

# Científicos en el territorio: puesta en valor de bienes naturales y culturales de la cuenca media del río Chubut

Orellana IA<sup>1</sup>, SG Vincón<sup>2</sup>, IL Amico<sup>3</sup>, MM Novella, L Gallo<sup>4</sup>,  
C Barroetaveña<sup>5</sup>, J Monges<sup>6</sup>, y M Paredes<sup>7</sup>

**Palabras clave:** *Salix humboldtiana*, *Salix x fragilis*, paisaje biocultural

## Introducción

Hablar de la cuenca media del río Chubut podría considerarse como sinónimo de hablar de la extraordinaria ruta provincial N° 12 que une las localidades de Esquel, Gualjaina, Paso del Sapo, Cerro Cóndor, Paso de Indios y otros parajes. La riqueza de la zona radica en múltiples atributos que van desde un paisaje geológico extraordinario conformado por la caldera de un volcán del Paleógeno con emergentes tan interesantes como la Piedra Parada, el cañadón La Buitrera, el Puente de Piedra, el Gorro Frigio, entre muchas otras. Las riberas del río Chubut además fueron y son hogar de los pueblos originarios que por allí transitaban y vivieron. Según los resultados de estudios arqueológicos realizados en la zona la antigüedad de los poblamientos va desde 5080 a 450 años AP (en el sector Gualjaina-Paso de Sapo) y cuyos vestigios persisten en los más de 133 sitios registrados que incluyen varios aleros con pinturas rupestres (Aschero et al. 1983, Bellelli 2006). En épocas posteriores y hasta la actualidad sus descendientes continuaron viviendo en este territorio incorporando actividades agrícolas y ganaderas derivadas de la introducción de especies producto de la llegada de europeos al continente americano. También lo habitan desde hace más de un siglo inmigrantes galeses, suizos, franceses, vascos y chilenos, solo por nombrar algunos de los orígenes de los pobladores más recientes.

Desde Esquel la ruta 12 se extiende en medio de un paisaje de estepa que se interrumpe primero por el río Gualjaina y luego, de manera casi constante, corre paralela al río Chubut. Cada vez que se avista el

río surgen invariablemente los sauces, convirtiéndose en elementos ya completamente integrados al paisaje y a la vida cotidiana. La especie de sauce más frecuente es *Salix x fragilis* L., a la que los pobladores de la zona identifican como mimbre y a la que nosotros convenimos en llamar sauce híbrido frágil, para diferenciarla de otras especies de sauce a las que también se llama mimbre. El epíteto frágil hace referencia a la facilidad con que suelen quebrarse sus ramas, que luego lo multiplican vegetativamente. Es una especie de rápido crecimiento y tiene múltiples estrategias para establecerse por lo que se ha difundido ampliamente en toda la Patagonia, tanto en Argentina como en Chile, siendo originaria de las costas del mar Negro (euxino). El sauce criollo -*Salix humboldtiana* Willd. -también llamado sauce colorado, es en cambio, la única especie del género *Salix* nativa del Hemisferio Sur. Su distribución ocurre desde México hasta Argentina. En Argentina las poblaciones de *S. humboldtiana* más australes se encuentran en el Río Chubut. Estas poblaciones son particularmente valiosas desde el punto de vista de la conservación biológica debido a su largo aislamiento genético de otras poblaciones (por barreras geográficas). Sin embargo, en especial las que se encuentran en cercanías de Costa del Chubut-Piedra Parada, se encuentran en franco deterioro debido a los usos culturales de antaño y actuales, ya que aún se la sigue prefiriendo como especie leñatera. La regeneración si bien ocurre, está sometida a disturbios naturales como el régimen de inundaciones del río y a otros disturbios como la herbivoría por ganado doméstico o bagual que ramonea los renovales. En un trabajo reciente en la cuenca media del río Chubut registramos baja densidad de individuos adultos de *S. humboldtiana* y un fuerte desequilibrio en la pro-

1 Facultad de Ciencias Naturales y Ciencias de la Salud- Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco (UNPSJB). Contacto: ivonncitaorellana@gmail.com.

2 Facultad de Ciencias Naturales y Ciencias de la Salud- Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco (UNPSJB).

3 Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

4 Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

5 Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP).

6 Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP).

7 Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

porción de sexos (cantidad de individuos femeninos y masculinos) por población. Además, está ocurriendo un proceso de hibridación entre el sauce nativo y las especies de sauce exóticas y competencia por el sitio entre especies.

En este contexto ambiental y sociocultural generamos un proyecto de extensión que fue financiado por la Secretaría de Políticas Universitarias (SPU) mediante el Proyecto PDTs “Puesta en valor de bienes naturales y culturales de la cuenca media del río Chubut”. El objetivo general fue contribuir al conocimiento, cuidado y preservación del sauce criollo y al desarrollo turístico en localidades de la meseta de esta provincia. Para ello nos propusimos algunas metas: 1) promover la conservación biológica y cultural en localidades de la meseta del Chubut; 2) difundir el conocimiento para la valoración del sauce nativo y de los valores culturales, 3) promover el reconocimiento y diferenciación de los sauces y los usos del sauce exótico. A continuación, relatamos diferentes acciones mediante las cuales fuimos abordando estas tareas en colaboración con las instituciones y pobladores de la meseta chubutense.

### Resultados

Para alcanzar la meta 1: ***promover la conservación biológica y cultural en localidades de la meseta del Chubut*** comenzamos por tomar contacto con las autoridades políticas y educativas de las comunas de Paso del Sapo, Cerro Cóndor, Municipalidad de Paso de Indios y con la Subsecretaría de Conservación y Áreas Protegidas de la Provincia del Chubut. Se estableció, conjuntamente con las autoridades, un calendario de actividades previstas para 2022-2023 y se procedió a generar los convenios entre municipios/ comunas y la UNPSJB. Cumplidos los marcos formales de trabajo nos abocamos a las actividades previstas entre las que se cuenta la creación de un área protegida para el sauce criollo en la ruta 12. Pudimos avanzar con esta idea en la comuna de Paso del Sapo, donde se trataría de generar un Área Protegida Privada, ya que la comuna no dispone de tierras fiscales para un área pública. El establecimiento privado candidato, además de tener un emprendimiento turístico y productivo es un lugar histórico, pues allí funcionó el primer almacén de ramos generales de la familia Cosmen. Una población joven de sauce criollo, ubicada en una planicie de inundación, próxima a un camping municipal, podría convertirse en la primer Área Natural Protegida Privada que conserve sauce criollo. Este área protegida podría constituir un nuevo atractivo turístico, a la vez

que un espacio propicio para la educación ambiental. Para la creación de un *Área Natural Protegida* de carácter provincial se deben seguir los pasos establecidos por la LEY XI - N° 18 (Antes Ley 4617) de la Provincia del Chubut. En dicha norma se consigna que las Áreas Naturales Protegidas deben crearse formalmente mediante ley provincial, la que establecerá sus límites, los objetivos de creación y la categoría de manejo asignada según fundamentación técnico – científica (Art. 5). Avanzaremos con los pasos restantes en 2023.

Por otro lado, y en el contexto de la meta 1, el proyecto en forma conjunta con el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Naturales y Ciencias de la Salud, promovió el reconocimiento público a una destacada pobladora del río Chubut en el marco del Día de las Mujeres y Niñas en Ciencias: Homenaje a la Trayectoria Científica de la Sra. Amelina Coca San Martín. Res. CDFCNyCS N° 085/22. La actividad se realizó en el Museo Histórico de Esquel, el 19 de marzo de 2022 conjuntamente con la charla “Nuevas Miradas sobre la arqueología de Piedra Parada” con la presencia de las disertantes Lic. Cristina Bellelli y Dra. Mariana Carballido Catalayud INAyPL-CONICET-UBA. Res. FCNyCS N°115/22.

Para cumplir la meta 2, ***difundir el conocimiento para la valoración del sauce nativo y de los valores culturales***, se realizaron más de 20 charlas, talleres y conversatorios repartidos en tres de las localidades de la ruta 12: Paso del Sapo, Cerro Cóndor y Paso de Indios. Contamos con el acompañamiento del Jefe de Comuna de Paso del Sapo, Sr. Víctor Candia, del Intendente de Paso de Indios Sr. Mario Pichiñan, con los equipos de dirección de las escuelas secundarias, los profesores cuyas materias tuvieran afinidad con el proyecto y con más de 200 alumnos y asistentes en general, que nos acompañaron en varias jornadas de trabajo. Si bien todas las actividades fueron gratuitas y abiertas a todo público, las escuelas tuvieron un rol protagónico en la ejecución del proyecto. Un aspecto difícil de lograr es el involucramiento de las comunidades en las actividades propuestas. En Paso del Sapo trabajamos con la escuela Escuela N° 134, de la cual queremos agradecer profundamente al Profesor Fernando Mansilla y a sus alumnos, en Cerro Cóndor trabajamos con la Escuela N° 31 mientras que en Paso de Indios trabajamos con la Escuela N° 777, de la cual queremos rescatar la labor de Miguel García, Marcia Sastre y Ceferino Ramos y la Cooperativa de reciclaje Urbano de Paso de Indios. Todas las actividades contaron con el aval Res. DFCNyCS N° 730/22.

Para promover el conocimiento del sistema de sauces del río Chubut, y los métodos de propagación del sauce criollo se realizaron las charlas “La situación de las poblaciones de sauce criollo en el río Chubut” y “Métodos de multiplicación de sauce criollo”. Pensando en la continuidad de la multiplicación de las plantas a futuro se brindó el “Taller de Establecimiento de estaquero de sauce nativo en el Vivero de la Comuna de Paso del Sapo” y una charla sobre “Compostaje de residuos orgánicos domiciliarios”. Esta charla nos pareció oportuno brindarla dada la escasez de suelo orgánico existente en las localidades de la estepa, donde la erosión es muy alta y la capa de vegetación es escasa. Además de la capacitación, donamos composteras y núcleos de lombrices a las escuelas de las localidades. Finalmente, recibimos la donación de aproximadamente 350 plantas de sauce criollo, cuyo lugar de procedencia es la cuenca media del río Chubut, y que fueron producidas tanto en INTA Bariloche como en INTA Esquel. Las plantas de aproximadamente un año fueron destinadas a diferentes lugares, instituciones y pobladores del río: En el sector Fofó-Cahuel- Piedra Parada: Sra. Susana Anderson, Sra. Noelia Huala, Sr. Hernán Crettón, Sr. Mario Moncada, Sra. Norma Vargas y Área Natural Protegida Piedra Parada. En Paso del Sapo: Sr. Juan Giacomino, Escuela N° 134, Comuna de Paso del Sapo y otros pobladores, mientras que en Paso de Indios fueron donados a la escuela N° 777 y a la Municipalidad. En todos los casos se realizaron jornadas de plantación de sauce criollo en la primavera de 2022.

Con el fin de promover la valoración de la cultura se realizaron las charlas “Historia y Patrimonio cultural del Valle Medio del Río Chubut” y los Conversatorios “Experiencias de vida en la meseta chubutense”. Cada una de estas charlas tuvo una impronta diferente según las localidades, adaptando los contenidos a las singularidades de la historia en cada una de ellas. Entre los aspectos más valiosos de esta experiencia podemos mencionar la reflexión crítica ante las respuestas a una pregunta disparadora “¿Cuándo dirían que se inició el poblamiento de esta zona?”. Indistintamente de la localidad donde se hizo la pregunta, la respuesta siempre estuvo asociada a la llegada de los pobladores europeos. Esto demuestra que hay una parte de la historia que no está lo suficientemente reconocida, apropiada y legitimada, aunque muchos de los asistentes formen parte de los pueblos originarios. Esta falta de pertenencia se puede deber al ejercicio constante del pensamiento hegemónico, incluso a discriminaciones

que aún persisten. Pero, por otra parte, nos encontramos con un joven de apellido Pichiñán, en Cerro Cándor con muchas ganas de contar su historia y la de sus ancestros, y también con una enfermera con vocación de escribir, esperamos que logren dejar un escrito que dé cuenta de cómo perciben y reconocen su pasado y de quiénes son y cómo es la cultura de los habitantes actuales de la meseta chubutense. El patrimonio cultural de un lugar no son sólo los objetos o lugares habitados en el pasado, sino también las personas que los habitan y construyen cotidianamente.

Para cumplir la meta 3 hicimos dos actividades que promueven **los usos del sauce exótico y constituyen por lo tanto formas genuinas de contribuir a su control**. Si bien los sauces exóticos desde el punto de vista de las invasiones biológicas y de la conservación de los ambientes naturales constituyen una de las amenazas más preocupantes en nuestra región, también pueden resultar de utilidad para diversas actividades culturales, algunas muy difundidas como el uso leñatero, y otras menos usuales como la producción de hongos comestibles muy apetecidos en gastronomía como las gírgolas (*Pleurotus* spp.). Actualmente las gírgolas se pueden producir utilizando la madera de podas o raleos como sustrato. Se realizó un “Taller de producción de hongos comestibles en troncos de sauces exóticos”, tanto en Paso del Sapo como en Paso de Indios. Se utilizaron ramas gruesas de sauces híbridos frágiles, mayores a 20 cm de DAP, para cultivar gírgolas en umbráculo. El Laboratorio de Blancos del CIEFAP proveyó los inóculos. Hubo gran participación de los alumnos que sembraron 20 troncos con los inóculos y acondicionaron el material. Actualmente están bajo el resguardo de los profesores de las escuelas a la espera de la cosecha de otoño 2023.

Los sauces exóticos también permiten la fabricación de distintos artículos mediante técnicas de cestería a partir de las ramas finas. Se fabricaron cestos protectores contra la herbivoría para proteger los plantines de sauce criollo que se lleve a campo. Esta actividad tiene un doble mensaje; no sólo plantamos sauce criollo, sino que además nos valemos del sauce exótico para cuidarlo. En ese espíritu se brindó el “Taller de Elaboración de cestos de protección para plantas, utilizando mimbre” y se generó un video sobre cómo hacerlo.

El proyecto constituye un antecedente de integración entre el saber científico y tecnológico y la gestión y el uso del territorio. En nuestra estancia por el río Chubut pudimos aprender, compartir visiones, apro-

piarnos de partes de nuestra historia. Aprendimos a compartir nuestros saberes sobre los árboles y sus cuidados con otros saberes importantes para la vida acerca de las personas y sus cuidados. Fue y continúa siendo una enriquecedora experiencia de científicos creyendo y queriendo estar más cerca de nuestros vecinos. Agradecemos a la SCyT UNPSJB el financiamiento del proyecto PDTs “puesta en valor de bienes naturales y culturales de la cuenca media del río Chubut”.

### **Bibliografía citada**

Aschero CA, C Pérez de Micou, M Onetto, C Bellelli, L Nacuzzi y A Fisher. 1983. Arqueología del Chubut. El Valle de Piedra Parada. Dirección Provincial de Cultura del Chubut, Rawson.

Bellelli C. 2006. Arqueología y patrimonio. Una historia de usos y abusos en el valle medio del río Chubut (Patagonia argentina). Tramas en la piedra. Editado por D.Fiore y M.M.Podestá. Sociedad Argentina de Antropología. Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología, World Archaeological Congress. Buenos Aires; p. 251 – 262.