



B5-211 Variedades hortícolas locales del este de La Pampa: valorización del conocimiento tradicional, caracterización y difusión de su cultivo.

Carolina Adriana Angeleri¹; Myrian Barrionuevo²; Cecilia Gittins²

¹INTA UEyDT Anguil - EEA "Ing. Agr. Guillermo Covas", ²INTA IPAF Patagonia
angeleri.carolina@inta.gob.ar; barrionuevo.myrian@inta.gob.ar; gittins.cecilia@inta.gob.ar

Resumen

En el este de La Pampa no existe conocimiento sistematizado actual sobre las variedades criollas o locales¹ de hortalizas. La importancia de estas semillas radica en estar adaptadas a la zona, su potencial es producir alimento de calidad y en cantidad en sistemas diversificados e independientes de insumos externos. Los sistemas en los que se usan y multiplican tienen una dinámica propia, donde el conocimiento de cada agricultor/a y las redes de intercambio de saberes y semillas hacen a cada variedad. Utilizando un enfoque agroecológico, se definen los objetivos de la investigación: 1) Caracterizar las variedades locales del este pampeano y 2) sistematizar los conocimientos tradicionales vinculados a las mismas. Participan de este proceso de investigación-acción técnicos de INTA, PROHUERTA agricultores/as familiares² locales e integrantes de la Feria por una Alimentación Sana.

Palabras claves: semillas criollas, conservación *in situ*, multiplicación *ex situ*.

Descripción de la experiencia

Desde un enfoque agroecológico, se considera que la preservación de la biodiversidad en los sistemas agrícolas tradicionales es importante para la preservación no solo biológica, sino también cultural y para la multifuncionalidad de los ecosistemas (Calvet-Mir, et. al. 2014). Por ello es importante conocer, proteger y difundir las semillas criollas, así como el conocimiento sobre su cultivo y uso.

La conservación *in situ*³ se considera fundamental ya que no se aísla a los recursos fitogenéticos de su entorno biofísico, socio-económico y cultural. En ella continúan ocurriendo los procesos evolutivos y co-evolutivos, así como los procesos de selección y diversificación en los agrosistemas (Rivas et. al., 2010). La multiplicación *ex situ* se implementa como complementaria a ésta, para contar con mayor cantidad de semilla y reasegurar que no se pierdan las variedades.

El cultivo de hortalizas y cría de animales para el consumo familiar ha sido tradicional en la provincia de La Pampa, fundamentalmente en pueblos y zonas rurales, donde las comunidades producían gran parte de los alimentos que utilizaban. Entre los vegetales típicos pueden mencionarse: maíz, zapallos, verduras de hoja (lechuga, acelga, espinaca, achicoria), sandías, melones, ajos, cebollas, puerros y chauchas entre otros. Hoy las hortalizas provienen en su mayoría de cinturones hortícolas distantes.

¹Los siguientes conceptos se utilizan indistintamente para hacer referencia a las hortalizas locales conservadas por agricultores/as familiares locales: **semillas criollas**, **variedades locales**, **variedades criollas**.

²Se entiende por **agricultores/as familiares** aquellos que conducen sistemas quinta o chacra de producción de alimentos para autoconsumo, venta o intercambio. El trabajo es realizado por miembro de la familia, sin contratación de mano de obra.

³En el caso de los recursos fitogenéticos cultivados, la **conservación *in situ*** se realiza en los predios o fincas de los agricultores que poseen variedades locales o criollas y en los huertos familiares. La que realizan los productores en su quinta (Rivas et. al. 2010).



Se verifica que se ha producido un proceso de erosión genética debido a la pérdida de variedades hortícolas tradicionales, ocasionada por la introducción de pocas variedades comerciales, y la desaparición de los sistemas tradicionales de quinta⁴ en el este pampeano. Otro elemento que influye es la intervención en la zona del programa PROHUERTA de INTA-MDS⁵. El mismo ofrece hace 25 años semillas hortícolas gratuitas producidas en la provincia de San Juan, para fortalecer la seguridad y soberanía alimentaria. Algunas de estas hortalizas se adaptan y producen muy bien en la zona (de hoja, zapallo, zapallito, cebolla, remolacha). Otras en cambio, tienen un comportamiento aleatorio o mala adaptación y no suelen ser sembradas regularmente por los agricultores/as (habas, arvejas, chauchas, repollo, coliflor, maíz, zanahoria).

De las observaciones a campo se identifican los siguientes escenarios:

- Quinteros/as de edad avanzada que utilizan y conservan las variedades locales, sin recambio generacional para continuar con la quinta.
- Quinteros/as que intercambian semillas o bien que multiplican sus semillas en sistemas aislados sin intercambio.
- Demanda de verduras agroecológicas que supera a la oferta.
- Productores agroecológicos que necesitan y/o tienen variedades adaptadas a la zona.
- Antecedentes de ferias de intercambio de semillas con importante participación social en Santa Rosa y zona de influencia.

La experiencia comienza en el año 2012 a partir del trabajo de extensión que se realiza desde la Agencia de INTA Anguil a través del programa PROHUERTA. Los sitios que comprende el estudio se muestran en la figura 1.

Como resultado del trabajo en el territorio se establecieron vínculos y se realizaron intercambios con agricultores/as que cultivan variedades locales de hortalizas. Por otra parte, se articularon talleres e intercambios de semillas, bulbos y plantines con la Feria por una Alimentación Sana del Parque Oliver (Santa Rosa, La Pampa).

A partir de los intercambios se identificaron variedades con posibilidades de ser incorporadas por sus atributos nutricionales y/o productivos. Estas variedades fueron incorporadas al módulo agroecológico (en adelante MAE⁶) que funciona en INTA EEA Anguil, donde inicialmente se multiplicaron.

⁴**Quinta** es el nombre local dado por la mayoría de los entrevistados a los sistemas tradicionales de autoproducción de alimentos. **Quintero/a** es la autodenominación de las personas que realizan quinta y a los fines de este trabajo se utiliza indistintamente con agricultor/a.

⁵Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria - Ministerio de Desarrollo Social de la Nación Argentina.

⁶Espacio institucional de carácter experimental y demostrativo, manejado con enfoque agroecológico.



FIGURA 1. Localidades en las que se contactó quinteros/as con semillas criollas. Fuente: elaboración propia, modificado de <http://mapoteca.educ.ar/mapa/la-pampa/> (fecha consulta: abril 2015).

Durante el 2013 comienza la multiplicación *ex situ*⁷ y difusión de las variedades locales, algunas veces asociada al kit de semillas de estación del PROHUERTA, otras de forma puntual a personas interesadas. Con los antecedentes arriba mencionados se plantean, desde una perspectiva interdisciplinaria, dos objetivos de investigación:

1. Caracterizar las variedades locales utilizadas por los quinteros del este pampeano.

Las variedades locales son incorporadas al MAE (ver listado completo en Tabla 1). Inicialmente se propuso generar información general y multiplicar las semillas locales con potencial para ser difundidas e incorporadas en las huertas y chacras familiares de la zona del este de La Pampa. Así las variedades locales pudieron estar disponibles para ser cultivadas y utilizadas por otros quinteros.

De la diversidad de variedades locales colectadas, se seleccionaron las leguminosas *Dolicho lablab* y *Vigna unguiculata* por sus atributos valiosos: excelente comportamiento en la zona semiárida, alta producción en poco espacio, características nutricionales y como fijador de nitrógeno. Además, estas legumbres tienen excelente aceptación por parte de los consumidores que asisten a la feria.. Según los agricultores que la cultivan, estas variedades están presentes en el este de la provincia desde hace más de 50 años

2. Sistematizar los conocimientos tradicionales del cultivo de variedades criollas en el este de La Pampa.

Desde la perspectiva agroecológica, el conocimiento tradicional de los agricultores se revela indispensable para el diseño de sistemas agrarios sustentables a escala local. En el caso del manejo de los recursos genéticos, muchos agricultores y agricultoras poseen una gran competencia profesional en las actividades de conservación y uso basadas en variedades y tecnologías locales. Conocer tanto las prácticas como las variedades utilizadas puede contribuir a la producción de alimentos más sabrosos y saludables, preservando el entorno natural en vez de degradarlo (Soriano, 2009).

⁷La **multiplicación *ex situ*** se refiere a la conservación fuera de los ambientes naturales de los componentes de la diversidad biológica: especies, poblaciones y genes (León-Lobos et. al. 2010).

A partir de las visitas técnicas a distintos lugares dentro de la zona agroecológica de la estepa pampeana (ver figura 1), se releva el conocimiento aportado por diversas personas que tienen o tuvieron relación con la quinta. Encontrándose puntos en común tales como: el autoabastecimiento de verduras; la realización de la quinta según los conocimientos transmitidos por sus ancestros (de ascendencia europea: italianos, españoles, alemanes); diversos métodos de selección y conservación de semillas; la presencia de variedades criollas con más de 50 años de cultivo en la zona⁸ y la quinta como sistema familiar.

Se focalizó en los quinteros que cultivan chaucha metro y caupí (*Vigna unguiculata*), chaucha oreja de elefante (*Dolicho lablab*) y espinaca de verano (*Tatragonia tetragonioides*). En las entrevistas se espera profundizar sobre el conocimiento empírico de los quinteros/as, ponerlo en valor. Indagar sobre el origen, manejo, conservación, uso, y cualidades de las semillas criollas que poseen. Hasta el momento se realizaron entrevistas en Anguil, Winifreda y Santa Rosa (ver figuras 2a, b y c).

Para ubicar a los quinteros/as que conservan semilla criolla en la zona, se aprovechó la red de PROHUERTA. Informantes calificados de 9 localidades, relevaron a estos quinteros/as durante la entrega del kit de semillas primavera-verano 2014/15. Una vez detectados, se proyecta entrevistar a estos productores/as durante el 2015 y 2016.

Resultados y Análisis

Teniendo en cuenta que estas líneas de trabajo están en pleno desarrollo, las consideraciones presentadas corresponden al camino transitado que originó la investigación y a lo avanzado hasta el momento.

Los productos y procesos generados comprenden:

- la vinculación entre técnicos, agricultores y feriantes;
- las variedades locales multiplicadas y difundidas;
- información básica sobre el cultivo de criollas generada y difundida;
- saberes de agricultores locales recopilados y sistematizados parcialmente;
- y herramienta metodológica ajustada y validada con los integrantes del grupo participante de la investigación.

Los productos y procesos a generar se presentan como desafíos:

- fortalecer y sostener los vínculos entre productores e instituciones relacionados con la semilla criolla;
- puesta en valor de los conocimientos locales donde los agricultores/as son integrantes del proceso de investigación;
- difundir en cada lugar con los agricultores/as los resultados de la investigación y las semillas criollas.

Las dificultades que se presentan son:

- la falta de personal para la realización de trabajo de campo en la multiplicación de semilla;
- la dispersión en la localización los interesados en semilla.

⁸Es pertinente aclarar que las localidades de La Pampa rondan los 100 años de existencia y su origen está ligado a la actividad agropecuaria y el trazado del ferrocarril.

TABLA 1. Variedades hortícolas locales incorporadas al MAE.

Nombre vulgar	Nombre científico	Ingresada (N° de orígenes)	Multiplicada (SI/NO/En Multiplicación)	Difundida (SI/NO)	Evaluada (SI/NO)
Achicoria hoja ancha	<i>Cichorium intibus</i>	1	NO	NO	NO
Ajo elefante	<i>Allium ampeloprasum</i> complex	2	SI	SI	NO
Ajo local	<i>Allium sativa</i>	1	SI	SI	SI
Caupí o poroto guisero	<i>Vigna unguiculata</i>	1	SI	SI	SI
Cebolla de verdeo blanca	<i>Allium fistulosum</i>	2	SI	SI	NO
Cebolla egipcia	<i>Allium agregatum</i>	2	SI	SI	NO
Curisier	<i>Cucumis anguria</i>	1	EM	NO	NO
Chaucha metro	<i>Vigna unguiculata ssp. sesquipedalis</i>	1	SI	SI	SI
Chaucha oreja de chancho o milanesa	<i>Dolicho lablab</i>	3	SI	SI	SI
Chaucha turca, okra, quimbombó, aji turco	<i>Abelmoschus esculentus</i>	1	SI	NO	NO
Espinaca rastrera o de verano	<i>Tetragonia tetragonioides</i>	1	SI	SI	SI
Lechuga crespá "aceitosa"	<i>Lactuca sativa</i>	1	EM	NO	NO
Maíz blanco	<i>Zea mays</i>	1	SI	SI	SI
Maíz microsperma	<i>Zea mays var. Microsperma</i>	1	EM	NO	NO
Sandía amarilla	<i>Citrullus lanatus</i>	1	SI	SI	SI
Sandía cayote	<i>Citrullus sp.</i>	1	EM	NO	NO
Tare	<i>Allium tuberosum</i>	1	EM	NO	NO
Zapallito de tronco	<i>Cucurbita maxima</i>	2	EM	NO	NO
Zucchini	<i>Cucurbita pepo</i>	2	NO	NO	NO

Fuente: elaboración propia.



FIGURA 2. a) Sra. Nilda Reale, quintera de Anguil (foto C. Angeleri); b) Sr. Arturo Parodi, quintero de Santa Rosa (foto C. Angeleri); c) Sra. Paulina y Sr. Miguel Pitz, matrimonio quintero de Winifreda (foto C. Angeleri).



Referencias bibliográficas

- Calvet-Mir, L., Garnatje, T., Parada, M., Vallès, J., y Reyes-García, V. (2014) Más allá de la producción de alimentos: los huertos familiares como reservorios de diversidad biocultural. *Ambienta 107*: 40-53. España.
- León-Lobos, P., Seguel, I. Condón, F. (2010) Capítulo 2: Conservación ex situ de los recursos fitogenéticos. En "Estrategia de los recursos genéticos para el cono sur". PROCISUR, IICA. Montevideo, Uruguay.
- Rivas, M., Clausen, A., León Lobos, P. (2010) Capítulo 4: Conservación in situ de recursos fitogenéticos de importancia para la agricultura y la alimentación. En "Estrategia de los recursos genéticos para el cono sur". PROCISUR, IICA. Montevideo, Uruguay.
- Soriano, JJ. (2009) Los agricultores y las variedades locales. En "Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivos". Red andaluza de semillas. Sevilla, España.