

EL ENFOQUE SIAL COMO INSTRUMENTO DE INTERVENCIÓN: EL CASO EL TOMATE PLATENSE Y LAS HORTALIZAS TÍPICAS LOCALES¹ EN EL CINTURÓN VERDE DE LA PLATA, ARGENTINA

Garat, J.²; Otero, J.¹; Ahumada, A.¹; Bello, G.³; Terminiello, L.²

PALABRAS CLAVES: SIAL, territorio, multifuncionalidad agrícola, intervención, hortalizas locales.

RESUMEN.

La experiencia de la revalorización de las hortalizas típicas locales (HTL) en el Cinturón Verde de La Plata se analiza a través de la noción SIAL. Pero en este caso el concepto, actualizado para abordar el desarrollo de los recursos locales, y sumado a una definición de territorio y de multifunción agrícola, nos permite asimismo analizar los elementos principales de una intervención en el medio periurbano de dicha ciudad. La localización de las hortalizas locales, su reconocimiento como HTL y la propuesta de su conservación, revalorización y difusión es el medio para que se promuevan acciones de desarrollo. Se destacan las acciones de una institución del Estado, como promotor de la experiencia, el papel de un grupo de productores hortícolas locales y la acción de los consumidores, como pieza clave en esta revalorización y sostén de la experiencia.

¹ Hortaliza típica local: definición *ad hoc* para aglutinar a las hortalizas que cumplen con los siguientes atributos:

- son variedades botánicas,
- tienen un tiempo de permanencia en la zona,
- son reconocidas por productores y/o consumidores de la comunidad local,
- tienen características intrínsecas que las distinguen de otras de su especie.

² Ingeniero Agrónomo. Curso de Extensión Rural, Dto. de Desarrollo Rural, Fac. de Cs. Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata.

¹ Ingeniero Agrónomo. Curso de Extensión Rural, Dto. de Desarrollo Rural, Fac. de Cs. Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata.

¹ Lic. en Biología. Curso de Extensión Rural, Dto. de Desarrollo Rural, Fac. de Cs. Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata.

³ Ingeniera Agrónoma. Curso de Agroindustrias. Dto. de Ingeniería Agrícola y Forestal, Fac. de Cs. Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata.

² Ingeniera Agrónoma. Curso de Agroindustrias Dto. de Ingeniería Agrícola y Forestal, Fac. de Cs. Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata.

INTRODUCCION.

El trabajo alrededor de la revalorización y activación de los recursos agroalimentarios locales se inscribe en lo que podríamos llamar los nuevos modelos de intervención en el medio rural. Apartándose de los enfoques tradicionales, basados casi exclusivamente en propuestas productivistas y de capital intensivo, estos nuevos enfoques buscan valorizar los recursos locales y potenciar la dinámica particular del territorio para generar nuevos activos.

En este sentido, son múltiples las experiencias llevadas a cabo en Europa, alrededor de la revalorización de sus quesos, vinos, hortalizas, etc. En nuestro país, los casos de la papa andina en la Quebrada de Humahuaca⁴, los maíces andinos en la Provincia de Catamarca⁵, o aquellos proyectos que tienen lugar en nuestra región, como ser la experiencia de los Viñateros de la Costa⁶, en Berisso o del tomate platense, en el Cinturón Verde de La Plata o el aún incipiente trabajo de puesta en valor de los quesos⁷ y chacinados de Tandil, son un vivo ejemplo.

En el presente artículo centraremos el análisis en una de estas experiencias, la de la conservación, revalorización y difusión del tomate platense. Con el tiempo la propuesta avanza hacia otros cultivos hortícolas, cultivos que acompañaron al tomate en su conversión a “tomate platense” –verdadero representante de las hortalizas locales-: alcaucil, apio, cardo, ajíes, cebolla, etc. Todas estas hortalizas llegaron a nuestra región como tales pero, con el tiempo, adquirieron nombre propio en la zona: el alcaucil fue “ñato”; el apio, “fajado”; el cardo “cardo blanco”; los ajíes, “de Los Talas” o “diablito” o “putito”; la cebolla, “inverniz” o “inverniza”; entre tantos. Por caso, en nuestra región, el tomate no tiene la culpa de haber devenido en “platense”. Pero la historia y la dinámica de la producción hortícola en la zona -en particular-, y de la ciudad y sus alrededores, en general, lo quisieron así. Los acontecimientos que se sucedieron desde la decisión de crear una ciudad (nada menos que la capital de la Provincia de Buenos Aires) a fines del S XIX tuvieron mucho que ver con esa construcción. Y en definitiva,

⁴ Cooperativa CAUQUEVA. http://www.cauqueva.com.ar/quienes_somos.htm -

⁵ Asociación de Productores de Maíces Andinos Argentinos. <http://www.maicesandinos.com.ar/>

⁶<http://www.agro.unlp.edu.ar/institucional/secretarias/extension/publicacionestecnicas/NotaboletnextensionCooperativadelaCosta>

⁷ Ver Sistemas Agroalimentario Localizados: procesos de innovación y valorización de los recursos locales. El caso del queso de Tandil. Publicación del Seminario Sistemas Agroalimentario Localizados: procesos de innovación y valorización de los recursos locales. Año 2006.

con que hoy nos encontremos hablando, investigando y reflexionando alrededor de la presencia en las quintas del cinturón verde platense, de las hortalizas típicas locales (HTL)⁸.

Para su análisis, tomamos una definición remozada del concepto SIAL (Sistemas Agroalimentarios Localizados), pensada para abordar precisamente procesos de intervención en el medio (Muchnik, 2006). Así, a partir de este concepto, se aborda el estudio de acciones para impulsar actividades que promuevan el desarrollo. Del mismo modo, para profundizar en esta línea tenemos que tomar los conceptos de territorio, como construcción histórica y social, como la noción de la multifuncionalidad agrícola. Entendemos que es probable que el impacto y la repercusión que tienen estas experiencias en general –y por sobre todo la del tomate platense en particular- no hubiera podido crecer sin lo que algunos autores han dado en llamar la “crisis gustativa” (Sylvander, 2001).

EL ENFOQUE SIAL.

La intervención en el medio rural asume diferentes formas de acuerdo a los enfoques y orientaciones de los cuales se parta. Haciendo un recorrido muy apretado, vemos que, partiendo del concepto de los Sistemas Productivos Locales (SPL) (Pecqueur, 1992), estructurados alrededor de la concentración geográfica de las empresas, la construcción histórica de conocimiento local y la identidad cultural propia de un territorio, algunos autores avanzan hacia su especificidad agroalimentaria (Muchnik, Velarde, 2003). Así nace el concepto de Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL), definido como “organizaciones de producción y de servicio (unidades de producción agrícola, empresas agroalimentarias, comerciales, de servicios, gastronómicas...) asociadas por sus características y su funcionamiento, a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber hacer, sus comportamientos

⁸ Hortaliza Típica local: definición *ad hoc* creada para distinguir aquellos materiales genéticos caracterizados por:

- ser variedades botánicas,
- tener un tiempo prolongado de permanencia en la zona,
- ser reconocidas por productores y/o consumidores de la comunidad local,
- tener características intrínsecas que los distinguen de otras de su especie.

En el Cinturón Verde de La Plata, encontramos como representantes al tomate platense, alcaucil ñato, apio fajado, cebolla invernal, cardo blanco, ají morrón de Los Talas, ajíes picante, nabiza y grilo nabo, etc.

agroalimentarios, sus redes de relaciones se combinan en un territorio para producir una forma de organización a escala espacial dada.” Desde aquí podemos estudiar un territorio pivoteando en el conglomerado de actores, instituciones y empresas vinculadas a la producción primaria y sus procesados, el conocimiento localmente construido y su identidad.

Pero todavía no tenemos definido este concepto como instrumento de intervención. Entonces, una nueva acepción de SIAL comienza a construirse; aquella que nos dice que un SIAL puede considerarse como un enfoque, no ya sólo como un objeto concreto, sino “como una manera de abordar el desarrollo de los recursos locales, aunque el sistema no exista como tal” (Muchnik, 2006). Y es desde esta nueva acepción que analizamos esta intervención. La localización y revalorización de las HTL, sus relaciones y sus productos son un medio para impulsar acciones de desarrollo.

En este sentido, diversos trabajos que analizan una variada cantidad de experiencias desde la perspectiva SIAL en América Latina, destacan algunos elementos comunes a las propuestas (Rodríguez Borray, 2002; Correa Gómez et al, 2006): la caracterización del territorio, la concentración local de actividades agroalimentarias comunes, el carácter multifuncional de la producción, un saber hacer reconocido y valorado.

EL TERRITORIO, UN ESPACIO ESPESO.

Más arriba, con la idea de profundizar en el concepto SIAL, marcábamos la necesidad de definir territorio más ajustadamente a este concepto y de presentar la caracterización de aquel que nos interesa en nuestro artículo: la ciudad de La Plata y su cinturón verde. En este sentido, Bozzano (2000) nos dice que “el territorio o espacio geográfico es un lugar donde se desarrollan procesos naturales y donde se despliegan procesos sociales, cuya transformación lo torna más complejo que cualquier visión analítica profunda de sus componentes. En este contexto, un territorio no es sólo la suma y la combinación de formas espaciales y procesos sociales. En sentido amplio y en tanto escenario de articulaciones complejas entre la sociedad y la naturaleza, el territorio contiene a estos y sus articulaciones. Por lo tanto territorio no es la naturaleza ni la sociedad, ni su articulación; sino naturaleza, sociedad y articulaciones juntas. En ese escenario, cada proceso adoptará una espacialidad particular”. Por su parte, Santos (1996) escribe “... el espacio está formado por dos componentes que interactúan continuamente: a) la

configuración territorial, es decir el conjunto de datos naturales, más o menos modificados por la acción consciente del hombre, a través de sucesivos sistemas de ingeniería, b) la dinámica social o el conjunto de relaciones que definen una sociedad en un momento dado (...) a cada momento histórico varía la disposición de esos objetos sobre el territorio." Entonces, este territorio, escenario de una multiplicidad de relaciones sociales, producto de complejas y diversas decisiones políticas (con origen dentro, pero muy determinadamente, fuera del mismo) y testigo de construcciones socio-económicas determinadas, se distingue de otros, entre otras consideraciones, por sus productos: en el caso que nos toca, y a sabiendas de reducir el análisis a unos pocos componentes, reconocemos a las hortalizas locales y su relación con el mismo, como productos característicos de nuestra región. Es que este territorio, a través del tiempo, genera "representantes" que lo distinguen de otros: nosotros, tenemos a nuestras verduras típicas. Las mismas se "construyeron" a través del tiempo y fundamentalmente, con el aporte de los productores y sus familias. Pero no podemos soslayar lo que también aportaron técnicos, medieros, peones y todos cuanto pusieron sus conocimientos y experiencia en dicha construcción –imposible de ignorar la "participación" de los consumidores locales-.

¿Pero cómo fue esa construcción? La ciudad de La Plata, Argentina, como territorio particular, presenta un cinturón hortícola casi tan antiguo como la ciudad. Desde su fundación (1882), un cinturón verde rodea a la capital de la Provincia de Buenos Aires, para proveerla de frutas y hortalizas frescas. Su crecimiento y consolidación, coincide con una etapa de fuerte urbanización del país. Allí se instalaron, a través de distintas corrientes migratorias, productores hortícolas que aportaron una buena cantidad de las verduras de estación que se consumían en la rápidamente poblada ciudad capital. Italianos, españoles y en menor número portugueses fueron los primeros en ocupar estas tierras; luego, allá por los '50 comenzaron a llegar aquellos que venían del interior de nuestro país, finalmente y a muy grandes rasgos, por los '70-'80, inmigrantes de países vecinos, fundamentalmente de Bolivia. Muchos comenzaron como peones en quintas de algún pariente; otros, se instalaron luego de recorrer el país como trabajadores golondrina; algunos se hicieron medieros y otros llegaron a ser propietarios. Pero todos aprendieron el oficio y acompañaron la construcción de estas hortalizas locales. Estos

productores (o quinteros, como se los denomina en la jerga local), adoptaron una diversidad de hortalizas que se aquerenciaron en la región, a tal punto que muchas de las mismas alcanzaron a tener nombre propio.

Ya desde fines del S. XIX y principios del S. XX encontramos menciones, indirectas o directas a la producción hortícola en los alrededores de la novísima capital de la provincia. Por lo pronto, vemos que “si bien la ciudad se pensó inicialmente restringida a un cuadrado, se planteó también a su alrededor una gran extensión como ejido, compuesta de “chacras” y “quintas”, para cuya disposición se adoptó la misma organización de trazado que para la ciudad” (Morosi y Terán, 1981); asimismo, el día 19 de noviembre de 1893 se inaugura la primera feria franca en la ciudad –exactamente 11 años después de su fundación- “como consecuencia de la imposibilidad de los productores de la zona del Gran La Plata de transportar su producción para vender en el Mercado de Abasto de Buenos Aires por los actos de vandalismo y los asaltos a los carros que transportaban la mercadería por aquellas épocas” (Domecq, 2004); o bien el hecho de la creación de los distintos mercados concentradores que se distribuyen por la ciudad desde 1884 (Domecq, 2004). En cuanto a la producción propiamente dicha, existen menciones de alrededor del año 1910, en que se producía abundante y diversificadamente en el área próxima a donde, desde el año 1972, se encuentra el Mercado Regional de La Plata: “La Quinta Grande, como se la conocía, ocupaba desde la calle 522 a 526 y de 116 a 118. Eran terrenos arrendados al señor Puleston, primero por Carlos Blas y Hno. que abastecía al negocio al por mayor y menor del señor Vicente de Gaetano, quien la compró en 1909 ó 1910 ... La parte de la quinta que estaba en la casa, la dedicaban al cultivo de verduras finas, en especial apio blanco, que era de gran tamaño y de buena calidad ... La parte de atrás, se dedicaba al cultivo de verduras gruesas: zapallos, coliflores, repollos, alcauciles, maíz, alfalfa, etc.” (García, 2006). Estos datos nos confirman la historia centenaria de la producción hortícola local, en torno a la cual se afianza una cultura, una forma de hacer las cosas y la elección de determinados cultivos por sobre otros.

LA MULTIFUNCIONALIDAD AGRICOLA.

Este concepto puede ser considerado para encuadrar esta experiencia ¿Por qué? Porque, desde nuestra perspectiva, la función de los productos de la tierra, -y en nuestro caso de

las HTL como tales-, no se termina en el de satisfacer las necesidades de alimentos (sin dejar de reconocer, obviamente la trascendencia del mismo) o de fibras, que tiene la sociedad. Estas producciones, reconocidas por su historia, su saber-hacer, su construcción local, cumplen con variadas funciones en el territorio: preservar la biodiversidad, mantener un paisaje, acompañar el mantenimiento de una cultura, etc.

Si bien es cierto que el concepto tiene sus raíces en la defensa del modelo rural europeo y sus subsidios a la producción primaria (Reig Martínez, 2002), no es menos cierto que reconocer esta multiplicidad de funciones nos permite ver a los productos de la tierra desde otra perspectiva. Discusiones y ríos de tinta corrieron alrededor de las intenciones reales de esta definición, discusiones que ocultaban intereses que iban más allá del aceptar si un alimento cumple con otros roles en la vida cotidiana de la gente. Discusiones que marcaban también dos modelos de agricultura: aquel que decía que el resultado de la producción agropecuaria se restringe a la materia prima y aquel que dice que la producción de alimentos cumple con otros papeles que hacen de la misma un bien público. Esta corriente, por cierto es minoritaria en los foros y debates que abordan esta problemática, pero no la hace de ninguna manera desatendible. La agricultura genera externalidades positivas cuando ordena la ocupación del territorio, preserva especies en riesgo de desaparecer, favorece el incremento y la distribución de la riqueza dentro de un territorio, producto de políticas públicas (Atance, Bardají y Tió, en Rodríguez Borray, 2002) y de las acciones privadas.

Ahora bien, decíamos que el concepto tiene sus orígenes en Europa, pero inevitablemente su reconocimiento llega a Latinoamérica. También es cierto que la agricultura sobre la cual descansa es muy distinta a la europea: aquí el reconocimiento de la multifuncionalidad agrícola supone una defensa ante la agricultura globalizada, homogénea y extensiva, que en una diversidad importante de rubros avanza sobre producciones locales desarrolladas por décadas. Hoy un ejemplo palpable es la agriculturización (más aún, la sojización) y sus consecuencias, al ocupar montes, áreas hortícolas, tierras marginales, cuencas lecheras, deforestando, amenazando culturas y la disponibilidad histórica que tuvo, en nuestro caso, la Argentina, de variedad de alimentos tanto para el consumo interno como para la exportación. En este sentido, “para enfrentar los procesos de globalización de la economía, que afectan directamente

la competitividad agropecuaria y la permanencia de los sistemas productivos rurales, en los años ochenta, en Latinoamérica surgió una corriente de pensamiento socioeconómico que ha desarrollado las bases conceptuales y busca el fortalecimiento de la agroindustria rural, (AIR)⁹, como una estrategia viable de desarrollo de las economías campesinas...” (Rodríguez Borray, 2002). Esta idea con el tiempo desarrolló lazos muy estrechos con la definición posterior del concepto SIAL. En este trabajo, hacemos extensiva la noción de AIR hacia la producción primaria con el fin de darle un marco a todas estas producciones.

LA CRISIS GUSTATIVA.

Sylvander (2001), al referirse a la construcción de la calidad de un producto, menciona, entre otros factores, la existencia de una crisis social de orden general. Y que la misma puede manifestarse, entre otras cuestiones, como una crisis gustativa. Es decir el sabor o el gusto que describen consumidores de un producto alimentario en un momento determinado, no termina de satisfacer sus expectativas. Es el caso que motiva, en buena medida, el proceso de revalorización del tomate platense.

Es que superada la novedad de la aparición del tomate larga vida, un tomate parejo, firme y de muy alta duración poscosecha, los consumidores buscan recuperar uno de los atributos que reconocen perdido: el sabor. Menciones al tomate con sabor a “plástico” son recurrentes entre aquellos que participan de degustaciones o encuentros alrededor de las hortalizas típicas locales. En un trabajo exploratorio, Bello (2008), busca comprobar, mediante un método estandarizado, uno de los aspectos de la valorización del tomate platense por parte de los consumidores, que es su calidad sensorial. El mismo determina que de un total de 20 muestras, 14 participantes reconocen al tomate platense como un producto distinto, con sabor y aromas característicos.

LAS HORTALIZAS TÍPICAS LOCALES: ¿CUALES, CUANTAS Y DONDE?

Estas hortalizas, que hoy llamamos típicas, de los más diversos orígenes botánicos (americanos como el tomate y los ajíes; europeos, como el cardo y el alcaucil; euro-

⁹ La agroindustria rural se define como “la actividad que permite aumentar y retener, en las zonas rurales, el valor agregado de la producción de economías campesinas, a través de la ejecución de tareas de poscosecha en los productos provenientes de explotaciones silvo-agropecuarias, tales como la selección, el lavado, la clasificación, el almacenamiento, la conservación, la transformación, el empaque, el transporte y la comercialización”. (Boucher y Riveros, 2000).

asiáticos como la nabiza o el grilo nabo o de Asia Central como la cebolla), domesticadas en muchas otras tierras y arrimadas hasta nuestra La Plata entre fines del S XIX y principios del S XX, se “localizaron” y se constituyeron en productos locales, a través de la intervención de los actores locales mencionados y de políticas públicas que atravesaron su larga historia.

Una prospección realizada entre los años 2002-2003 (Nico *et al*, 2006) nos permite determinar, hasta esa fecha, la localización de diversas poblaciones de tomate, cebolla, alcaucil, sandía y apio, cada una reconocida por alguna característica particular. Con anterioridad, ya se había descripto un número importante de hortalizas con varias décadas en nuestras quintas (Fernández *et al.*, 1998). Asimismo, en trabajos realizados más recientemente por los autores del presente artículo (Garat *et al*, 2008) se reconocen unas 35 poblaciones de una diversidad aun mayor de estas hortalizas “locales”, entre las cuales, sin lugar a dudas, el tomate platense goza del reconocimiento de todos, hasta el punto de haberse constituido en el cultivo “vedette” de la experiencia. No obstante, los otros cultivos que acompañaron al tomate platense en su historia local, supieron lograr su lugar y distinguirse de los otros de su especie: los ya nombrados alcaucil ñato, cebolla inverniza, apio fajado, grilo nabo, nabiza, distintas variedades de ajíes, así como la sandía cuarentina, el hinojo platense, el brócoli italiano o criollo, etc.

Nos cuenta Primo Carcione, productor de Joaquín Gorina, Partido de La Plata, que su tomate, famoso actualmente entre las diversas poblaciones de tomate platense, provino de otra familia, los Seminara, también de Gorina (Ciampagna *et al*, 2007). También comenta Cayetano Grasso -productor de Lisandro Olmos, Partido de La Plata- que su morrón platense, como él lo denomina, “...es un morrón especial, de la cruce del “cuarentino” que teníamos en la quinta, que hacía mucha cantidad pero chicos y uno que trajo mi padre de la zona de Los Talas, partido de Berisso- de tres puntas”. Esto es una pequeña muestra de la circulación que ha habido de semillas o brotes, tanto sea por trueque, compra-venta o como un presente, que caracterizó a la horticultura local y que apuntaló esta construcción. “Las diferentes formas de intercambio atendían no sólo a la necesidad económica de aprovisionamiento sino también a la evitación de la depresión endogámica que podría producir el utilizar sólo las propias semillas, además de un constatado interés por innovar y mejorar”. A esto se refieren, Cayetano Grasso cuando

hablaba de su morrón o Antonio Gentile - productor de Joaquín Gorina, Partido de La Plata-, cuando hablaba de cambiar la sangre –haciendo referencia a las semillas-.

Y no todo era para el consumo fresco. Estos cultivos fueron acompañados, en su recorrido, por diversas formas de procesamiento, de manera de conservar y aprovechar esas producciones más allá de la época de cosecha: dulces, salsas, escabeches tienen sus recetas, en general, transmitidas a través de generaciones.

El tomate platense. Su origen en la zona es una mezcla de mito y realidad. Es introducido entre los años '20 y '30. Sus características agronómicas y su rusticidad contribuyeron al desplazamiento de otros materiales genéticos de tomate en producción en esos tiempos. El tomate platense es un tomate redondo, algo achatado, plurilocular, de crecimiento indeterminado. Durante prácticamente 40 años dominó la producción de tomate redondo fresco en el área hortícola bonaerense y otros puntos del país. En los años '80, producto de la aparición de materiales genéticos modernos, su cultivo fue declinando hasta quedar restringido a un número acotado de explotaciones, en los que perdura para satisfacer el autoconsumo o el comercio a muy pequeña escala. Pero la memoria colectiva y el valor simbólico que le atribuyen los consumidores, lo posicionaron esta vez como producto típico local. Referencias al tomate con olor a tomate (Buela, 2003), o tomate con sabor a tomate son comunes entre quienes lo descubren o redescubren en las quintas o las ferias. Hasta la fecha se han localizado más de una decena de poblaciones, reconocidas por el nombre de los quinteros que supieron mantenerlas: Carcione, de la localidad de Joaquín Gorina; Gentile, también de Gorina; Bustos, de la localidad de José Hernández; Prieto, del Barrio Aeropuerto; Del Manzo, de Hudson, Pdo. de Berazategui; Ventura, del Barrio Aeropuerto –Pdo. de La Plata-; Grasso, de Arana, Franchi y Ferreri, de Los Talas, Pdo. de Berisso; Luna, de Joaquín Gorina, etc.

El alcaucil ñato. Por los años '30 llegaron los primeros brotos a la zona, provenientes de Europa. Actualmente se cultiva en unas pocas quintas. Tuvo su origen en el alcaucil ñato común, que se cultivó por décadas en nuestra región, aunque ya es prácticamente imposible encontrarlo en las quintas de la zona. Su producción acompañó a los alcauciles blanco y violeta, si bien de alguna manera, los sobrevivió. El origen es local,

producto del interés de un quintero que separó algunos ejemplares más tempranos y dio origen a este alcaucil ñato precoz. También encontramos una variedad interesante de poblaciones: Grasso, de la localidad de Arana; Binci, de Lisandro Olmos, Paulletich, de Arana; Sampaoli de Arana; Ventura, de Barrio Aeropuerto, al sur de la Ciudad. Es relevante la variedad de usos que acompañan la historia del alcaucil ñato; todas recetas muy vinculadas a la tradición de la familia quintera.

La cebolla inverniz o inverniza. En las cercanías de la ciudad de La Plata, encontramos tres poblaciones de cebolla inverniz: la población García, en Los Hornos; la población Santoni, en Lisandro Olmos y la población Grasso, también en L. Olmos. Se caracteriza por dar cabeza blanca, su calidad y buena producción invernal. Se cultiva tanto de bulbo como de semilla. Según Cayetano Grasso, la siembra se tiene que realizar el viernes santo. En otro sentido, Julián García, de Los Hornos, dice que sus semillas “duran trece lunas”, en referencia a la viabilidad de la semilla -trece meses-.

Los ajíes. Una interesante variedad de ajíes ha perdurado en el tiempo, reproduciéndose campaña tras campaña, para llegar hasta nuestros días como hortalizas locales. En las quintas de los alrededores de La Plata encontramos dos poblaciones de ají morrón, tres poblaciones de ají vinagre y dos poblaciones de ají picante, “putito” y “diablito”, como los denominan sus “propietarios”. Con usos muy diversos –y para paladares muy distintos-, estos ajíes gozan de cierto renombre por su adaptación a los suelos y el clima de la región.

La nabiza. Los hermanos Carcione, de la localidad de J. Gorina, Pdo. de La Plata, mantienen este cultivo desde hace ya varias décadas. Se trata de una crucífera de invierno, cuya cosecha se realiza a los aproximadamente tres meses de sembrada. Se aprovecha la parte aérea, antes de que desarrolle el botón floral. Se consume fundamentalmente como relleno de comidas y en sopas.

El grilo nabo. El cultivo de esta hortaliza ha quedado restringido a un productor en la localidad de Arana, en el partido de La Plata. La familia Paulletich la mantiene y la comercializa en mercados de Buenos Aires.

Diversas poblaciones de hinojo “gigante”, zapallito “lustroso”, apio “fajado”, cardo “blanco”, brócoli “italiano o “criollo”, zapallos y sandías completan el cuadro de las hortalizas locales.

LA INTERVENCION.

A partir de la consideración de todos estos conceptos y del reconocimiento de una historia particular, con sus productos y productores, se analiza la intervención en el medio periurbano de la ciudad de La Plata, que comienza en el año 1999, con un proyecto denominado “de Rescate y Revalorización del Tomate Platense” (Garat et al, 1999). Con el tiempo, sucesivos proyectos lo han continuado, siempre en la línea de valorizar recursos productivos locales para promover procesos de desarrollo, preservar la biodiversidad hortícola local y aportar a la preservación del paisaje hortícola, muy amenazado por una urbanización veloz sobre las tierras de quintas. Es interesante observar las referencias que hacen fundamentalmente algunos consumidores, al remarcar su preocupación por el reemplazo de las quintas por barrios privados, por que “las quintas forman parte del lugar” (Buela, 2003).

Los actores dominantes en este proceso, son una institución académica, que motoriza conceptos alrededor de la idea de la preservación de la biodiversidad hortícola local y del desarrollo rural; un grupo de productores, que acompaña y asume con el tiempo la representación de la experiencia y los consumidores, que traccionan desde lugares muy concretos (fiestas, degustaciones, encuentros), en una mezcla de sentimientos hacia un pasado memorable y la necesidad de recuperar sabores perdidos -y un mundo perdido- con las transformaciones recientes de la horticultura local (Buela, 2003; Viteri et al, 2007). Aquí es válido mencionar las consideraciones que hace Molina, citando a Malassis (Molina, 1995) cuando se refiere al sistema agroalimentario, el cual desde la idea de economía agroalimentaria reconoce fundamentalmente 4 componentes: producción, transformación, distribución y consumo, que interactúan dominando uno u otro según variadas circunstancias históricas, económicas y sociales. En nuestro caso, el consumo, en real interacción con los otros componentes, el que adopta un rol fundamental en el desarrollo de la experiencia.

Las actividades que se viene desarrollando desde entonces han permitido una lenta pero segura valorización de las hortalizas locales a través de diversos eventos que convocan a un número creciente de consumidores¹⁰, mientras que la cantidad de productores que le

¹⁰ En los eventos masivos realizados alrededor del tomate platense y otras hortalizas típicas locales, desde el año 2003, el número de asistentes prácticamente ha crecido en forma exponencial, hasta llegar a los 5.000 visitantes en la última Fiesta del Tomate Platense (la cuarta), realizada en enero del año 2008.

da continuidad a estos cultivos se mantiene en un número relativamente estable¹¹. Este fenómeno nos da la pauta de la importancia que cobra la acción de los consumidores en el desarrollo de estas acciones en un territorio caracterizado por una historia muy vinculada con productos que se les presentan como propios. “Considerando que la calidad de un producto es una construcción social que hacen los consumidores a partir de confrontar distintos valores que el mismo les ofrece, podemos concluir en que los consumidores entrevistados eligen al tomate platense en función de apreciar la calidad organoléptica, sanitaria y simbólica”, afirma Buela (2003). En este plano, destacamos dos elementos, que surgen de variados comentarios recogidos en diálogos informales con consumidores: cierta asociación con un cultivo “natural” (en referencia al poco o nulo uso de agroquímicos en su cultivo, especialmente con el tomate platense) y la identificación con un territorio y un modo de vida pasado y mejor. Asimismo el sabor y el aroma son atributos muy destacados. Frases como “es tomate con gusto a tomate”, “lo relaciono con algo fresco, con algo que tiene poco veneno”, “es la verdura más importante de la zona, es casi un símbolo” (Buela, 2003) o bien “Mi papá tenía quinta cuando éramos chicos y plantaba este tipo de tomate que es irregular, con nudos, deformado, pero el sabor es totalmente distinto al que después se empezó a consumir” (Viteri *et al*, 2007) son sólo una muestra.

ALGUNAS CONCLUSIONES. ALGUNAS REFLEXIONES.

El concepto SIAL, como instrumento de intervención, reúne una serie de elementos teóricos para promover acciones de desarrollo. Desde las consideraciones que toma de la idea de Sistemas Productivos Locales (contemplando el conocimiento local, la identidad propia del lugar y la concentración de empresas con actividades comunes), y avanzando hacia su especificación agroalimentaria, remite a un conjunto de nociones no abordadas en las propuestas clásicas de desarrollo en el medio rural y que desde nuestra perspectiva es necesario contemplar.

En este sentido, cuando reconocemos la existencia en el Cinturón Verde de La Plata de hortalizas con una historia profunda en la región que, a la vez de presentar características agronómicas destacables (variedades botánicas, adaptación al suelo y al clima local con la consecuente baja carga de agroquímicos en el cultivo, costos de

¹¹ La constitución y consolidación de un grupo de productores (el Grupo de Productores de Tomate Platense), marca el camino que se está recorriendo entre los productores de la región.

producción reducidos, etc.), son reconocidas por una parte importante de la comunidad, nos encontramos ante una situación propicia para iniciar acciones en esta línea. Por que los recursos locales (verdaderos patrimonios de la comunidad), como, en nuestro caso, las HTL, son la materia prima para valorización y activación de un territorio.

Pero en determinadas circunstancias, cuando la dinámica económica y tecnológica, en su afán de “modernizar” la sociedad, descarta por perimidos y “tradicionales” determinados productos locales, es necesario ponerlos en superficie, hacer visible la existencia de tales recursos; es más, hay que reconocerlos como tales: como recursos.

La experiencia que se analiza en este artículo cuenta, decíamos en párrafos anteriores, con 3 actores destacables: una unidad académica, productores hortícolas y el universo amplio de los consumidores. Y son estos últimos los que acicatean, los que traccionan la propuesta, reaccionando y respondiendo a cada estímulo que se les presenta.

Para algunos, hoy puede resultar un contrasentido, ante tanta soja y tanta uniformidad agrícola, volver a tomates, a vinos, a papas. Pero promover y revalorizar producciones locales con el objetivo de generar riqueza local evidentemente hoy no es tan descabellado. Hoy podríamos aventurar una frase: lo masivo para el mundo y lo local - con las particularidades que tiene en cada lugar- para lo local. En cada territorio se deberían definir acciones que, a partir de la revalorización de sus recursos, generen dinámica que les permitan incrementar la riqueza propia del mismo. Pero, ¿es posible encontrar en cada lugar –en cada territorio-, productos que cumplan con los requisitos aquí planteados? Querer universalizar estas propuestas puede llevar a repetir los errores. Pero negar que cada territorio pueda encontrar caminos propios es no darse el permiso de buscar alternativas a las propuestas de masividad y –en muchos casos- exclusión. Los casos del vino de la costa, lo maíces andinos, la papa andina, el tomate platense, son algunos ejemplos, que con mayor o menos desarrollo, más consolidados o de una incipiente promoción, marcan un camino.

BIBLIOGRAFIA.

- Arocena, J. (1995). El Desarrollo Local, un desafío contemporáneo. Ed. Nueva Sociedad, Caracas. Venezuela.
- Bello, G. (2008). Análisis sensorial de tomate platense. Inédito.

- Boucher F. y Riveros, H. (2000). Agroindustria y agroindustria rural: elementos conceptuales y de reflexión. Serie documentos de trabajo PRODAR No. 12. Lima, Perú. 41 p.
- Bozzano, H. (2000) "Territorio Reales, Territorios Pensados, Territorio Posibles. Aporte para una Teoría Territorio del Ambiente". Espacio Editorial, Buenos Aires, Argentina.
- Buela, E. (2003). El tomate platense: la comercialización y el consumo. En Sistemas Agroalimentarios Localizados. Procesos de innovación y valorización de los recursos locales. El caso del tomate Platense, pp. 33 - 42. Seminario INTA-INRA-UNLP. Año 2003. La Plata, Argentina.
- Ciampagna, M.; Etnobotánica en la quinta de los Carcione
- Correa Gómez, C.; Boucher, F.; Requier-Desjardins, D. (2006). ¿Cómo «activar» los Sistemas Agroalimentarios Localizados en América latina? Un análisis comparativo. Revista Agroalimentaria N° 22, pp 17-27. Universidad Los Andes, Venezuela.
- Fernández, R.; Balcaza L., Zelener, N., Suárez, E. (1998). Localización, recolección y conservación de germoplasma hortícola en la región sur del Cinturón Verde de Buenos Aires. En: Resúmenes del XXI Congreso Argentino de Horticultura, San Pedro, Buenos Aires, p. 201.
- Garat, J.; Vega, M. (1999). Proyecto de Rescate y Difusión del Tomate Platense. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales/UNLP. La Plata, Argentina.
- García, M. (2006) "Conformación Histórica de la Región Hortícola más importante de Buenos Aires. El Cinturón Hortícola Platense". Inédito.
- Molina, L. (1995) Revisión de algunas tendencias del pensamiento agroalimentario (1945-1994). Revista Agroalimentaria N° 1. Universidad de Los Andes. Venezuela.
- Morosi, J. y De Terán, F. (1981) "La Plata: espacio urbano singular" en Revista de Ciencia Urbana Ciudad y Territorio 3/81.
- Muchnik, J. (2006). Sistemas Agropecuarios Localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones. III Congreso Internacional de la Red SIAL. Alimentación y Territorios. Baeza, España.

- Muchnik, J.; Velarde, I. (2003). Sistemas Agroalimentarios Localizados. Procesos de innovación y valorización de los recursos locales: El caso del Vino de la Costa, pp 8-20. Seminario INTA-INRA-UNLP, Año 2002. La Plata, Argentina.
- Nico, A.; Garat, J.; Castro, A.; Gramuglia, S.; Ahumada, A.; Gamboa, S.; Sarandón, S. (2006). Recursos genéticos de plantas hortícolas alóctonas en el cinturón verde metropolitano (La Plata, Buenos Aires, Argentina). PGR Newsletter N° 148, pp 44-48.
- Pecqueur, B. (1992). Territoire, territorialité et développement Industrie et territoire: les SPL. Coloquio IREPD, Grenoble, Francia.
- Rodríguez Borray, G. (2002). La multifuncionalidad de los sistemas agroalimentarios locales. Un análisis desde la perspectiva de tres casos en Colombia. Coloquio SIAL, Montpellier.
- Santos, M. (1996). "Metamorfosis del Espacio Habitado". Ed. Oikos-Tau, Barcelona.
- Sylvander, B. (2001). "Les stratégies de qualification des firmes agroalimentaires et la désintensification", Dossier de l'environnement de l'INRA N°24.
- Viteri, M.; Garat, J. (2007). La ruta del tomate platense. IX Congreso Español de Sociología Barcelona, España.
- Reig Martínez, E. (2002) La multifuncionalidad agraria en una perspectiva internacional: Posibilidades y límites de un concepto. En La multifuncionalidad de los espacios rurales de la Península Ibérica. Actas del IV Coloquio Hispano-Portugués de Estudios Rurales ISBN 84-600-9729-3