

## El rol de las “quintas” familiares del Parque Pereyra Iraola (Bs.As., Argentina) en el mantenimiento de la agrobiodiversidad

Juan Pablo Del Río<sup>1</sup>, José A. Maidana<sup>2, 3</sup>, Alvaro Molteni<sup>2, 3</sup>,  
Maximiliano Pérez<sup>2, 3</sup>, María L. Pochettino<sup>2, 4, 5, 7</sup>, Lucía Souilla<sup>2, 4</sup>,  
Gustavo Tito<sup>2, 6</sup> & Elida Turco<sup>2, 3</sup>

<sup>1</sup>Depto. de Geografía - Facultad Humanidades y Cs. de la Educación – UNLP.

<sup>2</sup>Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria, Universidad Nacional de La Plata.

<sup>3</sup>Programa Cambio Rural, Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires.

<sup>4</sup>Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, 64 n° 3, 1900 La Plata.

<sup>5</sup>Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

<sup>6</sup>Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires (CIC).

<sup>7</sup>Autor para correspondencia: pochett@fcnym.unlp.edu.ar

### Resumen

Del Río, J. P., J. A. Maidana, A. Molteni, M. Pérez, M. L. Pochettino, L. Souilla, G. Tito & E. Turco. 2007. El rol de las “quintas” familiares del Parque Pereyra Iraola (Bs.As., Argentina) en la conservación de la agrobiodiversidad. *Kurtziana* 33 (1). Volumen especial de Etnobotánica: 217-226.

El área de estudio se ubica en la periferia de La Plata, capital de la provincia de Buenos Aires, donde se encuentra un importante cordón hortícola que provee de verduras a las grandes ciudades vecinas. En los últimos años los pequeños productores familiares han tenido dificultades en hallar respuestas competitivas a las demandas del mercado y consecuentemente algunos de ellos han decidido convertirse a un sistema de producción sin uso de agrotóxicos, mediante el uso de técnicas basadas en principios ecológicos. Con tal motivo se han restablecido cultivos adaptados a las condiciones agroecológicas locales, que representan un material genético apto para los fines perseguidos. El propósito de esta contribución es registrar esos cultivos y el conocimiento tradicional asociado. A través de la metodología etnobotánica se relevó el material botánico y la información asociada en 40 unidades domésticas del Parque Pereyra Iraola. A través de técnicas participativas, se promueve su cultivo y conservación. Se relevaron cuatro cultivos típicos correspondientes a *Cucurbita maxima* var. *zapallito*, *Foeniculum vulgare*, *Beta vulgaris* var. *cykla* y *Dianthus barbatus*. Se presentan sus características y se discute el valor asignado y su importancia en la diversificación hortícola periurbana.

**Palabras clave:** horticultura, agrobiodiversidad, cultivos típicos, Buenos Aires

### Abstract

Del Río, J. P., J. A. Maidana, A. Molteni, M. Pérez, M. L. Pochettino, L. Souilla, G. Tito & E. Turco. 2007. The rol of homegardens of Parque Pereyra Iraola (Bs.As., Argentina) in agrobiodiversity conservation. *Kurtziana* 33 (1). Volumen especial de Etnobotánica: 217-226.

The study zone is situated in the periphery of La Plata, capital of the province of Buenos Aires. An important horticultural belt is located in its outskirts which production provides of vegetables for the big cities' consumption. In the last years several small horticulture producers have had difficulties in finding

competitive answers to those demands and consequently some of them have decided to turn their production systems into one that does not involve the use of agrotoxics focused in the use of techniques based on ecological principles. In order to do that, they have restored cultivars adapted to the local agroecological conditions that represent a genetic material suitable for the pretended production. The purpose of this contribution is to record those cultivars and the traditional knowledge referred to them. Through ethnobotanical methodology the botanical materials and associated information in 40 domestic units of Parque Pereyra Iraola were registered. Through participative techniques, their cultivation and conservation were promoted. Four typical cultivars of *Cucurbita maxima* var. *zapallito*, *Foeniculum vulgare*, *Beta vulgaris* var. *cycla* and *Dianthus barbatus* have been recorded. Their features as well as the value assigned to them in the diversification of the periurban horticulture are discussed.

**Key words:** horticulture, agrobiodiversity, typical cultures, Buenos Aires.

## Introducción

En los últimos años uno de los temas recurrentes en Etnobotánica ha sido el estudio de la composición florística y tecnologías empleadas en los denominados “huertos familiares” (Cervantes Servin et al., 1997; Nazarea, 1998; Lamont et al., 1999; Vogl et al., 2002; Vogl-Lukasser et al., 2002; Martínez et al., 2003). Con este término se definen las áreas cultivadas con plantas destinadas al consumo familiar (excepcionalmente comercializadas como un recurso complementario para la economía doméstica) y ubicadas en las proximidades de la vivienda (Wagner, 2002). El motivo de estos estudios es la importancia que revisten los huertos en el mantenimiento de la diversidad, particularmente intraespecífica. Esto se debe a que la selección de las especies y variedades cultivadas en los huertos, así como las estrategias de manejo no están orientadas según las reglas de mercado (Vogl-Lukasser et al. 2002), sino por factores ambientales y culturales tales como preferencia, uso culinario, tradición familiar.

En el caso que nos ocupa, los propietarios de los huertos, denominados localmente “quintas” (término que se usará de aquí en más) ubicados en el Parque Pereyra Iraola (Provincia de Buenos Aires) son pequeños productores que destinan lo obtenido a la comercialización, pero por las características de la producción (tamaño de las parcelas, diversidad de cultivos, manejo y control de malezas y plagas) pueden incluirse en la categoría descrita en el párrafo anterior, y estas quintas constituyen una instancia de diversificación en la horticultura de la región.

## Área de estudio

El Parque Pereyra Iraola (PPI) se halla ubicado en los municipios de Berazategui, F. Varela, Ensenada y La Plata totalizando 10.200 hectáreas, aproximadamente a 40 km al S de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (Fig. 1). Esta área parqueada, enclavada en el Conurbano Bonaerense, constituye el más extenso e importante pulmón verde del área de mayor densidad de población del país. Su establecimiento data de 1949 mediante la expropiación de dos estancias. En la actualidad se encuentran diversos emprendimientos asentados en este predio, tales como áreas de esparcimiento, establecimientos educativos, áreas de reserva y 800 de las hectáreas se encuentran loteadas en “quintas” para la producción hortícolas, con contrato de concesión a título precario (Feito, 2005). Las mismas están establecidas en el contexto del Cordón Hortícola Bonaerense, (La Plata, Florencio Varela, Berazategui, Zona Oeste y Norte), aunque la producción de muchas de las “quintas” del PPI no alcanza el circuito comercial formal por las dificultades descritas en secciones posteriores. Según el Censo Hortícola Nacional de 1998, la superficie total de producción hortícola registrada hacia 1998 en la provincia es de 13560 has. con 1271 explotaciones y 6283 personas ocupadas en la actividad. La producción del cinturón hortícola zona sur tiene 9090 has (La Plata 6145 has; Berazategui 834 has; Varela 1587; E. Echeverría 523 has) con 967 explotaciones y 4864 personas ocupadas (Nussbaumer, 2002).

En este cordón hortícola se producen prácticamente todas las verduras consumidas en la zona (con excepción de “papa” –*Solanum*



Fig. 1.- Ubicación del área de estudio.

*tuberosum* L.- y “ajo” –*Allium sativum* L.-), y algunos de ellos son característicos de la zona como el “alcaucil” (*Cynara scolymus* L.), “frutilla” (*Fragaria x ananasa* Duch.) y “tomate” (*Lycopersicum esculentum* Mill.).

### Los “quinteros” del Parque Pereyra Iraola

Dentro de los límites del PPI hoy se encuentran aproximadamente 100 familias productoras. Todas ellas ocupan predios de entre 4 y 14 has. Los pequeños productores familiares del PPI se han dedicado a la producción convencional de hortalizas y cría de animales de granja, desde que los primeros colonos se establecieron en estas tierras en el año 1949. Como contraparte, los agricultores debían pagar un canon al Estado provincial. En su mayoría se trataba de inmigrantes internos, principalmente descendientes de los inmigrantes externos de origen suizo, italiano, español, eslavo, establecidos en el campo argentino con las primeras corrientes inmigratorias (1860-1880) así como portu-  
gueses y japoneses

llegados también a mitad del siglo XX, y recientemente desde hace unos veinte años llegan inmigrantes bolivianos. Como consecuencia de este origen, es interesante destacar las características de la horticultura practicada por estos quinteros, ya que traían semillas y técnicas pero debían adecuarlas a su nueva realidad, lo cual resulta en la adopción de nuevos cultivos y prácticas como resultado de las exigencias ambientales pero también de la interacción con otros horticultores y de la demanda comercial.

En la mayor parte de los casos, los quinteros asentados en el PPI, a pesar de su localización, no lograron una efectiva incorporación al mercado hortícola y en la actualidad se hallan descapitalizados y no cuentan con herramientas y maquinarias adecuadas para el trabajo. En algunos casos, incluso se trata de producciones de secano, lo cual ocasiona serias dificultades para producir en el período estival. A pesar de la cercanía a centros urbanos no cuentan con luz eléctrica y los caminos se encuentran en pésimo

estado. Estos factores, sumados a los precios de los insumos, confluyen para restarles competitividad y limitar -como ya se dijo- su acceso al mercado. En este contexto, muchos de los productores se han visto obligados a realizar actividades extraprediales para poder subsistir, ya sea trabajando como peones en otras quintas o bien realizando diversos trabajos temporarios en localidades vecinas.

A partir de 1992 se manifiestan irregularidades administrativas en el cobro del canon y aumento desproporcionado de la alícuota por parte de las autoridades provinciales, que redundan en una creciente inestabilidad en la tenencia de la tierra, a lo cual se suma la crisis del sector agropecuario argentino durante la década del 90 (Feito, 2005).

En este contexto se inician en el año 1998 acciones de desalojo sobre los quinteros, acusándolos de usurpar y contaminar con agroquímicos el PPI, y simultáneamente intentos inmobiliarios de ventas de sectores del mismo para zonas residenciales, dado el alto valor de estas tierras ya que se encuentran a tan solo 40 km de la capital argentina. Esta situación fue el disparador para la formación de organizaciones de productores que han resistido, con movilizaciones y peticiones ante autoridades, el desalojo de las tierras. Por otra parte se instala en los productores la necesidad de producir sin agrotóxicos para contrarrestar las denuncias de contaminación por agroquímicos que realizaron algunos funcionarios y la prensa local.

### El inicio de la producción sin agrotóxicos

Desde inicios del año 2002 un equipo de técnicos pertenecientes al Programa Cambio Rural Bonaerense del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires junto a un grupo de 19 productores interesados, iniciaron un proceso de producción hortícola sin agrotóxicos en un contexto de unidades productivas paradas o con una producción para autoconsumo. El proceso se complementa con la articulación de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo (FCNyM) y Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria, ambas de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), y con la Comisión de Investigaciones Científicas de la

provincia de Buenos Aires (CIC). Al día de hoy, luego de más de 4 años de trabajo, participan de la propuesta cuatro grupos de horticultores (El Palenque, San Juan y Santa Rosa LMIJ y EFG) y un grupo de agroindustrias integrado por mujeres (ProFaPPE), totalizando 50 familias.

Para desarrollar exitosamente este proceso de conversión a la producción "sin agrotóxicos" deben observarse ciertos principios. Según Maidana et al. (2005) la "...recomposición de los procesos naturales que se producen en un ecosistema, o un agroecosistema en estos casos, depende de la "devolución" al mismo de algunos componentes que han sido eliminados o modificados en los sistemas convencionales de producción. Esto se traduce en un aumento de la biodiversidad en el lote para así recuperar funciones de los ecosistemas y capitalizarlas en la producción". A fin de dar respuesta a esta necesidad de incrementar la diversidad hortícola, en el caso del PPI se ha iniciado la recuperación de ciertos policultivos y asociaciones de cultivos que los antepasados de los actuales productores desarrollaban, así como otros diseños de quinta de las cuales no se tenía conocimiento en la zona.

Consecuentemente se ha iniciado el rescate de cultivares adaptados a las condiciones agroecológicas locales que presenten una menor incidencia de plagas y enfermedades, y constituyen un material genético adecuado para una producción sin uso de agroquímicos.

Estas variedades pueden incluirse en la categoría de cultivos que reúnan las características de típicos o locales. Producto típico, tradicional o de la tierra es una denominación que refiere a todos aquellos productos identificados por su origen geográfico, por su proceso de producción y por sus cualidades intrínsecas. Se trata, generalmente, de productos agroalimentarios, en su mayoría de origen vegetal o animal sin transformar. Según Caldentey Albert & Gómez Muñoz (1996) son aquellos "...ligados espacialmente a un territorio y culturalmente a una costumbre o modos, con un mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad, y debiendo poseer unas características cualitativas particulares que la diferencien de otros productos". Por ello, en la identificación de estos productos se destacan tres

conceptos básicos: la calidad, la diferenciación y el territorio. La calidad es el conjunto de propiedades de un producto que permite identificarlo y distinguirlo de otros productos. La diferenciación es la característica que permite que un producto se adapte, desde el punto de vista del consumidor, a los diferentes segmentos de un mercado, para ofrecerles el máximo grado de satisfacción, y desde el punto de vista del productor, que le produzca los mayores precios. El concepto de territorio se relaciona con el origen del producto de una triple dimensión: geográfica, porque el territorio condiciona el producto por sus cualidades edafoclimáticas; cultural, porque en el territorio se vincula la producción y el consumo a ciertas costumbres o representaciones colectivas; e histórica, porque en el territorio toma cuerpo el anclaje o asentamiento en el tiempo a unas ciertas prácticas, métodos, técnicas y conocimientos sobre el producto (Cartay, 1998).

Desde esta perspectiva la investigación etnobotánica resulta una estrategia privilegiada para relevar los conocimientos y valores referidos a los cultivos y prácticas asociadas que permitan considerarlos como típicos.

El objetivo de este trabajo es relevar las variedades de hortalizas locales adaptadas a una tecnología de bajos insumos, así como los saberes locales referidos a las variables mencionadas: calidad, diferenciación y territorio, que permitan considerarlas “cultivos típicos” a fin de considerarlos en futuros proyectos de desarrollo local.

## Metodología

El marco de referencia de este trabajo es el de la etnobotánica aplicada, enfoque conducente a que los estudios etnobotánicos afiancen el desarrollo comunitario y propicien la conservación de la diversidad bio-cultural. En la última década, muchos etnobotánicos han decidido participar activamente en el retorno y aplicación de los resultados de sus investigaciones entre las poblaciones sujetas a sus estudios. Esto se debe a que advirtieron que las poblaciones, los conocimientos, las lenguas, y la biodiversidad autóctonos se encontraban amenazados por la destrucción ambiental y la rapidez de los cambios económicos y sociales (Martin y Hoare, 1998; Maffi, 2001). En el caso que nos ocupa, los elementos amenazados son la agrobiodiversidad y el conocimiento tradicional sobre recursos genéticos ya que pueden caer en desuso o puede ser reemplazado por tecnolo-

gías modernas (Gemmil, s.f.). Es por esta causa que se espera como proyección de esta investigación que la experimentación con estas variedades locales, a partir de seleccionar poblaciones y evaluar su comportamiento ante técnicas sin uso de agrotóxicos utilizadas por los “quinteros”, permitan contribuir a proyectos de desarrollo local. En este marco proponemos el desarrollo de distintas actividades tendientes al establecimiento de alternativas productivas que, al tiempo que permiten a la comunidad garantizar sus ingresos por la vía de la comercialización de variedades locales de hortalizas, aseguran la conservación de la variabilidad infraespecífica.

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

En una primera instancia, el relevamiento se realizó fundamentalmente mediante la implementación de la metodología etnobotánica, privilegiando las técnicas cualitativas. Se realizaron entrevistas –semiestructuradas y abiertas– a individuos adultos de ambos sexos involucrados en la actividad hortícola y observaciones sistemáticas en diferentes espacios en los que transcurre la vida del grupo, particularmente aquellos destinados a la horticultura. En la medida en que resultó posible, se efectuaron caminatas acompañando los desplazamientos de la gente durante el desarrollo de esta actividad (Martínez & Pochettino, 1999; King, 2000).

Considerando los “quinteros” involucrados en la conversión, la muestra fue exhaustiva, habiendo estudiado 40 unidades domésticas, (40%) del total de los productores del Parque Pereyra Iraola.

La información obtenida refirió a los usos de las variedades mencionadas como típicas, obtención del material reproductivo (a fin de establecer la “quinta” donde se cultivó originalmente), características reconocidas localmente, las técnicas de producción y manejo, los actores involucrados así como los valores asignados y saber actualizado.

A través de estas estrategias metodológicas se recolectaron las especies vegetales involucradas en la horticultura, las cuales se identificaron botánicamente y se depositaron en el Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata.

En una segunda instancia, una vez localizadas y caracterizadas las variedades promisorias, se promueve su cultivo y conservación a través de diversas técnicas participativas. Durante las reuniones grupales se comenta entre los quinteros las características de estas variedades en cuanto a la adaptación a las condiciones agroecológicas locales y su adecuación a una producción sin uso de agroquímicos.

Es habitual que durante estos encuentros se realice una recorrida por el cultivo en la quinta en que se desarrolla la reunión. Estos espacios permiten el intercambio de experiencias y la socialización de los resultados de innovaciones tecnológicas para el desarrollo de estos cultivos. El intercambio de semillas es una práctica común entre quinteros de un mismo grupo, lo cual favorece la dispersión de estas variedades dentro del Parque. Por otra parte, algunos productores asisten a Ferias de Semillas (tanto en la zona como en otras regiones del país) a las cuales llevan sus semillas para intercambiar.

## Resultados y Discusión

Mediante la metodología descripta se relevaron distintos cultivos que se destinan al consumo familiar y son apreciados por sus características o aplicaciones según la tradición familiar. Así por ejemplo, una familia procedente de la Provincia de Salta cultiva *Cucurbita ficifolia* Bouché con el fin de elaborar “dulce de cayote” para consumo doméstico, en tanto que otra familia oriunda de Tucumán mantiene bajo cultivo y distribuye entre sus vecinos el “burrito”, *Aloysia polystachya* (Gris.) Moldenke. No obstante, la mayoría de estos cultivos no han alcanzado esa categoría de productos típicos mencionada en la introducción, dado que no presentan la valorización suficiente entre los propios quinteros. En cambio, se han podido registrar tres cultivos típicos de hortalizas: “zapallito lustroso” (*Cucurbita máxima* Duch. var. *zapallito* (Carr.) Millán), “hinojo de cabeza gigante” (*Foeniculum vulgare* Mill.) y “acelga de penca verde” (*Beta vulgaris* L. ssp. *cicla* (L.) W.Koch), y una variedad ornamental, la “macetilla” (*Dianthus barbatus* L.)

### “Zapallito lustroso”

*Cucurbita maxima*, es una especie domesticada en Sudamérica (Cutler & Whitaker, 1961) y de escasa difusión a nivel mundial a diferencia de otras especies del mismo género como *C. pepo* L. o *C. moschata* Duch. Aún más restringida es la distribución del denominado “zapallito de tronco”, descripto por Millán (1947) como *Cucurbita máxima* var. *zapallito*. Las primeras noticias de *C. maxima* var. *zapallito* son atribuidas por este autor a la mención del jesuita Gabriel Patiño en el siglo XVIII de unos zapallos de tronco cultivados por los

tobas, si bien su origen estaría poco claro pudiendo proceder del Noroeste argentino, de la región chaqueña o de Chile. A pesar de que existe bibliografía más moderna referida a la biología y mejoramiento de esta variedad (Lira Saade, 1995; De Grazia et al., 2002; López-Anido et al., 2003), no se registran publicaciones sobre el origen bajo domesticación de este taxon.

El “zapallito de tronco” se consume inmaduro cuando la cáscara está tierna y el mesocarpio aún es jugoso. Su uso está restringido al sur de Sudamérica donde se ha desarrollado como alternativa al “zucchini” (*C. pepo* L. var. *cylindrica* Paris), empleado a nivel mundial.

En el caso del “zapallito lustroso”, variedad propia del PPI, las características morfológicas registradas son un epicarpo muy suave y brillante y de forma esférica. Localmente es valorado dado que las características mencionadas lo hacen apto para la preparación de diversas comidas, pues puede emplearse sin pelar y es óptimo para rellenar por su forma regular y uniforme y tamaño poco variable.

En cuanto a su disponibilidad se han registrado dos poblaciones, un zapallito temprano, que puede consumirse al final de la primavera o principio del verano, y otra tardía, disponible a fines de verano y principios de otoño. Este rango de fructificación permite contar durante gran parte del año con material fresco de un producto difícil de conservar.

Desde el punto de vista de su cultivo es una variedad resistente a coleópteros como la “vaquita de los melones” (*Solanophila paenulata* Germ.), y hongos como el “oidio” (*Erysiphe polygoni* De Candolle).

La distribución original de estos “zapallitos lustrosos” era muy restringida. La población temprana procede de una quinta en el sector M, y la tardía de una del sector E. En este momento se están produciendo en la mayoría de las quintas de los sectores M, I, J, E y F el zapallito temprano, y el tardío en la mayoría las quintas del sector F y E

### “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 (Simpson & Connor Ogorzaly, 1995). Es una hortaliza de menor consumo que otras, razón por la cual su cultivo se realiza en áreas determinadas.

La parte consumida básicamente corresponde al conjunto de pecíolos de la planta, los que se caracterizan por ser grandes, de color blanquecino, de base ancha y abrazadora del tallo reducido, los cuales conforman una estructura succulenta conocida como pseudobulbo. La variedad presente en el área de estudio se denomina “cabeza gigante” por su principal característica morfológica que es el gran tamaño de este pseudobulbo. Aparentemente, tanto el cultivo de esta variedad como su consumo fueron transmitiéndose desde los descendientes de italianos a los quinteros de otras procedencias y en la actualidad es práctica corriente en PPI.

Asociado al tamaño de la “cabeza” la característica más preciada por los quinteros es su alto rendimiento. Por otra parte, y en razón del gran contenido en aceites esenciales, el hinojo raramente es atacado por plagas.

Su distribución original en el PPI serían las “quintas” en los sectores C e I, desde donde se difundió a las “quintas” en los sectores E, F, y J.

#### “Acelga de penca verde”

La “acelga” es originaria del Mediterráneo desde donde se difundió a todo el mundo, aunque es menos importante que la espinaca. A diferencia de otros países, en Argentina es ampliamente utilizada como sustituto económico de la “espinaca” (*Spinacia oleracea* L.) por su mayor rendimiento, disponibilidad durante casi todo el año y menor precio.

Existen distintas variedades de “acelga” fundamentalmente basadas en las características del pecíolo (“penca”) y lámina foliar. Las formas más modernas, divergentes de las formas silvestres, son aquellas en las que el pecíolo alcanza gran desarrollo, es blanco y algo fibroso, pero resultan insípidos por su alto contenido en agua y deben cocinarse por separado de las láminas, dada su diferente consistencia.

La variedad propia de la zona en estudio presenta pecíolos reducidos, poco fibrosos y

de color verde al igual que la lámina. Por esta razón, pueden cocinarse juntos y tienen el mismo sabor.

En consecuencia, las características valoradas son la morfología descrita que permite que la acelga de penca verde se consuma cruda o bien una vez hervida se obtenga 30% más de producto que en las variedades tradicionales. Asimismo, se aprecia su disponibilidad prácticamente todo el año (excepto en primavera). Por las razones expuestas, además del consumo doméstico, los quinteros suelen vender la “acelga de penca verde” a distintos establecimientos que elaboran productos alimenticios frescos.

Su aptitud para el cultivo sin agrotóxicos radica en su resistencia a coleópteros (*Diabrotica speciosa* Germar) y hongos (“viuela”, *Cercospora beticola* Sacc.).

Se han detectado tres poblaciones originales, una en el Sector C, otra en el Sector I y la tercera en el sector E. Actualmente están presentes en todas las quintas del parque.

#### Macetilla

*Dianthus barbatus* L. es una especie originaria del Mediterráneo donde aún puede encontrarse espontánea en algunos países.

El cultivo de esta especie ornamental perenne es muy frecuente en la zona de estudio, está asociado a la actividad hortícola y practicado en los mismos espacios siendo menos común en otras áreas. Incluso el nombre vulgar de “macetilla” es local y la especie es conocida también como “clavelina del poeta” fuera del PPI. Se comercializa por sus flores que presentan colores en la gama de los rosados, fucsia, blanco y rojo y son de larga duración una vez cortadas.

Además de ser apreciada por su valor ornamental en la unidad doméstica, esta especie representa una buena oportunidad de comercialización por canales informales como la venta directa o puestos vecinos a los caminos y con tal motivo se sigue cultivando. La experimentación local se dio fundamentalmente en el sentido de obtener un período de floración prolongado. Por esta causa en el Parque se suele sembrar 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 representan los momentos de máxima venta de flores, las cuales alcanzan el mayor precio del año.

Debido a que no se le conocen ataques de plagas ni enfermedades y porque se encuentra en el lote todo el año los productores la utilizan asociada a las hortalizas con el fin de aumentar sus ingresos mediante la diversificación de productos. Se cultivó tradicionalmente en los sectores H, M, L, N, J e I y actualmente se difundió a los sectores E y F.

### Conclusiones

El conocimiento ambiental local, también llamado conocimiento ecológico tradicional (utilizando la sigla *TEK* resultante de sus iniciales en inglés, *traditional ecological knowledge*) se define como el *corpus* acumulativo de prácticas, conocimientos y creencias sobre las relaciones entre los seres vivos (incluidos los seres humanos) y de los mismos con su entorno (Berkes, 1993; Gadgil et al., 1993). Este conocimiento es único y propio para cada comunidad ya que se modifica según procesos adaptativos y es transmitido de generación en generación, generalmente en forma oral y en la acción compartida. Constituye la base de las prácticas agrícolas, preparación de alimentos, atención de la salud, conservación y un amplio rango de actividades que permiten el mantenimiento de un determinado grupo en un ambiente dado a través del tiempo. Desde esta perspectiva adquieren relevancia las consideraciones de Tengö & Belfrage (2004) quienes señalan que el conocimiento ecológico local es una combinación de saberes generados localmente a través de la práctica y experiencia con otros conocimientos incorporados de otras fuentes, por ejemplo la información científica. Esta definición entonces reconoce que el conocimiento ambiental utilizado en el manejo de los recursos puede también ser generado y residir en comunidades que carecen de una profunda continuidad histórica y cultural.

Desde esta perspectiva, los saberes ambientales relevados en el PPI, si bien son el resultado de un tiempo relativamente corto de experimentación (entre 10 y 50 años) de los quinteros sobre el medio local, pueden considerarse tradicionales ya que han resultado en variedades de cultivos y en acciones sobre el medio que están adaptadas a las condiciones del nuevo asentamiento, entendiendo por tal las condiciones ambientales físicas y organismos con los que interactúan. Al mismo tiempo son resultado de factores culturales como tradición familiar o de determinados grupos, preferencias personales, demanda comercial, entre otros.

En el PPI la recuperación de ciertos policultivos y asociaciones de cultivos que los antepasados de los productores desarrollaban, así como otros diseños de quinta de las cuales no se tenía conocimiento en la zona con material genético seleccionado por los productores, están permitiendo un desarrollo y estabilización de las relaciones entre los distintos componentes del agroecosistema.

Hasta el presente se han hallado tres cultivares de hortalizas y una variedad ornamental propios de las quintas del PPI. Con excepción del “zapallito lustroso”, que sería originario de nuestro territorio, tanto la “acelga de penca verde”, el “hinojo de cabeza gigante” como la “macetilla” son plantas eurasiáticas llegadas a nuestro medio por distintas corrientes inmigratorias siendo mantenidas y dispersadas por sus descendientes. Independientemente de su origen, debido a las prácticas y saberes asociados estas variedades pueden considerarse tradicionales y consecuentemente son objeto de estudio de la etnobotánica. Asimismo, estas variedades son altamente valiosas para la producción sin agrotóxicos, por su menor requerimiento de insumos y mayor resistencia a condiciones desfavorables.

La detección de estas variedades contribuyó al desarrollo de la propuesta de intervención planteada por los técnicos, la cual consiste en realizar un acuerdo de trabajo con los productores interesados para planificar en conjunto el rediseño del sistema productivo. La propuesta tecnológica que se viene desarrollando junto a los quinteros de PPI no es una propuesta rígida



que plantee una sola solución a cada uno de los problemas. Por el contrario, es flexible ya que brinda al productor los conocimientos necesarios sobre el funcionamiento de los sistemas y los fundamentos de cada tecnología. Esto le permite al agricultor no sólo adoptar técnicas sino también la adaptación y recreación de las mismas a su sistema productivo de acuerdo con su propia idiosincrasia. A su vez, al emplear mayoritariamente recursos endógenos resulta mucho más económico para el quintero que producir de un modo convencional.

A partir del relevamiento de variedades locales de hortalizas y ornamentales y de la socialización de la experiencia podemos concluir que las “quintas” del Parque Pereyra Iraola constituyen una instancia de diversificación hortícola en la zona, al tiempo que constituye un verdadero reservorio de germoplasma útil a la hora de plantear nuevas estrategias de intervención como la aquí descripta.

### Agradecimientos

Deseamos expresar nuestro reconocimiento a la Asociación de Productores Familiares Sin Agrotóxicos del Parque Pereyra Iraola 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. Agradecemos a los revisores anónimos su contribución en mejorar la calidad del manuscrito.

### Referencias bibliográficas

- Berkes, F. 1993. Traditional ecological knowledge in perspective, en J. T. Inglis, ed. *Traditional ecological knowledge: Concepts and cases*, pp. 1-9. International Development Research Centre, Ottawa.
- Caldentey Albert, P. & A. Gómez Muñoz. 1996. Productos típicos, territorio y competitividad. *Agricultura y Sociedad* 80-81: 57-82.
- Cartay, R. 1998. Los productos típicos y su reglamentación. Una tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano. *Agroalimentaria* 6: 13-19.
- Cervantes Servin, L., S. Núñez, R. Ramírez, R. Ramírez & L. Velázquez. 1997. Huertos familiares de los Valles Centrales de Oaxaca. *Programa y Resúmenes II Congreso Internacional Etnobotánica* '97: 63, Mérida, México.
- Cutler, H. C. & T. W. Whitaker. 1961 History and Distribution of the Cultivated Cucurbits in the Americas. *American Antiquity* 26:469-485.
- De Grazia, J., P. Tuttonell, O. Salvador Perniola, A. Caruso & A. Chiesa. 2003. Precocidad y rendimiento en zapallito redondo de tronco (*Cucurbita maxima* var. *zapallito* (Carr.) Millán) en función de la relación nitrógeno:potasio. *Agricultura Técnica* 63 (4): 428-435.
- Feito, M. C. 2005. *Antropología y desarrollo. Contribuciones del abordaje etnográfico a las políticas sociales rurales. El caso de la producción hortícola bonaerense*. La Colmena, Buenos Aires.
- Gadgil, M., F. Berkes & C. Folke. 1993. Indigenous knowledge for biodiversity conservation. *Ambio* 22:151-156.
- Gemmill, B. S.f. Manejo de Recursos Agrícolas para conservar la Biodiversidad. *Guía de Mejores Prácticas para una Integración Sectorial*, PNUMA/PNUD Programa de Apoyo al Planeamiento en Biodiversidad (PAPB) Fondo para el Medio Ambiente Mundial (MAM); UNDP; UNEP. pp.70. <http://www.unep.org/bpsp/PDFS/agriculture.pdf>
- King, A. 2000. A brief review of participatory tools and techniques for the conservation and use of plant genetic resources, en E. Friis-Hansen & B. Ståp, eds. *Participatory approaches to the conservation and use of plant genetic resources*, pp. 27-43. International Plant Genetic Resources Institute, Roma.
- Lamont, S., W. Hardy Eshbaugh & A. Greenberg. 1999. Species composition, diversity, and use of homegardens among three Amazonian villages. *Economic Botany* 53 (3): 312-326.
- Lira Saade, R. 1995. *Estudios taxonómicos y ecogeográficos de las Cucurbitaceas latinoamericanas de importancia económica*. Instituto de Biología. U.N.A.M. México.
- López-Anido F., V. Cravero, P. Asprelli, E. Cointy, I. Firpo & S.M. García. 2003 Inheritance of immature fruit color in *Cucurbita maxima* var. *zapallito* (Carrière) Millan. *Cucurbit Genetics Cooperative Report* 26: 48-50.
- Maffi, L. 2001. Introduction. On the Interdependence of Biological and Cultural Diversity, en L. Maffi, ed. *On Biocultural Diversity. Linking Language Knowledge and the Environment*. Smithsonian Institution Press, Washington.
- 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.
- Martin, G. & A. Hoare, eds. 1998. El retorno de los resultados. Comunidad y educación ambiental. Cuadernos de Pueblos y Plantas (WWF-UNESCO-Royal Botanical Gardens Kew)
- Martínez, M. R. & M. L. Pochettino. 1999. El valor del conocimiento etnobotánico local: aporte a la curricula educativa en el área de biología en las escuelas de Molinos. Valles Calchaquies, Provincia de Salta. *Cuadernos del INAPL* (Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano) 18: 257-270.

- Martínez, M. R., M. L. Pochettino & 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.
- Nussbaumer, B. 2002. Emergencia de experiencias organizativas en el Area hortícola Bonaerese a partir de la década de los '80, en R. Benencia & C. Flood (eds.). *ONGS y Estado, experiencias de organización rural en Argentina*. La Colmena, Buenos Aires
- Simpson, B. & M. Connor Ogorzaly, 1995. *Economic Botany. Plantas in our world*. New York, Mc graw-Hill.
- Tengö, M. & K. Belfrage. 2004. Local management practices for dealing with change and uncertainty: a cross-scale comparison of cases in Sweden and Tanzania. *Ecology and Society* 9 (3): 4. Disponible en <http://www.ecologyandsociety.org/vol9/iss3/art4>.
- Vogl, C. R., B. Vogl-Lukasser & J. Caballero. 2002. Homegardens of Maya Migrants in the District of Palenque (Chiapas/Mexico): Implications for Sustainable Rural Development, en J.R. Stepp, F.S. Wyndham & R. K. Zarger (eds.). *Ethnobiology and Biocultural Diversity*, pp. 631-647. University of Georgia Press, Athens, Georgia, USA.
- Vogl-Lukasser, B., C. R. Vogl & H. Bolhar-Nordenkampf . 2002. The composition of homegardens on small peasant farms in the Alpine regions of Osttirol (Austria) and their function in sustainable rural development, en J.R.Stepp, F.S. Wyndham & R. K. Zarger (eds.). *Ethnobiology and Biocultural Diversity*, pp. 648 – 658. University of Georgia Press, Athens, Georgia, USA.
- Wagner, G. 2002. Why plants have meanings, en J. R.Stepp, F. S. Wyndham & R. K. Zarger (eds.). *Ethnobiology and Biocultural Diversity*, pp. 659–667. University of Georgia Press, Athens, Georgia, USA.

Original recibido el 17 de febrero de 2006;  
aceptado el 30 de mayo de 2007.