridad acerca de lo que queremos comunicar: algún contenido, una problemática, una experiencia, toda una materia, algunos saberes. Pero con eso no basta. Necesitamos conocer al destinatario de esa acción estratégica, a nuestro interlocutor. Necesitamos conocer y reconocer sus prácticas socioculturales. Nuestro interlocutor es un ser de carne y hueso, un ser situado en una comunidad cultural, con una historia, con determinados saberes y prácticas incorporados, con modalidades particulares de expresar (a través del lenguaje) sus experiencias. Teniendo en cuenta esto, es que se encararon las acciones de la UPID. La práctica extensionista, a veces de una forma sistematizada u organizada, otras más desestructurada, también respondió a ello, pudiéndose identificar tres “grandes tipos de interlocutores”: Productores, Huerteros e Instituciones, con quienes se ha venido articulando y conformando la propuesta.

**IV. ALGUNOS RESULTADOS ALCANZADOS**

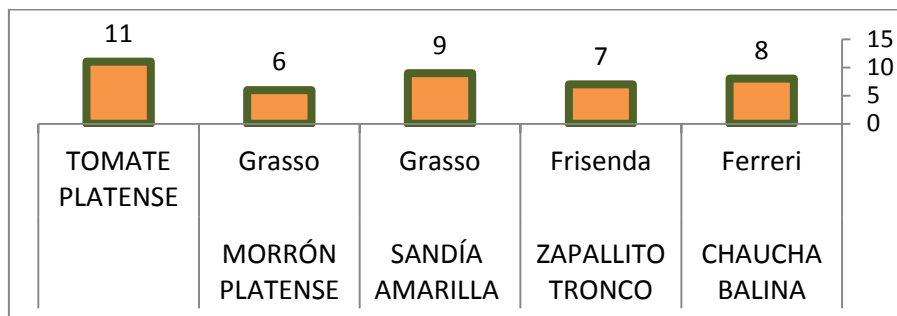
En agosto de 2012 se iniciaron las actividades en la Estación Experimental “Julio Hirschhorn”, se llevó adelante el cultivo de cinco (5) poblaciones de tomate platense, zapallito de tronco, sandía amarilla, ají morrón, ají vinagre y chaucha balina, todas semillas con décadas de reproducción en la región y cedidas por productores.

Al finalizar cada campaña –cada cosecha de semillas- las mismas se repartieron en distintas instancias, a diferentes destinatarios. Los cuadros N°1, N°2 y N°3, representan el número total de productores, huerteros e instituciones que recibieron semillas, pero a grandes rasgos podemos mencionar que principalmente se ha articulado con: grupos de productores del cinturón verde platense, grupos de Cambio Rural INTA, productores de la feria “Manos de la Tierra”, huerteros de la región, y representantes de instituciones como: Escuelas, CEPT, o INTA.

**Cuadro N°1:** Cantidad de productores hortícolas que recibieron semillas, distinguido por especie y población



**Cuadro N°2:** Cantidad de instituciones que recibieron semillas, distinguido por especie y población



**Cuadro N°3:** Cantidad de huerteros que recibieron semillas, distinguido por especie y población



**Cuadro N°4:** Cantidad (en gramos) de semilla distribuida de la campaña P-V 2012/13

Varietal Local	Tomate platense	Morrón platense	Sandía amarilla	Zapallito tronco	Chaucha balina	Ají vinagre
Cantidad entregada	102 gr	85.5 gr	234 gr	293.6 gr	2887.2 gr	21 gr

Respecto a las acciones de extensión y difusión, al momento se produjeron materiales de divulgación que dan cuenta del sentido y objetivos de la propuesta; se hizo una presentación en la 9° y 10° Fiesta del Tomate Platense, con reparto de semillas y degustación de hortalizas locales; y fundamentalmente se hicieron una serie de talleres con productores hortícolas con el fin de evaluar las características de los materiales genéticos entregados, fundamentalmente en relación a sus fortalezas y debilidades.

**Imagen N°1:** Folleto de difusión de la propuesta



En la presente comunicación incluimos los resultados parciales (de la campaña primavera-verano 2012/2013), sin embargo cabe mencionar que el trabajo en el marco de la UPID, ha continuado en ejecución. Hemos multiplicado y distribuido semilla de la campaña otoño-invierno 2013 (nabiza, cardo blanco e hinojo); y producido y comenzado la distribución de semilla de la campaña primavera-verano 2013/2014 (tomate platense, sandía cuarentina, ají vinagre, ají morrón, zapallito de tronco, chaucha balina y zapallo turco).

**Imagen N°2** “Parcela semillera”



**Imagen N°2:** Diferentes poblaciones de tomate platense



**Imagen N°3:** Zapallo turco



**Imagen N°4:** Trabajando en la parcela



## V. CONCLUSIONES

Hemos visualizado y definido como prioridad poder garantizar la conservación y distribución de las semillas de las hortalizas locales. A su vez, la propuesta no ha buscado sólo una mera difusión de semillas, o distribución de cartillas, sino trabajar en la construcción cooperativa de conocimientos ¿Cómo se comportan respecto a las semillas entregadas respecto a las comerciales? ¿Se ajustan a las estrategias productivas y comerciales de los horticultores familiares? ¿Cuáles son las ventajas/desventajas productivas y comerciales? ¿A qué canales de comercialización se ajustan mejor? Estas fueron algunas de las preguntas sobre las que se ha trabajado en los talleres realizados y en conversaciones con los productores locales.

Es muy importante mencionar que esta experiencia es fruto de un trabajo continuado por más de diez años, pudiéndose en este proyecto en particular, capitalizar la identificación previa de semillas y del conocimiento de prácticas de producción y consumo, para su posterior multiplicación y distribución. A su vez, desde el punto de vista tecnológico, esta propuesta no ha sido concebida como “infalible”, sino que sólo pretende constituirse en una alternativa más para la construcción de las estrategias productivas de los horticultores familiares. En ese sentido, la experiencia va demostrando que estas variedades locales, como alternativa tecnológica, se ajustan a las expectativas de muchos de los quinteros y huerteros que las utilizan.

Para finalizar, debemos señalar que al igual que el trabajo previo en torno a la revalorización del tomate platense, esta experiencia ocupa un lugar marginal en el espacio social vinculado a la horticultura platense. A pesar de haber ganado reconocimiento, lo hegemónico sigue pasando por otro lugar. Los argumentos vinculados a la productividad, la cosmética, la durabilidad pos-cosecha, entre otros, son los que dominan. La modernización y la *revolución verde* todavía gobiernan el sentido común de técnicos, productores o funcionarios públicos. Sin embargo, esta experiencia continúa, no muestra signos de desaparecer, y se funda en la reivindicación del control local y popular de los recursos (entre ellos, los genéticos) y las tecnologías (entre ellas, la semilla).

## VI. BIBLIOGRAFÍA

**Buela, E.** (2003). “El tomate platense: la comercialización y el consumo”. En *Sistemas Agroalimentarios Localizados. Procesos de innovación y valorización de los recursos locales. El caso del tomate Platense*, pp. 33 - 42. Seminario INTA-INRA-UNLP. Año 2003. La Plata, Argentina.

**Ciampagna, M. J. J. Garat; A. Ahumada; J. Otero; G. Bello; L. Terminiello** (2007) “Etnobotánica en la quinta de los Carcione”. XXI Jornadas Argentinas de Botánica Sociedad Argentina de Botánica.

**Garat, J. J., Castro, A., Gramuglia, S. & Nico, A.** (2007) Relevamiento de recursos genéticos hortícolas en el cinturón verde de la plata (buenos aires, argentina). *Revista Brasileira de Agroecología*, V. 2, n. 1, fev. 2007.

**Gaviola, J. C.** (2003) Producción de semillas hortícolas en la Argentina. *IDIA* año III, n° 4, Agosto de 2003. P. 19-24.

**Huergo, J.** (2003) El reconocimiento del “universo vocabular” y la prealimentación de las acciones estratégicas. Centro de comunicación/educación. Facultad de periodismo y comunicación social (UNLP).

**Nico, A.; Garat, J.; Castro, A.; Gramuglia, S.; Ahumada, A.; Gamboa, S.; Sarandón, S.** (2006). Recursos genéticos de plantas hortícolas alóctonas en el cinturón verde metropolitano (La Plata, Buenos Aires, Argentina). *PGR Newsletter* N° 148, pp 44-48.

**Peralta, I.** y otros (2008). Catálogo de poblaciones criollas de pimiento, tomate y zapallo colectadas en valles andinos de la Argentina. Ediciones INTA, 2008. 128 p. ISBN 978-987-521-335-7