

# Tomate platense en La Plata, Argentina

Juan José Garat\*

## Introducción

**L**a producción hortícola en el “Cinturón Verde” de la Ciudad de La Plata, Argentina, tiene los años de la ciudad misma. Fundada en 1882 para ser la capital de la provincia más grande de la Argentina y a escasos 60 kilómetros al sur de la capital del país, en su proyecto original sus diseñadores no sólo ubicaron las dependencias gubernamentales, la catedral y los espacios para el arte y la cultura, también pensaron en dónde debían situarse quienes proveyeran de verduras frescas, frutas y leche a los futuros habitantes. Así nace, junto con la ciudad, la producción hortícola local, que con el tiempo se transforma en una forma de hacer las cosas, y nace el “*quintero*”, como se denomina en esta región al productor de hortalizas. De origen italiano, español o portugués, y más recientemente de la vecina Bolivia, supieron junto a su familia crear una cultura alrededor del trabajo en la quinta. Fueron más de 100 años a través de los cuales la producción hortícola produjo y reprodujo las especies mejor adaptadas a nuestra región y a la demanda de los consumidores de la región y del país.

De esta manera, los conocimientos que traían desde sus pueblos natales -junto con el trabajo de los técnicos y los trabajadores del campo- crearon a través de décadas variedades botánicas adaptadas

al clima y al suelo locales. Por esta razón consideramos a las poblaciones actuales productos de la cultura local, poblaciones que sintetizan los conocimientos y las experiencias acumuladas por generaciones.

Pero la evolución de la agricultura en general, la situación económica del país, así como la de la horticultura en particular, ponen en el centro del debate el destino de esos productores familiares y de sus producciones tradicionales. Los bajos precios, la oferta tecnológica cada vez más cara, dependiente y homogeneizante, y la migración producto de la crisis, son algunos de los elementos que generan incertidumbre respecto de lo que vendrá. Y esta crisis arrastra consigo algunos componentes que caracterizaron la producción hortícola local: los productores, sus semillas, sus insumos característicos y la organización de la producción.

## El tomate platense

Un ejemplo de esta situación es el caso del *tomate platense*, producto típico de nuestra región que redujo su presencia en el mercado hasta prácticamente desaparecer. El tradicional tomate de la zona, variedad botánica caracterizada por su sabor intenso, su forma irregular, achatada, acostillada o fuertemente lobulada, fue reemplazado (como ocurrió en amplísimas áreas de producción hortícola) por materiales modernos de tomate hace aproximadamente 20 años. Diseñados para una producción más intensiva, para una demanda masiva e indiferenciada, la difusión los nuevos tomates -producto de selecciones masales, hibridaciones, hasta los modernos “larga vida”- son un ejemplo de como evolucionó el mejoramiento genético en la agricultura.

Pero recientemente una demanda más segmentada, una mayor conciencia de lo que

---

\* El Ing. Agr. Juan José Garat es el Coordinador del Proyecto para el Rescate y la Difusión del Tomate Platense. Trabaja con otros colegas en la recuperación de variedades hortícolas locales, y dicta el Curso de Extensión Agropecuaria del Departamento de Desarrollo Rural de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP), Argentina.

C.e.: gralo@way.com.ar

C.e.: extagro@ceres.agro.unlp.edu.ar

significa la pérdida de materiales genéticos con historia y adaptados a climas y suelos determinados, y la perseverancia de productores y técnicos nos pone ante el desafío del rescate y la valorización de estas variedades.

La producción de tomate no es originaria ni exclusiva de la región platense, pero es en nuestra región donde los quinteros fueron mejorando y produciendo una variedad que se hizo famosa en todo el país y que se la conoció como tomate platense. Se caracterizó por su sabor y hoy son muchos los que lo comparan con los nuevos materiales y recuerdan aquel "tomate con gusto a tomate".

En 1935 Antonio Gentile comienza la historia del tomate platense. "Al tomate platense lo trajo un quintero muy famoso en aquel entonces que se llamaba Papalardo, que no era tomatero, era apiero y coliflorero. Fue a pasear a Italia y vio un tomate hermoso que le llamó la atención, chato con raya negra..." Este "raya negra" sedujo a los quinteros por el tamaño de los frutos, su resistencia al transporte y su fácil adaptación al clima y al suelo de la región.

A comienzo de los '40 ya son muchos los quinteros que se establecen definitivamente en los alrededores de nuestra ciudad y este tomate platense se difunde con más velocidad. Con el correr de los años el productor, con su empeño y la atención que ponía para producir el mejor tomate, fue sintetizando técnicas que le permitieron, junto con la información que le llegaba desde "afuera" de la quinta, construir

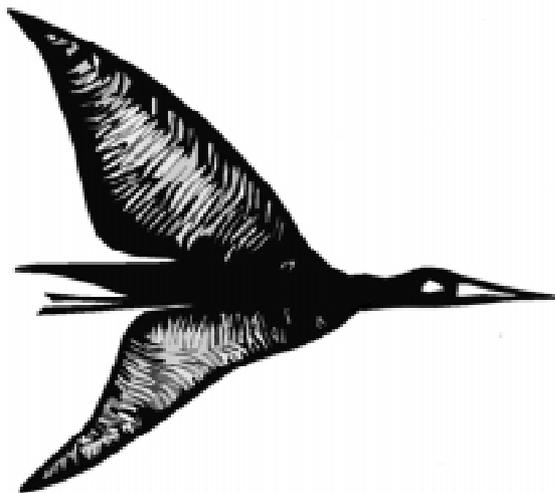
lo que se llama el tomate platense. Este tomate pasa a ser no sólo un producto agronómico sino que también es un producto cultural de nuestra región. Y fueron varios los materiales que se difundieron con "nombre propio": el tomate de los Gentile, el de Prieto, el de los Carcioni, el del Parque (por el Parque Pereyra, reserva natural ubicada a 15 kilómetros de la ciudad de La Plata), el de los Alborghetti, etc. Fue la misma selección hecha por los quinteros lo que permitió estabilizar varias poblaciones adaptadas a suelos y climas de la región, y así el "raya negra" pasó a ser simplemente "platense".

## El Proyecto de rescate

Es en este contexto en que se formula el "Proyecto de Extensión para el Rescate y Difusión del Tomate Platense". Presentado ante las autoridades de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP, fue aprobado en el año 1999. Los objetivos planteados en el mismo fueron los siguientes:

- revalorizar el cultivo de tomate, variedad platense, como producto cultural de nuestra región;
- promover la conservación *in situ* de las poblaciones localizadas de tomate platense; y
- adopción, por parte de los productores beneficiarios, de las técnicas de producción y mercadeo desarrolladas y evaluadas grupalmente.

El trabajo junto con los productores comienza a mediados del año 1999, a partir del cual se recuperan 6 variedades de tomate platense ya fuera del circuito comercial, mantenidas en algunos casos sólo para el autoconsumo. La tarea consistió en reuniones grupales con los productores para acordar una forma de trabajo a través de la cual se pudiera lograr un producto que mantenga las características del viejo tomate platense, a la vez que fuera producido con una baja carga de agroquímicos. Paralelamente se involucraron la Municipalidad de la Ciudad de La Plata -declarando de interés municipal su promoción y su producción-, y dependencias del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Provincia de Buenos Aires, en donde se realizan ensayos comparativos entre las distintas poblaciones localizadas. Estos detalles cobran sentido al momento de que la experiencia se enmarca en una propuesta de desarrollo local, para la cual reconocemos como básico la confluencia de una diversidad de actores que reflejen la diversidad de expresiones locales.





## Algunas conclusiones

La experiencia de la recuperación del tomate platense como producto típico o tradicional marca un camino interesante para pensar algunas estrategias de desarrollo rural, en la línea de rescate de la biodiversidad, de la cultura local, etc. Pero en nuestro caso, falta tiempo y trabajo para consolidar algunos aspectos, tales como una mejor difusión de estos productos; un canal de comercialización particular para productos diferenciados; investigación y experimentación en el desarrollo de un cultivo con una menor carga de agroquímicos; y la recuperación de técnicas de selección para garantizar la pureza de las poblaciones recuperadas.

Luego de casi 3 años de trabajo, la experiencia ha sido muy rica en cuanto al reconocimiento de los factores que posibilitan la recuperación y revalorización de este tipo de materiales. Y vemos en los dos extremos de la cadena (productores y consumidores) elementos a considerar en la consolidación de esta experiencia y en el planteo de experiencias similares. En este sentido, para garantizar una conservación *in situ* genuina, deberán ser productores y consumidores quienes acepten y se apropien desde sus lugares de un producto con las características como las señaladas. Por una parte, los productores de la región van reconociendo lentamente las cualidades (agronómicas y no agronómicas) de este producto. Hay que recordar que por diversas circunstancias fueron los mismos productores quienes decidieron hace ya dos décadas reemplazar “sus” materiales de tomate platense por

materiales modernos que respondían en esos tiempos a determinadas necesidades.

Y por otra parte, vemos que el consumo de alimentos está pasando por una etapa de cambios interesantes, y este es un dato a tener en cuenta en este tipo de trabajos. Hoy la sociedad busca ampliar sus posibilidades de consumo, acceder a alimentos más naturales, más sanos y con referencias concretas sobre su origen y sistema de producción. Así, las cualidades intrínsecas del tomate platense, como producto típico producido con una baja carga de agroquímicos, con más 60 años de reproducción continua en la región son un elemento a rescatar en estas circunstancias.

Actualmente el “Proyecto de Extensión para el Rescate y la Difusión del Tomate Platense” ha avanzado en la discusión, junto con los productores, de las necesidades que se plantean para producir y difundir este producto en la región. Y paralelamente, producto de las charlas con los viejos quinteros, se han localizado poblaciones de otras especies hortícolas, que si bien no han tenido la fama alcanzada por el tomate platense, tienen una historia similar y guardan varias de las características que definen un producto típico: el brócoli criollo o italiano, el apio “fajado”, el alcaucil “ñato” o el “blanco”, etc. Estas poblaciones tienen décadas de reproducción continua, están adaptados a nuestro clima y nuestro suelo y son producto de nuestra cultura. Y si no actuamos rápidamente, también corren el riesgo de perderse o, quizás con suerte y sólo con suerte, permanecer guardadas en algún banco de germoplasma a la espera de quién sabe que...●