



Feria de intercambio de semillas, saberes y sabores

Ing. Alicia Gadda Agencia de Extensión Rural INTA Roldán

Palabras clave: semillas, autoproducción, biodiversidad, agroecología, alimentación saludable y sostenible.

"Las semillas son el primer eslabón de la cadena alimentaria. Quien tenga en sus manos una semilla, podrá tener un alimento" Alicia Gadda.

Introducción

Desde los inicios de la agricultura, hace unos 12.000 años, los agricultores producían e intercambiaban semillas. Esta práctica contribuyó al desarrollo de la diversidad genética y dio como resultado variedades que se fueron adaptando a diferentes condiciones edafoclimáticas locales.

A partir del Siglo XX empresas productoras de semi llasimpusieron paquetes tecnológicos que si bien lograron buenos productos en cuanto aspecto y durabilidad en las góndolas, esto trajo consecuencias. Entre ellas, la pérdida de variedades genéticas, incremento en los precios de los alimentos, uso intensivo de agroquímicos, dependencia de insumos a precios cada vez más elevados y mayor contaminación de alimentos y del ambiente.

En la actualidad, los productores convencionales compran las semillas a los semilleros, pero al ser híbridas y transgénicas ya no pueden multiplicarlas, conllevando a la dependencia y a la pérdida de culturas.

Son los pequeños productores familiares quienes tienen en sus manos las semillas viables posibilitando así, cerrar el ciclo: "Siembra, cosecha de alimentos y cosecha de semillas, con las cuales se continúa sembrando". También destinan las semillas al inter-

cambio con otros productores, y así permiten incrementar la disponibilidad y diversidad de hortalizas, frutales, aromáticas, medicinales, etc.

No debe subestimarse lo que el agricultor puede aportar en el mejoramiento de variedades. El hombre, en sus orígenes, no encontró todas las especies alimenticias que se conocen hoy. Existen evidencias arqueológicas que hacen sospechar que la domesticación del maíz (*Zea mays*) debió ocurrir en México hace entre 5.000 y 1.000 años a partir del teosinte (*Zea perennis*).

Los recursos genéticos para la alimentación y la agricultura tienen no sólo un valor real, sino también potencial, para la seguridad alimentaria y nutricional y los medios de vida. Sin embargo, la biodiversidad y en particular la diversidad genética, se está perdiendo a un ritmo alarmante. (-Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. [FAO]).

De las 300.000 (291.658) plantas registradas en el planeta, las alimenticias encontradas no llegan a las 30.000 especies. De las cuales sólo se comercializan una 150 y se consumen entre 25 a 30 por día (considerando todos los alimentos de origen vegetal: azúcar, yerba, café, tés, aceites, cereales, legumbres, hortalizas, frutas, etc.). Estos datos hacen pensar que el porcentaje de plantas que se cultivan para alimentos es muy baja, ronda entre los 0,06 y 0,1 %. De no rescatar, domesticar y reproducir más especies, éstas podrían perderse. Según estudios del Dr. Eduardo Rapoport, habría un 25 % de plantas comestibles si se suman las silvestres.

Los factores que amenazan a la biodiversidad genética son el cambio climático, la pérdida de hábitats

PARA MEJORAR LA PRODUCCION 59 - INTA EEA OLIVEROS 2020



naturales, la degradación ambiental, la presión demográfica, los cambios en la demanda de los consumidores, el desarrollo y uso de un número limitado de especies, variedades y razas. (-Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. [FAO]).

La biodiversidad de plantas con potencial de ser alimentos o medicamentos es alta, pero está en manos de la sociedad el preservarlas y es una responsabilidad que debiera asumirse en forma conjunta.

Surgimiento de la Feria de Intercambio de semillas

El Programa Prohuerta, creado en el año 1990 y vigente en la actualidad, inculcó la importancia de mantener vivas aquellas especies hortícolas posibles de ser reproducidas por los mismos huerteros, para la producción saludable de alimentos.

En sus inicios, las semillas del Programa Prohuerta alcanzaban para abastecer a todos los que la necesitaban. Sin embargo, hubo situaciones de crisis en el país en las cuales se redujo el número de semillas a la vez que la demanda creció. Los agentes y promotores del Prohuerta debieron abrir los sobres que las contenían para fraccionarlas y permitir que más familias pudieran recibir las semillas que les proveyeran de alimentos.

Si bien la escasez de semillas se dio en periodos breves, los agentes del Prohuerta tomaron conciencia de la importancia de disponer de semillas para que las familias pudieran producir hortalizas para su consumo. ¿Qué pasaría si el gobierno decidiera no suministrar más semillas gratis a las personas vulnerables? Fue entonces que, desde Prohuerta del INTA Roldán, al igual que en muchos otros, se inició un proceso de capacitaciones de autoproducción de semillas y se generaron espacios de encuentros de huerteros para el intercambio de semillas.

Con los años, la demanda se incrementó cuando personas no vulnerables empezaron a solicitar las semillas del Prohuerta. En éste caso, no por falta de recursos para comprar, sino para comer sano a partir de la autoproducción de alimentos orgánicos o agroecológicos. En la actualidad, la situación de la pandemia del COVID-19, ha despertado en la población la conciencia de la vulnerabilidad respecto a la disponibilidad y posible adquisición de alimentos. Es por ello, que en esta temporada de otoño-invierno del 2020, la demanda de semillas se ha incrementado como nunca y por diferentes sectores sociales.

Otra acción importante la constituyó el Proyecto Integrado "Rescate y Valorización de especies para la seguridad alimentaria" (2007-2010). Su objetivo fue trabajar en preservar las variedades alimenticias habián dejado de producirse como así también, plantas silvestres y nativas con valor nutricional y medicinal, muchas de ellas con raíces locales: Rosella o Jamaica; okra, chía, trigo sarraceno, topinambur, amaranto, guandul, papa del aire, tomate árbol, etc.https://rescateespecies.blogspot.com/

Asimismo, se rescataron hortalizas no ofrecidas en el debido a la falta de producción de parte de los quinteros. Sin embargo, estas plantas aportan nutrientes. En exposiciones del agro muchos de los visitantes hacían referencia a ellas y comentaban que durante su niñez su madre o su padre la usaban para cocinar tal o cual alimento. Ocurría algo similar con las especies silvestres comestibles como el tasi, mburucuyá, o huevito de gallo, entre muchas otras, recogidas por ellos camino a la escuela. En otros casos se comentaba que las usaban en otros países como alimento o medicamento.

En este contexto y con la finalidad de que lo agricultores pudieran encontrarse en los intercambios se desarrolló una "Guía de Ferias de semillas de la Argentina" (2009). Gadda *et al* (Foto 1)







Foto 1: Feria de semillas (Chaco 2009)

Desde la Agencia de Extesión Rural del INTA Roldán, se asumió la responsabilidad de generar espacios estables para el intercambio de semillas. El objetivo fue brindar la posibilidad de multiplicarlas para que más familias obtengan mayor cantidad y variedad de alimentos. Asimismo se buscó intercambiar semillas en relación a medicina herbolaria y plantas ornamentales.

De esa manera surgió la "Feria de intercambio de semillas, saberes y sabores", espacio organizado en forma conjunta con la Secretaría de la Producción de la Municipalidad de Roldán. (Foto 2)





Foto 2: Feria de intercambio de semillas en la localidad de Roldán. 22 de septiembre de 2019.



La denominación "Feria de semillas, saberes y sabores" se debe a que las "semillas" constituyen el material de intercambio. "Saberes", porque se compartes conocimientos de las plantas que se intercambian. El término "Sabores" implica dar la posibilidad a aquellas personas que no tienen huerta ni semillas pero que quieren iniciarla, que participen llevando alimentos caseros saludables para poder intercambiarlos por semillas y plantas. El resultado fue satisfactorio dado que en otras ediciones de la feria, los productores llevaron con orgullo sus propias semillas luego de haber iniciado la huerta familiar.

Objetivos de la feria de intercambio de semillas

La "Feria de intercambio de semillas, saberes y sabores" de Roldán persique, como objetivo, rescatar y preservar especies frutihortícolas, nativas, silvestres, aromáticas, medicinales y ornamentales. Principalmente, las especies alimenticias que no están disponibles en las vías de comercialización formal y así evitar su extinción. Además busca generar espacios que faciliten y promuevan el intercambio de semillas y el intercambio de saberes relacionados a las plantas, sus características, cultivo y usos. Asimismo persigue fomentar una cierta independencia, en relación a los gobiernos y a los semilleros, para la producción agroecológica de alimentos saludables; fortalecer las relaciones entre los productores de sistemas productivos agroecológicos u orgánicos; incrementar la diversidad y disponibilidad de alimentos locales y facilitar el acceso de alimentos saludables a toda la población local.

Método y desarrollo

Organización de la Feria de intercambio de semillas, saberes y sabores.

La convocatoria se realiza con tiempo suficiente para que los participantes puedas organizar su presencia. Se formaliza a través de redes sociales, mails, televisión, radios, llamadas telefónicas e invitaciones personales. Está abierta a todo público y es un espacio de inclusión e integración.

Se invita a los feriantes a participar con material para intercambiar. Se solicita sean semillas, bulbos, gajos, estacas, plantines(hortalizas, frutales), o cualquier otra planta alimenticia, aromática, medicinal u ornamental. Se solicita que estén Identificadas con nombre de la especie, fecha y lugar de cosecha. Las semillas y plantas pueden ser propias o de otros, pero obtenidas con técnicas de producción agroecológica u orgánica y que se trate de semillas viables.

A personas que aún no iniciaron la huerta y no tienen semillas para intercambiar, se los invita a participar con algún alimento casero saludable u otro elemento que pueda ser intercambiado por semillas. Este requisito tiene que ver con la riqueza del intercambio: dar y recibir.

Asimismo se destina un espacio para compartir conocimientos sobre temas relacionados a las semillas, su producción y cultivo. Los beneficios de producir semillas locales, la importancia de la experiencia táctil con las semillas (foto 3) y la producción agroecológica.





Foto 3: La importancia de la experiencia táctil con las semillas



Armado, distribución y desarrollo de la feria

Las mesas y tablones para el armado de los stands se distribuyen de forma estratégica para facilitarel recorrido y apreciar los materiales expuestos. Se delimitan los stands, colocando un número a cada uno.

Una vez acomodados los expositores, , se inicia la ronda de presentaciones, pasando todos juntos por cada uno de los stands. El participante visitado se presenta y muestra lo que llevó y comparte sus saberes sobre las características de cada especie. De esta forma, todos pueden mostrar lo que ofrecen para intercambiar y a su vez, todos conocen con quiénes les interesarían realizar el intercambio. Hay, además, un espacio de capacitación y de almuerzo a la canasta. Posteriormente se realiza la actividad propiamente dicha de intercambio de semillas, se participa de un sorteo y de la visita a una huerta de la zona.

Conclusiones

La "Feria de Intercambio de semillas, saberes y

sabores" es ya una tradición en Roldán, validada por la participación de la comunidad.

La autoproducción de semillas, es posible de realizar y otorga beneficios de importancia, relacionados a la alimentación, a la economía y a la cultura. Otorga independencia, permite incrementar la disponibilidad y diversidad de alimentos de calidad, asegurando así, una alimentación sustentable a bajo costo, ya sea para quienes viven en el campo, en zonas periurbanas o urbanas.

Las semillas producidas localmente tienen la ventaja de desarrollar plantas adaptadas a las condiciones de clima y suelo propias del lugar. De esta manera se logran implementar sistemas de producción agroecológica que benefician, de forma directa o indirecta, al ambiente, al productor, al vecino y al consumidor.

Otro aspecto a destacar es que en las "Ferias de intercambio de semillas, saberes y sabores", la participación es abierta e inclusiva. Participan huerteros, personas que hacen la huerta en casa, jóvenes discapacitados de viveros inclusivos, docentes, alumnos de escuelas y jardines de infantes. (Foto 4)





Foto 4: Feria de semillas de Roldán. 22 de septiembre de 2019. Alumnos de Jardín de Infantes N° 344

PARA MEJORAR LA PRODUCCION 59 - INTA EEA OLIVEROS 2020



Las voces de los participantes

La "Feria de intercambio de semillas, saberes y sabores", es una construcción conjunta en la que se involucran muchos y diversos actores. A continuación se detallan algunos testimonios que dan cuenta de la validación del espacio construido Mónica Almada de Roldan comenta: "Soy coorganizadora, junto con la AER INTA Roldán, de la "Feria de intercambio de semillas, saberes y sabores", que se realizan anualmente en los meses de abril y septiembre en esa localidad, desde hace 10 años. Suelo asistir con varios participantes en representación de la Secretaria de Producción, Empleo y Medio ambiente".

Se puede observar que se cumple uno de los principales objetivos, que sería facilitar un espacio de intercambio y encuentro entre localidades de la zona y las provincias vecinas que participan. Se intercambian saberes y se transmiten conocimientos de generación en generación y generan un impacto favorable para nuestro ambiente además de preservar especies en extinción como las plantas nativas de la zona. En estos espacios, los pequeños productores tienen la oportunidad de poder dar a conocer sus productos, de intercambiar semillas, generando soberanía alimentaria y recuperando especies.

Gracias a la demanda de mayor cantidad y variedad de alimentos nutritivos, la necesidad de compartir también recetas y modos de uso de lo producido en la huerta (preparación de dulces y conservas.), se realizó un gran aporte al concepto de alimentación saludable y al mejoramiento de la economía familiar.

Zulma Velazquez aporta: "Asisto con mi hijo y mi marido. El intercambio de semilla, sabores y saberes, como bien se define este proyecto, ha pasado a formar parte de nuestra vida. Esperando cada encuentro, un intercambio exitoso, como desde hace 2 años en que he formado parte, mediante la representación de mi huerta agroecológica la lechuza, que tanto ha llegado a formar el sustento económico de mi familia.

Gracias al intercambio he podido obtener y además cosechar nuevas variedades de verduras que desconocía en aquel entonces, cuando vivía en mi provincia natal. Más que dichosa y feliz de formar parte de esta actividad tan especial que logra juntar gente de diversas localidades como así también de otras provincias. Más que agradecida a las personas que hacen realidad esta actividad que persista en el

tiempo".

Para Carlos Roberto Bureau de Roldán "es un ámbito muy agradable, fuente de conocimientos. También se robustecen los conocimientos de las prácticas ecológicas. La integración entre productores se da en el intercambio de semillas y de experiencias vividas por los participantes.

Incrementamos las variedades de especies, algunas no tan difundidas, como hinojo, alcaucil, etc. Al tener mayor cantidad y variedad de plantas que son nutritivas, además de consumirlas en la familia, también las regalo."

Stella Maris Marino, de Pujato, agrega "soy Promotora docente del Prohuerta en la Localidad de Pujato. Participo sola y otras acompañada por huerteros de la zona y alumnos de la Escuela primaria n° 1345, que tienen huerta escolar " el rabanito escondido. Las ferias tienen un sentimiento de pertenencia muy grande. Estrechan vínculos entre el grupo de participantes y los técnicos. Crean lazos entre las personas distantes físicamente, pero muy cercanas al cuidado del medioambiente y de una vida más sana. Durante las ferias se vive un momento de alegría, solidaridad, intercambio de conocimientos tanto técnicos como domésticos. Las personas se sienten útiles e importantes desde la valorización de sus labores cotidianas. Son ciertamente enriquecedoras desde mi punto de vista.

Valiosas por el intercambio genético de hortalizas que se realiza en forma espontánea, además del intercambio de prácticas ambientalistas y ancestrales que desarrollan el buen sentido de la soberanía alimentaria"

Norma Patricia Luján, de Funes, expresa "me genera mucha emoción reencontrarme con personas de diferentes localidades, intercambiar experiencias; es un espacio de aprendizaje constante dónde compartimos alimentos de la huerta a la mesa.

Desde la responsabilidad hacia el ambiente y la preservación de especies, es fundamental este encuentro en el compartir, preservar y propagar especies nativas, dónde árboles y las mal llamadas malezas tienen un protagonismo interesante en el intercambio. En este espacio compartimos consejos referentes al cuidado del medio ambiente. En la integración entre productores, veo que pequeños productores disfrutan mucho de estos encuentros y que terminan aprendiendo muchísimo.



El incremento de la variedad de especies que se intercambian en la feria, me permitió conocer variedades de plantas y semillas de las cuales no tenía noción de su existencia".

Inés Bruschini de Roldán (Foto 5) comenta: "Desde mis sentimientos es un placer espiritual poder contactarme con un ambiente natural y relajado, encontrarme con personas que tienen los mismos intereses de responsabilidad ambiental que yo. Es integración, es compartir y preservar especies y lograr la autonomía alimentaria entre todos.

En el incremento de semillas, plantas, saberes y sabores está el amor hacia el prójimo, y a uno mismo. Nos enriquecemos todos. Al incrementar mayor cantidad y variedad de especies alimenticias, así como de aromáticas y medicinales, además del uso propio, puedo regalar e intercambiar. Con las ornamentales, además, embellezco mi jardín.

Las fechas de intercambios para mí, en lo personal, son una fiesta para mi alma, las pienso meses antes, planto, preparo semillas, pienso en gajos, husmeo en libros, revistas e internet, pienso en el color y diseño de mi "stand", es Mi Momento de compartir lo aprendido de la naturaleza, su enseñanza y su sabiduría. ¡Gracias Alicia Gadda por esto tan hermosa, útil y humana que sabiamente organizas!!"

Para Zunilda Cataraín, de Rosario. "desde lo personal me genera satisfacción observar el esmero con que han y hemos preparado lo que ofrecemos, ansiedad por lograr buenos canjes, curiosidad por conocer propiedades de plantas que ignoramos, ansias de probar los alimentos saludables que con tanto cuidado y atención han preparado los participantes.

Es una actividad muy gratificante y puedo decir que voy al intercambio con mis propias semillas obtenidas de un modo absolutamente orgánico de una pequeña huerta que tenemos con una amiga".

María Rosa Cubesino, de Reconquista, Santa Fe, destaca: "me resulta importante poder compartir semillas e intercambiar plantas que cada uno, con su experiencia, logra reproducir. Es hermoso poder compartir. Es un momento donde todos hablan el mismo lenguaje. Es un momento deseado, esperado, quisiera hacerlo con más frecuencia. Me da grandes satisfacciones y me vengo con mucha alegría y energías renovadas, para seguir.

Con el incremento de la variedad de especies que voy obteniendo, además de uso propio, puedo regalar e intercambiar. Sean alimenticias, aromáticas, medicinales u ornamentales.

Me siendo protagonista del cuidado, y conservación, generando deseos en otros de sumarse. Me siento responsable y es una de las misiones de mi vida".





Foto 5: Inés Bruschini, feriante de la localidad de Roldán.

