

Producción y consumo de hortalizas locales en el contexto de ASPO/DISPO en La Plata, Argentina.

María Florencia Lopez Blanco¹, Vanesa Perrotta ² & Adriana Ahumada³

1 Grupo de Semillas Locales UNLP. Ing Agr. FCAyF-UNLP mflorlb1990@gmail.com

2 UPID SHL (FCAyF-UNLP); Cátedra de Morfología Vegetal FCAyF, UNLP. Grupo de Semillas Locales UNLP perrottavanesa3@gmail.com

3 UPID SHL (FCAyF-UNLP); Cátedra de Introducción a la Botánica FCNyM, UNLP. Grupo de Semillas Locales UNLP adrianaahumada77@gmail.com

Introducción

Este relato de experiencia se enmarca, en acciones desarrolladas desde el año 2004, dentro de proyectos de extensión de la Universidad Nacional de la Plata, Argentina, y en el trabajo realizado desde el año 2012 en la Unidad Promocional de Investigación y Desarrollo: “Semillas Hortícolas Locales del Cinturón Verde Platense” (UPID-SHL). El territorio en el cual se trabaja es el Cinturón Hortícola Platense (CHP), Buenos Aires, Argentina. Este Periurbano productivo se desarrolló, a fines del siglo XIX, paralelamente a la conformación de la ciudad, acompañando su crecimiento y sus consecuentes cambios. Históricamente fue un territorio biodiverso, por su cultura y variedades cultivadas por sus habitantes (García, 2010). Los materiales genéticos locales, atesorados generación tras generación por agricultores/as y base de los procesos de domesticación, fueron paulatinamente reemplazados por genotipos modernos (May, 2020).

En la actualidad la horticultura de la región está atravesada y caracterizada por el modelo de la Revolución Verde, asociada a una lógica mercantilista, con canales de comercialización mayorista, lo cual requiere, por parte de las/los productores la incorporación de un paquete tecnológico que implica construir invernáculos, comprar semillas híbridas o variedades mejoradas, instalar un sistema de riego por goteo y utilizar agrotóxicos. Estas acciones confluyen en consecuencias ambientales, económicas y socioculturales negativas para los sistemas productivos, las familias agricultoras y las/los consumidores. Entre las consecuencias citadas anteriormente, resaltan: la pérdida de agrobiodiversidad y saberes a ella asociados, la pérdida de autonomía de las familias agricultoras sobre la agrobiodiversidad que cultivan y la dificultad para acceder a semillas locales. Sin embargo, debemos destacar que, en este territorio, se conservan materiales, reconocidos por los propios productores y

productoras, como materiales tradicionales de la producción hortícola local (Ahumada, 2010) y así mismo, conviven otras formas de producción donde prevalece un enfoque agroecológico.

Por otro lado, y siguiendo lo señalado por Patricia Aguirre en 2016 sabemos que desde el siglo XIX, los alimentos han pasado de frescos a procesados y en la actualidad, a ultraprocesados, en un continuo que va de la producción a la fábrica y de la fábrica al laboratorio. Estos son transportados por redes de comercialización mayorista-minorista a todos los lugares del globo en donde puedan pagarlos, su industrialización permite deslocalizar y desestacionalizar los consumos.

Descripción de la experiencia

Las acciones encaminadas desde este proyecto buscan continuar fortaleciendo la conservación, valorización y difusión de las semillas locales; como también seguir profundizando el vínculo de la UPID-SHL con agricultoras/es familiares, huerteras/os y consumidoras/es locales. Para ello, se proponen y generan actividades de comunicación y educación (visitas a quintas, talleres, reuniones, degustaciones, folletos) con el fin de promover: 1) aprendizajes vinculados a la producción, multiplicación y comercialización de estas hortalizas; 2) difusión, entrega e intercambio de semillas y saberes y 3) relevamiento y puesta en común de información asociada a las posibilidades y cualidades gastronómicas de estas variedades.

Las semillas, en su sentido más amplio, son la base biológica del componente vegetal de cualquier agroecosistema, representan su diversidad. Las semillas de variedades locales, son símbolos de la historia y la cultura de quienes las conservan y utilizan. En ellas, un aspecto relevante es el proceso de localización, donde la adaptación y co-evolución explican las virtudes de estos materiales genéticos. El cultivo de las mismas expresa saberes sobre prácticas productivas, estrategias de conservación, tradiciones culinarias, celebraciones y encuentros. Son parte de la diversidad biocultural de los territorios. Desde la agroecología existen diferentes argumentos ecológicos, sociales y culturales, que justifican el uso de las mismas en agroecosistemas sustentables. Las variedades locales se definen como el producto de un proceso co-evolutivo y de adaptación local, donde han actuado tanto la selección natural como la humana, e involucra aspectos como la tolerancia o resistencia a plagas o enfermedades (Garat et al, 2009). La variabilidad genética y diversidad intraespecífica que presentan estas variedades, otorgan una alta capacidad de adaptación al medio y mayor rusticidad.

Entre las acciones fundantes de este proyecto se encuentra el revalorizar nuestras semillas locales, manteniendo las hortalizas en producción, entre productores familiares de la zona, así como también en huertas comunitarias, huertas escolares y huertas urbanas que desean mejorar su calidad nutricional y fortalecer la soberanía alimentaria.

Desarrollo

En las campañas de conservación, reproducción y distribución de semillas se desarrollan tareas y esfuerzos entre quienes participan: estudiantes, agricultores/as, técnicos/as, docentes y graduados/as.

La producción de semillas locales se realiza en parcelas experimentales (FCAyF-UNLP) y en quintas de custodios y guardianes de semillas, quienes cumplen un papel fundamental en los ciclos de trabajos. Los custodios son quienes producen estas variedades hortícolas desde hace décadas y año tras año las cultivan y obtienen nuevas semillas mediando su saber hacer y su elección/selección. En cambio, los guardianes cultivan, cuidan, obtienen semillas y evalúan junto a nosotros alguna variedad hortícola durante al menos un ciclo productivo.

Los quinteros cuidan “in situ” estas variedades, desde la siembra/trasplante hasta la cosecha de frutos y junto a ellos se realiza un seguimiento continuo de todo el ciclo, estableciendo acuerdos de producción, observaciones y valoraciones de cada planta como del cultivo en general. Estos criterios y saberes vinculados a la evaluación de las variedades, incluyendo aspectos productivos, comerciales y culinarios, nos llevan a establecer decisiones y acuerdos, para finalmente obtener los frutos que serán cosechados, los cuales, nos permitirán conseguir semillas para la campaña siguiente. Asimismo, estas acciones fortalecen la conservación in situ y con ella se contribuye a incrementar la biodiversidad en los agroecosistemas, característica importante desde el punto de vista agroecológico. Posteriormente desde el grupo de trabajo de la UPID-SHL se continúa con la etapa de limpieza, secado y acondicionamiento de semillas; evaluación de poder germinativo, ensobrado y rotulado de sobres. Finalmente procedemos al armado y etiquetado de los kits, para luego realizar su distribución.

Los quinteros destacan lo económico como aspecto positivo, dado el bajo o nulo costo de las semillas y su mayor rusticidad. Por otro lado, la existencia de nuevos canales cortos de comercialización, a través de bolsones de verduras, repartos a domicilio, ferias, permite la venta de la mayoría de estas variedades, que suelen encontrar

dificultades en los canales convencionales como los mercados concentradores o mayoristas (May, 2019)

En el contexto de ASPO/DISPO, rediseñamos estrategias de trabajo en la producción de cultivos, obtención de semillas, ensobrado y distribución. El seguimiento de los cultivos, los diálogos con guardianes y talleres, fueron a distancia. Otras acciones estuvieron canalizadas a través de redes y plataformas virtuales, donde se exponían publicaciones informativas, videos y talleres, con el objetivo de difundir saberes asociados a las hortalizas locales. La cosecha se realizó de a pares de personas y el resto de las tareas en solitario, cada una en sus casas. La distribución de semillas fue mayoritariamente a través de la comercializadora La Justa (UNLP), creada bajo este mismo escenario. La misma, organizaba pedidos y nodos de distribución a través de un formulario virtual. Se entregaron en total 800 kits primavera/verano (120 kits de huertas escolares/comunitarias, 500 kits de huerta familiar y 60 kits para nuevas familias productoras) y se incorporaron 9 instituciones a la producción con semillas locales.

La demanda de semillas para el año 2020 aumentó respecto a años anteriores, por dos motivos: mayor solicitud por parte de las/los agricultores que podían realizar su producción accediendo a ellas frente a menor movilidad de insumos y de las huertas familiares urbanas, dado que en dicho contexto más personas decidieron comenzar a diseñar sus propias huertas para disponer de alimentos sanos y mejorar su ingreso familiar.

Conclusión

Resaltamos que a través del trabajo conjunto con custodios y guardianas/es, logramos mantener el cultivo de variedades locales, obtención de semillas, canalizar el ensobrado y su distribución.

Observamos que al igual que anteriores crisis económicas como la del año 2001 y frente a la dificultad de obtener insumos, las semillas locales constituyen una alternativa viable de producción para productores familiares y consumidores, donde las familias productoras desarrollan distintas estrategias productivas y comerciales para superar los condicionamientos del mercado, y donde las semillas locales, pueden constituirse en un componente clave.

Al reflexionar sobre las acciones y resultados obtenidos durante este contexto, valoramos muy positivamente el proceso de multiplicación y conservación emprendido junto a los quinteros, custodios y guardianes de semillas. La reproducción de estas en

las quintas, permitió continuar garantizando una producción adecuada en calidad y cantidad de frutos a partir de los cuales obtenemos las semillas, aún en condiciones tan dificultosas como las transitadas en estos últimos tiempos. Creemos que el vínculo consolidado durante los años previos de trabajo es lo que permitió un diálogo fluido y concretar las acciones, así en este año y medio de ASPO/DISPO se mantuvo el cultivo y la obtención las semillas locales, sin embargo, algunas variedades de otoño/invierno, en la campaña 2020 estuvieron en riesgo de perderse, lo que evidencia la fragilidad de algunos aspectos que el proyecto aún posee.

Por otro lado, la ruptura de la rutina y la transformación de los tiempos y espacios posibilitó reflexionar sobre nuestros hábitos alimenticios y sobre otros medios y herramientas para compartir saberes y memorias. Incrementó el interés de consumidores/ras sobre temas como alimentación y consumo, evidenciada en múltiples emprendimientos de distribución de productos agroecológicos, nodos de distribución y confección de huertas de autoconsumo.

La Pandemia del Covid 19 nos ha demostrado, entre otras cosas, la dependencia que tenemos para con el ambiente. Entender la producción en el marco de la agroecología, en contraposición al modelo hegemónico, representa una agricultura socialmente más justa, económicamente viable y más amigable con el ambiente. Por otro lado, las grandes ciudades juegan en esto un gran papel, no solo como consumidores conscientes e informados, que actúen en pos de alimentos sanos, sino que además pueden asumir un rol protagónico en la producción misma.

El crecimiento de las áreas urbanas que se expanden hacia arriba y sobre los territorios productivos, lleva a la conformación de megaciudades dependientes de productos, desvinculando a sus habitantes con su obtención y producción y quedando esta, solo en una transacción monetaria. En este sentido Miguel Altieri señala en el 2019 que la agricultura urbana de base agroecológica se ha establecido como una alternativa sostenible importante para mejorar la seguridad alimentaria en un planeta urbanizado contribuyendo a la provisión de alimentos y a la nutrición de las familias a nivel local, especialmente en las comunidades marginadas.

Creemos que para lograr una transformación del sistema alimentario debemos involucrar cambios en toda su cadena, desde las lógicas de producción y comercialización hasta su consumo, y es en esta nueva etapa que debemos pensar en reconstruir espacios colectivos para avanzar en este camino.

Referencias bibliográficas

- Aguirre P (2016). Alimentación humana: el estudio científico de lo obvio. Rev. Salud Colectiva 12(4):463-472. Universidad Nacional de Lanús ISSN 1669-2381.
- Ahumada, A., Ciampagna, M.L., Vera Bahima, J., Garat, J.J., Otero, J., (2010). Prácticas culturales en la selección y conservación de las hortalizas locales en el Cinturón Hortícola Platense en Transformaciones y tradiciones en etnobotánica. pp 466-472. CYTED Editor responsable. ISBN: 978-84-96023-95-6.
- Altieri MA & Nicholls-Estrada CI (2019). Agroecología Urbana: Diseño de Granjas Urbanas Biodiversas, Productivas y Resilientes. Celia Boletín Científico N°2.
- Garat JJ, A Ahumada, J Otero, G Terminiello, G Bello & ML Ciampagna (2009) Las Hortalizas Típicas Locales en el cinturón verde de La Plata: su localización, preservación y valorización. Horticultura Argentina 28 (66).
- García M. (2010). inicios, consolidación y diferenciación de la horticultura platense. En: Globalización y agricultura periurbana en la Argentina: escenarios, recorridos y problemas. pp 69-85 ISSN 2218-5682
- May, M.P., Gargoloff, N.A., Otero, J., Ahumada, A., Bonicatto, M.M., (2019). Semillas hortícolas locales. Una experiencia de conservación y multiplicación en el periurbano de la Ciudad de La Plata, Argentina. LEISA Revista de Agroecología, 35 (3).
- May, M. P., Bonicatto, M. M., & Otero, J. (2020). Variedades Locales: importancia en el diseño de agroecosistemas sustentables. En: Biodiversidad, agroecología y agricultura sustentable.