

portada

Diseño editorial: Ana Inés Soca

ISBN: 978-987-612-207-8

Prohibido dentro de los límites establecidos por la ley, la reproducción total o parcial de esta obra, el almacenamiento o transmisión por medios electrónicos o mecánicos, las fotocopias y cualquier otra forma de cesión de la misma, sin previa autorización escrita de los autores.

Para realizar este libro y a lo largo de muchos años de trabajo, tuvimos la invaluable colaboración de una inmensa cantidad de productores y sus familias, técnicos y otras personas vinculadas directa e indirectamente con la producción hortícola local. Fueron muchas las entrevistas, los encuentros y las visitas a las quintas que nos permitieron localizar, conocer más profundamente todas (¿todas?) nuestras hortalizas típicas y poder promover así su reconocimiento y preservación.

Pero entre todos, no queremos dejar de mencionar a los verdaderos protagonistas de este libro: los quinteros y sus familias. Entendemos que sin su convencimiento, su trabajo campaña tras campaña para producir y multiplicar estos materiales, sin su testimonio, seguramente este libro no hubiera sido posible. Entonces, gracias a Primo, Mario y Sabina Carcione, de Gorina; a Cayetano Grasso y su mujer Norma, de Olmos; a Emilio, Luis y Gladys Pauletich, de Arana; a José Prieto, del Barrio Aeropuerto; a Edgardo Luna, de Gorina; a la Familia Binci, de Olmos; a la Familia Breccia, de Olmos; a Rubén y Estela Franchi, de Los Talas, Pdo. de Berisso; a José Negrelli, también del Barrio Aeropuerto; a Concepción y Nicola Gentile, de Gorina; a los Hermanos Ferreri, de Los Talas; a José Miques, de Los Talas, Berisso y a los que ya nos están, pero nos legaron su trabajo a través de sus semillas, Antonio Gentile, de Gorina, Luis Ventura, del Barrio Aeropuerto y Floro Del Manso, de Hudson, Pdo. de Berazategui.

También queremos agradecer a los productores del **Grupo de Productores de Tomate Platense**, sin los cuales esta aventura hubiera quedado trunca: Isabel Palomo, Susana Parrillo, Albina Sagredo, Leticia Sagredo, Maila Sagredo, Aníbal Tonello, y Miguel Valdez.

Nuestro agradecimiento también para las autoridades y personal docente y no docente de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP; a la Secretaría de Extensión de la UNLP y sus convocatorias anuales a proyectos de extensión, a ...sin cuyos aportes económicos y de los otros

Por último agradecemos al Ing. Agr. Néstor Bayón por su lectura minuciosa del trabajo, así como al Ing. Agr. Javier Clúa y al personal docente y no docente de la Escuela Agropecuaria N° 1 de La Plata Alejandro Korn por su acompañamiento durante buena parte de estos años.

Los autores

Agradecimientos

prólogo al libro

La producción hortícola acompaña a la ciudad de La Plata desde los tiempos de su fundación. Es que precisamente, con el nacimiento de la nueva capital de la provincia de Buenos Aires, buena parte de su territorio circundante se transforma en un proveedor de alimentos para una ciudad que muchos veían como un ejemplo urbanístico.

Su trazado geométrico y regular, con sus diagonales, plazas y grandes avenidas, avanza sobre el territorio vecino con un dibujo que lo imita, pero al que le reservan otro destino; ya no son solares para la residencia o las dependencias públicas. Su suerte será la de proveerla de hortalizas frescas. Y más allá, la intención es otra: no serán verduras, sino que leche fresca y frutales se producirán para abastecer a su creciente población. O sea que desde hace más de un siglo, estas tierras tienen su destino marcado, el de producir alimentos para la nueva capital. Y así lo asumen.

La Plata: casco urbano y ejido. En el plano se distinguen las áreas reservadas para la producción de quintas, y chacras, las más alejadas. También hacia el Río de La Plata puede observarse el espacio destinado a la creación del Puerto La Plata y en el otro sentido, junto al casco urbano, los terrenos reservados para los hornos de ladrillos.

Dicen en la época los partes oficiales:

“Y esos solares, quintas y chacras se fueron ocupando: la población crecía, la producción también. Así nace la horticultura local. De esta manera, propietarios, aparceros y peones pasan a ocupar esas tierras y ofrecer sus mejores frutos a una comunidad que progresa rápidamente.

Son fundamentalmente inmigrantes italianos, españoles, portugueses —en menor número— los que pueblan esos predios. Más avanzado el siglo XX, aquellos que provienen del norte del país o bien del lejano Japón o la cercana Bolivia se suman para producir hortalizas —así como flores— en las quintas y jardines que rodean a la ciudad capital. Nace así el quintero, y así se construye, con el tiempo y el esfuerzo de esas familias, una forma de producir y muchos de los cultivos que caracterizaran esa forma y esta región.

Entonces, cuando hoy hablamos de tomate, hablamos de tomate platense; y si de alcaucil se trata, hablaremos de alcaucil ñato, blanco o violeta; el apio será apio fajado y el brócoli, Italiano o criollo, etc. etc. Son algo así como una docena las hortalizas típicas locales localizadas en nuestra región; todas producto de una cultura que se construye alrededor de la producción, el comercio y el consumo y que representa, en un sentido amplio, a nuestra comunidad. Son todos productos culturales, donde se conjugan el saber hacer de los productores y el gusto por el sabor de los consumidores.

Los autores buscamos que este libro sirva de reconocimiento a esa cultura y que, expresada en aquellos cultivos que atravesaron la historia, la comunidad conozca —y los reconozca— en los espacios de la producción y el consumo. Es el medio que encontramos de atravesar el tiempo y garantizar su conservación.

Los autores

*Elaprio
fajado*



El apio fajado

La historia local del apio fajado

Este apio es la variedad *Pascal*, procedente de Estados Unidos, “aquereciado” en nuestra región a fines de los `60. A este material, que se fue reproduciendo, mejorando y difundiendo, los productores de la región lo han bautizado como “fajado”, en referencia a la labor cultural empleada para el blanqueo de la base de las pencas.

El apio fajado

Se reconocen en la región la población de apio fajado con el nombre de “Binci”, en alusión a los productores responsables de su difusión. **“El famoso apio que se trabajaba acá, en la zona platense, siempre ha sido el de Binci, el famoso Binci. La tradición de ellos ha sido hacer semillas todos los años y vender”**, nos comentó **Cayetano Grasso**.

Este apio se destaca por su adaptación al Cinturón Hortícola Platense, su rusticidad, su rendimiento y su resistencia a enfermedades. Son plantas de más de medio metro de altura, de color verde, tanto las hojas como los pecíolos. Las plantas presentan un olor característico y un sabor dulzón. Los pecíolos son largos y anchos, antes de la cosecha se faja la parte inferior-media de la planta, obteniendo así pecíolos tiernos y blancos.

Origen

Se trata de una planta originaria del Mediterráneo, que ya era conocida en el antiguo Egipto. Más tarde fue llevada a Francia y cultivada como planta medicinal. Su uso como hortaliza se desarrolló en la Edad Media. En el S. XVIII fue introducido su cultivo en Italia e Inglaterra. El apio era usado en la preparación de sopas.

Su cultivo La siembra es tradicionalmente con luna menguante, en almácigos, desde agosto hasta noviembre, para tener después una cosecha escalonada. El transplante se realiza cuando la planta tiene alrededor de 20 cm, entonces son sacadas del almácigo y recortadas a 10 cm y se plantan en surcos a 30 ó 40 cm de distancia donde se entierran hasta una tercera parte de su altura. Tres meses después del transplante los apios están en condiciones de ser blanqueados. El blanqueo dura entre 5 y 15 días, luego las plantas son cortadas con un cuchillo al ras del suelo. La cosecha se puede hacer escalonada; la siembra de fines de agosto, se cosecha entre fines de diciembre y enero; la siembra de fines de septiembre, octubre y noviembre se cosecha en febrero, marzo y abril respectivamente.

La selección No se realiza una selección, pero reconocen que **“...cuando había una planta que venía mal de chiquita, esa la sacábamos, la arrancábamos, la tirábamos porque ya no nos gustaba; la hoja o la forma de la planta, viene deforme o viene media enferma”**, comenta **Cayetano Grasso**. Para producir semillas se destina una determinada cantidad de plantas cultivadas aparte y se transplantan tarde, **“para que se vaya en semillas en octubre, porque de plantarse temprano se apesta y no alcanza a dar la flor”**, dice **Carlos Binci**.

En estas condiciones florecen en septiembre, se espera que la planta madure. Una vez secas, las plantas se cortan y se dejan orear al sol unos 10 días y se guardan bajo techo por un mes; más tarde se deben desgranar, se zarandean y se guardan las semillas en frascos bien cerrados hasta la campaña siguiente.

¿Y cómo lo consumen?

“En ensalada es diferente, es más sabroso, no se puede discutir nada... Bueno, en la comida mi señora corta alguna hoja, la hace picadillo para hacer una sopa y tiene un gusto a apio impresionante, es otra cosa”, (**Cayetano Grasso**).

Descripción botánica

Son plantas herbáceas bianuales, de más de medio metro de altura en su estado de mayor desarrollo, de color verde, tanto las hojas como los pecíolos. Las plantas presentan un olor característico y sabor dulzón. Las hojas son grandes y brotan en forma de corona.

El pecíolo es una penca muy gruesa y carnosa. En el segundo año emite el tallo floral, con flores blancas o moradas sobre las que se originan frutos y semillas.

Su ciclo

La siembra se realiza en primavera hasta las primeras semanas de noviembre, teniendo lugar los trasplantes durante los meses de enero y febrero. Cuando la planta alcanza los 15 cm de altura y ha desarrollado 3 ó 4 hojas, se realiza el trasplante y a los tres meses están en condiciones de ser cosechados.

Labores culturales

Se debe aporcar y regar con frecuencia, especialmente durante el verano. Para que los pecíolos sean claros, se efectúa el blanqueo o fajado que consiste en cubrir con bolsas las dos terceras partes de la planta. Más recientemente se les coloca cintas de nylon de 1,5 m de largo x 50 cm de ancho, dando varias vueltas alrededor de la planta. El fajado se hace en la parte media-inferior del tallo (sobre las pencas) y “quedan todas las hojas sueltas, apretaditas, al otro día ya la parte superior se va abriendo, se va formando la copa de vuelta y queda el fajado abajo”, nos relató **Cayetano Grasso**, productor de la localidad de Lisandro Olmos, Pdo. de La Plata. A los 10 ó 15 días se puede retirar la cubierta; la parte que se fajó queda bien blanca y tierna. En el momento en que se va a cosechar se corta, se le saca la faja, se limpia la planta y se pone en cajones. Antiguamente para comercializarlos se hacían paquetes, de media o una docena y se ataban con junco. Hoy se comercializa en bandejas o cajones dependiendo de la cantidad de unidades.

Poblaciones locales de apio fajado

LOCALIDAD: OLMOS

POBLACIÓN BINCI

La familia **Binci** es muy reconocida por su apio. Hace más de 40 años que lo conservan y son los famosos proveedores de semillas y plantines de la zona y de otros lugares distantes como Mar del Plata. Este productor tuvo la suerte y la habilidad de conservarlo y reproducirlo, y lo notable es su adaptación a la región, tolerando enfermedades y plagas de una manera extraordinaria.

POBLACIÓN GRASSO

Cayetano Grasso produce su apio desde hace 20 años, desde que comenzaron a hacer sus propias semillas, “antes se sabía comprar la semilla a productores que hacían siempre, tradicionales, que hacían siempre la semilla y se compraba todos los años para sembrar y transplantar”. Comenzaron a producirlas porque descubrieron “una variedad excelente, de buen rendimiento y rápido crecimiento que nos gustó un montón, bueno lo conseguimos así, por intermedio de un mediero vecino”. Desde entonces este productor las reproduce campaña tras campaña.



*El brócoli
italiano*

Origen

Se sabe que originariamente las crucíferas –nombre que deriva de la posición en cruz de su flor, como lo son el brócoli, la nabiza y el grillo nabo– son euroasiáticas y se cree que su domesticación estuvo relacionada con el uso del mucílago de sus semillas. Su cultivo es antiquísimo y esta muy propagado entre las distintas especies de *Brassica* (género de principal importancia hortícola dentro de las crucíferas), que ha dado origen a una multitud de formas que en ciertos casos son morfológicamente similares.

Durante la época de dominio del Imperio Romano, esta verdura llegaría hasta la Península Itálica donde fue cultivada para consumo, llegando a ser muy popular en el país trasalpino. Pero sería mucho más tarde, cuando su producción se desarrollaría en Europa.

El brócoli italiano

La historia local del brócoli italiano

Este *brócoli* ha llegado a la región de la mano de inmigrantes italianos. En la localidad de Gorina se cultiva desde el año 1942 “*En aquella época* –nos relata **Primo Carcione** productor de la localidad de Gorina, Pdo. de La Plata– *no se conocía el brócoli, mi papá fue uno de los primeros, o el primero* –acota **Mario**, su hermano– *que llevó brócoli al Mercado de La Plata, no se conocía, y todos le preguntaban: ¿esto qué es?, ¿qué es?...Brócoli, respondía él*”.

El brócoli italiano

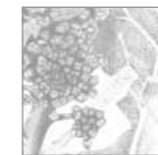
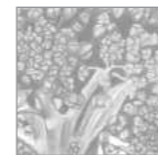
El *brócoli italiano* presenta entre 60 y 80 cm de altura y gran desarrollo floral. Se observa una cabeza principal central (inflorescencia) y otras laterales más pequeñas, llamadas “esponjitas” por su productor; están sostenidas por tallos finos que “*deben ser cosechadas cuando son de color verde, porque cuando están amarillas están pasadas*” –nos señaló **Primo**.

Su cultivo Se cultiva para la producción de las ramas florales. En noviembre-diciembre se realiza el almácigo, en enero se efectúa el transplante y a partir de abril y hasta julio se realiza la cosecha, para lo cual se cortan las esponjitas, “*primero la cabeza principal, la madre y cuando se corta salen otras, sacan los brotes, la cosecha es larga*” –nos recuerda **Primo**.

La selección Para la obtención de semillas se destinan varias plantas de su producción, las mejores: las que poseen mejor cabeza, con la esponjita más grande, se espera la primavera hasta que florecen y desarrollan los frutos con las semillas; cuando estos se ven secos se “cosechan” y se guardan en frasco, bien cerrado.

¿Y cómo lo consumen?

Se consume como cualquier brócoli, hervido, “*pero el de nosotros tiene otro sabor*” –**Primo**.



Descripción botánica

Se trata de una planta herbácea, anual, sus hojas son de color verde oscuro, rizadas y festoneadas, de bordes hendidos. Suelen poseer pecíolos pronunciados que en general se extienden de forma abierta. Presentan un tallo principal que termina en una masa globosa de yemas florales hipertrofiadas: la inflorescencia –comúnmente llamada cabeza principal, cogollo o simplemente esponjita–, es la porción destinada a la comercialización, pudiendo tener color verdoso, grisáceo o morado, según las variedades.

Lateralmente y en las axilas de las hojas también se pueden desarrollar otras inflorescencias hipertrofiadas, aunque de menor tamaño, apareciendo de forma escalonada y generalmente después del corte de la flor terminal. Sus flores son amarillas y se encuentran agrupadas en inflorescencias racimosas, la fructificación –formación del fruto– se produce en silicuas que llevan semillas redondeadas de color pardusco.

Su ciclo

La siembra se realiza en almácigo desde septiembre hasta enero, pero en nuestra región es más conveniente hacerlo en octubre y noviembre. El trasplante se realiza un mes y medio después de la siembra, desarrollándose el cultivo, durante el verano. La producción se inicia en otoño (cuatro meses después del trasplante), y la cosecha se extiende durante todo el invierno.

Labores culturales

La siembra se realiza en almácigos, con humedad permanente. Un mes y medio después se realiza el trasplante en surcos bien distanciados, generalmente a 80 cm colocando las plantas cada 60 cm. Se debe regar con frecuencia y solo es necesario carpir y aporcar cuando las plantas tienen entre 30 y 40 cm de altura.

Poblaciones locales de brócoli italiano

LOCALIDAD: GORINA

POBLACIÓN CARCIONE

Primo y Mario Carcione mantienen en su quinta este cultivo, lo heredaron de su padre, quien lo obtuvo hace muchísimos años de un **“paisano que vivía en Ranelagh”** desde entonces lo fueron cultivando y no se perdió nunca, tal es así que, **“ni el año pasado con la nevada se perdió”**, –nos recuerda Primo en 2008.



*El hinojo
platense*

Origen

Se trata de una planta nativa de la zona meridional de Europa, en especial de la costa del Mar Mediterráneo, donde crece en estado silvestre.

Su ciclo

Se siembra durante el verano, desde diciembre en adelante, en surcos, distanciando las plantas unos 40 cm entre sí. La cosecha comienza a realizarse a los tres meses del trasplante. De cada planta se producen alrededor de seis brotes, entre ellos emerge una vara y en su ápice se forma un racimo con flores –la umbela– de los que luego se originan los frutos secos (botánicamente llamados esquizocarpos), que contienen las semillas.

El hinojo platense

La historia local del hinojo platense

Hoy la producción del *hinojo platense* se localiza en las áreas hortícolas de Joaquín Gorina, Lisandro Olmos y del Barrio Aeropuerto, al sur de la ciudad. Su origen es incierto, pero según nos comentaron sus “custodios”, desde hace más de 50 años se cultiva entre nosotros. Nos explican los hermanos **Carcione**, de Gorina, que consiguieron sus primeras semillas por medio de un productor de José Hernández, localidad vecina, hace más de 40 años.

El hinojo platense

Se trata de una variedad típica del Cinturón Verde de La Plata.

Sus plantas pueden desarrollar hasta 1 m de altura, poseen hojas con pecíolos gruesos y anchos con bases carnosas que se entrelazan, dando una forma de bulbo, que es su parte comestible. **“Tiene una cabeza más alargada aunque hay cabezas que vienen más redonditas... Con el frío cambia de color a un verde claro, con el frío se pone más blanco y más tierno”**, nos comenta **Iván Santoni**, quinto de la localidad de Lisandro Olmos, Pdo. de La Plata. Son plantas muy resistentes a las enfermedades. De buen sabor y gran tamaño.

Su cultivo La siembra se realiza tradicionalmente a campo a mediados de enero; aunque para adelantar la cosecha, a partir de diciembre, se acostumbra realizar almácigos y trasplantarlo cuando presenta 3 ó 4 hojitas, en surcos preparados para el cultivo definitivo. Posteriormente, a los dos meses, se realiza el raleo definitivo, dejando las plantas distanciadas entre sí a unos 40 cm. La cosecha se realiza a los 90 días posteriores al trasplante, para lo cual se cortan con cuchillo las plantas de buen tamaño, se eliminan las raíces y se quitan las hojas externas manchadas o no muy blancas.

Para comercializarlo se realizan paquetes o atados de seis plantas.

La selección Consiste en destinar unas cuantas plantas para que desarrollen las flores y se formen las semillas. Para realizar esta actividad hay productores que seleccionan las plantas con cabezas más chatas y otros que seleccionan las cabezas más redondas. Estas se cosechan enteras, con raíz y se trasplantan; en septiembre, rebrotan y florecen: las que tienden a florecer –“espigar”, según la palabra de los quinteros– prematuramente, se eliminan. Más tarde, las más tardías forman las semillas. A fines de diciembre se las junta, cortando toda la inflorescencia, se las coloca en una bolsa de arpillera para que se oreen y sequen, y se las guarda; antes de sembrar se las debe desgranar y acondicionar.

¿Y cómo lo consumen?

Se consumen las bases de los pecíolos, ordinariamente crudos o encurtidos, y se preparan como ensaladas.



Descripción botánica

El hinojo es una planta herbácea y erecta, de color verde intenso, que puede alcanzar los dos metros de altura. Las hojas son largas y delgadas, acabando en segmentos en forma de aguja. Los pecíolos –su parte comestible– son ensanchados. Las flores aparecen en inflorescencias (umbelas) de 20 a 50 florecillas sobre pedúnculos cortos. El cultivo se propaga por semillas.

Labores culturales

La siembra se realiza en surcos separados a unos 70 cm. Durante su cultivo se debe pasar el escardillo, carpir una o dos veces y aporcar tierra a las plantas, tratando que las cubra hasta unos 15 cm para que los pecíolos se desarrollen en oscuridad y se blanqueen. Es necesario regar con frecuencia, especialmente durante el verano, pues las plantas requieren buena humedad en la tierra.

Poblaciones locales de hinojo platense

LOCALIDAD: GORINA

POBLACIÓN CARCIONE-FRIENDA

Los **Hnos. Frisenda**, actualmente y desde hace 20 años, cultivan el hinojo platense que consiguieron de sus vecinos, los **Hnos. Carcione**. Conservan las plantas siempre renovándolas, así dejan un surco especialmente para semillas; de las plantas que forman las cabezas más redondas, eligen la cantidad necesaria para obtener las semillas de la campaña siguiente.

LOCALIDAD: OLMOS

POBLACIÓN NEGRELI-GANTONI

Iván Santoni, productor de Lisandro Olmos, Pdo. de La Plata, hace muchos años que viene produciendo esta variedad. Fue **José Negrelli**, también productor, del Barrio Aeropuerto, al sur de la ciudad de La Plata, quien le dio cinco raíces hace varias campañas. **Santoni** las plantó, brotaron y de esos brotes hizo semillas. Así es como las conserva hasta el día de hoy.

Otras Poblaciones locales de hinojo

En la zona de Parque Pereyra, entre los partidos de La Plata y Berazategui, se mantiene el denominado hinojo gigante, muy apreciado por quinteros de esa zona, por su tamaño y su rusticidad.



*El grillo
nabo*



Origen

Como ya mencionamos en el origen del brócoli, es sabido que originariamente las crucíferas son euroasiáticas y su origen parece estar ubicado en el Mediterráneo Oriental, concretamente en el Próximo Oriente (Asia Menor, Líbano, Siria, etc.). Su cultivo es también, muy antiguo y es una especie de *Brassica*.

El grillo nabo

La historia local del grillo nabo

El *grillo nabo* es un cultivo muy recordado por viejos quinteros y se cree que ha llegado a la región junto a inmigrantes italianos. En la localidad de Arana se cultiva desde hace más de 60 años. En aquella época estaba muy difundido; tanto su producción como su consumo, pero desde hace años, prácticamente ha desaparecido su cultivo. En este sentido, nos dice **Luis Paulettich**, productor de la localidad de Arana, Pdo. de La Plata, “**acá se sigue haciendo, lo tenemos desde mi abuelo... y lo seguimos manteniendo no porque sea un negocio, sino para no perderlo**”.

El grillo nabo

Se trata de una variedad típica del Cinturón Verde de La Plata. Actualmente son muy pocos los productores que aún lo conservan, sólo se ha localizado su cultivo en la localidad de Arana. Si bien las plantas que se utilizan para su cultivo son básicamente las mismas que para el nabo, se diferencia de este por su aspecto; sus tallos florales son más gruesos, mientras que las raíces están poco desarrolladas y son de menor calidad.

Su cultivo El *grillo nabo* se cultiva para la producción de las hojas y las ramas florales jóvenes, que suelen designarse *Grelo* o *Grillo* (de donde deriva su nombre).

A fines de febrero-marzo se realiza la siembra al voleo, previamente se mezclan las semillas con arena o tierra seca para que la misma no resulte muy tupida, ya que las semillas de grillo nabo son muy pequeñas y livianas.

A partir de mayo y hasta julio, cuando la planta desarrolla los tallos florales se realiza la cosecha; en la que las plantas se cortan al ras de la tierra y se hacen los atados.

La selección En el caso del *grillo*, la obtención de semillas se realiza a través de un tratamiento especial para lo cual, **Luis Paulettich** nos comenta: “**Hay que tener cuidado, normalmente hay que dejar un único cultivo; sino mi papá y mi abuelo contaban que las tapaban**”. La preocupación, en este caso es el cruzamiento de esta variedad con otras, para lo cual tienden a evitar la polinización. “**Principalmente el problema es con el coliflor, el repollo y bruselas**” (todas estas hortalizas son del género *Brassica*).

Generalmente se destinan varias plantas para su producción y se espera que florezcan y desarrollen los frutos con las semillas, cuando estos se ven secos se “cosechan” y se secan al sol unos días, más tarde se sacan las semillas y se guardan para la siguiente campaña.

¿Y cómo lo consumen?

“**Es un elemento tradicional de la cocina italiana. Para utilizarlo primeramente se lo corta en pequeños trozos y se lo hierva en una olla, hervido solo en agua, y después se lo prepara de diferentes formas... en ñoquis, tarta, bocadillos...**” (Gladys, esposa de Luis).

“**Es una comida especial, a mí me gusta mucho, tiene un gusto raro no sé si te puedo decir si se parece a algo. Es una comida fuerte de invierno**” (Luis Paulettich).



Descripción botánica

Se trata de una planta herbácea, anual, de entre 50 y 80 cm de altura, con hojas lisas, de bordes dentados las internas y las externas abrasadoras y más irregulares. Sus flores amarillas, se encuentran en racimos alargados.

Botánicamente sus frutos se denominan silicuas; se trata de un fruto seco, que al abrirse libera las semillas, su medio de propagación. Se cosecha toda la porción aérea de la planta incluyendo la inflorescencia, antes de la apertura de sus flores.

Su ciclo

Pueden sembrarse todo el año, pero en nuestra región es más conveniente hacerlo en febrero y marzo para cosechar entre dos y tres meses después. Sembrándolo en febrero las plantas producen los tallos florales a los sesenta días. En otoño, después de la primera cosecha, puede hacerse una segunda a los veinte o treinta días.

Labores culturales

La siembra se realiza en tierra bien desmenuzada; se siembra al voleo, a razón de 2 a 4 kg de semillas por hectárea y se pasa una rastra para cubrirlas. Si se ha preparado bien la tierra no es necesario carpir porque las plantas crecen rápidamente e impiden el desarrollo de la maleza.

Poblaciones locales de grillo nabo

LOCALIDAD: ARANA

POBLACIÓN PAULETTICH

Don Emilio y Luis Paulettich mantienen desde hace 60 años, la producción de este cultivo en su quinta, ya no para comercializarla, sino principalmente para su consumo interno y para seguir conservándolo. Así, por costumbre y afecto, todos los años lo vuelven a plantar.



La nabiza



Origen

Se trata de una crucífera y al igual que el grillo nabo y el brócoli su género es *Brassica* y poseen un origen común.

Descripción botánica

La nabiza es una planta herbácea, anual, de unos 50 cm de altura, con hojas lisas, de bordes dentados las internas y las externas abrasadoras y más irregulares. Cada flor, de color amarillo, dispone sus pétalos en forma de cruz y se encuentran agrupadas en racimos alargados. Las semillas se encuentran dentro de silícuas (denominación botánicamente de estos frutos).

La nabiza

La historia local de la nabiza

La nabiza ha llegado a nuestra región hace más de 50 años. “**En aquella época era una mercadería que se vendía mucho en el Mercado de Avellaneda**”, nos relató **Primo Carcione**, quintero de la localidad de Joaquín Gorina, Pdo. de La Plata. Fue ahí, en ese mercado, donde consiguieron las primeras semillas. Hay que recordar que en otros tiempos, los intercambios de semillas entre los quinteros eran prácticas cotidianas. Desde entonces, si bien su producción ha disminuido de manera importante, los hermanos **Carcione**, todos los años, continúan con su cultivo. Y también nos decía otro quintero de Gorina, don **Antonio Peguinho**, allá por el '99: “**Se hacía de todo... apio, perejil, lechuga, escarola, hinojo, porro (por puerro), cebolla, habas, arveja, y muchas cosas más... grillo, nabiza... en la zona de Avellaneda lo que más camina es la nabiza. El quintero que va a Avellaneda si no lleva nabiza, no hace negocio...**”

La nabiza

La *nabiza* es una variedad típica del Cinturón Verde de La Plata. Actualmente entre los productores que aún la conservan se encuentran **Primo** y **Mario Carcione**. Si bien las plantas de este cultivo son muy semejantes a las del *grillo nabo*, se distinguen por el tamaño de sus raíces –las raíces del grillo nabo son engrosadas– y porque las plantas cosechadas no poseen tallos florales –ya que la recogida se realiza previo a su emergencia–. Asimismo debido precisamente al momento en que se realiza la misma, las plantas de *nabiza* suelen ser más tiernas.

Su cultivo la *nabiza* se cultiva para la producción de sus hojas. La siembra se realiza desde febrero y hasta julio; más tarde no es recomendable porque se obtendría una producción de baja calidad, debido a que en el desarrollo de las plantas se producen rápidamente los tallos florales. A los dos meses de sembrado, a partir de abril-mayo, comienza la cosecha, que se efectúa arrancando las plantas, luego se juntan en atados a los que se les cortan las raíces.

La selección Consiste en destinar unas cuantas plantas para que desarrollen las flores y en la primavera, a partir de septiembre-octubre, se forman las semillas, las que se colectan, se desgranar, se dejan secar unos días y se guardan hasta la campaña siguiente.

¿Y cómo lo consumen?

Se preparan principalmente como rellenos de comidas. Para su consumo, se hierven las hojas hasta que estén bien cocidas, presentan un sabor mantecoso y un aroma muy agradable. Hay que probar las sopas hechas con *nabiza*... ¡Una delicia!



Labores culturales

La siembra se realiza al voleo en tierra bien desmenuzada. Si la tierra fue bien preparada no son necesarias otras labores, debido al rápido crecimiento del cultivo que impide el desarrollo y competencia de malezas.

Su ciclo

Se siembra desde febrero a julio. Más avanzado el año no es conveniente hacerlo debido a que las temperaturas más elevadas y el alargamiento de los días provocan un rápido desarrollo de las inflorescencias. La cosecha se realiza aproximadamente a los dos meses de la siembra, cortando la porción aérea de la planta, previo a la formación de los racimos.

Poblaciones locales de nabiza

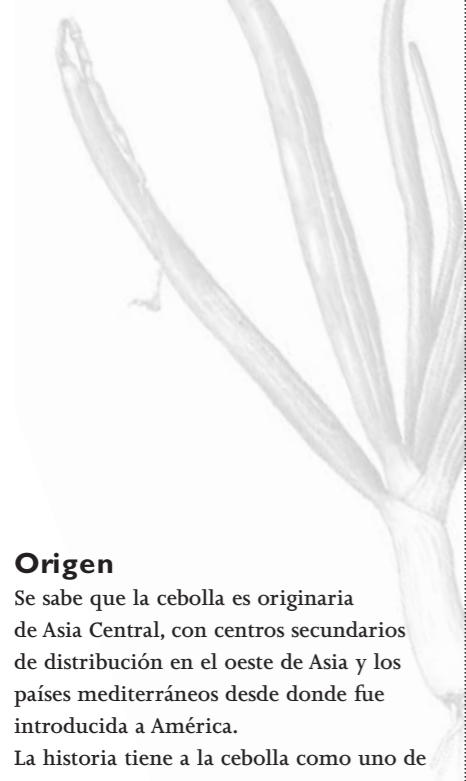
LOCALIDAD: GORINA

POBLACIÓN CARCIONE

Primo y Mario Carcione mantienen en su quinta desde hace 25 años la producción de este cultivo. Las primeras semillas las consiguieron en el Mercado de Avellaneda. *“En el Mercado de Avellaneda –nos relató Primo– había un portugués que había conseguido semillas de nabiza, pero de la buena, entonces me dio un poquito y de allí la fuimos reproduciendo y nunca la perdimos”.*

Hoy continúan con su cultivo, algo para comercializarlo, un poco para el autoconsumo y otro poco convidar a los amigos.





Origen

Se sabe que la cebolla es originaria de Asia Central, con centros secundarios de distribución en el oeste de Asia y los países mediterráneos desde donde fue introducida a América.

La historia tiene a la cebolla como uno de los alimentos conocidos más antiguos. Se cultivaba en Irán hace más de 5.000 años, por su parte existen referencias de que contribuyó a nutrir a las multitudes de constructores de las pirámides de Egipto. Tanto en Francia como en Italia y España, se encuentra en la preparación de sus recetas más antiguas, de donde ha pasado a nuestra cocina cotidiana como un ingrediente indispensable.

La cebolla inverniza

La historia local de la cebolla inverniza

La *cebolla inverniza* o *inverniz* es una variedad típica del Cinturón Verde de La Plata. Su origen no pudo esclarecerse definitivamente, si bien sabemos que se encuentra en la región desde hace más de 60 años y procede de materiales introducidos por inmigrantes españoles. Actualmente son muy pocos los productores que aún la conservan. Su cultivo se ha localizado alrededor de un grupo de productores en la localidad de Lisandro Olmos.

La cebolla inverniza

La *cebolla inverniza* o *inverniz* es una cebolla que se comercializa principalmente como cebolla de verdeo. Ante otras variedades se destaca por la abundante producción herbácea invernal. Se caracteriza por producir bulbos chatos y blanquecinos. Es muy resistente a las enfermedades y tolera muy bien el frío y la humedad. Presenta un sabor más suave, ya sea como cebolla de verdeo o de cabeza.

Su cultivo La cebolla inverniza o inverniz se cultiva siguiendo distintos procedimientos; algunos productores la obtienen a partir de la siembra de semillas y otros a partir de plantar bulbos.

En el primer caso, la siembra se realiza entre marzo y abril; aunque la recomendación es que sea más precisamente en un viernes santo, como nos comenta **Julián García**, productor de Lisandro Olmos, Pdo. de La Plata. Lo mismo opina **Cayetano Grasso**, productor del área rural de la misma localidad, que aconseja el viernes santo, **“porque no hace caño, no se va en semilla, la planta viene bien”**.

En este caso, cuando la siembra se realiza en almácigo y va a ser destinada a verdeo, se colocan en surcos a una corta distancia, ya que no necesitan mucho espacio. También se pueden sembrar directamente a campo, como nos relata **Iván Santoni**, productor de la localidad de Lisandro Olmos, Pdo. de La Plata. **“Hacemos los surcos a 70 cm unos de otros y ahí agarramos la sembradora de mano y vamos sembrando; después, una vez que la plantita está grande, si están muy juntitas, la que está de más la sacamos y la transplantamos a otro lugar, y si no está muy tupida la dejamos, y de ahí vamos cosechando”**. En ambos casos la cosecha se realiza antes de que la cebolla bulbifique. Otros quinteros prefieren producir a partir de bulbos, para lo cual la siembra es destinada exclusivamente a producir los bulbos y de la plantación de éstos se obtendrán los verdeos. Una vez realizada la siembra –también en un viernes santo– **“cuando está el cebollín, la planta chiquita –relata Cayetano Grasso– la sacamos del almácigo y la llevamos a tierra en surcos y se ponen a mano, a una corta distancia, paraditas, en el surco y se le arrima tierra con la asada. Va creciendo y formando la cabeza”**. Una vez formado el bulbo se cosechan –aproximadamente en el mes de diciembre– y se guardan en cajones, bajo techo, hasta fines de febrero-marzo, cuando se plantan nuevamente –esta vez las cabezas– a una distancia de 10 a 15 cm. **“Se puede plantar porque va brotando sola, cuando ya te marca que brota ya está para plantarla en la tierra”**. Luego de 2 meses de plantar los bulbos comienza la cosecha que se extiende durante el invierno. Cada cabeza

Descripción botánica

La cebolla es una planta bianual que persiste vegetativamente por bulbos. Los bulbos son comúnmente grandes, simples, esféricos o deprimidos, formados por hojas escuamiformes superpuestas que se engruesan al acumular las sustancias de reserva. Así se constituye la parte comestible del bulbo, que está recubierto externamente por otras hojas secas y membranosas de color rojizo, amarillento o blanco según la variedad. El cultivo se propaga por semillas o a través de los mismos bulbos (cabezas). Sus tallos son breves y salen de él las hojas, largas, rollizas y cilíndricas. Todos los órganos de la planta presentan su olor característico debido a la acumulación de sustancias azufradas.

Se cosechan los bulbos o la planta entera, ya que su cultivo se realiza con dos fines diferentes: los bulbos como cebollas de cabeza, y la planta entera como cebollas de verdeo.

Su ciclo

La cebolla es un cultivo bianual, lo que significa que fructifica y semilla al segundo año de su siembra. Durante el primer año, se desarrolla vegetativamente, hasta llegar al período de reposo (durante los meses más cálidos). En esa fase, se paraliza el sistema vegetativo aéreo, produciéndose la movilización y acumulación de las sustancias de reserva en la base de las hojas interiores, que a su vez se engrosan y dan lugar a la formación del bulbo. Al segundo año, del bulbo brotan nuevas hojas, emitiendo en la primavera los tallos florales, de los cuales posteriormente madurarán las semillas. Cuando el cultivo se destina a la producción de verdeo, el ciclo es interrumpido cosechándose las hojas verdes y tiernas.

produce entre 2 y 10 verdeos (la cantidad depende del tamaño de la cabeza). Se cosechan las plantas que tienen entre 20 y 30 cm de alto, arrancándolas mediante un movimiento de torsión, luego se atan en manojos de 15 a 20 plantas. Como queda claro en este caso, en el primer año la cebolla produce su bulbo característico y hay que esperar unos seis meses más para obtener los verdeos.

La selección Consiste en la elección que realizan los mismos productores. Así **Julián García** nos decía: *“Nosotros siempre sacamos de los mejores bulbos, siempre buscábamos la cebolla inverniz que era la más chata”*; a su vez, **Cayetano Grasso** agregaba, *“La mejor planta, la más verde, la más grande, más robusta, los –bulbos– más chatos y más formaditos”*.

En la primavera se produce el tallo floral, con flores agrupadas en inflorescencias umbeliformes, a partir de las cuales se forman los frutos y semillas.

Hacia fines de enero, principios de febrero, *“...se juntan las semillas y se deben secar y moler bien, luego se tiran sobre un lienzo, como una fina lluvia, para que el viento separe las impurezas y las semillas, como son más pesadas, caen arriba del lienzo, luego ya se pueden guardar”*, continúa su “clase” de cebolla inverniz **Cayetano Grasso**. Ésta es una actividad de mucha importancia ya que las semillas de cebollas pierden el poder germinativo al año, situación que tienen muy presente todos los quinteros que han sido consultados: *“La semilla de inverniz dura 13 lunas y nada más, dura 13 lunas, –por eso– la hacemos todos los años. Se te pasan las 13 lunas, no nace más. El 100 %, no nace más”*, afirma **Julián García**.

¿Y cómo la consumen?

La consumen como verdeo, como ingrediente de salsas, en embutidos y también como cebolla de bulbo. *“Esta cebolla, cuando hace cabeza, es más rica que cualquier otra, es más suave, nosotros la consumimos acá y nos gusta más”*, nos relató **Iván Santoni**.

Poblaciones locales de cebolla inverniza o inverniz

LOCALIDAD LOS HORNOS POBLACIÓN GARCÍA

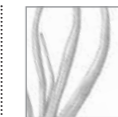
Este cultivo se encuentra en su familia desde siempre, desde hace muchos años, época en que su madre la trajo desde algún pueblo de la provincia de Buenos Aires, donde se afincaron al llegar de España. Y la continúa cultivando hasta la fecha. *“Tradicionalmente siempre sacamos de los mejores bulbos, siempre buscábamos la cebolla inverniz que era la más chata”*.

LOCALIDAD LISANDRO OLMOS POBLACIÓN GARCÍA-RANTONI

La obtuvo hace unos años de un vecino (**Julián García**), y desde entonces la cultiva y reproduce anualmente seleccionando las plantas más verdes y los bulbos más chatos.

POBLACIÓN GRASSO

Este cultivo se encuentra en su familia desde hace más de 60 años, época en que su padre y su abuelo lo cultivaban, y hasta la fecha lo siguen conservando. Realmente no sabe cómo obtuvieron las primeras semillas pero según nos relató **Cayetano**, seguramente las consiguieron de algún vecino de la zona. Luego ellos las fueron cultivando y, por tradición, todos los años, dejan las plantas más verdes, más grandes, más robustas, para obtener sus semillas.

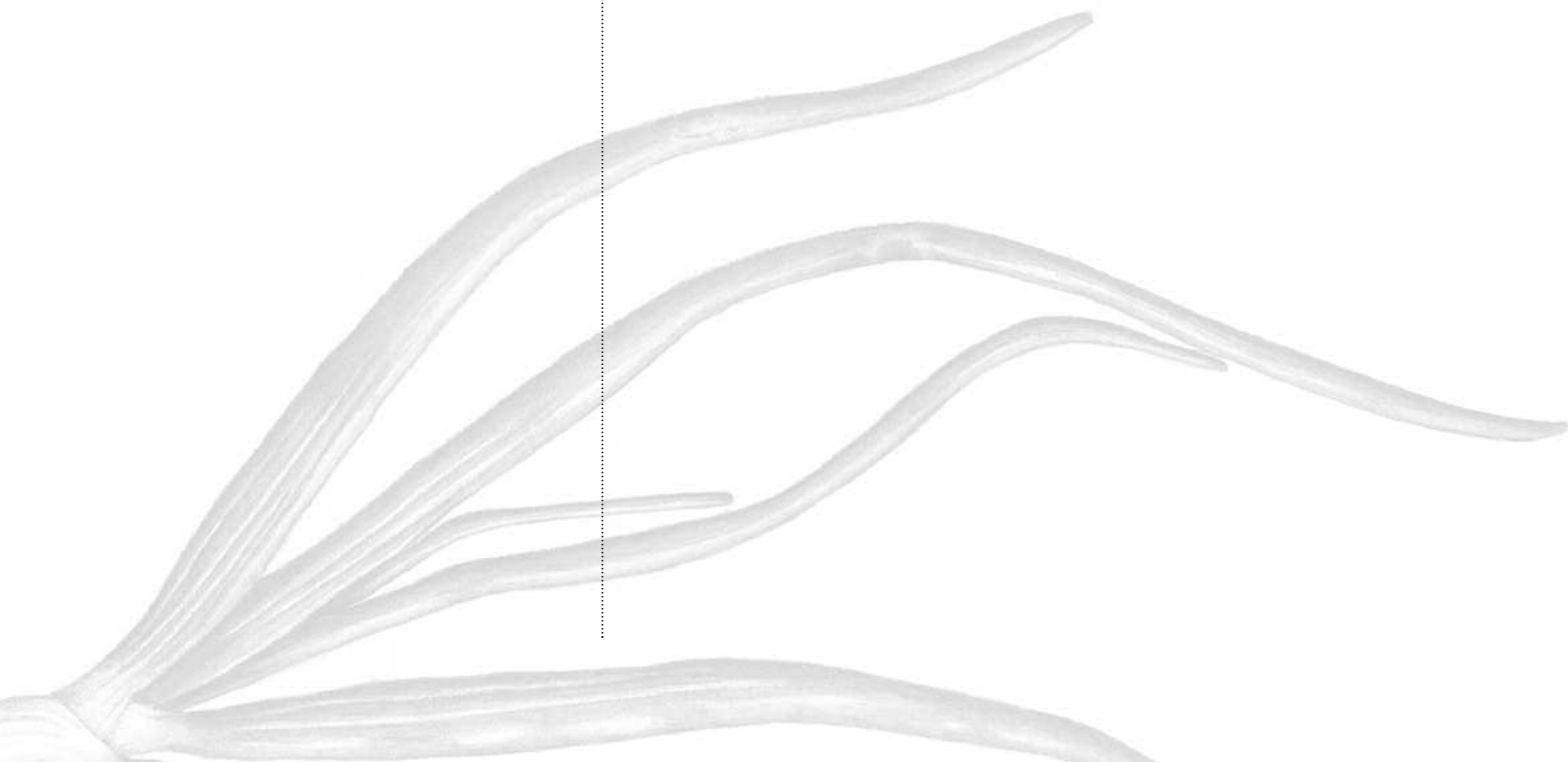


Labores culturales

Se realizan varias labores de limpieza y se carpe con azada o se pasa el escardillo.

Otras Poblaciones locales de cebolla de verdeo

Según nos relató **Cayetano Grasso** hace unos años existía en la región otra cebolla, “una variedad italiana” que se cosechaba en verano, “pero era totalmente distinta a todo lo que conocemos. Era de apariencia igual a las actuales pero, en las 2 ó 3 hojas del medio que eran gruesas y duras, daba las cebollitas, de arriba, éstas se plantaban y daban verdeos”. En la actualidad no se encuentran en ninguna quinta. “No hay más, se fue perdiendo, hace más o menos 20 años que no tenemos más, se perdió”, —cierra Cayetano.



*El cardo
blanco*

El cardo blanco

La historia local del cardo blanco

El *cardo* fue traído a nuestra región por inmigrantes italianos, como parte de su acervo cultural, y fueron ellos los que difundieron su producción y su consumo. En la actualidad es muy difícil encontrarlo en las verdulerías; en este sentido, nos dice **Mirta Bartola**: “...ya no se consigue, son muy pocos los que conocen su manera de consumirlos y prácticamente ha desaparecido su producción”. Este proceso ha determinado una gran reducción de la base genética del cultivo de nuestra región.

El cardo blanco

El *cardo blanco* es una variedad típica del Cinturón Verde Platense, aunque ya no se lo cultiva en la zona.

Actualmente son muy pocos los productores que aún lo conservan. Sólo se han localizado unas pocas plantas en las localidades de Los Hornos y Olmos.

Las plantas de *cardo blanco* se diferencian de otras por ser más robustas y más grandes, presentan follaje de color verde grisáceo, las hojas recortadas, con pocas espinas, y de pencas anchas y blancas son carnosas, de mejor gusto y con más consistencia.

Origen

Tanto el **cardo** (*Cynara cardunculus*) como el **alcaucil** (*Cynara scolymus*) tienen su origen en la Europa mediterránea. Son especies muy emparentadas genéticamente. Las investigaciones del caso se inclinan a pensar que ambas provienen de un mismo antecesor y que fue la selección hecha por los propios horticultores la que derivó actualmente en ambas especies; el cardo se “construyó” al seleccionar aquellas plantas cuyos pecíolos eran más anchos y gruesos.

Su cultivo En la zona el *cardo* se cultiva para la obtención de sus pencas; para esto se preparan almácigos en enero, febrero y se transplantan en marzo, o se pueden obtener directamente a partir de “brotes” (por brotes), luego de ser transplantados. “**El transplante se realiza sobre tierra movida para que la plantación venga más grande**”, –nos recomienda **Luis Breccia**, productor de la localidad de Lisandro Olmos, Pdo. de La Plata. De ambas formas, posterior al fajado de las plantas y a partir de junio comienza la cosecha.

La selección “Se realizaba siempre destinando las plantas más lindas, las que poseían las hojas más anchas y más grandes”, nos relató **Breccia**.

“Siempre sobre la mejor planta, después ésta en octubre, produce las flores y a principios de enero se pueden juntar las semillas y guardarlas para hacer el almácigo”, nos explica **Juan Bartola**, productor de la localidad de Los Hornos, Pdo. de La Plata.

¿Y cómo lo consumen?

Nos cuenta **Mirta Bartola**, “Es un elemento tradicional de la cocina italiana. Para utilizarlo en la cocina previamente se deben pelar las pencas con un cuchillo, se sacan los hilos de las hojas, se lo hierve y después lo manejas como querés, se pueden utilizar salteados con otras verduras, en tortillas, como rellenos en tartas o para preparar milanesas. Este cardo es más sabroso, es carnosos, consistente y tiene un sabor más suave que el alcaucil”.



Descripción botánica

El cardo es una planta herbácea, perenne –aunque para su cultivo comercial se mantiene por una o dos campañas–. Se propaga en forma vegetativa por brotes (hijuelos de la planta madre) y por semillas. Su follaje es verde grisáceo, sus hojas jóvenes son grandes, hendidas y con espinas amarillentas poco desarrolladas. Los pecíolos verdes, anchos y grandes de 5 a 7 cm. En pleno desarrollo alcanza aproximadamente 1,5 m de altura y 1,8 a 2 m en la etapa reproductiva. Sus flores se encuentran reunidas en capítulos, sobre tallos florales que son erectos y erguidos, sus frutos son aquenios glabros, de los que se obtienen semillas. Dado su porte, en cultivo las plantas se distancian a 1 m entre surcos y 0,8 m entre plantas. Se cosechan los pecíolos o pencas (bases de las hojas), previo blanqueo de los mismos.

Su ciclo

Aunque el cardo es una planta perenne se la cultiva como anual, sembrándola todos los años. La siembra se realiza en septiembre y octubre, asimismo también se pueden realizar plantaciones de brotes –brotes, según la palabra de los quinteros– en otoño. La cosecha se realiza a partir de mayo, junio y durante el invierno, previo blanqueo de los pecíolos. Las plantas cortadas brotan en primavera y florecen en verano.

Labores culturales

Por ser un cultivo rústico, son pocas las labores culturales que requieren; la siembra se realiza en surcos y un mes después se escardilla, 30 días más tarde se carpe y aporca. Cuando los pecíolos se desarrollan, se efectúa el blanqueo, para lo cual se cubren las plantas envolviéndolas desde la base y hasta los 50-70 cm de altura durante unos 7 a 15 días.

La cosecha se realiza cortando las plantas al ras de la tierra, luego se descartan las hojas exteriores verde-oscuro y se utilizan las verde-claras del centro, con las que se realizan atados de 2 ó 3 plantas.

Poblaciones locales de cardo blanco

LOCALIDAD: LOS HORNOS

POBLACIÓN BARTOLA

Los hermanos **Bártola** mantienen en su quinta un par de plantas de *cardo blanco* que su abuelo producía, “*Antes producíamos mucho, te hablo de 100 años atrás, porque nosotros desde chiquitos crecimos con los cardos*”.

Es así que encontramos en su quinta estas plantas, ya no para comercializarlas, sino para mantener vivo el recuerdo y disfrutar de las pencas en alguna “bagnacauda”.

LOCALIDAD: OLMOS

POBLACIÓN BRECCIA

Lo cultivaban en su familia desde hace unos 50 años, luego lo dejaron de plantar. Actualmente mantienen varias plantas de su antigua producción de *cardo blanco*.





Origen

El alcaucil tiene su origen en el mediterráneo europeo. Se cree que tanto el **alcaucil** (*Cynara scolymus*) como el **cardo** (*Cynara cardunculus*), derivan de un mismo antecesor y que fueron diferenciándose por la selección que realizaron los antiguos horticultores, que eligieron las plantas con inflorescencias más grandes y tiernas (los alcauciles) por un lado y los pecíolos más anchos y gruesos (los cardos) por otro.

El alcaucil

La historia local del alcaucil

El alcaucil tuvo una importancia fundamental en el desarrollo del área hortícola adyacente a La Plata. Allá por los años `30 los primeros “brotos” llegaron desde Europa a la región, en donde con el tiempo se alcanzó el 80 % de la producción nacional. El área estuvo caracterizada por su amplia oferta de ecotipos locales originados a partir de los materiales ingresados desde el viejo continente. Pero hace aproximadamente quince años, solo se cultivan en la región las variedades Ñato y Francés, cada una con diferentes variantes culturales que difieren, fundamentalmente, en su precocidad. En este sentido, nos dice **Cayetano Grasso** “...porque antiguamente las variedades que se plantaban acá en la zona de La Plata eran 3: el alcaucil criollo este que le dicen, el violeta y el blanco. El violeta era un violeta oscuro puntiagudo con una espina, vos lo agarrabas y te pinchaban; era el más rico de todos, el sabor... y se dejó, se fue perdiendo, porque la gente dejó de plantarlo, era más delicado, se quemaba mucho con las grandes heladas y de fue perdiendo y la gente lo fue abandonando y se perdió la variedad y el blanco igual. Cuando aparecieron estas variedades de afuera, el blanco prácticamente de las 3 variedades que existían, el blanco era la más fea, lo que tenía es que era una cosecha larguísima, tenía 9 meses de cosecha. Mi papá siempre lo tuvo esa variedad, lo plantaba porque la cosecha era larga. Hacía alcauciles de la planta madre, los brotes que hacía le sacaba a la planta principal le seguía cortando”. Este proceso de erosión genética se ha agravado más recientemente con el desplazamiento del “ñato”, que al día de hoy ocupa un área cultivada no superior al 1% de la superficie total dedicada al alcaucil en la zona. Esta situación, sumada al hecho de que el cultivo se multiplica agámicamente –por brotes de la planta madre y no por semilla– ha determinado una

gran reducción de la base genética que redundo en susceptibilidad a factores de estrés ambiental y biológico. Recientemente ciertas características del “ñato”; entre las que se destaca su aptitud culinaria, han despertado el interés por caracterizar las diferentes poblaciones conservadas por productores aislados y promover su conservación.

El alcaucil ñato

El *alcaucil ñato precoz* es una variedad típica del Cinturón Verde de La Plata. Tuvo su origen en el alcaucil ñato común, que se cultiva desde hace 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 y **Segundo Sampaoli**, quintero de Arana, nos lo relata con lujo de detalle: “**Siempre hubo ñato, empezaba en octubre, más o menos, principio de octubre, había que tenerlo muy bueno para que empiece. Un año, en el año 60 debe haber sido, salió una planta de entre medio del cuadro de mi tío (Augusto Sampaoli), en 600 y 143 y él la puso aparte; a mi también me salió una planta, le puse un palito y se pudrió; la planta esa vino temprana y empezaba a fin de agosto**”. Acota **Rubén**, hijo de **Segundo**, que “el alcaucil es muy parejo, empieza todo junto; si una planta da fruto antes llama la atención”. Y continúa **Segundo**: “Después de esa, empezamos a hacer brotes de ese alcaucil y nada más que de ese alcaucil... el otro se dejó porque no convenía, este comenzaba mucho antes que los demás y sacó muchos y tenía para dar”.

Actualmente son muy pocos los productores que aún conservan poblaciones de alcaucil “ñato precoz”: Sólo se ha localizado su cultivo en las localidades de Lisandro Olmos y Arana.

Las plantas de alcaucil ñato se diferencian de otros alcauciles por ser más robustas y más altas, presentan follaje de color verde plateado, las hojas de las plantas jóvenes son enteras y las adultas muy partidas. Los “alcauciles” tienen una forma globosa y rematan en una punta chata, que alude a su nombre “ñato”; son carnosos, de mejor gusto y con más consistencia.

Descripción botánica

El alcaucil es una planta herbácea, robusta, plurianual –aunque en cultivo comercial se mantiene por 2 ó 3 campañas–. Se propaga en forma vegetativa por brotos (hijuelos de la planta madre).

Su follaje es verde; sus hojas jóvenes son enteras, mientras que las adultas muy partidas. En pleno desarrollo alcanza aproximadamente 1 m de diámetro mientras que en estado vegetativo llega a 1 m de altura y 1,5 a 1,8 m en la etapa reproductiva. Dado su porte, en cultivo las plantas se distancian a 1 m entre surcos y 1,5 m entre plantas, consiguiéndose aproximadamente una densidad de entre 6.000 y 7.000 plantas por hectárea.

Se cosecha la inflorescencia (el alcaucil), previo a la apertura de las flores, de la cual se consumen las brácteas (popularmente conocidas como las hojas del alcaucil) y el receptáculo (corazón del alcaucil), de diversas maneras. En algunas quintas con sus hojas se preparan caldos con reconocidos –según las viejas quinteras– efectos curativos.

Su cultivo El alcaucil ñato precoz da brotes todo el año, pero se transplanta de marzo a octubre, “por que con el calor es más difícil que prenda”, nos comenta Luis Paulettich.

Una vez que prendió, se hacen “4 ó 5 ‘escarpidas’ en el año, se cura contra los piojos una vez por mes, los hongos en invierno. Lleva poco gasto” (Cayetano Grasso).

“Se puede llegar a sacar hasta 26 alcauciles de una planta. Yo tuve, bueno, que manera de dar!!!!.. Da hasta fin de octubre principio de noviembre y ahí, el día de los muertos nosotros le decimos, ahí muere el alcaucil” (Segundo Sampaoli).

“El alcaucil se trabaja con el arado, se deben hacer una pasada por mes para que no venga yuyo y se mantenga suelta la tierra. Antes se trabajaba con el arado de mancera o de asiento de dos rejas, se usaba con los caballos generalmente de a dos... antes todo se trabajaba con el caballo, el caballo ahora anda poco y nada ... También se usaba para la cosecha la zorra... entonces con el caballo y la zorra cosechaban, para no levantarlo con el canasto en la espalda; el canasto es como el del panadero, que se cuelga y vas caminando y cosechando... Ahora no hay tanto alcaucil como antes, pero antes si o si con la zorra, sino como hacías, se plantaban 3 ó 4 ha.” nos relató Luis Paulettich.

La “zorra” es una especie de carro que se puede volcar, cargar y descargar; tiene ensanchados los ejes con una curva que elevaba su altura ya que de lo contrario al pasar voltearía las plantas. La zorra se tira con el caballo que va en medio de los dos surcos que quedan debajo de ella. Así se logran cosechar seis surcos por vuelta, en los viejos tiempos se llenaba en cada pasada.

La selección Aunque no se ve en forma muy explícita, siempre hay algún tipo de selección, a partir de criterios muy propios de cada quintero. En el caso del alcaucil, Segundo Sampaoli nos decía: “Seleccionaban las plantas que más rápido entraban en la cosecha; de estas sacaban brotes y los replantaban y así sucesivamente”. La preocupación, en este caso era la de entrar lo más rápidamente al mercado.

Y cuando le preguntamos a los quinteros sobre como describirían al ñato, no hay dudas:

“Son más firmes más grandes, más suaves” (Carlos Binci, productor de Olmos).

“El ñato tiene mejor gusto, tiene más consistencia, en cambio el ‘francés’ es fofo”. (Segundo Sampaoli)

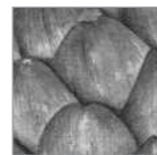
“El alcaucil es un poquito más pesado, más macizo, mejor para comer, más sabroso” (Cayetano Grasso)

“Tiene mejor gusto que el ‘francés’, es más sabroso, tiene más consistencia” (Luis Paulettich).

¿Y cómo lo consumen?

“Tradicionalmente mi mamá lo hacía hervido en una olla, hervido solo en agua, después le ponía un poquito de aceite y lo comíamos ...toda esa hojita que tiene la íbamos quebrando así y la comíamos... Después se hace relleno, se abre y se corta un pedazo arriba y se abren las hojitas por donde se le mete un relleno. Vos picas ajo, perejil, otras cositas le mezclas, huevo duro, todo picadito, todo finito y llenas todo el agujero que le haces y lo pones también en una olla con un poquito de agua que no supere el alcaucil y eso se cocina y se come todo entero, eso es riquísimo, es muy rico. Después se hace escabeche, el mejor escabeche, el alcaucil más aguantador y más durito para comer es el criollo (o ñato)... yo lo sigo plantando porque me gustó siempre, y me gustó a parte comerlo”, otra vez Cayetano Grasso.

○ bien “Hay 15 maneras de hacerlos..., 15 maneras de hacerlo, hasta a la parrilla, en milanesas... esos grandotes, que en el mercado no hay, sacándoles las hojas, las pelusas que yo le decía ‘rueda’, lo hervía y lo pasaba por huevo y pan raya... Mi mamá hierve las hojas y después se toma un vasito del agua porque todos los remedios que hay hechos para el hígado están hechos con alcaucil pero no con estos, sino con las hojas...” (Carlos Binci, quintero de Olmos).



Su ciclo

En nuestra región, el alcaucil se planta entre marzo y octubre, prefiriéndose las plantaciones de otoño o primavera por que los brotos “prenden” mejor y más rápido. Cuando la plantación se realiza entre fines del invierno-principios de la primavera, al cabo de 14 ó 15 meses –en la próxima primavera–, alcanzamos a tener una cosecha “completa” con un promedio de 8 a 10 alcauciles por planta. En cambio, cuando el desbrote y la plantación se realizan en el otoño o entrado el invierno, en la primavera tardía, podemos obtener una “media cosecha”, en la que el número de alcauciles por planta es menor de lo que daría en una cosecha normal. Nos comenta Cayetano Grasso, productor de la localidad de Olmos, que “Lo que tiene es que para hacer la cosecha hay que esperar 1 año, vos cosechaste en primavera, dejás el brote nuevo, el brote que sale de la misma –planta– o se arranca el brote que sale y lo transplanta a otro lado y recién en agosto del año que viene, vas a empezar a cosechar... eso es lo que pasa, por eso se fue perdiendo y la gente, los quinteros de la zona, cada vez, tanto ese como todas las otras variedades que existen, se plantan cada vez menos... hasta que va a llegar un momento que se va a perder la variedad, porque es mucho el tiempo que hay que esperar, no es mucho el gasto que hay que hacerle pero...”



Labores culturales

Por ser un cultivo rústico, las labores culturales se restringen a movimientos del suelo para eliminar malezas; al “cambio de surco”, que consiste en aporcar con tierra un lateral del cultivo de una campaña a otra, para darle más sustento a la planta y así promover el enraizamiento, “*él lo ara para un lado y después cuando le hace la otra arada al tiempo, voltea para el otro lado...*” nos aclara **Gladys**, esposa de **Luis Paulettich**, joven productor de Arana. Esta labor se realiza entre 2 y 3 veces por campaña. Finalmente se realizan una pocas “curaciones” contra pulgones (“piojillos”) y algún hongo que manche los alcauciles. La cosecha se concentra entre fines del invierno-principios de la primavera, aunque dependiendo de las variedades, puede iniciarse en el otoño tardío y finalizar avanzada la primavera.

Poblaciones locales de alcaucil ñato

LOCALIDAD: OLMOS

POBLACIÓN GRASSO

Lo cultivan en su familia desde hace 60 años, mantienen su producción ya no para comercializarla, sino principalmente para su consumo interno y para seguir conservándolo “*y alguno que sobra, la gente que lo conoce de antes, le he vendido, viste, y alguna docena siempre la mando al mercado*”; es así como en su quinta se encuentran 3 surcos de **alcaucil ñato** que todos los años desbrota y vuelve a plantar:

LOCALIDAD: ARANA

POBLACIÓN SAMPAOLI

Allá por los años '60 Augusto Sampaoli (tío de Segundo Sampaoli) notó que dentro de los alcauciles que tenía, uno de ellos comenzó a dar frutos más tempranamente, lo marcó y luego sacó unos brotos (hijuelos de la planta madre) y los fue reproduciendo año tras año. El alcaucil ñato temprano, fue adquirido por otros productores y reemplazó a las viejas poblaciones de alcaucil “ñato” original o “tardío”. Hoy Segundo tiene algunas plantas de ñato, que conserva junto con el francés.

Pero si alguien se da una vuelta por lo su casa, no puede dejar de probar el escabeche de alcaucil (si es que queda algo!).

LOCALIDAD: ARANA

POBLACIÓN PAULETTICH

El “alcaucil ñato” se trabaja en su quinta desde que vivía su abuelo. Lo tiene hace más de 60 años pero después se fue dejando de plantar por el “alcaucil francés” ya que se vendía mejor este último. Según nos cuenta hoy tienen 15 surcos para cosechar este año y hay 10 surcos más para el próximo año, y ahora, por lo menos, lo poco que hay se viene vendiendo, un poquito mejor que “el francés”.

LOCALIDAD: OLMOS

POBLACIÓN BINCI

Lo cultivan en su familia desde hace muchos años, según nos contó: “*toda la vida existió el ‘ñato’ acá, desde siempre, primero estaba el ‘violeta’ y antes teníamos el ‘blanco’*”. Luego los dejaron de plantar. Inclusive hace unos años perdieron el “ñato criollo” pero afortunadamente lo recuperaron de Mar del Plata, de quienes ellos mismos se lo habían vendido.







Los zapallos y los zapallitos



Origen

Los zapallos y zapallitos son originarios del Continente Americano. Se cree que su domesticación estuvo relacionada con sus numerosas semillas ricas en lípidos y proteínas.

La historia local de los zapallos

En nuestra región han existido y existen numerosas clases de *zapallos* y *zapallitos*.

En la actualidad se han localizado dos clases de *zapallitos de tronco*: el *zapallito de tronco claro* de Gorina y el *zapallito lustroso* del Parque Pereyra. También varias poblaciones de *zapallos*, reconocidas como hortalizas típicas locales: el *zapallo inglés* en Olmos, el *zapallo turco* y los *zapallos de Angola* en Arana.

El zapallito de tronco

El *zapallito de tronco local* se encuentra en el Cinturón Verde de La Plata desde hace más de 40 años. Sus plantas son grandes con forma de matas, con numerosas guías. Sus frutos son de color verde claro, de sección circular.

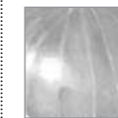
Su cultivo Se cultiva tradicionalmente “a campo” a partir de septiembre. La siembra se efectúa en forma escalonada, extendiéndose de esta forma la cosecha, por tres meses, desde diciembre hasta febrero-marzo –o bien hasta las primeras heladas–. Para adelantar la producción se realizan almácigos en plantinera durante agosto y luego se transplanta el plantín a fines de septiembre.

La cosecha comienza a partir de diciembre, cada tres o cuatro días se recolectan los frutos inmaduros de 7 a 10 cm de diámetro y que presentan una coloración verde claro. De una única planta se pueden llegar a obtener entre 15 y 18 zapallitos.

La selección Para obtener semillas todos los años “*se eligen los mejores frutos, más claritos y con más brillo, de la segunda sembrada porque se desarrollan en la mejor época*”, nos comentó **Roberto Frisenda**, productor de Joaquín Gorina, Pdo. de La Plata. Una vez identificados los mejores frutos se los deja madurar y se los cosecha, se abren al medio, se saca la pulpa con las semillas y se coloca en bidones con agua para lavarlas, se filtra con una zaranda y se ponen a secar al sol. Luego se guardan las semillas para el año siguiente.

¿Y cómo lo consumen?

En sopas, al horno, como relleno de tartas... En la zona los quinteros encuentran una gran variedad de usos.



Descripción botánica

Se trata de plantas anuales, trepadoras, herbáceas en forma de mata, con numerosas guías y tallos muy largos, ásperos y con zarcillos. Sus hojas son lobuladas y de sus flores amarillas y solitarias se originan los frutos que presentan un receptáculo carnoso (porción comestible), protegido por una cubierta externa, más o menos rígida. En su interior presentan semillas planas, blancas, grísáceas o amarillas.

Su ciclo

La siembra de las semillas se realiza, en nuestra región, a mediados de septiembre, cuando se ha superado el peligro de heladas. Un mes más tarde florecen y –dependiendo del tipo de zapallo– a partir de diciembre se cosechan los primeros frutos. La producción se extiende hasta los meses de febrero-marzo.

Labores culturales

La siembra se realiza en surcos bien distanciados; una vez crecidas sólo se deben aporcar y requieren poco riego.

Poblaciones locales de zapallito de tronco

LOCALIDAD: GORINA

POBLACIÓN CARCIONE- RRISENDA

Los hermanos **Frisenda** producen el *zapallito de tronco claro* desde hace 25 años, cuando recibieron las semillas de unos vecinos –los hermanos **Carcione**–. Siempre renuevan las plantas y las seleccionan todos los años. Los comercializan en el Mercado Regional de La Plata, donde sus *zapallitos* son muy apreciados por su brillo y color.

LOCALIDAD: PARQUE PEREYRA

POBLACIÓN PARQUE PEREYRA

En el Parque Pereyra, ubicado entre los Pdos. de La Plata y Berazategui, hace décadas que sus quinteros producen, campaña tras campaña, un *zapallito de tronco* al que denominan *lustroso*, por el brillo que tiene el fruto inmaduro.

El zapallo inglés

Este zapallo se ha localizado en Lisandro Olmos, donde el productor **Cayetano Grasso** nos relató: “*se trata de un zapallo muy antiguo y con franjas que lo caracterizan*”. Sus frutos son muy grandes y su cubierta muy dura. Se aprovechan fundamentalmente en el autoconsumo y los utilizan para elaborar dulces. Las primeras semillas las consiguieron hace muchos años de un vecino.

El zapallo turco

Se encuentra en la zona desde hace unos 30 años. Es un zapallo redondo, su cubierta exterior es dura y coriácea y presenta verrugas de color anaranjado con manchas verdes.

Su cultivo Su siembra se realiza “a campo” en octubre y las plantas se distancian una de otra aproximadamente 1,20 metros. Luego sólo requiere una carpida y en enero, a medida que los *zapallos* van madurando, comienza la cosecha. Para cosecharlos se corta el tallo que los une a la planta con un cuchillo, ya que el tallo es leñoso y muy espinoso.

La selección En el caso del *zapallo turco* se eligen los frutos bien redondos y de alrededor de 2 kg, deben poseer muchas verrugas –considerándose éste su carácter distintivo–, un color parejo y manchitas verdes; “*Cada vez que se hacen semillas hay que elegirlos así*”, nos explicó **Gladys**, esposa de **Luis Paulettich**, quintero de Arana, Pdo. de La Plata. Luego se los abre, se sacan las semillas y antes de guardarlas, se las seca al sol.

¿Y cómo lo consumen? Sopas, al horno como recipiente de distintas verduras y carne, puchero... la imaginación a la cocina.

Poblaciones locales de zapallo turco

LOCALIDAD: ARANA

POBLACIÓN PAULETTICH

La familia **Paulettich** lo produce desde hace unos 30 años, “*hace tiempo que está acá, antes del anquito era muy comercializado*”. Actualmente lo comercializan en el Mercado de Buenos Aires donde se lo busca por su cubierta dura.



El zapallo de angola

Se encuentra en la zona desde hace 40 años. Es un *zapallo* alargado, muy grande, de entre 0,5 y 1 metro de longitud, con una cubierta exterior rígida; cada uno pesa entre 8 y 10 kg.

Su cultivo Es muy semejante al cultivo del *zapallo turco*, pero las plantas se colocan aún más distanciadas, aproximadamente cada 2 metros, debido al tamaño de sus frutos.

La selección Se destinan para hacer semillas los frutos alargados bien maduros. Una vez que se obtienen las semillas se las seca al sol y se las guarda hasta la campaña siguiente.

¿Y cómo lo consumen?

En sopas y pucheros, infaltable.

Poblaciones locales de zapallo de angola

LOCALIDAD: ARANA

POBLACIÓN PAULETTICH

La familia **Paulettich** recientemente lo ha vuelto a producir para su autoconsumo. Los diferencian en dos clases: los amarillos y los negros, llamados así por el color de su cubierta. **Gladys Paulettich**, esposa de **Luis**, reconoce que el negro es mejor para producir dulces y *zapallo* en almíbar.



*El tomate
platense*



Origen

Se sabe que el tomate es originario de los Andes Centrales, específicamente de una franja que se ubica de la línea del Ecuador hacia el sur, entre las costas del Pacífico y la Cordillera de los Andes. De estas latitudes migró al norte y todo hace suponer que su domesticación se produjo en Méjico, donde los nativos lo llamaron “tomalt” o “tamath”, en la lengua nahuatl. Desde allí, en el SXVI viaja a Europa y es en donde, unos siglos más tarde, son definidas sus cualidades culinarias.

El tomate platense

La historia local del tomate platense

El Tomate platense es un cultivo muy recordado en la región, siendo diversas las fuentes sobre su origen. Una de las versiones sostiene que **“al Tomate platense lo trajo un quintero muy famoso en aquellos tiempos, llamado Papalardo; éste fue a pasear a Italia y vio un tomate hermoso que le llamó la atención, chato, con raya negra...”**. Así comienza la historia que nos contó **Antonio Gentile**, un viejo productor de la zona de Gorina, una historia que se remonta al año 1935. Según nos decía **Antonio “poco tomate se hacía en los alrededores de La Plata, por mediados de los años ’30”**. Antes de la difusión del tomate raya negra o raya verde, que posteriormente se popularizó como platense, se producía un tomate llamado “francesito”, que si bien era reconocido por su calidad, presentaba algunos problemas fisiogenéticos que desalentaban a continuar su cultivo. Estamos hablando de los años '20 y '30. Este “raya negra” fue adoptado por los quinteros por el tamaño de los frutos y su fácil adaptación al clima, al suelo de la región y al transporte. A comienzos de los '40, ya son muchos los productores que se establecen definitivamente en los alrededores de nuestra ciudad y el tomate platense se difunde con velocidad. Las localidades de Gorina y Hernández son las que concentran la mayor cantidad de horticultores dedicados a este cultivo y son muchas las familias que hacen su historia alrededor suyo.

El tomate platense

El *Tomate platense* es una variedad típica del Cinturón Verde de La Plata. Actualmente varios productores lo conservan y su cultivo se ha localizado en diversas localidades del partido y alrededores.

Se trata de un tomate redondo, algo achatado, plurilocular, de crecimiento indeterminado. Diferentes características agronómicas y su rusticidad contribuyeron a su difusión y cultivo, que se mantuvo hasta la década del '80.

Según el testimonio recogido entre los horticultores, durante las épocas de mayor difusión comercial del tomate platense existieron en el área del cinturón verde de La Plata hasta quince poblaciones diferentes, reconocidas según el apellido del horticultor responsable de su selección y conservación. A la fecha, están localizadas las poblaciones ‘Carcione’, ‘Bustos’, ‘Del Manso’, ‘Gentile’, ‘Prieto’, ‘Grasso’, ‘Molinaro’, ‘Tomaíno’, ‘Alborghetti’, ‘Luna’, ‘Paulettich’, ‘Sinópoli’, ‘Cataldo’ y ‘Breccia’, ‘Ventura’, ‘Ferreri’, ‘Franchi’. Sin embargo debido al proceso de sustitución por variedades comerciales o al retiro de los quinteros que las conservaban, la preservación de muchas de estas semillas se interrumpió.

Su cultivo Actualmente la producción se reparte entre dos modalidades; la producción tradicional, a campo, en la que domina ampliamente la conducción en barracas o caballetes, y la producción bajo cobertura, que se conduce casi exclusivamente con hilos plásticos. Hay quienes aseguran que el tomate producido a campo se distingue claramente del producido bajo cobertura porque su sabor es mucho más marcado. Por otra parte el invernadero trajo la incorporación del riego localizado, que junto con la cobertura plástica resuelve uno de los problemas del tomate platense, como son las rajaduras del fruto, producto de cambios bruscos en su contenido de agua.



Su ciclo

El tomate es un cultivo estival. En nuestra región la siembra se realiza en almácigos durante los meses de julio y agosto, y a partir de septiembre se transplanta. En diciembre se inicia la cosecha, dándose la mayor producción durante enero. En cultivos bajo cobertura, se puede prolongar hasta abril.



Descripción botánica

El tomate es una planta herbácea perenne, aunque en nuestra región es cultivada como anual. Su tallo es anguloso y está cubierto completamente por pelos, muchos de los cuales son glandulares y le otorgan a la planta su aroma característico. Las hojas se disponen sobre el tallo alternadamente y son compuestas; cada una está formada por siete a nueve folíolos de bordes lobulados o dentados. A lo largo del tallo, en distintos niveles o estratos, se disponen las flores que se reúnen en racimos. El fruto es una baya de tamaño variable y color generalmente rojo; su superficie puede ser lisa o acostillada y en su interior se delimitan varios espacios a modo de cámaras- los lóbulos- que pueden variar entre dos y treinta, en los que se encuentran semillas pequeñas, discoidales, de color grisáceo y con muchas vellosidades. El cultivo se propaga por semillas. Este tipo de plantas presenta un sistema radicular muy amplio, con una raíz principal y muchas raíces secundarias.

Su cosecha comienza a fines de diciembre, cuando la planta tiene cerca de 1,5 m de altura y tiene 4 ó 5 racimos de frutos. Se recolectan primeramente los del primer racimo, porque son los que van a madurar antes, luego los del segundo que está por encima del primero y así sucesivamente. La cosecha se extiende por 45 ó 60 días.

Para prolongar su producción, algunos productores nos han comentado que solía realizarse como práctica una segunda siembra, así se preparaba una siembra tardía a fines de diciembre-principios de enero, que extendía la cosecha hasta fines de marzo.

La selección Se realiza campaña tras campaña, cuando los productores recolectan las semillas. Para ello se seleccionan los mejores tomates; para muchos son los de la primera corona; para otros son los más redonditos y para algunos son los más grandes y lisos. También hay quienes opinan que del “florón” –ese tomate retorcido y “bien” platense– **“viene el mejor tomate platense”**, como aclara **Roberto Bustos**, productor de Hernández, Pdo. de La Plata. Otros, en cambio, seleccionan los más “chatitos” y grandes posible. **“Los mejores son los que tienen una rayita pronunciada abajo”**, nos explica **Primo Carcione**, productor de Joaquín Gorina, Pdo. de La Plata. Cuando están bien maduros se sacan las semillas cortándolos por la mitad; se exprimen dentro de un balde con agua y se dejan uno o dos días para que fermenten, como si fuera una conserva. Las semillas buenas quedan en el fondo del balde, mientras que la pulpa y los restos de las semillas muertas flotan; luego se separan, se lavan bien, se secan y estas semillas se guardan para la campaña siguiente.

¿Y cómo lo consumen?

Hay muchas formas de disfrutarlos: crudos, fritos o cocidos, en ensaladas, en salsas, en dulces o en bebidas. Preparadas con tomate platense estas comidas resultan con más sabor; ya que lo caracteriza un sabor ácido-dulzón, un aroma muy agradable, un color rojo intenso y el ser muy jugoso y carnosos. Hay que encontrar las viejas recetas con las que seguramente todo se hace más sabroso.

Poblaciones locales de tomate platense

LOCALIDAD: GORINA

POBLACIÓN CARCIONE

Primo y Mario Carcione viven en la misma quinta a la que llegaron con sus padres, allá por los '40, cuando vinieron de Hudson, como tantos otros quinteros de Gorina. La semilla de su tomate, famoso actualmente entre los productores de nuestra región, la “heredaron” de su padre y este la obtuvo de una familia vecina, los Seminara. Actualmente continúan con su cultivo y la conservan desde hace más de 30 años. La población Carcione se caracteriza por dar frutos chatos, de tamaño medio, con muchas semillas y poco descarte.

POBLACIÓN GENTILE

Los **Gentile** vinieron de Hudson, en los '40. Esta población se distingue por ser de tamaño medio, redondo, con buen rendimiento y buena producción hacia el final de la temporada. Nos decía **Antonio Gentile** que **“...el florón es uno de los tomates más ricos para comer, aunque parezca mentira”**.

POBLACIÓN LUNA

Esta variedad de *tomate platense* la conservó **Edgardo Luna**, en la Experimental de Gorina del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Pcia. de Buenos Aires.

Se caracteriza por su forma achatada, tamaño medio, poco descarte y mucho rendimiento.

POBLACIÓN LÍNEA 7

La “Línea 7” es una variedad mejorada en la Experimental de Gorina, del Ministerio de Asuntos Agrarios de la Pcia. de Buenos Aires. Es fruto del trabajo del **Ing. Castro**, que a partir de materiales de tomate platense localizados en Berazategui, llegó a estabilizar. Muchos quinteros dicen del Línea 7 que es el tomate platense que más se parece a un híbrido. Se identifica por tener frutos de tamaño medio, más parejos que otras poblaciones y levemente acorazonados.



Labores culturales

La siembra se realiza en almácigos para adelantar el cultivo y proteger las plantas del frío. Antes de ser transplantadas se riegan para que las raíces puedan desprenderse más fácilmente y salgan embarradas. En la actualidad se ha difundido el uso de “spildings” –planchas de diverso material con un número variable de “macetitas” o celdas en las que se depositan 1 ó 2 semillas–. Tradicionalmente se las conduce “a campo” en barracas o caballetes; actualmente también se produce bajo la protección del invernadero, en el cual las plantas se “cuelgan” utilizando como soporte cintas plásticas.

La distancia entre los surcos varía entre 70 y 80 cm y, entre sí, las plantas se colocan a 25 ó 30 cm de distancia. El “plantín” se deben enterrar 2 partes de su altura y comprimir la tierra sobre las raíces.

Cuando las plantas alcanzan 30 a 40 cm, se arma el caballete. Para ello se colocan estacas –“muertos”– en los extremos de los surcos, para tutorar el caballete. Las plantas previamente han sido aporcadas. El caballete se completa colocando una caña al lado de cada planta, sobre las cuales se conducen. A la altura en que estas cañas se cruzan, se atan –de a dos, aquellas que están enfrentadas– y se pasa horizontalmente un alambre, que en las cabeceras se sujeta a las estacas, formando una “crucecita” para darle solidez.

Luego se procede a atar las plantas a las cañas, generalmente con juncos, al mismo tiempo se cortan los brotes axilares, dejando únicamente el eje principal, actividad que se denomina “desbrote”. La cosecha se realiza cortando el pedúnculo del fruto cuando éste está coloreando, cuando está “pintón”.

LOCALIDAD: HERNÁNDEZ POBLACIÓN BUSTOS

Esta población la cultivó el Sr. Roberto Bustos en Hernández. La consiguió a través de su cuñado, el Sr. Rubén Scapini. Este tomate se caracteriza por ser más chato, relativamente pequeño, de hombros marcados y abundante cantidad de flores por corona.

LOCALIDAD: OLMOS POBLACIÓN GRASSO

Cayetano Grasso, de Olmos, mantiene en cultivo la semilla de tomate platense que hacía su padre. En un principio su padre hizo 2 ó 3 cruza con tomates especiales, de la cruza de alguno de acá con “Italianos”, consiguiendo “su” tomate platense. Actualmente lo cultiva tanto a campo como bajo cobertura. Es característico su buen tamaño y su forma redondeada.

LOCALIDAD: ARANA POBLACIÓN PAULETTICH

La familia Paulettich preserva esta población desde hace tres generaciones, la producen para no perderla y para su autoconsumo, ya que reconocen que ella es de mejor sabor. Se caracteriza por presentar frutos redondeados y de tamaño mediano.



LOCALIDAD: BARRIO AEROPUERTO POBLACIÓN PRIETO

José Prieto, quintero del Barrio Aeropuerto, produjo por años esta variedad de tomate platense. Si alguien, en las quintas del sur de La Plata, pregunta por tomate platense, seguramente lo mandan a la quinta de Prieto. Su tomate platense fue el más difundido en esa zona en la época de esplendor de las quintas platenses. Se caracteriza por sus frutos grandes, redondos, color rojo intenso y por sus plantas rendidoras.

POBLACIÓN VENTURA

La familia Ventura preserva en su quinta, desde hace muchos años, dos poblaciones de tomate platense. Los denominan: “el pulposo” por ser más redondeado y “el chato”, de este último reconocen que “es el auténtico platense”.

LOCALIDAD: HUDSON, PDO. DE BERAZATEGUI POBLACIÓN DEL MANSO

Esta población la preservó Floro Del Manso en Hudson, ya que año tras año reprodujo sus tomates y los mantiene en su quinta de autoconsumo. Es característico en esta población que sus frutos sean grandes, semiachatados, con florones en los primeros estadíos del cultivo.



LOCALIDAD: LOS TALAS, PDO. DE BERISSO

POBLACIÓN FRANCHI

Rubén Franchi, de Berisso, mantiene entre sus cultivos una semilla de tomate platense que produce desde hace unos 40 años. Actualmente lo cultiva a campo y lo comercializa desde su quinta. Es de destacar su forma, su tamaño y en especial su sabor:

POBLACIÓN FERRERI

Los Hnos. Ferreri, productores de Los Talas, Partido de Berisso, producen tomate platense, al que comercializan en la verdulería de uno de ellos, sobre la calle Montevideo. Este tomate se produce en su quinta desde hace muchísimos años, “desde siempre”.

Otra Población local de tomate

Según nos relató Ventura, hace algunos años existía en nuestra región otro tomate: *el tomate de tierra*. Este tomate que se cultivaba en su quinta, lo había traído su padre de Italia. Era un tomate que no se encañaba, era muy rojo y no se rajaba, pero “se fue perdiendo y no está más”.



Los ajíes



Origen

El ají o pimienta (como se lo llama en España), es originario de América; se han encontrado registros que datan de 2000 años de antigüedad. Se sabe que los Olmecas, Toltecas y Aztecas lo cultivaban, y era un cultivo habitual del área de América Central, México, Perú y Chile, donde ya presentaban una amplia diversidad.

Luego, en el S. XV, fue introducido en España y desde allí al resto de Europa, siendo utilizado como un sustituto de la pimienta, de donde deriva su nombre.

Los ajíes

La historia local de los ajíes

Los *ajíes* se encuentran en nuestra región desde hace más de 70 años. Los más famosos y recordados por viejos quinteros de la zona, son los de Los Talas –Berisso–, en especial su *ají morrón*. En la actualidad se han localizado diferentes tipos de ajíes: el ají morrón, en las localidades de Olmos y Los Talas; el ají vinagre, de Arana y Gorina y los ajíes picantes: “putito” y “diablito”, en Gorina.

El ají morrón local

El *ají morrón* se cultiva en varias de nuestras quintas. Sus plantas miden entre 40 y 50 cm de altura y sus frutos prismáticos son de color verde y al madurar, rojos. Los frutos (órgano destinado a la comercialización) son de gran consistencia y muy perfumados. Pueden tener indistintamente 3 ó 4 cascós o puntas.

Su cultivo Tradicionalmente el cultivo se desarrolla “a” campo. En julio-agosto se hacen los almácigos, “*convenientemente con luna menguante*”; relata **José Miguez**, “viejo” quintero de Los Talas, Pdo. de Berisso. Luego llega el transplante y a mediados de diciembre se pueden comenzar a cosechar los frutos verdes; durante enero y febrero se recolectan los maduros, para lo cual se corta el tallo que los une a la planta.

Muchas veces la decisión de cosecharlos verdes o rojos depende de condiciones de mercado. De una misma planta, a lo largo de la campaña, se pueden obtener alrededor de 10 frutos, “*pero es importante que tenga una buena alimentación, así viene una planta de diez, especial*”, nos comentó **Cayetano Grasso**, productor de Lisandro Olmos, Pdo. de La Plata.

La selección Consiste en la elección de los frutos de los que se extraerán las semillas para la siguiente campaña; así **José Miguez** nos decía: “*...se les sacan las semillas y se las seca al sol, con cuidado para que no se quemén; se las desgrana y se las guarda*”. Por su parte, **Cayetano Grasso**, nos comentó: “*acá seleccionamos el mejor morrón, el más parejito, el más grande*”.

¿Y cómo lo consumen?

Se consumen sus frutos maduros e inmaduros, crudos o cocidos, acompañando ensaladas, carnes asadas, en salsas, etc.

Poblaciones locales de ají morrón

LOCALIDAD: LISANDRO OLMOS

POBLACIÓN GRASSO

La familia **Grasso** produce desde hace 50 años su ají morrón. Explican que “*es un morrón especial, de la cruz del “cuarentino” que teníamos en la quinta, que hacía mucha cantidad pero chicos, y uno que trajo mi papá de la zona de Los Talas de tres puntas; eran plantas que hacían 4 ó 5 morrones gigantes y la cruz hizo este morrón, un morrón especial, de buen tamaño y buena calidad*”. Fue su padre quien obtuvo esta población. Desde entonces todos los años seleccionan “*los frutos más parejitos*” para obtener semillas.



Descripción botánica

El ají es una planta de entre 50 cm y 1 m de altura, que se cultiva como planta anual. Sus frutos son diversos en forma, tamaño y número; los inmaduros son de color verde y los maduros de color rojo, aunque pueden presentar otras coloraciones.



Su ciclo

En la región rioplatense, la siembra del almácigo se realiza en julio y agosto, y luego se transplantan a surcos distanciados entre sí entre 70 y 80 cm. La cosecha comienza a mediados de diciembre –con los frutos inmaduros verdes– mientras que, entrado enero, se cosechan los frutos maduros, de color rojo. La misma se extiende hasta finales de febrero.

LOCALIDAD: LOS TALAS, PDO DE BERISSO

POBLACIÓN MIGUES

En Los Talas, **José Migués** aún produce este muy recordado *morrón*, que se encuentra en la zona desde hace al menos 70 años. Hasta el día de hoy lo sigue produciendo, “**porque no existe un morrón mejor**”, nos confesó. Obtuvo sus semillas de un vecino –“**un tal Volpi**”–, productor de la zona, muy reconocido por sus semillas de pimientos. Este *morrón* presenta un color y un aroma incomparable, lo que justifica su fama.

El ají vinagre local

Se trata de plantas de aproximadamente medio metro de altura. Cada una produce una gran cantidad de frutos. Los frutos son alargados de unos 12 a 14 cm, rojos a la madurez, con gran cantidad de semillas.

Su cultivo Al igual que para el *ají morrón*, se preparan almácigos en julio-agosto. El transplante se realiza en octubre y en enero. Cuando maduran, comienza la cosecha que se extiende hasta las primeras heladas.

La selección En general no se realiza selección de los frutos, “**porque se trata de un cultivo muy parejo y muy rústico**”, comenta **Primo Carcione**, productor de Joaquín Gorina, Pdo. de La Plata. Algunos productores para obtener las semillas, abren los frutos, retiran las semillas y las secan al sol; una vez secas se las guarda hasta la siguiente campaña. Otros prefieren secar directamente los frutos al sol; una vez secos los guardan y al año siguiente, al realizar el almácigo, se los deshace y sacan las semillas.

¿Y cómo lo consumen?

Se usa en conservas para preparar “ají en vinagre”. También perduran en la zona antiguas recetas para procesar estos frutos de la tierra.

Poblaciones locales de ají vinagre

LOCALIDAD: GORINA

POBLACIÓN CARCIONE

Los **Hnos. Carcione**, productores de Joaquín Gorina, Pdo. de La Plata, producen este ají hace unos 50 años. En aquella época lo vendían para la preparación de conservas. La mayor parte de la producción la comercializaban, hace décadas, en la fábrica Bagley, de Avellaneda. Actualmente plantan menos cantidad y lo ubican en el Mercado Regional de La Plata. Es un tanto picante pero no como los otros ajíes que conservan en su quinta.

LOCALIDAD: ARANA

POBLACIÓN PAULETTICH

La familia **Paulettich** lo produce desde hace unos 20 años. Las primeras semillas se las acercó un vecino. “**Es un ají que da mucha cantidad, la cosecha es muchísima**”, comenta **Luis Paulettich**.

LOCALIDAD: BARRIO AEROPUERTO

POBLACIÓN VENTURA

Luis Ventura, productor del Barrio Aeropuerto, Pdo. de La Plata, lo produce desde hace muchos años. Las primeras semillas las trajo su padre, “**cuando vino de Italia**”.

Labores culturales

La siembra se realiza en almácigos para adelantar el cultivo y proteger las plantas del frío. Más modernamente se ha incorporado el uso de “spildings”, –planchas de diverso material que contienen un número variable de celdas, en donde se coloca tierra y 1 ó 2 semillas–.

Tradicionalmente se transplanta a campo en surcos, acondicionados para su desarrollo. Para realizar la cosecha se cortan los frutos, dejándoles un trozo del pedúnculo. Modernamente, se ha difundido su cultivo en invernadero.

Los ajíes picantes

Al igual que los otros ajíes, éstos presentan plantas algo más bajas. Sus frutos son rojos y numerosos, pero son de un tamaño significativamente menor y muy picantes.

Su ciclo y selección Es similar a los del ají vinagre.

¿Y cómo lo consumen?

Se utilizaban para saborizar aceites, aunque miembros de la comunidad boliviana suelen consumirlos frescos.

Poblaciones locales de ají picante

LOCALIDAD: GORINA

POBLACIÓN CARCIONE

Los **Hnos. Carcione** conservan en su quinta dos clases de ajíes picantes, de pequeño tamaño, que plantan por una cuestión afectiva. Encontramos el ají redondo al que llaman "putito", al cual su padre trajo de la costa de Hudson hace unos 40 años. Sus frutos son rojos a la madurez, de 3 cm de diámetro.

La otra clase es un ají alargado y recto, rojo a la madurez, de 5 cm de longitud y de 1 cm de diámetro, al que denominan "diablito", al que también su padre consiguió en un asado con los amigos, hace unos 40 años, "**hicimos la semilla de uno y quedó y no se perdió más**" nos relató **Primo**.



Las sandías



Origen

Se trata de una especie domesticada en el sur de África, se la utilizaba como planta alimenticia y como reservorio de agua.

Su ciclo

La siembra se realiza, en nuestras latitudes, a partir de octubre, escalonadamente, de manera que la cosecha se extienda durante el verano.

La sandía

La historia local de la sandía cuarentina

Años atrás se producía en nuestra región una sandía conocida como *cuarentina*. En este sentido nos relató **Don Emilio Paulettich**, productor de Arana –de “los campos de Torres”, como se solía denominar a esas tierras–, “...antes llevaba el carro lleno de esta sandía al Mercado que quedaba en la calle 8 –donde actualmente funcionan los juzgados federales– y volvía vacío”. Con el tiempo se fue reemplazando por la sandía santiagueña.

La sandía cuarentina

Se trata de una sandía temprana. El término *cuarentina* hace alusión a aquellos cultivos de temprana aparición o de período de producción relativamente corto, por su precocidad, que en buenas condiciones de clima y suelo puede ser cosechada en 40 días.

La *sandía cuarentina* es una variedad típica del Cinturón Verde de La Plata. Actualmente entre los productores que aún la conservan se encuentran **Luis** y **Emilio Paulettich** de la localidad de Arana, Pdo. de La Plata.

Si bien las plantas de este cultivo son muy semejantes a las otras sandías, se distinguen por el aspecto de sus frutos: redondos, de tamaño pequeño, alrededor de 5 kg, su pulpa es rosada y dulce y su cubierta externa es dura y rayada.

Su cultivo Su siembra se realiza a campo, en forma escalonada, desde mediados de octubre hasta fines de noviembre. Se las siembra en surcos, bien distanciadas unas de otras. A mediados de enero se inicia la cosecha y se extiende hasta marzo, con los últimos calores.

La selección Consiste en destinar unas cuantas plantas para que desarrollen bien los frutos, a la espera que estén bien maduros. Luego se extraen las semillas y se dejan secar entre 7 y 10 días; una vez secas se deben guardar en lugar oscuro hasta la campaña siguiente.

¿Y cómo lo consumen?

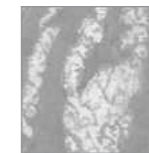
Como fruta fresca, fría, a la sombra de un paraíso.

Poblaciones locales de sandía cuarentina

LOCALIDAD: ARANA

POBLACIÓN PAULETTICH

La familia **Paulettich** conserva esta sandía, que utilizan para su autoconsumo, desde hace más de 40 años. “Esta sandía desde hace tiempo que se viene haciendo, creo que desde la época de mi abuelo, se viene guardando, ya no para vender...”, agregó **Luis**.



Descripción botánica

La sandía es una planta herbácea, anual, con delgados tallos rastreros sobre los que crecen sus hojas lobuladas –de tamaño variable–, los zarcillos y sus flores solitarias de gran tamaño, de las que se originaran sus frutos. Éstos presentan la superficie lisa y glabra –libres de vellosidades–, de color verde o crema, con rayas o moteada, de consistencia dura; su pulpa es de color rojo, verde, amarillo o blanquecino; en su interior se encuentran semillas de color blanco, negro, rojizo o amarillo; que son planas y lisas.

Labores culturales

Su siembra se realiza directamente en surcos, guardando una distancia considerable entre plantas así como entre surcos. De esta manera, una vez crecidas sólo se deben aporcar. Requieren poco riego y su mismo follaje cubre el suelo, evitando el desarrollo de malezas.

Otra Población local de sandía: la amarilla

LOCALIDAD: OLMOS

POBLACIÓN GRASSO

La *sandía amarilla* se ha localizado en Lisandro Olmos, Pdo de La Plata, donde es producida por la familia Grasso desde hace ya muchos años. Se trata de una *sandía* que presenta su interior de color amarillo; es una planta rústica que produce frutos redondos, verde-claro, jaspeados, de pulpa amarilla-blanquecina, con numerosas semillas de color castaño rojizo. La continúan produciendo para su autoconsumo y para mantener su conservación.