

HORTICULTURA

Las hortalizas típicas locales en el cinturón verde de La Plata: su localización, preservación y valorización

J.J. Garat¹; A. Ahumada¹; J. Otero¹; L. Terminiello¹; G. Bello¹ y M.L. Ciampagna²

¹Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UN La Plata. ²Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UN La Plata. Buenos Aires, Argentina.

Recibido: 24/03/08

Aceptado: 1/06/09

Resumen

Garat, J.J.; Ahumada, A.; Otero, J.; Terminiello, L.; Bello, G. y Ciampagna, M.L. 2009. Las hortalizas típicas locales en el cinturón verde de La Plata: su localización, preservación y valorización. *Horticultura Argentina* 28(66): 32-39

La producción hortícola en el Cinturón Verde de La Plata tiene casi tantos años como la ciudad. Un buen número de especies se vienen produciendo desde esos tiempos hasta nuestros días, pero con una diferencia fundamental: el material genético. Las semillas que dominaron el sector por décadas fueron, por diferentes motivos, reemplazadas con materiales modernos. Pero las hortalizas típicas locales son reconocidas y valoradas, tanto por quinteros como por consumidores, en base a ciertos atributos que las caracterizan: sus cualidades organolépticas (sabor y aroma, principalmente), la adaptación a las condiciones locales, y sus atributos intangibles relacionados con una historia, una tradición y su saber-hacer. Ante esta situación, desde el Curso de Extensión Rural, de la Facultad de Ciencias Agrarias

y Forestales de La Plata se trabaja junto a otros actores locales (Grupo de Productores de Tomate Platense, Escuela Agropecuaria N°1 Alejandro Korn) en la localización, preservación y valorización de esas hortalizas. Con ello, se busca evitar la pérdida de materiales genéticos valiosos y abrir una posibilidad de producción y de consumo para las hortalizas que caracterizaron a nuestro cinturón hortícola. Hasta el momento, se han localizado 35 poblaciones de hortalizas típicas locales. La Escuela Agropecuaria Alejandro Korn transforma así en un centro de reproducción para la preservación de estos materiales. Asimismo se contribuyó al fortalecimiento de una organización de productores que promueve la conservación y valorización de estas hortalizas y se realizaron distintas acciones de difusión sobre la importancia de su valorización.

Palabras clave adicionales: variedades hortícolas locales, biodiversidad, preservación de material genético.

Abstract

Garat, J.J.; Ahumada, A.; Otero, J.; Terminiello, L.; Bello, G. and Ciampagna, M.L. 2009. Typical local vegetables in the Green Belt of La Plata: its location, preservation and valuation. *Horticultura Argentina* 28(66): 32-39

Horticultural production in the Green Belt of La Plata is almost as old as the city. A good number of vegetable species are being produced since the establishment of the first commercial orchards up to present, but with a fundamental difference: the genetic material. The seeds that dominated the sector per decades were, for different motives, replaced by modern seeds. But the typical local vegetables are today acknowledged and valued, both by farmers and consumers, on the basis of certain attributes that characterize them: their flavor and aroma (principally), the adjustment to the local soil and climate conditions and their intangible attributes related to history, tradition, and "saber hacer" (know-how). In this situation, it is desirable to avoid the loss of genetic valuable materials and to open a possibility of

production and consumption of those vegetables that characterized our horticultural belt. In this respect, the Curso de Extensión Rural, of the Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales/ Universidad Nacional de La Plata teachers and students work together with other local actors (Grupo de Productores de Tomate Platense, Escuela Agropecuaria N°1 Alejandro Korn) in the collection, preservation and appraisal of these vegetables. Up to the moment 35 populations of typical local vegetables have been identified. The Escuela Agropecuaria A. Korn is thus constituted as a multiplication center for the preservation of these materials. On the other hand, the strengthening of a growers' association that promotes the conservation and appraisal of these vegetables was stimulated and information about the importance of its appraisal was publicly released.

Additional keywords: local varieties, preservation of genetic materials, biodiversity.

1. Introducción

Según estimaciones de la FAO, cada año se pierde una media de 50.000 variedades de interés para el sector agrario (Hobbelink, 1992). Por su parte, la

erosión genética alcanza en Europa valores especialmente altos. Se calcula que Alemania ha perdido el 90 % de sus variedades tradicionales de plantas cultivadas (Hammer, 1998), mientras que en el sur de Italia se asume una erosión genética del 75 % en un

período de 30 años (Hammer *et al.*, 1996). No existen hasta la fecha, para Argentina precisiones acerca de la dimensión del problema, si bien muchos expertos coinciden en calificar la situación de conservación de los recursos genéticos de plantas cultivadas como grave (INIA, 1995; Clausen *et al.*, 1995).

Siguiendo con nuestro país, existe una buena diversidad silvestre de especies de interés hortícola como *Solanum*, *Capsicum*, *Ipomea*, *Cucurbita* y *Phaseolum* (Hijmans & Spooner, 2001; Clausen *et al.*, 1995), así como una importante dotación de diversas variedades locales de hortalizas de cultivo precolombino (Clausen *et al.*, 1995). Estos recursos fitogenéticos se concentran en las áreas noroccidental y nororiental del país. El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) lleva a cabo un programa de conservación *ex situ* que mantiene una importante colección de germoplasma nativo de *Solanum* sp. en la Estación Experimental Balcarce (provincia de Buenos Aires). La agrobiodiversidad local de especies exóticas está contenida fundamentalmente en un banco activo especializado en recursos genéticos de hortalizas situado en la Estación Experimental La Consulta INTA (provincia de Mendoza). La colección contenida en el mismo está constituida fundamentalmente por especies de cultivos semiextensivo como las del género *Allium*.

Numerosas organizaciones no gubernamentales así como instituciones oficiales llevan a cabo programas de conservación *in situ* de variedades locales destinadas fundamentalmente a generar alternativas de desarrollo en regiones con población indígena y sistemas agrícolas de subsistencia (Yanovsky & Choque Vilca, 2001).

El problema de la conservación de los recursos fitogenéticos de variedades tradicionales en los cinturones verdes que proveen de hortalizas de estación, en cambio, no ha sido hasta la fecha en Argentina abordado en la dimensión que merece. La región pampeana húmeda, dentro de la cual se halla situado el cinturón hortícola platense que abastece de hortalizas de estación a la ciudad de Buenos Aires y sus alrededores, sólo se menciona como área de interés en recursos fitogenéticos silvestres para el caso de algunas especies forrajeras (Clausen *et al.*, 1989). La agricultura, por otra parte, presenta en la región una historia que apenas supera el siglo, un lapso muy breve en términos relativos, si se lo compara con la situación del Viejo Mundo o incluso de otras áreas de América o Argentina que fueron asiento de civilizaciones precolombinas de carácter agrícola.

No obstante estas condiciones, ciertas prospecciones preliminares han permitido trazar la existencia de un buen número de variedades locales (Fernández *et al.*, 1998; Garat, 2002). Cabe considerar que los cinturones verdes de abastecimiento a los núcleos metropolitanos atesoran en Argentina una valiosa agrobiodiversidad. Probablemente el papel preponderante que ha tenido la inmigración europea meridional en la generación de este núcleo de producción agrícola haya resultado fundamental contribución a esta biodiversidad, tal como fue señalado para otros agroecosistemas surgidos al amparo de corrientes poblacionales de aluvión (Hammer *et al.*, 1998; Gladis, 1999; Lagheti *et al.*, 1998). La inmigración ha permitido incluso en ciertos casos recuperar en los países de acogida variedades locales que se habían extinguido en sus sitios de origen (Silveri *et al.*, 2002). Sin embargo en la actualidad se ha desembocado en una zona de riesgo en lo referente a la conservación de variedades tradicionales.

En efecto, a partir de la década del '80 se manifiesta uno de los cambios más importantes en la horticultura local. Estos cambios no se traducen en modificaciones del modo de producir -que tendrán lugar una década más tarde, con la incorporación masiva del invernáculo, el riego localizado, etc.- sino en el origen de los materiales genéticos que se utilizan en la producción (Benencia *et al.*, 1997). Presenciamos en ese momento la reducción paulatina de las variedades hortícolas locales y su sustitución por otras, o bien más rentables o bien con mayores rendimientos. De esta manera muchos cultivares adaptados a la zona y apreciados por sus características organolépticas sobresalientes se encuentran seriamente amenazados.

El presente trabajo es el producto de una experiencia de intervención que se realiza a partir del año 1999 desde el Curso de Extensión Rural de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata con el objetivo de localizar, preservar y valorizar las hortalizas típicas locales (HTL). A las mismas las definimos (de manera *ad hoc*) como aquellas que:

- Son variedades botánicas.
- Tienen un tiempo prolongado de permanencia en la zona.
- Tienen el reconocimiento de los productores y/o los consumidores.
- Presentan características que las diferencian de otras variedades de la misma especie.

El área de trabajo es el Cinturón Hortícola Platense, que incluye el área hortícola del partido de La

Plata, así como las de los partidos de Berisso, Florencio Varela y Berazategui, pudiéndose extender hasta Magdalena y otros partidos vecinos. En este sentido, el reconocimiento inicial de la existencia de poblaciones locales de tomate platense (Garat *et al.*, 1999), así como de muchas otras poblaciones de diversos cultivos hortícolas con características similares (Nico *et al.*, 2006) dan la pauta de la presencia en la actualidad de poblaciones de especies hortícolas con muchos años en la región -en algunos casos, más de 7 décadas-, que pueden encuadrarse en la definición de HTL. Como ejemplo podemos mencionar al cultivo del alcaucil ñato o la cebolla invernal, con más de 60 años de producción continua a cargo de la familia Grasso, de Lisandro Olmos, Partido de La Plata; o del tomate -con los años denominado platense-, que se introduce en la región en los años '30 y que las familias Carcione, de Gorina -partido de La Plata- y Franchi, de Los Talas -partido de Berisso-, entre muchas otras, cultivan desde hace 30 y 40 años, respectivamente (Garat *et al.*, en prensa).

Asimismo, se busca desde los inicios que productores hortícolas de la región se apropien de sus cultivos como una forma genuina de garantizar su preservación así como generar ingresos, producto de su valoración en el mercado local. Para ello se promovió la conformación de un grupo de quinteros que asumiera su producción y comercialización.

2. Antecedentes y marco teórico

Como antecedentes, el trabajo recupera la experiencia desarrollada en otros ámbitos, entre los cuales figuran los Viñateros de la Costa de Berisso (Velarde *et al.*, 2006; Velarde & Marasas, 2005); el Programa Leader, de la UE; la experiencia de la Cooperativa Cauqueva, de la Quebrada de Humahuaca, y el proyecto de papas quechuas (Yanovsky & Choque Vilca, 2001). En todas estas experiencias, la valoración de productos agroalimentarios locales sirve de base de experiencias de desarrollo local. En estos casos se ha buscado, a través del reconocimiento de la presencia de activos territoriales, como ser la historia y la cultura de un lugar, sintetizadas en su producción agropecuaria, ofrecer alternativas a las propuestas convencionales de desarrollo. Las mismas han puesto énfasis, en los últimos 50 años, en la intensificación de la producción, para lograr aumentos en la productividad con la esperada consecuencia de alcanzar mayores ingresos y mejorar la calidad de vida de la familia rural. Ese argumen-

to no ha dado los resultados esperados, al menos entre los estratos de pequeños productores.

En el desarrollo del trabajo, los conceptos de multifuncionalidad de la agricultura, productos típicos y desarrollo local encuadran las acciones de la intervención. Veamos por qué:

- La multifuncionalidad de la agricultura: este concepto se fue construyendo en Europa, como un argumento fuerte para defender su política agraria común. Si bien es cuestionado en algunos ámbitos por ser precisamente un concepto "eurocentrista", no deja de marcarnos una mirada diferente de la agricultura. Cuando hablamos de multifuncionalidad de la agricultura, estamos diciendo que las funciones de la misma, no se restringen meramente al alimento o a la fibra, entre otros, como producto único y excluyente de la producción. Un producto agroalimentario es multifuncional porque su función no se limita a la de un alimento (cuya función sería la de satisfacer necesidades fisiológicas, obviamente con la trascendencia que ello tiene). Estamos diciendo que -como en el caso de las HTL- estos productos representan también a un territorio, a un saber-hacer, a una historia, y que en consecuencia asumen otras funciones como la de la ocupación del espacio rural, la preservación de la biodiversidad, la sustentabilidad del medioambiente, la seguridad alimentaria, el poblamiento rural, etc. Estas funciones están íntimamente ligadas y ajustadas a estrategias de estas características y valen para potenciar su desarrollo.

- Caldentey y Gómez (1996) definen producto típico como aquel que "debe hallarse ligado espacialmente a un territorio y culturalmente a unas costumbres y modos, con un mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad, y debiendo poseer características cualitativas particulares que lo diferencian de otros productos". Este concepto, que encuadra a las HTL, es una vía para promover su valorización como producto agroalimentario. El origen territorial, el arraigo a la tierra, a la naturaleza, a valores culturales asociados a la tierra, a lo rural, la tradición, la calidad intrínseca de estos productos, según Espeteix (1996), le aportan numerosos elementos de diferenciación.

- Por último, abordamos el concepto de desarrollo local. Pero para ello, tenemos que tratar sintéticamente la idea de desarrollo. Hace ya unos años que esta idea viene redefiniéndose; de una definición acotada y restringida a la idea de crecimiento, pretendidamente objetiva, avanza a una concepción más abarcativa, al introducir elementos subjetivos e

a la cual se afianza una cultura, una forma de hacer las cosas y la elección de determinados cultivos por sobre otros.

3. Materiales y métodos

Como decíamos anteriormente, las ideas de multifuncionalidad de la agricultura, de producto típico y de desarrollo local son las que enmarcan conceptualmente la intervención.

Desde los inicios, en el año 1999, fueron múltiples las organizaciones e instituciones que compartieron la filosofía y los espacios de trabajo de la experiencia. Hoy en día, docentes y alumnos del ya mencionado Curso de Extensión Rural y del Curso de Agroindustrias de la FCyF, así como docentes de la Escuela Agropecuaria N°1 A. Korn del partido de La Plata, productores del Grupo de Productores de Tomate Platense y de otras instituciones, conforman una red de trabajo, desde la cual se apuntala dicha conservación y puesta en valor.

Las acciones que se desarrollaron han sido múltiples y diversas: se realizó el relevamiento del área de estudio con el propósito de localizar las hortalizas típicas locales y recopilar los antecedentes referidos a la presencia de estos materiales, así como también el conocimiento asociado a ellos; se recolectó información a partir de entrevistas semiestructuradas a informantes calificados (viejos quinteros de la zona que utilizan técnicas tradicionales de producción y tuvieron o aun conservan las hortalizas típicas locales). Se consideró para sus análisis, grandes ejes colectores de información como las técnicas de manejo, criterios de selección, obtención y conservación de semillas, origen e historia particular y su vinculación con la cultura hortícola local. Así mismo se realizaron reuniones periódicas, jornadas y encuentros con productores de HTL y jornadas de difusión, degustaciones y fiestas con la comunidad en general: el Homenaje a los Viejos Productores de Tomate Platense, junto a la Municipalidad de La Plata, en abril de 2001; las I y II Jornada de Desarrollo de Productos Típicos (2002 y 2003), en la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, UNLP; la 1° Jornada de Degustación Popular de Tomate Platense, marzo de 2004, en la ex Estación de Trenes de J. Gorina y las Fiestas del Tomate Platense (1°, 2°, 3°, 4° y 5°).

4. Resultados y discusión

La localización: diversas publicaciones nos ha-

blan de la continuidad del cultivo de hortalizas tradicionales en el cinturón verde platense (Avila, 1987; Fernández *et al.*, 1998; Garat, 2002). Por su parte, producto de un trabajo de prospección hecho en los alrededores de la ciudad de La Plata, de entrevistas a productores e informantes claves, se pudo ir construyendo un mapa con la localización, los orígenes y los usos que se le daban a materiales genéticos que se reconocían, por los propios productores, como materiales tradicionales de la producción hortícola local. Estos materiales habían “sobrevivido” al desplazamiento que en general sufrieron las poblaciones hortícolas en la región. Es que a partir de los ‘80, con la incorporación de tecnologías de capital intensivo (la difusión del invernáculo y el riego localizado, nuevos agroquímicos de síntesis, etc.) avanza un proceso de sustitución masiva de los materiales genéticos típicos del área, que ponen en peligro la conservación de ciertas variedades de polinización abierta que históricamente se producían en las quintas o se adquirían por trueque o donación (Nico *et al.*, 2006).

Es así que si trazamos un arco imaginario entre Hudson, partido de Berazategui, hasta Los Talas, en el partido de Berisso, pasando por el Parque Pereyra, las localidades de Gorina, Etcheverry, Olmos, Arana, del partido de La Plata, entre otras, vamos a encontrar una diversidad de productores produciendo estas hortalizas en rotaciones con materiales “modernos”. Desde el año 1999 se localizaron alrededor de 35 poblaciones de tomate platense, ají morrón, ají vinagre, ajíes picantes, zapallito de tronco, zapallo turco, sandías, cebolla, nabiza, grilo nabo, brócoli italiano, cardo blanco, hinojo, alcaucil ñato, todas representativas de las HTL. El proceso, consistió como decíamos anteriormente, en la localización y posterior confirmación a través de entrevistas no estructuradas, recuperando la historia particular del productor, del cultivo en cuestión y de su situación actual. Algunos de los productos de estos relevamientos son los siguientes:

- Ajíes: cuatro variedades de ajíes se mantienen en el cinturón verde de La Plata, con varias poblaciones cada una: morrón, vinagre dulce y dos de ají picante. Al ají morrón lo conservan dos productores, en las localidades de Olmos y Los Talas. Este material de caracteriza por su rusticidad y sus paredes finas, comparado con otros materiales más modernos; el ají vinagre se encuentra en cuatro quintas, se suele conservar encurtido.

- Alcaucil ñato: se localiza fundamentalmente al sur de la ciudad de La Plata, en las localidades de

Arana y Olmos. Se caracteriza por su color verde pálido y por ser más tardío que los cultivos ingresados a la región más tardíamente (la comparación se realiza con el alcaucil francés, variedad que domina la producción local de alcaucil). Varios productores continúan con su cultivo a la par de otras poblaciones de alcaucil. Se le reconocen cualidades culinarias y organolépticas superiores a las poblaciones de alcaucil más modernas.

- Brócoli criollo o italiano: el brócoli italiano o criollo permanece muy presente en la memoria de los productores. De sabor y aromas fuertes, se recuerda en la cocina, en comidas típicas.

- Cardo blanco: dos productores tienen unas pocas plantas de cardo blanco, un cultivo muy relacionado con la cultura culinaria italiana.

- Cebolla invernal: cuatro productores mantienen poblaciones de cebolla invernal, caracterizada por su coloración blanca en la base y bulbo chato.

- Grilo nabo: otra crucífera, prácticamente desaparecida de las quintas, localizada próxima a la localidad de Arana.

- Hinojo: el cultivo del hinojo "platense" se inicia con una población (Negrelli) que desde el Barrio Aeropuerto, al sur de la ciudad, se difunde hacia otros productores. A la fecha han sido localizados tres productores que mantienen este material.

- Nabiza: crucífera muy difundida en los años '50 y '60. Hasta el momento se localizó un solo productor que mantiene su cultivo, en la localidad de Gorina.

- Tomate platense: dio inicio a la experiencia, por la trascendencia que tuvo el cultivo en la región y la memoria que permanecía intacta en productores y consumidores. Es la HTL que más poblaciones se han localizado -más de una decena- y al día de hoy continúan habiendo referencias sobre nuevas poblaciones. Las mismas se localizan en las localidades de Hudson, Gorina, Olmos, Barrio Aeropuerto, Los Talas, entre otras.

- Zapallos de Angola, Turco, inglés, de tronco: esta variedad de cucurbitáceas, se han "aquerenciado" en el cinturón verde platense. Varios son los productores que mantienen estos materiales en distintas localidades: en Gorina se concentra la producción de zapallito de tronco; en Arana y Olmos, dos productores mantienen poblaciones de zapallo turco, de Angola e inglés.

La preservación y la valorización: con estas primeras acciones se inicia el proceso de preservación y valorización, con el convencimiento de que la primera estará atada necesariamente a la segunda. ¿Por

qué? Por que las variaciones en los patrones de consumo urbano han mostrado el rescate de ciertos productos -en nuestro caso las hortalizas locales-, que otrora eran de consumo por los sectores menos pudientes, pero que ahora son revalorizados a través de determinados imaginarios vinculados a la ruralidad, a la tradición, a la vuelta a la naturaleza, etc. Así como ocurrió en, por ejemplo, España con ciertas comidas típicas de los campesinos pobres que con el correr de las décadas mutaron en comidas seleccionadas por sectores *snoobs* de la burguesía urbana (Espeteix, 1996). Es así que el consumo define, en buena medida, qué se hace y qué se deja de hacer (o producir). Así se van creando ámbitos para que producciones consideradas olvidadas o desplazadas, encuentren un lugar en la consideración de grupos de consumidores y se abran de esta manera espacios de diálogo entre la producción, la cultura y el consumo. El esfuerzo por crear un espacio de intercambio social se ve reflejado en diversas actividades como ser ferias, fiestas populares, degustaciones, a las cuales concurren cientos de personas, para recrear el círculo virtuoso de la relación productor-consumidor, para garantizar la preservación y el consumo de estos verdaderos productos de la cultura local. Por todo esto, la preservación de estos materiales, en nuestro caso, va atada a su reconocimiento y aceptación. Sin ello, sólo quedaría la conservación en bancos de semillas a la espera de su aprovechamiento futuro.

Y aquí es donde confluyen las ideas de multifuncionalidad, producto típico y desarrollo local. A instancia del primer concepto, se reconoce en estas hortalizas nuevas funciones: la hortaliza, ya no sólo como un alimento, sino que su sabor y su historia las presentan como un producto diferenciado. Y esta caracterización tiene directa relación con el concepto de producto típico. A pesar de los problemas de ambigüedad del concepto, lo típico se ha definido comúnmente tomando en cuenta dos elementos: la especificidad y la tradición. La especificidad se refiere al elemento o conjunto de elementos que hace que un producto agrícola o agroalimentario se distinga claramente de otros productos agrícolas o agroalimentarios similares pertenecientes a la misma categoría. De esta manera se destacan algunos elementos diferenciadores como un determinado lugar geográfico de cultivo o crianza (una cierta zona montañosa o costera, o ciertos pastos o hierbas consumidas, cierta confluencia de elementos edafoclimáticos) o unas determinadas características intrínsecas del producto (una variedad vegetal o animal

específica, un cierto sabor o aroma, etc.), haciendo corresponder al producto específico con un lugar específico -tomate platense, en nuestro caso-. La tradición, por su parte, hace referencia a una cierta profundidad histórica e implica una plusvalía cualitativa ligada a la continuidad o la duración, a la permanencia (Cartay,). Finalmente, en la experiencia están presentes los elementos que según Arocena (1995) deben considerarse en una estrategia de desarrollo local: la identidad local, el territorio, el actor local y la riqueza local. De la forma en que se conjuguen en una estrategia de intervención resultarán nuevas situaciones de desarrollo. En ese proceso se encuentra la propuesta.

5. Conclusiones

El planteo inicial de la revalorización de HTL con el acompañamiento tanto de productores como de consumidores se fue apuntalando en la medida en que la experiencia se ha podido consolidar, avanzando desde ámbitos académicos hacia el involucramiento de instituciones y consumidores en el ámbito local. La idea de correr una propuesta de desarrollo de las intervenciones tradicionales -que hacen hincapié en el aumento de la producción o bien reforzar canales de comercialización masivos- hacia la de canales cortos, a la vez de la reconsideración del concepto de calidad -más amplio y abarcativo-, necesita de una intervención que involucre a más actores -en cantidad y calidad- y de enfoques novedosos como el de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) (Muchnik, 2006). Resulta que este tipo de producciones, desplazadas en su momento por una concepción modernizante de la agricultura, hoy tienen un espacio al recuperar otros significados de la producción, cuando se revaloriza lo local, el rescate de la biodiversidad, el medio ambiente y un contacto más fluido entre productores y consumidores. Las experiencias mencionadas anteriormente -degustaciones, encuentros productor-consumidor y las Fiestas del Tomate Platense son una muestra de la trascendencia que ha cobrado este enfoque.

Por último, los tres conceptos que nombrábamos al principio, el de multifuncionalidad, producto típico y desarrollo local, considerados los pilares que sostienen la propuesta de intervención, nos marcan que una propuesta de estas características necesita revisar las líneas tradicionales de trabajo, recuperar experiencias de otros territorios y sostener procesos que no son necesariamente lineales, pero que per-

miten encontrar otro lugar en el mundo del desarrollo y la preservación de la biodiversidad.

6. Bibliografía

- AAVV. 1982. La Plata: una obra de arte. 1882-1982. Edición oficial de la Municipalidad de La Plata. La Plata, Argentina.
- Arocena, J. 1995. "El desarrollo local: un desafío contemporáneo". Nueva Sociedad. Caracas, Venezuela.
- Avila, E. 1987. "El alcaucil o alcachofa. Planta hortícola y medicinal". Editorial El Ateneo. Buenos Aires, Argentina.
- Benencia, R.; Cattaneo, C. & Fernández, R. 1997. Proceso histórico de la conformación del área hortícola. pp. 33-42. En: Área Hortícola Bonaerense. Cambios en la producción y su incidencia en los Sectores Sociales. Editorial La Colmena. Buenos Aires.
- Caldentey, P. & Gómez, A. 1996. "Productos típicos, territorio y competitividad", en Agricultura y Sociedad, N°80-81. Pp 57-82.
- Cartay, R. 2000. La economía del cacao en Venezuela. Memorias del Primer Congreso Venezolano del Cacao y su Industria. Maracay, Venezuela
- Clausen, A.M.; Alonso, S.I.; Nuciari, M.C.; Echarte, A.M. & Pollio, M. 1989. Collecting indigenous and naturalized grasses in the flooding pampa of the province of Buenos Aires, Argentina. FAO/IBPGR Plant Genetic Resources Newsletter 78/79:31.
- Clausen, A.; Ferrer, M.; Gómez, S. & Tillería, J. 1995. Argentina: informe nacional para la conferencia técnica internacional de la FAO sobre los recursos filogenéticos.
- Domeq, M. 2004. "Crónicas y retratos del Mercado". La Comuna Ediciones. La Plata.
- Espeteix, E. 1996. "Los nuevos consumidores o las nuevas relaciones entre el campo y la ciudad a través de los productos de la tierra", en Agricultura y Sociedad, N°80-81. Pp 83-116.
- Fernández, R.; Balcaza, L.; Zelener, N. & Suárez, E. 1998. "Localización, recolección y conservación de germoplasma hortícola en la región sur del cinturón verde de Buenos Aires", en Resúmenes del XXI Congreso Argentino de Horticultura, San Pedro, Buenos Aires, octubre de 1998.
- Garat, J. 2002. "El tomate platense en La Plata, Argentina". Revista Biodiversidad N°34:19-21

- Garat, J.; Ahumada, A. & Otero, J. Las Hortalizas típicas del Cinturón Verde de La Plata, en prensa.
- Garat, J. & Vega, M. 1999. Proyecto de Extensión para la Revalorización y Difusión del Tomate Platense. Fac. de Cs. Agrarias y Forestales, UNLP.
- García, M. 2006. "Conformación Histórica de la Región Hortícola más importante de Buenos Aires. El Cinturón Hortícola Platense". Inédito.
- Gladis, T. 1999. Kulturelle Vielfalt und Biodiversität. *VEN Samensurium* 10, 22-36.
- Hammer, K.; Knupffer, H.; Xhuvelli, L. & Perrino, P. 1996. Estimating genetic erosion in landraces. Two case studies. *Genetic Resources and Crop Evolution* 43:329-336.
- Hammer, K. 1998. Agrarbioidiversität und pflanzen-genetische Ressourcen Herausforderung und Lösungsansatz. *Schriften zu Genetischen Ressourcen* 10, 98.
- Hijmans, R.J. & Spooner, D.M. 2001. Geographic distribution of wild potato species. *American Journal of Botany* 88(11): 2101-2112.
- Hobbelink, H. 1992. La biotecnología y el futuro de la agricultura mundial. Nordan-Comunidad/Redes. Montevideo, Uruguay.
- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Agroalimentaria (INIA). 1995. España: Informe nacional para la conferencia técnica internacional de la FAO.
- Laghetti, G.; Xhuvelli, L.; Perrino, P. & Hammer, K. 1998. Collecting crop genetic resources in Italian towns of Albanian origin: Basilicata region. *Plant Gen. Res. Newsl.* 114, 29-34.
- Max-Neef, M.; Elizalde, A. & Hopenhayn, M. 1986. "Desarrollo a Escala Humana", en *Development Dialogue*, Número especial. Fundación Dag Hammarskjöld, Uppsala, Suecia.
- Morosi, J. & Terán, F. 1981. "La Plata, espacio urbano singular". En *Ciudad y Territorio, Revista de Ciencia Urbana*. N°3-81.
- Muchnik, J. 2006. Sistemas Agroalimentarios Localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. III Congreso Internacional de la Red Sial Alimentación y Territorios. Universidad Internacional de Andalucía, Baeza, España.
- 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)". En: *Plant Genetic Resources Newsletter*, N°148.
- Silveri, D.D.; Veronesi, F.; Dalla Ragione, I.; Tosti, N.; Porfiri, O. & Torricelli, R. 2002. Collecting, evaluation and conservation of plant genetic resources in the Abruzzo region, Central Italy. *PGR Newsletter* 129:36-43.
- Velarde, I. & Marasas, M. 2005. "Estrategias de intervención con pequeños viñateros en Berisso: reconocimiento del saber local y aprendizaje de innovaciones técnicas y organizacionales", en *Metodologías de Enseñanza-Aprendizaje aplicadas a la extensión rural*. Ed. INTA. Buenos Aires, Argentina.
- Velarde, I.; Marasas, M.; Otero, J. & Theiller, M. 2006. "Desarrollo Local Agroecológico: diferenciación y valoración de recursos locales de Berisso, Buenos Aires", en *Desarrollo Rural: organizaciones, instituciones y territorios*. Manzanal, M.; Neiman, G.; Lattuada, M. (comp.) Ediciones CICCUS. Buenos Aires, Argentina.
- Yanovsky, J.F. & Choque Vilca, M. 2001. Quechuas potatoes (papas quechuas): tecnología y cultura. En: *CIP. Simposio latinoamericano de raíces y tubérculos. (SLART 2): Guía para participantes*. 2. Lima (Perú). Nov. 2001. Lima (Perú). CIP; UNALM. 2001. n° PM-P-30. AP(CIP, 157). págs. 28-30.