

Huertos comerciales del periurbano de la Plata (Buenos Aires, Argentina): reservorio de diversidad biocultural

María Lelia Pochettino, María Margarita Bonicatto y Julio A. Hurrell

Resumen

En las proximidades de la ciudad de la Plata se encuentra un área productiva de relevancia llamada Cinturón Hortícola Platense, ubicada en el sector periurbano del área metropolitana, zona de transición entre los sectores netamente urbanos y rurales, con límites móviles según los ritmos de la urbanización. Este cinturón hortícola abastece de hortalizas y verduras a la población del área metropolitana. Si bien se registran algunas grandes unidades productivas, la mayoría de estos huertos comerciales son de *agricultura familiar*. Este es el tipo de producción en el cual la actividad agropecuaria es la principal fuente de ingresos del núcleo doméstico, aunque puede ser complementada con otras actividades no agrícolas que se realizan dentro o fuera este. Se trata de una actividad con uso preponderante de la fuerza de trabajo familiar, siendo el jefe(a) de ella quien participa de manera directa del proceso productivo. El estudio etnobotánico de 40 huertos comerciales en la zona descrita ha permitido identificar prácticas y características similares a las registradas en los huertos destinados al consumo familiar: 1) Se observaron *criterios de selección y prácticas de manejo propias de la unidades domésticas*, a pesar de la incidencia del mercado en la decisión de qué y cuándo cultivar. Para ello se presentan y discuten los distintos criterios de selección de semillas (morfológico, productivo, culinario, innovador, independencia, económico); 2) Los huertos familiares son ámbitos de innovación y experimentación. Se presentan y discuten cuatro cultivares típicos correspondientes a *Cucurbita maxima* var. *zapallito*, *Foeniculum vulgare*, *Beta vulgaris* var. *cycla* y *Dianthus barbatus*, valorados por los horticultores locales como “identitarios”; 3) Se registra el interés en apoyar la economía familiar con la producción de alimentos para su comercialización. Por esto se han conformado diversos grupos de agroindustria artesanal con el fin de darle un valor agregado a la producción, aumentar la mano de obra, aprovechar los excedentes de producción y obtener ingresos extra. En este proceso se obtienen productos diferenciados que provienen de hortalizas y frutas sin agrotóxicos, conservantes ni colorantes, además se elaboran mediante técnicas artesanales, rescatando, en su mayoría, recetas tradicionales. De este

modo se concluye que, al igual que los huertos familiares, los huertos comerciales estudiados constituyen *reservorios de variedades vegetales con distinto grado de asociación con el ser humano*, y también *reservorios de prácticas culturales de manejo*. Destacar este carácter es relevante en un momento en el que la agricultura familiar es objeto de legislación y regulación en la Argentina.

Palabras clave: agricultura familiar, agricultura urbana, horticultura, horticultura periurbana, huertos familiares, huertos comerciales, La Plata.

Introducción

Área de estudio

La conurbación Buenos Aires-la Plata, de unos 5000 km² y con casi 14 000 000 de habitantes, según el Censo Nacional del año 2010, es el área metropolitana de mayor extensión y población de la Argentina. Incluye dos aglomeraciones urbanas contiguas, conformadas a partir de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la capital del país, y de la ciudad de la Plata, capital de la provincia de Buenos Aires. La conurbación comprende áreas netamente urbanas, unos pocos sectores en la ribera del Río de la Plata con vegetación espontánea remanente, que incluye áreas naturales protegidas, y un sector periurbano o de transición con las áreas rurales circundantes, con límites móviles según los ritmos de la urbanización (Barsky, 2010; Hurrell et al., 2011; Hurrell y Pochettino, 2014; Pochettino et al., 2014) (Figura 17.1).

En las proximidades de la ciudad de la Plata se encuentra el llamado Cinturón Hortícola Platense, un área productiva de relevancia ubicada en el sector periurbano, que abastece de hortalizas y verduras a la población del área metropolitana Buenos Aires-La Plata, y de otras partes del país (Benencia, 1997; Feito, 2005). Si bien en este cinturón hortícola se registran algunas unidades productivas extensas, la mayoría de estos “huertos comerciales” corresponden al ámbito de la *agricultura familiar* que constituye el objeto de esta presentación.

La horticultura familiar local

Los *huertos familiares* se definen como espacios de cultivo, por lo general de extensión reducida, localizados en las proximidades de las casas. La producción se destina mayormente al autoconsumo, y en ocasiones para su venta a escala local restringida, como suplemento para la economía doméstica (Wagner, 2002; Pochettino, 2010; Hurrell et al., 2011; Pochettino et al. 2012, 2014). El estudio de estos huertos constituye un tema de creciente interés en Etnobotánica, que aporta tanto a la conservación de la agrobiodiversidad (en particular a la infraespecífica) como a la preservación de la diversidad cultural. Las estrategias de manejo y la selección de especies y variedades no se orientan por las reglas del mercado, sino por preferencias y usos culinarios ligados a tradiciones familiares. Así, los huertos familiares pueden considerarse como verdaderas respuestas adaptativas del grupo humano local, que surgen a partir de su propia experiencia



Figura 17.1. a) Argentina y ubicación de la región del Río de la Plata. b) La región rioplatense y localización del Área Metropolitana Buenos Aires-la Plata. c) Ubicación del Cinturón Hortícola Platense.

en el entorno. Esta temática ha motivado diversas contribuciones en distintas partes del mundo (Nazarea, 1998; Vogl et al., 2002; Wagner, 2002; Watson y Eyzaguirre, 2002; Albuquerque et al., 2005; Vogl-Lukasser y Vogl, 2004; Das y Das, 2005; Huai y Hamilton, 2009; Reyes-García et al., 2012; Pamungkas et al., 2013; Seta et al., 2013; Calvet Mir et al., 2014; entre otros) y también en la Argentina, muchos de estos desarrollados por una línea de investigación del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), en la Facultad de Ciencias Naturales y el Museo de la Universidad Nacional de La Plata, Argentina (Martínez et al., 2003; Maidana et al., 2005; Lema, 2006; Turco et al., 2006; Del Río et al., 2007; Buet-Costantino et al., 2010; Hurrell et al., 2011; Pérez et al., 2008; Pochettino, 2010; Pochettino et al., 2012, 2014).

La horticultura periurbana local se inició con la fundación de la ciudad de La Plata y la construcción de su puerto hacia fines del siglo XIX, ligada al arribo de inmigrantes de diferentes países europeos que aportaron tanto sus conocimientos como sus prácticas hortícolas tradicionales (García, 2010; Hurrell et al., 2011). Buena parte de esta horticultura incipiente se vinculó al cultivo de la “uva americana” (*Vitis labrusca* L.) mediante el sistema de parral adaptado a las condiciones locales para la elaboración del denominado “vino de la costa” (por la proximidad

de los huertos a la ribera del río de la Plata), un producto típico del área. Luego de un período de expansión inicial, el cultivo declinó hasta llegar al borde de la extinción; no obstante, hoy presenta cierta recuperación gracias al esfuerzo de los propios productores locales (Marasas y Velarde, 2000; Velarde *et al.*, 2008; Hurrell *et al.*, 2014).

En la actualidad, la franja productiva platense presenta una elevada heterogeneidad en cuanto al origen de los horticultores y los tipos de huertos (familiares y comerciales), a la organización social del trabajo, los estilos locales de producción, los niveles de incorporación tecnológica y la conservación del material reproductivo. Esta heterogeneidad se refleja asimismo en las prácticas hortícolas que, a menudo, implican la conservación de algunas variedades hortícolas características de la zona (Pochettino *et al.*, 2014).

En el caso que aquí nos ocupa, los propietarios de los huertos periurbanos vinculados a la agricultura familiar (denominados en el área “quinteros” y “quintas”, respectivamente) son pequeños productores que destinan los cultivos obtenidos a la comercialización; no obstante, por las características del área productiva (tamaño de las parcelas, diversidad de cultivos, manejo y control de malezas y plagas) pueden incluirse en la categoría de *huertos familiares*, y constituyen una instancia de diversificación en la horticultura de la región.

El sector en estudio responde al tipo social *agricultor familiar*, caracterizado como aquél donde las unidades doméstica y productiva se hallan físicamente integradas (Prividera y López Castro, 2010). Es decir, la fuerza de trabajo utilizada en la explotación es aportada en su mayor parte por la familia, la producción se dirige tanto al autoconsumo como al mercado, existe diversificación en la producción y, en general, se visualiza el fenómeno de la “pluriactividad”; las familias optan por alternativas productivas y laborales dentro o fuera de su predio. En la Argentina, los agricultores familiares representan el 66 % de las unidades productivas, ocupando el 13,5 % de la superficie (más de 23 millones de hectáreas) (Fornari, 2008) y en el Cinturón Hortícola Platense abarcan el 65,7% de los 738 establecimientos que producen hortalizas, según el Censo Hortiflorícola de la Provincia de Buenos Aires de 2005.

Metodología

La información relacionada con el relevamiento de las plantas cultivadas en las “quintas”, así como la vinculada a los actores, prácticas y conocimientos asociados, es el resultado de campañas semanales realizadas desde 2001 hasta la fecha.

En una primera instancia, el relevamiento se realizó fundamentalmente por medio de la implementación de la metodología etnobotánica, privilegiando las técnicas cualitativas (Martín, 1995; Albuquerque y Lucena, 2004; Quinlan, 2005; Stepp, 2005). Se realizaron entrevistas semiestructuradas y abiertas a 60 individuos adultos de ambos sexos involucrados en la actividad hortícola en 40 unidades domésticas de distintos puntos del cinturón hortícola. Además se realizaron listados libres y observaciones sistemáticas en diferentes espacios en los que transcurre la vida del grupo familiar, en particular, aquellos destinados a la horticultura. En la medida en que resultó posible, se efectuaron caminatas acompañando los desplazamientos de las personas durante el desarrollo de esta actividad (Martínez y Pochettino, 1999; King, 2000).

La información obtenida se refiere a los usos de las variedades hortícolas, la obtención y conservación del material reproductivo, las características reconocidas localmente, las técnicas de producción y manejo, los actores involucrados, los valores asignados y saberes actualizados. Además, se coleccionaron muestras de las especies vegetales involucradas en las prácticas hortícolas, que se identificaron y depositaron en el Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA) de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, en la Universidad Nacional de La Plata.

Resultados

Especies y variedades hortícolas cultivadas

Como ya se señaló, el Cinturón Hortícola Platense provee la mayoría de vegetales frescos que produce a los sectores netamente urbanos de la conurbación Buenos Aires-La Plata. Dado que la producción es continua, se desarrolla tanto al aire libre como en invernadero. Entre los cultivos al aire libre se destacan: lechuga (*Lactuca sativa* L.), acelga (*Beta vulgaris* L. var. *cicla* L.), tomate (*Solanum lycopersicum* L.), apio (*Apium graveolens* L.), “zapallito de tronco” (*Cucurbita maxima* Duchesne var. *zapallito* (Carrière) Millán), alcaucil (*Cynara scolymus* L.), espinaca (*Spinacea oleracea* L.), repollo (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.), remolacha (*Beta vulgaris* L. var. *vulgaris*) e hinojo (*Foeniculum vulgare* Mill.) (Figura 17.2). Entre los de invernadero: tomate,



Figura 17.2. Aspecto de una “quinta” del Cinturón Hortícola Platense (producción a campo, a la izquierda *grilo*, a la derecha *alcaucil*).

apio, lechuga, espinaca, pimiento (especies de *Capsicum*) y otras de volumen de producción escaso, como pepino (*Cucumis sativus* L.), chaucha (*Phaseolus vulgaris* L.), frutilla (*Fragaria x ananasa* (Weston) Duchesne) y albahaca (*Ocimum basilicum* L.) (Figura 17.3).



Fig. 17.3. Producción de *chaucha metro* en invernadero.

Sin embargo, en estos huertos comerciales con agricultura familiar merecen señalarse dos tipos de cultivos que incrementan la agrobiodiversidad: “típicos” y “ocasionales”.

Cultivos típicos

Según la valoración de los propios “quinteros”, se trata de variedades de cultivo seleccionadas en el área de estudio, por lo que se consideran patrimoniales y características de la zona. El cultivo típico por excelencia es el llamado “tomate platense”, que se desarrolla en la zona desde la década de 1940, caracterizado por un sabor intenso con abundantes semillas y jugo, forma irregular, achatada, costillada o fuertemente lobulada y una gran cantidad de lóculos. Asimismo, se considera un cultivo rústico, adaptado a las condiciones climáticas de la zona y

tolerante a distintas plagas locales, según el Grupo de Productores de Tomate Platense (Ahu-mada *et al.*, 2010). Además de este cultivo, reconocido ampliamente como típico desde su nombre, se registraron también otros cuatro que presentan las características mencionadas. Tres de estos son hortalizas y uno corresponde a un cultivar ornamental.

- Zapallito lustroso: El “zapallito de tronco” (*Cucurbita maxima* var. *zapallito*) es una variedad botánica conocida solo en cultivo (Millán, 1947), que se restringe a nuestro país. El fruto se consume inmaduro, cuando la “cáscara” está tierna y el mesocarpo aún es jugoso. Su uso está limitado a Sudamérica austral, donde se ha desarrollado como alternativa al “zucchini” (*Cucurbita pepo* L. Grupo ‘Zucchini’), un grupo de cultivares difundido a nivel mundial. El “zapallito lustroso” es una variedad hortícola generada en el área de estudio, con forma esférica y epicarpo muy suave. Se valora localmente debido a que sus características particulares lo hacen un cultivar apto para la preparación de diversas comidas; puede comerse sin pelar y es óptimo para rellenar por su forma regular y tamaño poco variable. En cuanto a su disponibilidad, se han registrado dos poblaciones, una “temprana”, que puede consumirse a fines de la primavera y principios del verano, y otra “tardía”, disponible a fines del verano y principios del otoño. Este rango de fructificación permite contar durante gran parte del año con material fresco de un producto que es difícil de conservar.
- Hinojo de cabeza gigante (*Foeniculum vulgare*): es una especie originaria del Mediterráneo y su difusión en todo el mundo está estrechamente asociada a la migración italiana (Hurrell *et al.*, 2009). Es una hortaliza menos consumida que otras, razón por la cual su cultivo se realiza solo en ciertas zonas. La variedad hortícola originada en el área de estudio se denomina “hinojo de cabeza gigante” porque su principal característica morfológica es el gran tamaño de sus partes comestibles: los cogollos tiernos. Tanto el cultivo de esta variedad hortícola como su consumo parecen haberse transmitido desde los descendientes de inmigrantes italianos hacia los “quinteros” de otras procedencias y, en la actualidad, su cultivo es una práctica corriente en el Cinturón Hortícola Platense.
- Acelga de penca verde: La acelga (*Beta vulgaris* var. *cicla*) es una variedad botánica originaria del Mediterráneo difundida en muchas partes del mundo. En la Argentina, a diferencia de otros países, se utiliza ampliamente como sustituto de la espinaca debido a su mayor rendimiento, disponibilidad durante casi todo el año y menor precio. Existen distintas variedades hortícolas de acelga, según las características del peciolo (“penca”) y la lámina. Las variedades de cultivo más modernas, divergentes de las formas silvestres, son aquellas en las que el peciolo alcanza gran desarrollo y es de color blanco, algo fibroso; no obstante, resultan insípidos por su alto contenido en agua y deben cocinarse aparte de las láminas, de consistencia diferente. La variedad hortícola originaria de la zona en estudio presenta peciolos reducidos, poco fibrosos y de color verde, al igual que la lámina. Por esta razón, pueden cocinarse juntos y tienen el mismo sabor. Es valorada por sus características morfológicas y, además, porque puede consumirse cruda, o bien, una vez hervida, se obtiene 30% más de producto que en los otros cultivares más difundidos. Asimismo, se aprecia su disponibilidad, de prácticamente todo el año con excepción de la primavera. Por las razones expuestas, además del consumo doméstico, los “quinteros” suelen venderla a distintos establecimientos que elaboran productos alimentarios frescos.

- Macetilla (*Dianthus barbatus* L.): es una especie del Mediterráneo, donde aún crece espontánea en algunos países. Su cultivo como ornamental perenne es muy frecuente en el área de estudio, asociado a la actividad hortícola, y practicado en los mismos espacios. El nombre vernáculo “macetilla” es una denominación para la variedad de cultivo local; en otras zonas hay cultivares de la especie que se conocen como “clavel del poeta”. Se comercializa por sus flores de colores diversos (blanco, rosado, fucsia, rojo), de larga duración una vez cortadas. Además de ser apreciada por su valor ornamental para la unidad doméstica, también representa una buena oportunidad de venta por vía directa, *in situ* o en puestos vecinos, en los caminos. Así, el cultivar local se produce como suplemento para la economía familiar. Este fue seleccionado con la intención de obtener un período de floración prolongado. Por este motivo, se siembra en tres fechas claves: el 24 de diciembre, a fines de enero y a fines de febrero, para cosecharlas respectivamente el “día de la primavera” (21 de septiembre), el “día de la madre” (tercer domingo de octubre) y el “día de los muertos” (2 de noviembre, Día de los Fieles Difuntos según el Santoral Católico). Estas fechas son los momentos de máxima venta de flores, y cuando alcanzan el mayor precio del año.

Cultivos ocasionales

Se han relevado numerosos casos de cultivos ocasionales, presentes en unas pocas unidades productivas. Si bien estos se destinan al consumo doméstico, resultan promisorios para la diversificación hortícola local, dado que incluyen también el cultivo de especies silvestres de amplia distribución, como la cardella (*Sonchus oleraceus* L), por su presencia en diversas recetas familiares, o el “burrito” (*Aloysia polystachya* (Griseb.) Moldenke), por sus propiedades medicinales.

- Tomate verde vestido (*Physalis ixocarpa* Brot. ex Hornem): se ha registrado en una unidad productiva, que fue obtenida mediante intercambio en una feria de semillas. A pesar de su importante uso como comestible en Mesoamérica, en nuestra zona se cultiva más bien como una rareza por su cáliz acrescente, y se mantiene debido al criterio innovador de los productores.
- Papa del aire (*Sechium edule* (Jacq.) Sw.): es una enredadera de amplia difusión entre los productores, aunque sus frutos no salen al mercado y se consumen en forma doméstica. Por su alta productividad fue objeto de interés y difusión en distintos proyectos de extensión y desarrollo, donde se promovía su consumo elaborado de distintas maneras. Sin embargo, no es muy apreciada y se conserva por costumbre.
- Cayote: A veces el cultivo para autoconsumo responde a aplicaciones específicas; por ejemplo, una familia procedente de la Provincia de Salta cultiva *Cucurbita ficifolia* Bouché con el fin de elaborar “dulce de cayote”. Sin embargo, dada la popularidad creciente de esta confitura, en los últimos años han comenzado a distribuir semillas entre productores conocidos y proveen de “cayotes” a las verdulerías locales.
- Cucuza: Vinculado a la cocina italiana, se cultiva una variedad hortícola de *Lagenaria siceraria* (Mol.) Standl., conservada por “quinteros” inmigrantes de Italia que desde allí trajeron las semillas. Se cultiva con fines alimentarios, consumiéndose el fruto cuando

está en sus primeros estadios y, una vez maduro, cuando se seca y ahueca, es utilizado para confeccionar artesanías. En el total de entrevistas, esta planta se registró una sola vez, pero la familia que la conserva sostiene que practica su cultivo desde “mucho tiempo atrás”.

- Chaucha metro (*Vigna unguiculata* (L) Walp): es una especie de Leguminosae de origen africano, de relativa popularidad en América tropical entre los afrodescendientes; sobre todo, *V. unguiculata* subsp. *unguiculata*, de la que se obtienen variedades de semillas comestibles a modo de porotos, llamadas “poroto tape” o “caupi” (Hurrell *et al.*, 2009). En el Cinturón Hortícola Platense, hace unos 4 años se introdujo *V. unguiculata* subsp. *sesquipedalis* (L.) Verdc., llamada “chaucha metro” por sus legumbres tan largas, hasta de 90cm de longitud. A pesar de su introducción reciente, son altamente valoradas y se expenden en ferias locales.
- Grilo (*Brassica rapa* L. var. *rapa*): es una Brassicaceae de gran difusión, que provee distintos órganos comestibles, en especial las raíces carnosas conocidas como “nabos”. Las hojas tiernas, llamadas “grilo”, “grelo” o “rapini”, se consideran un producto típico del Cinturón Hortícola Platense, vinculado a la cocina italiana. Durante mucho tiempo se mantuvo como cultivo relictual, pero ha retomado su popularidad en los últimos años, principalmente en relación al desarrollo de proyectos de rescate y valorización de hortalizas locales. Según el testimonio de un agricultor local descendiente de italianos: “(...) le das un hervor, suavcito nomás, un hervor; después lo escurris, a la sartén, con un dientito de ajo, y le das un salteada (...). Es ¡riquísimo!”.
- Maizón, maizón amarillo: Esta variedad hortícola de maíz (*Zea mays* L.) es cultivada por agricultores inmigrantes provenientes de Bolivia. Su principal uso es para hacer “humita”, plato típico de la cocina boliviana, en el que se emplean tanto los granos como las “chalias” (hojas modificadas que protegen la inflorescencia). Según los agricultores bolivianos locales, no pueden hacer la “humita” con las variedades comerciales que cultivan para el mercado. Una agricultora familiar boliviana comenta: “Maizón hacemos (...), pero sólo 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 (...)”.

Criterios de selección y prácticas de manejo

Para la reproducción de las especies hortícolas, los productores recurren a la adquisición de semillas u otro tipo de material reproductivo (renovales u órganos de reproducción vegetativa), pero también a la conservación de las propias semillas. Entre las conservadas se encontraron tanto las de variedades hortícolas típicas como las ocasionales y, también, de variedades comerciales obtenidas en comercios (semilleras) y conservadas por lapsos variables (desde un año hasta más de 10). Por último, se encontraron híbridos comerciales como *Solanum lycopersicum*, “Tomate 110” o *Foeniculum vulgare*: Hinojo híbrido, que son conservados tantas veces como las características deseadas por los productores persistan, no superando en la mayoría de los casos la generación F3.

Del total de semillas conservadas (128), el 80% fue obtenido a través de intercambios, herencias, regalos o distribución por programas estatales; están relacionadas a 9 criterios de conservación (Tabla 17.1, Figura 17.4). El 20% restante corresponde a variedades o híbridos comerciales relacionados a 6 criterios de conservación (Figura 17.5).

El destino de la producción: agroindustrias artesanales

Los productos vegetales obtenidos de los huertos se comercializan a través de distintos canales: el más común es la venta en el Mercado Central de La Plata, organismo acopiador al que acuden los comerciantes minoristas. Sin embargo, la variabilidad en los precios hace que muchas veces los productores no obtengan ventajas económicas de la venta de las hortalizas. Hace unos diez años surgió entre los “quinteros” el interés por comenzar a elaborar productos artesanales a partir de las frutas y hortalizas que sus familias producían. Por esto, se conformaron varios grupos de agroindustria artesanal con el fin de darle un valor agregado a la producción, aprovechar los excedentes y lograr obtener un ingreso extra para la familia.

Tabla 17.1: Criterios que sustentan la conservación de semillas hortícolas por agricultores familiares del Cinturón hortícola platense.

Criterio	Descripción
Afectivo	Semillas vinculadas a la historia familiar, a personas por las cuales se siente afecto, a semillas que perdieron o, simplemente, al lapso que se las guarda.
Culinario	Semillas de plantas con tradición culinaria en la zona de origen de los agricultores locales o provenientes de recetas familiares. Muchas veces, las plantas conservadas por este criterio se cultivan solo para autoconsumo.
Innovador	Semillas conservadas por una actitud innovadora de los horticultores, en cuanto a la predisposición a incorporar semillas “raras” o desconocidas por ellos, o bien semillas que conocen pero que no sembraban; o simplemente por experimentar en la conservación. Muchas de estas semillas son obtenidas en espacios de intercambio locales o en ferias de semillas.
Independencia	Semillas conservadas con el fin de independizarse del hecho de tener que comprarlas.
Curativo/ medicinal	Plantas conservadas por sus propiedades medicinales.
Diversificación	Semillas conservadas para incrementar la diversidad en la “quinta”.
Morfológico	Semillas conservadas por los caracteres morfológicos u organolépticos (color, sabor, olor, textura) de los productos hortícolas. Estas características pueden ser buscadas tanto por criterios personales como impuestos por el mercado.
Productivo	Semillas conservadas por los servicios ecológicos que aportan las plantas dentro de los sistemas productivos.
Económico	Semillas conservadas con el sentido de ahorrar el dinero que implica su compra. La decisión de conservar por este criterio está mediada por el precio de las semillas en los comercios (semilleras).
Comercial:	Subyace a los anteriores, dado que la venta del producto de la “quinta” es parte de la lógica de mercado de los horticultores familiares.

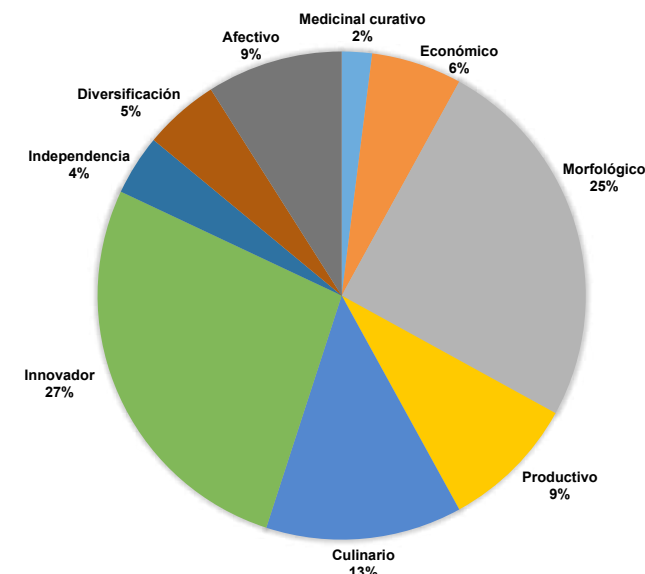


Fig. 17.4. Porcentaje de citas de los criterios que sustentan la conservación de semillas obtenidas por intercambios, regalos, herencias o programas estatales, según los agricultores familiares del Cinturón hortícola platense. (Total de citas 128, total de variedades conservadas 102)

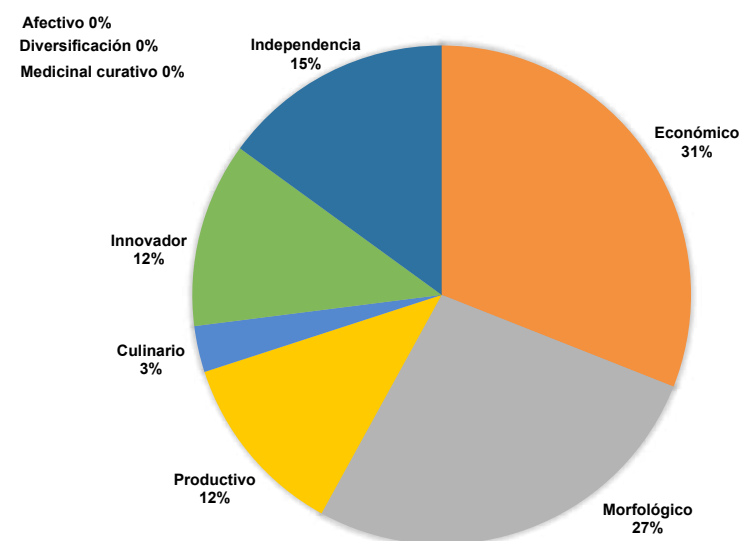


Fig. 17.5. Porcentaje de citas de los criterios que sustentan la conservación de variedades, incluidas las híbridas, de origen comercial, según los agricultores familiares del Cinturón Hortícola Platense. (Total de citas: 33, Total de variedades conservadas: 26)

Estos grupos desarrollan las siguientes acciones:

- Elaboración de conservas a partir de hortalizas y frutas procedentes de la propia “quinta”, sin utilización de conservantes ni saborizantes químicos sintéticos.
- Comercialización a través de canales directos al consumidor.
- Utilización de técnicas artesanales para llevar a cabo las elaboraciones.
- Participación en ferias, fiestas regionales, talleres y capacitaciones referidos a la temática.
- Interacciones con los productores que están desarrollando dicha actividad.

En este caso, al igual que en la producción de hortalizas, la participación de las mujeres es activa y se caracteriza por su aporte de conocimientos ligados a tradiciones familiares. De este modo, se elaboran distintos productos a partir de recetas familiares, como el “dulce de zapallito lustroso maduro” y el “dulce de tomate platense”. Al mismo tiempo, se adoptan las nuevas técnicas promocionadas para la correcta manipulación y comercialización de los productos, como

**Tabla 17.2. Destino de los productos hortícolas:
Dulces elaborados con productos de primavera-verano**

Productos elaborados	Origen de la materia prima	Origen de la receta	Modificación de la receta
Dulce de moras <i>Morus alba</i> L.	Recolección de plantas ancianas cultivadas como ornamentales presentes en el área	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	En la cocción, las moras son trituradas o permanecen enteras
Dulce de tomate <i>Solanum lycopersicum</i> L.	Cultivos propios	Aportada por la productora, receta familiar tradicional	Relación azúcar/pulpa. Agregado de esencias de vainilla, clavo de olor o pimienta negra. Se tritura el tomate durante la cocción
Dulce de ciruelas <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Compra a los viñateros de la zona	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Se trituran las ciruelas durante la cocción, o se dejan en trozos
Higos en almíbar <i>Ficus carica</i> L.	Recolección de viejos árboles remanentes en espacios de cultivo.	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar Bibliografía	Variación en el tiempo de cocción
Dulce de higos <i>Ficus carica</i> L.	Recolección de viejos árboles remanentes en espacios de cultivos	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Se trituran los higos durante la cocción, o se dejan en trozos
Dulce de zarzamora <i>Rubus</i> sp.	Recolección de plantas antiguas utilizadas como cerco vivo ornamental	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Ninguna
Zarzamora en almíbar <i>Rubus</i> sp.	Recolección de plantas antiguas utilizadas como cerco vivo ornamental	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Ninguna
Dulce de uvas <i>Vitis vinifera</i> L., <i>V. labrusca</i> L.	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Se pasan las uvas por un tamiz para sacarles las cáscaras

temperatura de cocción de dulces y conservas, esterilización de los frascos, incluso la incorporación de nuevas materias primas para la elaboración de distintos productos, por ejemplo, el “licor amaretto”, hecho con “carozos” de “níspero” (*Eriobotrya japonica* (Thunb.) Lindl.). Estas prácticas redundan en un incremento de la agrobiodiversidad al incorporar los frutos de árboles plantados hace tiempo, muchas veces en el arbolado urbano, o incluso en las propias unidades domésticas pero con fines ornamentales o para sombra, como es el caso de la “morera” (*Morus albus* L.). En las Tablas 17.2, 17.3 y 17.4 se incluyen los productos elaborados en distintas épocas del año y el modo de obtención de la materia prima, así como el origen de los saberes culinarios y las modificaciones generadas a partir del trabajo grupal. En este proceso se obtiene un producto diferenciado, dado que proviene de hortalizas y frutas sin agrotóxicos, conservantes ni colorantes; además, es elaborado a través de técnicas artesanales y, en su mayoría, rescatando recetas familiares.

**Tabla 17.3. Destino de los productos hortícolas:
Dulces elaborados con productos de otoño-invierno**

Productos elaborados	Origen de la materia prima	Origen de la receta	Modificación de la receta
Dulce de nísperos <i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	En la cocción, los nísperos son triturados o permanecen enteros
Dulce de quinotos <i>Citrus japonica</i> Thunb.	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la productora. Bibliografía	Variación en la relación pulpa/azúcar/agua
Dulce de limón <i>Citrus x limon</i> (L.) Osbeck	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Ninguna
Quinotos en almíbar <i>Citrus japonica</i> Thunb.	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	En el momento de quitarle el ácido al quinoto
Dulce de zapallito de tronco <i>Cucurbita maxima</i> Duchesne var. <i>zapallito</i> (Carrière) Millán	Cultivos propios	Aportado por la productora, receta familiar tradicional	Relación pulpa/azúcar, agregado de cáscaras de cítricos
Mermelada inglesa Diversas especies de <i>Citrus</i>	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la productora. Bibliografía	Ninguna
Dulce de mandarinas <i>Citrus reticulata</i> Blanco	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Ninguna
Mandarinas en almíbar <i>Citrus reticulata</i> Blanco	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la productora. Bibliografía	Ninguna
Naranjas en almíbar <i>Citrus x aurantium</i> L. Grupo ‘Naranja dulce’	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la técnica.	Ninguna
Dulce de naranjas <i>Citrus x aurantium</i> L. Grupo ‘Naranja dulce’	Recolección de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la técnica/Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Ninguna

Tabla 17.4. Destino de los productos hortícolas: dulces que se pueden elaborar todo el año.

Productos elaborados	Origen de la materia prima	Origen de la receta	Modificación de la receta
Dulce de anco a la naranja o al limón <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne, <i>Citrus x aurantium</i> L. Grupo 'Naranja dulce', <i>Citrus x limon</i> (L.) Osbeck	Cultivos propios de zapallos Recolección de cítricos de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la productora, receta familiar tradicional	Relación pulpa/azúcar y agregado de cítricos
Anco en almíbar <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Cultivos propios	Aportada por la técnica	Relación pulpa/azúcar/agua. Agregado esencia de vainilla, clavo de olor
Dulce de Zanahoria a la naranja o al limón <i>Daucus carota</i> L. subsp. <i>sativus</i> (Hoffm.) Schübl. & G. Martens, <i>Citrus x aurantium</i> L. Grupo 'Naranja dulce' <i>Citrus x limon</i> (L.) Osbeck	Cultivos propios de zanahoria Recolección de cítricos de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la técnica/ Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Ninguna
Dulce de remolacha al limón <i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i> , <i>Citrus x limon</i> (L.) Osbeck	Cultivos propios de remolacha Recolección de cítricos de antiguas plantas cultivadas	Aportada por la técnica/ Relación pulpa-azúcar. Bibliografía	Ninguna

Discusión y Conclusiones

Los estudios realizados han permitido identificar prácticas y características similares a las registradas en los huertos familiares, destinados casi exclusivamente al autoconsumo (Pocheettino *et al.*, 2012, 2014):

1. Se observaron *criterios de selección y prácticas de manejo propias de la unidad doméstica*, a pesar de la incidencia del mercado en la decisión de qué y cuándo cultivar.
2. Los huertos familiares son ámbitos de innovación y experimentación, tal como queda demostrado por la presencia de variedades hortícolas típicas, valoradas por los horticultores como símbolo de identidad local, al mismo tiempo que se mantienen cultivos de importancia familiar y se introducen innovaciones para su establecimiento en el repertorio hortícola local.
3. Se registra el interés en apoyar a la economía familiar con la producción de alimentos para su comercialización; por esto, se han conformado diversos grupos de agroindustria artesanal a base hortalizas y frutas sin agrotóxicos, conservantes ni colorantes artificiales, que rescatan recetas tradicionales, con el fin de darle un valor agregado a la producción,

aumentar la mano de obra, aprovechar los excedentes de la producción y obtener ingresos suplementarios.

Las prácticas hortícolas relevadas (y los conocimientos que las orientan) en el periurbano platense, si bien son el resultado de un tiempo relativamente corto de experiencia de los pobladores en su entorno local, pueden considerarse conocimientos y prácticas ligados a tradiciones. Estas han resultado en nuevos cultivares localmente establecidos y en acciones sobre el entorno que refleja la adaptación a las condiciones propias de los asentamientos, sean ambientales, culturales, las tradiciones familiares o de origen de ciertos grupos de inmigrantes, las preferencias personales (por ejemplo, culinarias), e incluso la respuesta propia a las demandas del mercado, a través de criterios de selección complejos que trascienden los estrictamente económico-productivos.

Las recetas presentadas contribuyen a demostrar que la permanencia de los saberes de los pequeños productores dentro del sistema productivo local contribuyen a diversificar la producción mediante el cultivo de variedades hortícolas a veces poco apreciadas en el mercado, pero también a partir del aprovechamiento de plantas cultivadas en época remota (incluso con fines ornamentales), de poco valor en la actualidad y que posiblemente hubieran sido eliminadas para otro tipo de uso del terreno (nísperos, moras). Por otra parte, en el caso de los productos elaborados de forma artesanal y destinados a la comercialización, se realizan procesos educativos y de extensión con el fin de promover nuevas tecnologías, que serían también factores de cambio de esos saberes ligados a tradiciones. De este modo, se alcanzaría la "conservación a través de la comercialización", según propone Evans (1993), quien considera que si los emprendimientos comerciales a pequeña escala (para beneficio de los productores locales y no de intermediarios, basados en el empleo de una gran diversidad de cultivos) pueden garantizar mayores ingresos para los pobladores de distintos hábitats (en nuestro caso, agroecosistemas) que la destrucción de los mismos, se habría dado un importante paso hacia la sustentabilidad de tales sistemas.

De este modo, el conocimiento botánico local orienta las prácticas hortícolas según diversos criterios de selección, y estas mismas prácticas (no solo las conservadoras de la biodiversidad, sino también las que la incrementan) ajustan el conocimiento que las originó a las nuevas circunstancias (en esto reside su valor adaptativo). Así, la recursividad entre conocimientos y prácticas hace posible la evolución del sistema hortícola local en su compleja dimensión biocultural. Se concluye que, al igual que los huertos familiares, los huertos comerciales estudiados constituyen *reservorios de variedades vegetales con distinto grado de asociación con las personas*, y también *reservorios de prácticas culturales de manejo*. Destacar este carácter es relevante en un momento en el que la agricultura familiar es objeto de legislación y regulación en la Argentina.

Agradecimientos

Deseamos expresar nuestro reconocimiento a los "quinteros" del Cinturón Hortícola Platense, por su inestimable colaboración durante el desarrollo de esta investigación, por el trabajo de selección que han hecho, así como por su autorización para difundir los resultados e imágenes.

Bibliografía

- Ahumada, A., M. L. Ciampagna, J. Vera Bahima, J. J. Garat y J. Otero, 2010. Prácticas culturales en la selección y conservación de hortalizas locales en el Cinturón Horticola Platense. En: Pochettino, M. L., A. H. Ladio y P. M. Arenas (Eds.). *Tradiciones y Transformaciones en Etnobotánica (ICEB 2009)*. CYTED-RISAPRET, San Salvador de Jujuy: pp. 472-478.
- Albuquerque, U. P. y R. F. Lucena, 2004. *Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica*. Livro Rápido/NUPEEA, Recife.
- Albuquerque, U. P., L. Andrade y J. Caballero, 2005. Structure and floristics of homegardens in Northeastern Brazil. *Journal of Arid Environments*, 62: 491-506.
- Barsky, A., 2010. La agricultura de "cercanías" a la ciudad, los ciclos del territorio periurbano. Reflexiones sobre el caso de la Región Metropolitana de Buenos Aires. En: Svetlitz de Nemirovsky, A. (Ed.). *Agricultura periurbana en Argentina y globalización. Escenarios, recorridos y problemas*. FLACSO, Buenos Aires: pp. 15-29.
- Benencia, R., 1997. Área horticola Bonaerense. Cambios en la producción y su incidencia en los sectores sociales. La Colmena, Buenos Aires.
- Buet Costantino, F., E. A. Ulibarri y J. A. Hurrell, 2010. Las huertas familiares en la Isla Paulino (Buenos Aires, Argentina). En: Pochettino, M. L., A. H. Ladio y P. M. Arenas (Eds.). *Tradiciones y Transformaciones en Etnobotánica (ICEB 2009)*. CYTED-RISAPRET, San Salvador de Jujuy: pp. 479-484.
- Calvet Mir, L., T. Garnatje, M. Parada, J. Vallès y V. Reyes-García, 2014. Más allá de la producción de alimentos: los huertos familiares como reservorios de diversidad biocultural. *Ambienta (España)*, 107: 40-53.
- Das, T. y A. K. Das, 2005. Inventorying plant biodiversity in homegardens. A case study in Barak Valley, Assam, North East India. *Current Science*, 89 (1): 155-163.
- Del Río, J. P., J. A. Maidana, A. Molteni, M. Pérez, M. L. Pochettino, L. Souilla, G. Tito y E. Turco, 2007. El rol de las "quintas" familiares del Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina) en la conservación de la agrobiodiversidad. *Kurtziana*, 33 (1): 217-226.
- Evans M. I., 1993. Conservation by commercialization. En: Hladik C. M., A. Hladik, O. F. Linares, H. Pagezy, A. Semple y M. Hadley (Eds.). *Tropical forests, people and food: biocultural interactions and applications to development*. MAB Series, UNESCO, Paris and Parthenon, Carnforth. 13: 815-822.
- Feito, M. C., 2005. *Antropología y desarrollo. Contribuciones del abordaje etnográfico a las políticas sociales rurales. El caso de la producción horticola bonaerense*. La Colmena, Buenos Aires.
- Fornari R., 2008. El rol de la Agricultura Familiar (en línea, disponible en: http://www.organicconsumers.org/ACO/articulos/article_13566.cfm.)
- García, M., 2010. Inicios, consolidación y diferenciación de la horticultura platense. En: Svetlitz de Nemirovsky, A. (Ed.). *Agricultura periurbana en Argentina y globalización. Escenarios, recorridos y problemas*. FLACSO, Buenos Aires: pp. 69-85.
- Huai, H. y A. Hamilton., 2009. Characteristics and functions of traditional homegardens: a review. *Frontiers of Biology in China*, 4 (2): 151-157.
- Hurrell, J. A. & M. L. Pochettino, 2014. Urban Ethnobotany: theoretical and methodological contributions. En: Albuquerque, U. P., L. V. F. Cruz da Cunha, R. F. Lucena y R. R. N. Alves (Eds.). *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*. Springer-Humana Press, New York: pp. 293-310.
- Hurrell, J. A., G. Delucchi, E. A. Ulibarri y M. L. Pochettino, 2009. *Biota Rioplatense XIV. Hortalizas. Verduras y Legumbres*. Ed. Lola, Buenos Aires.
- Hurrell, J. A., F. Buet Costantino, J. P. Puentes, E. A. Ulibarri y M. L. Pochettino, 2011. Huertos familiares periurbanos de las costas de Ensenada-Berisso y de la Isla Martín García (Buenos Aires, Argentina). *Bonplandia (Corrientes)*, 20 (2): 213-229.
- Hurrell, J. A., P. Cabanillas, E. L. Guerrero y G. Delucchi, 2014. Naturalización y etnobotánica de *Vitis labrusca* L. (Vitaceae) en la región rioplatense, Argentina. *Revista del Museo Argentino de Ciencias Naturales*, n. s. 16 (1): 13-18.
- King, A., 2000. A brief review of participatory tools and techniques for the conservation and use of plant genetic resources. En: Friis-Hansen, E. y B. Sthapit (Eds.). *Participatory approaches to the conservation and use of plant genetic resources*. International Plant Genetic Resources Institute, Rome: pp. 27-43.
- Lema, V. S., 2006. Huertos de altura: el manejo humano de especies vegetales en la puna argentina. *Revista de la Escuela de Antropología (Rosario)* 12: 173-186.
- Maidana, J. A., M. Pérez, G. Tito & E. Turco, 2005. Ecohorticultura en el Parque Pereyra, La Plata-Berazategui, Buenos Aires, Argentina. *LEISA (Revista de Agroecología)*, 20 (4): 42-44.
- Marasas, M. e I. Velarde, 2000. Rescate del saber tradicional como estrategia de desarrollo: los viñateros de la costa. *Boletín ILEIA* 16 (2): 23-24.
- Martin, G. 1995. *Ethnobotany. A methods manual*. Chapman & Hall, London.
- Martínez, M. R. y M. L. Pochettino, 1999. El valor del conocimiento etnobotánico local: aporte a la currícula educativa en el área de biología en las escuelas de Molinos. Valles Calchaquíes, Provincia de Salta, Argentina. *Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano*, 18: 257-270.
- Martínez, M. R., M. L. Pochettino y P. M. Arenas, 2003. La horticultura: estrategia de subsistencia en contextos pluriculturales, Valle del Cuñapirú (Misiones, Argentina). *Delpinoa*, 45: 89-98.
- Millán, R., 1947. Los zapallitos de tronco de Sudamérica extratropical. *Darwiniana*, 7 (3): 333-345.
- Nazarea, V., 1998. *Cultural Memory and Biodiversity*. University of Arizona Press, Tucson.
- Pamungkas, R. N., S. Indriyani y L. Hakim, 2013. The ethnobotany of homegardens along rural corridors as a basis for ecotourism planning: a case study of Rajegwesi village, Banyuwangi, Indonesia. *Journal of Biodiversity and Environmental Sciences*, 3(8): 60-69.
- Pérez, M., G. Tito & E. Turco, 2008. La producción sin agrotóxicos del Parque Pereyra Iraola: ¿un sistema agroalimentario localizado en el periurbano? En: Velarde, I., A. Maggio y J. Otero (Comps.). *Sistemas agroalimentarios localizados en Argentina*. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Buenos Aires: pp. 102-121.
- Pochettino, M. L., 2010. Huertos periurbanos como aporte a la diversidad agrícola, Provincia de Buenos Aires, Argentina. En: Pochettino, M. L., A. H. Ladio y P. M. Arenas (Eds.). *Tradiciones y Transformaciones en Etnobotánica (ICEB 2009)*. CYTED-RISAPRET, San Salvador de Jujuy: pp. 186-192.
- Pochettino, M. L., J. A. Hurrell y V. S. Lema, 2012. Local Botanical Knowledge and Agrobiodiversity: Homegardens at Rural and Periurban Contexts in Argentina. En: Luna Maldonado, A. I (Ed.), *Horticulture*. InTech, Rijeka: pp. 105-132.
- Pochettino, M. L., J. A. Hurrell y M. M. Bonicatto, 2014. Horticultura periurbana: estudios etnobotánicos en huertos familiares y comerciales de la Argentina. *Ambienta (España)*, 107: 86-99.
- Privera, G. y N. López Castro (Comps.), 2010. *Repensar la agricultura familiar. Aportes para desentrañar la complejidad pampeana*. Editorial CICCUS, Buenos Aires.
- Quinlan, M. 2005. Considerations for collecting freelists in the field: examples from Ethnobotany. *Field Methods*, 17 (3): 1-16.
- Seta, T., S. Demissew, y Z. Asfaw, 2013. Home gardens of Wolayta, Southern Ethiopia. An ethnobotanical profile. *Academia Journal of Medicinal Plants*, 1: 14-30.
- Reyes-García, V., L. Aceituno, S. Vila, L. Calvet-Mir, T. Garnatje, A. Jesch, J. J. Lastra, M. Parada, M. Rigat, J. Vallès y M. Pardo de Santayana, 2012. Home gardens in three mountain regions of the Iberian Peninsula: Description, motivation for gardening, and gross financial benefits. *Journal of Sustainable Agriculture*, 36 (2): 249-270.
- Stepp, J. R., 2005. Advances in ethnobiological field methods. *Field Methods*, 17 (3): 211-218.
- Turco, E., L. Souilla y M. L. Pochettino, 2006. Relación entre saberes y prácticas culinarios con la conservación de la agrobiodiversidad. Estudio etnobotánico en el Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina). *VII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural*. Quito (CD).
- Velarde, I., C. Voget, G. Avila, C. Loviso, E. Orosco, C. Sepúlveda y S. Artaza, 2008. Influencia de la calidad en el consumo de productos patrimoniales: el caso del sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso. En: Velarde, I., A. Maggio y J. Otero (Eds.). *Sistemas agroalimentarios localizados en Argentina*. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, Buenos Aires: pp. 31-66.
- Vogl, C. R., B. Vogl-Lukasser y J. Caballero, 2002. Homegardens of Maya Migrants in the District of Palenque (Chiapas/Mexico): Implications for Sustainable Rural Development, en Stepp, J. R., F. S. Wyndham y R. K. Zarger (Eds.). *Ethnobiology and Biocultural Diversity*. University of Georgia Press, Athens: pp. 631-647.
- Vogl-Lukasser, B. & C. R. Vogl, 2004. Ethnobotanical research in homegardens of small farmers in the Alpine region of Osttirol (Austria). An example for bridges built and building bridges. *Ethnobotany Research and Applications*, 2: 111-137.
- Wagner, G., 2002. Why plants have meanings. In Ethnobiology and biocultural diversity. En: Stepp, J. R., F. S. Wyndham y R. K. Zarger (Eds.). *Ethnobiology and Biocultural Diversity*. University of Georgia Press, Athens: pp. 659-667.
- Watson, J. W. y P. B. Eyzaguirre (Eds.), 2002. *Home gardens and in situ conservation of plant genetic resources in farming systems*. International Plant Genetic Resources Institute, Rome.