

CCT CONICET COMAHUE

Etnobotánica: las malezas, de la huerta a la mesa

Un grupo de investigadores trabaja desde hace más de tres años con pequeños horticultores de Bariloche y zonas aledañas para comercializar malezas de uso comestible y medicinal.

¿Qué tal una ensalada de tomates y hojas de Diente de León? ¿Y un refrescante té de mentas silvestres? ¿Una tarta de Quinquilla para la cena? La Quinquilla es excelente también para hacer fideos caseros, porque tiene muchos mucílago, que permiten que la masa se una muy bien... Estos podrían ser buenos consejos en un canal de cocina, pero todavía no lo son. Sobre estas posibilidades están trabajando los investigadores del CONICET COMAHUE, quienes recientemente publicaron sus resultados en el Boletín Latinoamericano y del Caribe de plantas Medicinales y Aromáticas.

Nuevas filosofías, nuevas comidas

En Bariloche, la cantidad de comercios dedicados a la alimentación saludable y al uso de hierbas medicinales se incrementó en los últimos años un 59 por ciento, según un estudio de Florencia Cuassolo, estudiante que realizó su tesis de licenciatura con el grupo de etnobiología que trabaja con malezas. Es posible que este incremento esté ligado al auge de las filosofías naturistas entre los habitantes urbanos. "Muchas personas, de zonas urbanas y suburbanas, parecen estar desarrollando una tendencia hacia la búsqueda de una alimentación más saludable, la experimentación de nuevos sabores y el uso de plantas medicinales y comestibles de origen orgánico", explica Ana Ladio, doctora en biología del CONICET en el Instituto de Investigaciones en Biodiversidad y Medioambiente (INIBIOMA - CONICET/UNCo) que posee distintos proyectos vinculados al estudio de los recursos biológicos (plantas y animales) que son utilizados por pobladores rurales y urbanos de la Patagonia.

En este sentido, el grupo de Etnobiología que Ana Ladio dirige desarrolla desde hace años investigaciones referentes al uso comestible y medicinal de especies silvestres, invasoras y exóticas como una alternativa para ser aprovechadas y, al mismo tiempo, para minimizar impactos ambientales. Estas especies, vulgarmente denominadas malezas, están presentes abundantemente en las huertas, pero los pobladores desconocen o desaprovechan su uso alimentario y/o medicinal. En otras partes del mundo, principalmente en donde estas plantas son originarias, ellas son parte de dietas, se utilizan como medicinas tradicionales, son comercializadas en mercados y utilizadas en restaurantes como productos gourmet.

Por ejemplo, la Quinquilla en México se usa como condimento en las comidas y para hacer tacos. Las Cerrajas se venden en mercados de Taiwán y otros países de Medio Oriente como verdura de hoja. La mayoría de las especies se venden en Estados Unidos, en mercados naturistas. Sin embargo, en Argentina, como no se conocen, se desaprovechan.

El trabajo con la Feria franca

Los investigadores trabajaron directamente con las familias que comercializan sus productos en la "Feria franca de horticultores del Nahuel Huapi", que se realiza en Bariloche desde 2009 en

los meses de verano, con la colaboración técnica de siete instituciones públicas: INIBIOMA, Prohuerta-INTA, INTI, la Subsecretaría de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Bariloche, la Subsecretaría de Agricultura Familiar del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación y Salud Ambiental del Ministerio de Salud de la Provincia de Río Negro.

“Los productores totalizan 25 familias de distintos barrios céntricos de Bariloche y zonas suburbanas y rurales cercanas. Conforman un grupo heterogéneo pero representativo de la complejidad cultural de la ciudad, que trabajan en conjunto hace tres años”, comenta Soledad Molares, investigadora del CONICET COMAHUE en el INIBIOMA y una de las autoras del artículo. Y agrega que “tienen en común la práctica de la horticultura a pequeña escala, que se destaca, entre otros aspectos, por el predominio del trabajo humano sobre el mecanizado, la preponderancia del policultivo -diferentes especies y variedades- sobre el monocultivo, el uso de calendarios tradicionales y la nula utilización de plaguicidas y herbicidas comerciales”.

Los investigadores trabajaron con ellos a lo largo de estos años mediante técnicas participativas de investigación-acción (visitas a las huertas, encuentros y talleres), con el fin de motivar a los horticultores a utilizar las malezas con fines medicinales y comestibles. Luego, relevaron cuántas y cuáles de ellas fueron efectivamente comercializadas en la Feria. Un factor importante que motivó a los productores a incorporar a estas plantas a la venta fue la posibilidad de generar ingresos sin haber destinado tiempo de laboreo alguno, ya que las plantas crecen solas en la huerta. Aquellos que decidieron no incluirlas en su repertorio de ventas adujeron que no alcanzaban a recolectarlas, otros siguen considerándolas de manera negativa -asociándolas a la pobreza- y a una labor que no los enorgullece (como sí lo hace el cultivo de sus plantas de la huerta). Muchas familias no las comercializan, pero sí las consumen en su casa.

Finalmente, en las tres temporadas fueron comercializadas 29 especies distintas de malezas comestibles y medicinales. La mayoría de ellas son de origen europeo y asiático. Aquellas con mayor presencia en las Ferias fueron Diente de león, Quinquilla, Siete venas, Cerraja, Rosa mosqueta y Frambuesa. “Probar y experimentar el sabor de las plantas directamente fue la condición necesaria para asimilar e internalizar la idea de una maleza que se come”, sintetiza Ladio. “Una muestra de la valoración positiva a la que arribaron los productores es que la mayoría dejó de llamarlas de manera negativa (maleza) y adoptó cariñosamente la denominación “bueneza”, maleza buena, un término creado por Eduardo Rapoport, reconocido especialista de la región”, concluye. “Este trabajo de etnobotánica aplicada da cuenta de los procesos y mecanismos que se ponen en marcha cuando se activan nuevos conocimientos sobre plantas en una población”, resumen las investigadoras. Con este tipo de investigaciones se revela la importancia de revalorizar lo local, que al mezclarse con lo nuevo da origen a propuestas que pueden contribuir al desarrollo humano, vigorizando la tradición de la mano de las innovaciones.

Acerca del CONICET

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET)

Con 55 años de existencia, el CONICET trabaja junto al Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación en la transferencia de conocimientos y de tecnología a los diferentes actores que componen la sociedad y que se expresan en ella.

Su presencia nacional se materializa en:

Presupuesto: con un crecimiento de 12 veces para el período 2003 - 2013, pasó de \$236.000.000 a \$2.889.000.000.

Obras: el Plan de Obras para la Ciencia y la Tecnología contempla la construcción de 90 mil m² en nuevos institutos, laboratorios y la modernización de instalaciones en diferentes puntos del país.

Crecimiento: en poco más de 5 años se duplicó el número de investigadores y cuadruplicó el de becarios, con una marcada mejoría de los estipendios de las becas y los niveles salariales del personal científico y técnico, en sus diferentes categorías.

Carrera de Investigador: actualmente cuenta con 7.485 investigadores, donde el 49% son mujeres y el 51% hombres. Este crecimiento favoreció el retorno de científicos argentinos radicados en el exterior.

Becas: se pasó de 2.378 becarios, en 2003, a 9.076 en 2012. El 80% del Programa de Formación se destina a financiar becas de postgrado para la obtención de doctorados en todas las disciplinas. El 20% restante a fortalecer la capacidad de investigación de jóvenes doctores con becas post-doctorales, que experimentó un crecimiento del 500% en la última década.

Para más información de prensa comuníquese con:

prensa@conicet.gov.ar
(+ 54 11) 5983-1214/16

Contacto de prensa
prensa@conicet.gov.ar
+ 54 11 5983-1214/16

Estemos en contacto
www.conicet.gov.ar
[www.twitter.com/conicetdialoga](https://twitter.com/conicetdialoga)
www.facebook.com/ConicetDialoga
www.youtube.com/user/ConicetDialoga



Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Av. Rivadavia 1917 (C1033AAJ) República Argentina Tel. + 54 115983 1420