

**Cultivos tradicionales y saberes culinarios en el cinturón hortícola de La Plata, Argentina. Su rol en la conservación de agrobiodiversidad.**

*Traditional crops and culinary knowledge in the rural-urban fringe area of La Plata region, Argentina. its role in agrobiodiversity conservation.*

MAY, M. Paula<sup>1</sup>; FAURET, Sebastián G.<sup>2</sup>; CIOCCHINI, Indira<sup>3</sup>; AHUMADA Adriana<sup>4</sup>  
BONICATTO, M. Margarita<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Cs. Agrarias y Forestales. UNLP. [paula.may@agro.unlp.edu.ar](mailto:paula.may@agro.unlp.edu.ar); <sup>2</sup> Facultad de Cs. Agrarias y Forestales. UNLP, [sebafauret@hotmail.com](mailto:sebafauret@hotmail.com); <sup>3</sup> Facultad de Cs. Agrarias y Forestales. UNLP, [florcicchini@gmail.com](mailto:florcicchini@gmail.com); <sup>4</sup> Facultad de Cs. Naturales y Museo. UNLP, [aahumada@fcnym.unlp.edu.ar](mailto:aahumada@fcnym.unlp.edu.ar); <sup>5</sup> Facultad de Cs. Agrarias y Forestales. UNLP, [mbonicatto@yahoo.com.ar](mailto:mbonicatto@yahoo.com.ar).

Tema Gerador: Conservação e Manejo da Sociobiodiversidade e Direitos dos Agricultores e Povos e Comunidades Tradicionais

**Resumen** Satisfacer la necesidad de alimentación es una preocupación de la humanidad, en la actualidad cumplir con esta demanda es un desafío. Los saberes culinarios locales son parte del patrimonio alimentario de una comunidad, el cual es gestionado comunitaria o individualmente y actuará o no en el afianzamiento de la soberanía y alimentaria del grupo. El cinturón hortícola platense es un periurbano productivo, conformado por distintas corrientes migratorias, sobre el que ha avanzado un modelo productivista exigente en la calidad y estética de los productos, desplazando variedades hortícolas tradicionales. Se plantea que a pesar del avance de este modelo, los agricultores aun cultivan aquellas especies y/o variedades que les permiten expresar sus gustos alimenticios y perdurar sus tradiciones. Se analizaron 51 entrevistas con metodología cualitativa. La información recabada indica que aún se cultivan y consumen, a escala de autoconsumo, variedades ligadas a las tradiciones.

**Palabras claves:** saberes locales; variedades tradicionales; conservación; agricultura familiar.

**Abstract** Satisfy the need for food is a concern of humanity, currently meeting this demand is a challenge. The local culinary knowledge is part of the food heritage of a community, which is managed community or individual and will act or not to strengthen the group's sovereignty and food. The rural-urban fringe area of La Plata is a productive area, made up of different migratory flows, on which a demanding productivist model has advanced in the quality and aesthetics of the products, displacing traditional horticultural varieties. It is argued that despite the advance of this model, farmers still cultivate those species and / or varieties that allow them to express their food tastes and endure their traditions. We analyzed 51 interviews with qualitative methodology. The information gathered indicates that varieties linked to traditions are still cultivated and consumed at the level of self-consumption.

**Keywords:** local knowledge; traditional varieties; conservation; family farmers.

## Introducción

Desde los orígenes de la humanidad la necesidad básica de alimentación ha sido una preocupación. Hoy entendemos a la alimentación como un proceso complejo, más amplio que simplemente nutrirnos, visto no solo como un hecho biológico sino, al mismo tiempo socio-cultural. La dimensión industrial que ha tomado la producción de alimentos la torna insustentable, ya que se sobrepasan los límites biofísicos de los agroecosistemas y se estandariza, masifica, deslocaliza y desestacionaliza la producción, condicionando fuertemente las opciones de alimentos ofrecidas. Esta “modernidad alimentaria” ha sido posible dado el proceso de globalización y el avance del capitalismo en las etapas de producción, industrialización y comercialización de los alimentos. Según Sarandón y Flores (2014) este paradigma productivo se sostiene a costa de la alta dependencia de insumos químicos los cuales implican consecuencias ambientales y en la salud de las personas. A nivel de los agroecosistemas, este proceso de homogeneización se ve reflejado en la simplificación de la diversidad de especies y variedades cultivadas, entendiendo que aquellas variedades hortícolas no comerciables tienden a desaparecer o a restringirse al cultivo para autoconsumo. Los saberes culinarios locales son parte del patrimonio alimentario y gastronómico de una comunidad, el cual es gestionado comunitaria o individualmente de diversas maneras, que actuarán –o no– en el afianzamiento de la soberanía y seguridad alimentaria del grupo (Lema & Pochettino 2012). A su vez estos saberes, concretados a través de la elaboración de alimentos, son parte de la diversidad biocultural ligada a la agricultura familiar. Esta diversidad, es uno de los pilares fundamentales de la sustentabilidad y resiliencia de los sistemas productivos, entendiendo la resiliencia tanto desde lo social y ecológico, como la capacidad de absorber un disturbio y reorganizarse ante el cambio (Berkes *et al.*, 2006). La producción y preparación de alimentos, al ser constituidas en armonía con el entorno, permiten el mantenimiento tanto de una sociedad como de su propio ambiente, incluso en contextos pluriculturales y procesos de cambio y/o globalización (Pochettino *et al.*, 2008).

En el Partido de La Plata, Provincia de Buenos Aires, Argentina, existe uno de los cinturones hortícolas más importantes del país, representa el 62 % de la producción hortícola bonaerense, en donde coexiste la producción empresarial, con la producción familiar, siendo esta última superior al 70 % (Cieza 2009). La producción nace con la fundación de la ciudad a fines del siglo XIX, con sucesivas oleadas migratorias. Primeramente inmigrantes italianos, españoles y en menor medida portugueses los que se dedicaron a la horticultura y marcaron su desarrollo. Con el tiempo nuevas migraciones internas (del norte del país) y externas (principalmente japoneses y bolivianos) fueron creando una dinámica particular de producción; con gran diversidad de cultivos en pequeñas superficies, próximas a los centros de consumo; rápida circulación del capital y ciclos de producción cortos. Posteriormente, la concepción “modernizadora”, provocó cambios en la producción y consumo, en este territorio. En lo productivo incluyó la mecanización, agroquímicos, semillas híbridas, riego localizado y fertirrigación, con grandes repercusiones en los rendimientos, la calidad de la producción, la demanda de insumos, la comercialización y la remuneración de los distintos factores de producción (Selis, 2000). En los últimos veinte años se dieron una serie de “ventajas” productivas, económicas y técnicas, (Benencia, 2002; García, 2011) junto a un mercado exigente en valores como el rendimiento y estética de los productos. En este territorio, el avance de dicho modelo cuestiona el mantenimiento de variedades tradicionales y los saberes asociados a su cultivo y uso, poniendo en riesgo la soberanía

alimentaria de las diferentes culturas que en él conviven. El presente trabajo propone indagar sobre la presencia de especies y variedades cultivadas y su uso culinario. La hipótesis planteada es que a pesar del avance de un modelo exigente en la estética y calidad de las hortalizas, los agricultores familiares aun cultivan aquellas especies y/o variedades que les permiten expresar sus gustos alimenticios y perdurar sus tradiciones, en un contexto desfavorable.

### **Metodología**

El presente trabajo se inscribe en el diseño de investigación cualitativa el cual recupera para el análisis la complejidad del sujeto y sus modos de ser y de hacer en el medio que lo rodea Sabino (1996). Para abordar los objetivos propuestos, a partir del diseño de investigación cualitativa, se realizaron observaciones participantes y entrevistas semiestructuradas de diseño flexible a productores hortícolas. Se analizaron 51 entrevistas desarrolladas entre los años 2007- 2017. Las dimensiones analizadas fueron: agrobiodiversidad vegetal cultivada, motivaciones para el cultivo y uso de la agrobiodiversidad, conservación y valoración del conocimiento familiar en torno a los saberes culinarios.

### **Resultados y discusión**

Del análisis de las entrevistas se desprende que los agricultores familiares del Cinturón Hortícola de La Plata, mantienen vigente el cultivo de variedades hortícolas tradicionales y cultivos no estrictamente hortícolas como los pseudocereales. En sintonía con la heterogeneidad cultural del territorio en estudio y de las diferentes corrientes migratorias descritas, surge el cultivo de variedades de hortalizas ligadas a tradiciones italianas, o portuguesas como el “grilo” (*Brassica napus* L), la “cardella” (*Sonchus oleraceus*), o el “alcaucil” (*Cynara cardunculus* L.) utilizados tradicionalmente en la cocina Italiana

*“e un poco más amargo...esto cocinado son...esto límpielo un poco, lo hiervo un poco, le corta lo que no sirve, y hace con harina una milanese, o sino relleno, le saca, lo corta sí y después le pone algo de una albóndiga de carne, lo pone en un cosa chica con un poco de aceite y listo. Nosotros comimos el otro día fideos con alcaucil, lo limpia y después lo corta donde está tierno, lo saca y fideos con alcaucil...”* (testimonio de un agricultor Italiano radicado en la Argentina)

A su vez, cultivos característicos de del norte de Argentina, o países limítrofes como Bolivia y Perú. Ejemplos son la papa andina (*Solanum tuberosum* var. *andigena*) y el “maizón” (*Zea mays* L.) cultivado para hacer humita, un plato típico de la cocina boliviana, para el cual usan tanto los granos del maíz como la chala, y que según los agricultores no lo pueden cocinar con las variedades comerciales cuyo destino es el mercado central que abastece a la región.

*“maizón ponemos pero solo para consumo de nosotros. El maizón es el maíz grande, choclo grande, que es más carnoso, los granos son más grandes y no son tan aguados y con eso hacemos humita”* (testimonio de una agricultora Boliviana).

El “amaranto” o “coime” (*Amaranthus* sp.) es un cultivo con un fuerte anclaje tradicional para los agricultores de origen boliviano. A partir de un trabajo de recuperación de cultivos tradicionales, muchos agricultores que habían dejado de cultivar y consumir el “amaranto”, reactivaron su cultivo y junto a este, los saberes y prácticas ligadas a sus tradiciones de consumo ligadas al tostado de las semillas para obtener “palomitas”, a su molienda para harina o al consumo crudo o cocido de las hojas tiernas.

*“con la hoja, cuando la planta está de 20-30 cm, está tiernita, lo que hacíamos eran guisos. Cuando había mucha cantidad, es porque nosotros sembrábamos mucha cantidad, digamos que era muy tupido, entonces a manera de ralear íbamos arrancando, canastos y traíamos y deshojábamos, no le dejábamos el tallo (...) todo deshojado, hervíamos y hacíamos guiso con charqui o con queso, muy rico. Después lo que hacíamos eran sopas también, como las de acelga (testimonio de un agricultor boliviano).*

Los testimonios de las 51 entrevistas dan cuenta de que estas hortalizas son cultivadas a pequeña escala y utilizadas para el autoconsumo. Sin embargo entran a un circuito comercial a medida que surge la demanda. Si bien existe diversidad de respuestas, los interlocutores dan cuenta de que producen y multiplican año a año estos cultivos por diferentes motivos. Los criterios de conservación de esta agrobiodiversidad están ligados tanto a cuestiones simbólicas y afectivas como a sus cualidades organolépticas en vínculo con el uso de esos alimentos en la cocina. Así el zapallo de angola (*Cucurbita maxima* Duch.) se prefiere para hacer dulce o el tomate platense (*Solanum lycopersicum* L.) se prefiere para las ensaladas y salsas por su sabor y aroma además del valor simbólico que esta variedad de hortaliza tiene para los agricultores de las inmigraciones europeas. Esta agrobiodiversidad cultivada es producto de una cultura que se construye alrededor de la producción, la valoración desde el hacer cotidiano de los agricultores, el comercio y el consumo.

### **Conclusiones**

Los datos obtenidos dan cuenta de que aun en presencia de un contexto desfavorable, que presiona para la desaparición de aquellos cultivos sin “lugar” en el mercado concentrador, los agricultores del Cinturón Hortícola de La Plata mantienen activo y vigente el cultivo de especies vegetales de uso tradicional. La principal estrategia utilizada por los agricultores, responde a destinar una pequeña porción del agroecosistema para producir cultivos de autoconsumo. Éstos son utilizados para elaborar platos tradicionales, con arraigo en la historia y cocina familiar y/o simplemente valorados por sus cualidades organolépticas. Si bien la globalización homogeniza las diferencias acercando alimentos entre distintos países, al mismo tiempo genera una valoración de características locales y de procesos endógenos en donde se “intensifican” las culturas, reafirmando las identidades de determinados grupos sociales (Novo da Silva *et al.*, 2013). En este sentido, las elecciones y prácticas de los agricultores, se presentan en un contexto heterogéneo donde confluyen las diferentes culturas. En Cinturón Hortícola Platense esta heterogeneidad se manifiesta a través de los cultivos que en él se realizan; en donde diversos orígenes y trayectorias productivas y de consumo conviven, se conjugan y hasta a veces se contraponen. Desde una óptica alimentaria más amplia, los cultivos tradicionales mencionados pueden entenderse como “resistencias” frente a las presiones del modelo productivo imperante, al irrumpir con los criterios de homogeneización, desestacionalización y deslocalización, de la alimentación industrial. Las producciones descritas indican que, estos cultivos pueden convertirse en una alternativa alimentaria a las dietas “modernas”, presentando interesantes atributos desde el punto de vista productivo, del consumo y la nutrición. Asimismo, son portadores de una tipicidad cultural y/o territorial ya que son

alimentos en los que los saberes movilizados en su preparación y consumo están fuertemente anclados en la cultura inmigrante europea y andina, que se hibridan y resignifican en el ámbito local. La información presentada en este trabajo nos invita y responsabiliza a reflexionar sobre la necesidad de desarrollar nuevas estrategias y de apoyar estrategias ya existentes, que acompañen el mantenimiento, uso y difusión de esta agrobiodiversidad, en un camino hacia una producción de alimentos sanos, en armonía con el ambiente y que represente la diversidad de gustos y necesidades nutricionales locales.

### **Agradecimientos**

A los verdaderos protagonistas, los quinteros y sus familias que prestaron su conformidad publicar estos resultados. Entendemos que sin su convicción, su trabajo, campaña tras campaña y sin sus testimonios, esto no hubiera sido posible.

### **Referencias bibliográficas**

- Benencia, R. 2002. Transformaciones en la horticultura periurbana bonaerense en los últimos cincuenta años.
- Berkes, F.; I.J. Colding & C. Folke. 2000. Rediscovery of traditional ecological knowledge a adaptive management. *Ecological Applications*. 10 (5) Pp: 1251-1262.
- Cieza, R. 2009. Producción Familiar Hortícola en el Partido de La Plata". En IV Congreso Argentino y Latinoamericano de Antropología Rural. 25 al 27 de marzo. Mar del Plata. Actas de Congreso –CD-.
- García, M. 2011. El cinturón hortícola platense: ahogándonos en un mar de plásticos. Un ensayo acerca de la tecnología, el ambiente y la política. *Theomai* n° 23
- Lema, V. S., y Pochettino, M. L., 2012. Cambio y continuidad al plato: los saberes culinarios y su rol en la dinámica de la diversidad biocultural. En Babot, M. P.; Marschoff, M.; Pazzarelli, F.; eds, *Las manos en la masa: arqueologías, antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba / Museo de Antropología UNC - Instituto Superior de Estudios Sociales UNT.
- Novo da Silva F.; Schwartz L.; Menasche R. 2013. O tradicional e o moderno na alimentação de famílias rurais pomeranas: práticas em ressignificação. *Revista de la Facultad de Agronomía, UNLP*. Vol 112 (SIAL): 93-102 p.
- Pochettino, M.L.; P. Arenas, D. Sánchez & R. Correa. 2008. Conocimiento botánico tradicional, circulación comercial y consumo de plantas medicinales en un área urbana de Argentina. *Boletín Latinoamericano y del Caribe de Plantas Medicinales* 7 (3): 141-148.
- Sabino, C 1996. Capítulo 2: Conocimiento y método. En *El proceso de investigación*. Buenos Aires, Ed: Lumen-Hvmanitas.
- Sarandón, S.J. & Flores, C.C. 2014. La insustentabilidad del modelo agrícola actual En: Sarandón SJ & CC Flores (Editores). *Agroecología: Bases teóricas para el diseño y manejo de agroecosistemas sustentables*. Colección de libros Cátedra. Universidad Nacional de La Plata (EDULP). 467 pp Capítulo 1:13-41. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10915/37280>
- Selis, D. 2000. Efectos del cambio tecnológico sobre las condiciones de producción y reproducción del sector hortícola de La Plata. En: Ringuelet, Roberto (comp.) *Espacio tecnológico, población y reproducción social en el sector hortícola de La Plata*. Serie Estudios/Investigación. Número 39. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. UNLP. p. 31-56.