

Variedades autóctonas o tradicionales, ¿generalizar es peligroso!

Algunas consideraciones en respuesta al artículo publicado en el nº66 de la revista *La fertilidad de la tierra* en la sección *El vergel en otoño*. En el artículo se afirma que no siempre la elección de una variedad tradicional será la más acertada a la hora de hacer una nueva plantación". Queremos remarcar que la mayoría de lectores de esta revista no son profesionales de la agricultura meramente productivista donde se prioriza maximizar el rendimiento productivo por hectárea y año sino pequeños productores. Como sabemos, los monocultivos de variedades industriales registradas, en la mayoría de los casos, injertadas sobre patrones enanizantes, se destinan a mercados extremadamente competitivos como pueden ser grandes superficies y mercados internacionales. Por lo tanto, creemos que los consejos citados en el artículo no van dirigidos al público objetivo de la revista, ya que en estos sectores las variedades tradicional encajan perfectamente.

Quizás la pregunta de fondo sería otra: ¿qué tipo de agricultura defendemos y pensamos que es sostenible a largo plazo?

En el mismo número 66 de "La fertilidad de la tierra", se informa del informe "From Uniformity to diversity"¹ elaborado por el Panel Internacional de Expertos en Sistemas Alimentarios Sostenibles, IPES-Food. El informe del IPES-Food, defiende los sistemas agroecológicos diversificados con producciones destinadas a canales de comercialización cortos, como son los mercados locales, tiendas de los pueblos más cercanos, grupos de consumos, compra pública de instituciones para abastecer escuelas, hospitales, geriátricos, etc.

En determinados casos es un hecho que las variedades tradicionales son menos productivas que las variedades industriales, ya que no han sido seleccionadas únicamente por su rendimiento. En este sentido sería muy positivo llevar a cabo investigaciones sobre el cultivo de variedades tradicionales en condiciones productivas modernas, con técnicas agronómicas actualmente a nuestro alcance, para así generar datos actualizados y reales sobre sus rendimientos. Pero lo más importante es realizar un análisis del coste / beneficio de este tipo de plantaciones, tanto a nivel estatal como europeo, donde estas variedades aún se utilizan para grandes producciones. Determinadas variedades tradicionales tienen un valor añadido que otras variedades industriales no tienen y otras tienen una rusticidad agronómica que debe ser muy tenida en cuenta en el estudio de costes de las explotaciones.

A principios del siglo XXI, la producción de ciruela de Ente (también conocida como ciruela de Agen, variedad tradicional de la Aquitania), con 14.000 ha, representaba el 65% de la superficie destinada al cultivo de ciruelo en Francia, 2.200 productores y 55.000 toneladas de ciruelas comercializadas al año².

1 IPES-Food. 2016. From uniformity to diversity: a paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems. International Panel of Experts on Sustainable Food systems. En línea: http://www.ipes-food.org/images/Reports/UniformityToDiversity_FullReport.pdf

2 Leterme, E. et al. 2008. Les Fruits Retrouvés. Éditions du Rouergue.



En el artículo se afirma que “es habitual” encontrar variedades locales con “mala conservación”. En este sentido cabe destacar que gran parte de las variedades locales de manzanos y perales de otoño fueron seleccionados para tener una longevidad de los frutos muy elevada. En épocas donde aún no existían sistemas de refrigeración era evidente que se valoraba muy positivamente una variedad que se pudiera conservar durante los meses de invierno.

En referencia a las características organolépticas, es cierto que a los consumidores “de hoy en día” les gustan frutos dulces, crujientes y jugosos, pero también es cierto que nuestros gustos se han ido modulando a una velocidad exponencial durante las últimas décadas en función de las necesidades comerciales de las corporaciones a través de sus eficientes herramientas publicitarias.

Existen variedades locales con estas características. Es más , muchos frutos antiguos aportan a nuestras papilas gustativas un sinfín de matices de sabores. Desde el punto de vista nutricional cabe destacar que numerosas variedades tradicionales contienen más vitaminas y principios activos que sus homólogas industriales, como se puede leer en el artículo ”La manzana de la salud, Barasoain, R” del nº49 de esta revista que indica que la variedad de manzana "Calville" tiene 35mg / 100g de vitamina C y las modernas "Golden" únicamente 8 mg / 100g.

Es esencial conservar las variedades tradicional como reservorio de biodiversidad para las futuras generaciones y como recurso fitogenético por mejoras varietales, pero no podemos reducir su conservación sólo a estos fines. No podemos devaluar el trabajo de selección varietal de generaciones y generaciones de agricultores y agricultoras que nos han precedido y han alimentado a nuestros antepasados. Referirse a las variedades tradicionales como aquellas “que cuidaban en el pueblo” es despectivo. No podemos pensar que todo lo que representa el pasado no nos sirve hoy en día.

Por último queremos remarcar una gran diferencia entre las variedades tradicionales y las industriales. Las primeras están libres de propiedad intelectual (derechos de obtentor y patentes) y, por tanto, nos ofrecen autonomía en nuestros sistemas agroalimentarios y permiten avanzar hacia la soberanía alimentaria de los pueblos. Eso, hoy en día es un regalo al que no podemos ni debemos renunciar.

Esperamos que en un futuro próximo, en España, replicando lo que ya se hace en otros países, se desarrollen nuevos indicadores para evaluar los sistemas alimentarios que no se basen exclusivamente en la productividad varietal.

Red de Semillas “Resembrando e Intercambiando”

Xarxa Catalana de Graners

