

# Variedades locales: aunando tradición y futuro

## Horticultura para mercado en fresco

Amaya Uribarri Anacabe. *INTIA*

La agricultura, y en concreto la horticultura, ha ido evolucionando a lo largo de los siglos de la mano de las personas que han ido seleccionando aquellas plantas cuyas características más se ajustaban a sus necesidades y gustos.

Se han ido conformando así, en distintos lugares, variedades diferenciadas de la misma especie que sobresalen por determinada característica como pueden ser el color, la forma, el sabor; su adaptación a una particular forma de elaboración, de conservación, a un clima específico, etc. Son variedades que agrupamos bajo la denominación de locales, antiguas u otras que reflejan esta misma idea.

La utilización de estas variedades ha ido generando una cultura, un conocimiento basado en las labores a realizar con esas hortalizas en las distintas épocas del año, unos usos culinarios, una cultura gastronómica basada en esos colores, formas, sabores. Es decir, estas variedades forman

parte de la vida de las diferentes poblaciones y han evolucionado con ellas creando culturas diversas, generando diversidad.

En Navarra existe una rica tradición, muy antigua, de cultivo de huerta y de esa tradición hortelana han surgido un sinfín de variantes de lechugas, tomates, alubias verdes o pochas, cardo, habas, cebollas, acelga, borraja, etc., adaptadas a cada zona.

Hoy en día, estas variedades locales sufren una suerte diversa. Algunas se mantienen pero otras están en trance de desaparición.

Con este artículo queremos hacer un balance de la situación actual en lo que se refiere a las variedades locales hortícolas navarras, dónde buscarlas y qué cualidades y beneficios aportan en un mundo cada vez más globalizado.





## VARIETADES LOCALES: PANORAMA GENERAL

La agricultura industrial ha ido desarrollándose de la mano de variedades con características más uniformes, multiplicadas a gran escala por empresas de semillas, quedando estas variedades locales más antiguas relegadas casi al olvido o la desaparición. Han subsistido en el mejor de los casos en huertos familiares y para uso de pequeños agricultores e incluso muchas de ellas, en la actualidad, se conservan sólo en los bancos de germoplasma.

En otras situaciones, en general cuando el mercado es muy local y muestra un gran apego cultural por alguna de estas especies o variedades, éstas se han mantenido con cierta fortaleza.

Sin embargo, observamos que existen diversos movimientos que adquieren cada vez mayor empuje y que buscan en estas variedades antiguas características no recogidas en las nuevas variedades híbridas, es decir, buscan variedades capaces de dar respuestas a las diversas situaciones locales. En definitiva, **lo que siempre han dado estas variedades: capacidad de evolución y adaptación.**

**Esta complejidad/fortaleza, esta capacidad de adaptación, es en la actualidad una cualidad imprescindible en este contexto de cambio climático.**

### Variedades locales: Componente cultural

Las especies que tradicionalmente se han cultivado en una zona, y más en concreto las características de sus variedades, revelan en gran parte los hábitos de consumo tradicionales de ese lugar, tanto de su consumo estacional en fresco como de la cultura relacionada con la conservación para su consumo posterior. Explican la manera de elaborarse los alimentos, de alimentarse. Y evoluciona conjuntamente con todas ellas.

Igualmente, reflejan y son reflejo de los intercambios comerciales. Para ello, durante siglos, se han ido seleccionando variedades más o menos adecuadas a la conservación y al transporte.

Y así, desde hace ya unos años cuando, entre otros, desde el mundo de la restauración (con importante repercusión mediática) se realizan **búsquedas de "lo auténtico"**, estas variedades aparecen en el eje central de estas investigaciones y muchos de estos restaurantes comienzan a trabajar directamente con los productores locales y les apoyan en el rescate de variedades casi perdidas.

Paralelamente, este movimiento de recuperación se ha ido extendiendo hacia la alimentación en general, de tal forma que la imagen, la percepción que el **consumidor** se crea de los productos, ha ido evolucionando. Así, en los productos frescos, más concretamente en las hortalizas, se está viviendo desde hace ya unos años una **tendencia que se mantiene e incluso aumenta cada día, de búsqueda y valorización de conceptos como salud / bienestar y natural / local.**

Esta tendencia, se ve reflejada en todos los estudios de tendencia de consumo de estos últimos años, en los que se muestra que, hoy en día, una parte importante de los consumidores valoran muy positivamente factores como salud, calidad, cercanía, tradición, etc. y en ese contexto, el precio a pagar por un determinado producto aparece relativizado a la hora de adquirir los alimentos, especialmente los frescos.



### Variedades locales: Recurso genético

Así como decimos que una de las características de las variedades híbridas es su uniformidad, en estas variedades de polinización abierta, sus ejemplares resultan similares entre ellos pero su riqueza radica en su diversidad, en su patrimonio genético no homogéneo. Esta variabilidad les permite ir adaptándose y responder con éxito a las necesidades que en cada momento se vayan presentando. En cualquier situación "imprevista" siempre habrá probabilidad de que un número de ejemplares sean capaces de mostrar su fortaleza frente a esa nueva situación. Su propia complejidad es su fortaleza.

## LAS VARIETADES LOCALES EN LA HORTICULTURA NAVARRA EN LA ACTUALIDAD

Bien es cierto que **la producción hortícola navarra dirigida al mercado en fresco o de muy escasa transformación nunca ha olvidado completamente estas variedades.** Buena prueba de ello son las achicorias, acelgas, borrajas, cardo, pochas y tantas otras, posiblemente por su arraigado consumo y su pequeña repercusión económica para las grandes casas de semillas. Sin embargo, otros productos de gran consumo, no sólo local sino



mundial, como por ejemplo, el tomate y la lechuga, han sido objeto de importantes trabajos genéticos por parte de estas empresas que han presentado en el mercado variedades que ofrecen resistencias a plagas y enfermedades concretas, uniformidad en calibres, colores, formas, etc., basando la rentabilidad en maximizar la producción, pero que además de otro tipo de cuestiones, han supuesto alejarse de colores, formas, aprovechamientos y sobre todo sabores, ligados a la cultura local.

La evolución de estos últimos años ha hecho surgir una **nueva vía para lograr la rentabilidad de las explotaciones**. No en todas ellas se busca un máximo de producción para lograrla. En algunas de ellas, la búsqueda se ha realizado por otras vías, una de las más reseñables es la de la producción de **variedades locales que aportan un plus de calidad y una conexión emocional principalmente con el sabor**, pero también con formas, texturas...

El **tomate de mesa** es buena muestra de ello. Durante años se han cultivado en la práctica totalidad de explotaciones variedades híbridas que ofrecían uniformidad, producción, resistencias o tolerancias a algunas enfermedades y otras propiedades de indudable interés. Poco a poco ha ido surgiendo con gran fuerza un nuevo espacio de producción con variedades que, a pesar de su diversidad, responden a lo que el imaginario colectivo en Navarra reconoce como un “muy buen tomate” y que responde a la denominación genérica de Feo o de Feo de Tudela. Sus cualidades organolépticas le han abierto con nota las puertas del mercado. **El productor ha recuperado en algunos casos el papel de seleccionador**, buscando plantas con características morfológicas y productivas de su interés, **y el mercado ha valorado este producto con un precio diferenciado**. En este caso, se ha vuelto a hacer patente que el precio, en determinadas circunstancias no es el factor único y más importante a la hora de tomar decisiones en la cesta de la compra.

El caso de la **lechuga entera (batavia y cogollo)** es muy distinto y presenta características propias que han dificultado el auge de variedades locales, tales como:

- La activa presencia de variedades comerciales que se adecuan a los gustos del mercado local y se esfuerzan en ofrecer respuestas a los problemas sanitarios más habituales.
- El alejamiento de Navarra del cultivo de la mayor parte de los “cogollos de Tudela”.

- La irrupción de la IV gama, en la que el factor comodidad (sin menospreciar ninguna otra característica) ha supuesto que la balanza de ventas se inclinara rápidamente a su favor.

Y a pesar de lo anteriormente expuesto, algunos productos locales de gran arraigo se mantienen con presencia en el mercado, gracias a su calidad. La lechuga crispilla, por ejemplo, mantiene aún su presencia estacional en las tiendas de la comarca de Pamplona. La lechuga de grumillo es otro ejemplo de ello. Esta lechuga, de sabor dulce, tipo romana pequeña y para algunos la antecesora del cogollo de Tudela, es un producto muy interesante que se mantiene en la Ribera.

Otras lechugas que en su día tuvieron un nombre y un peso local, como la cachurrilla en Murillo, casi han desaparecido. Y tantas otras.



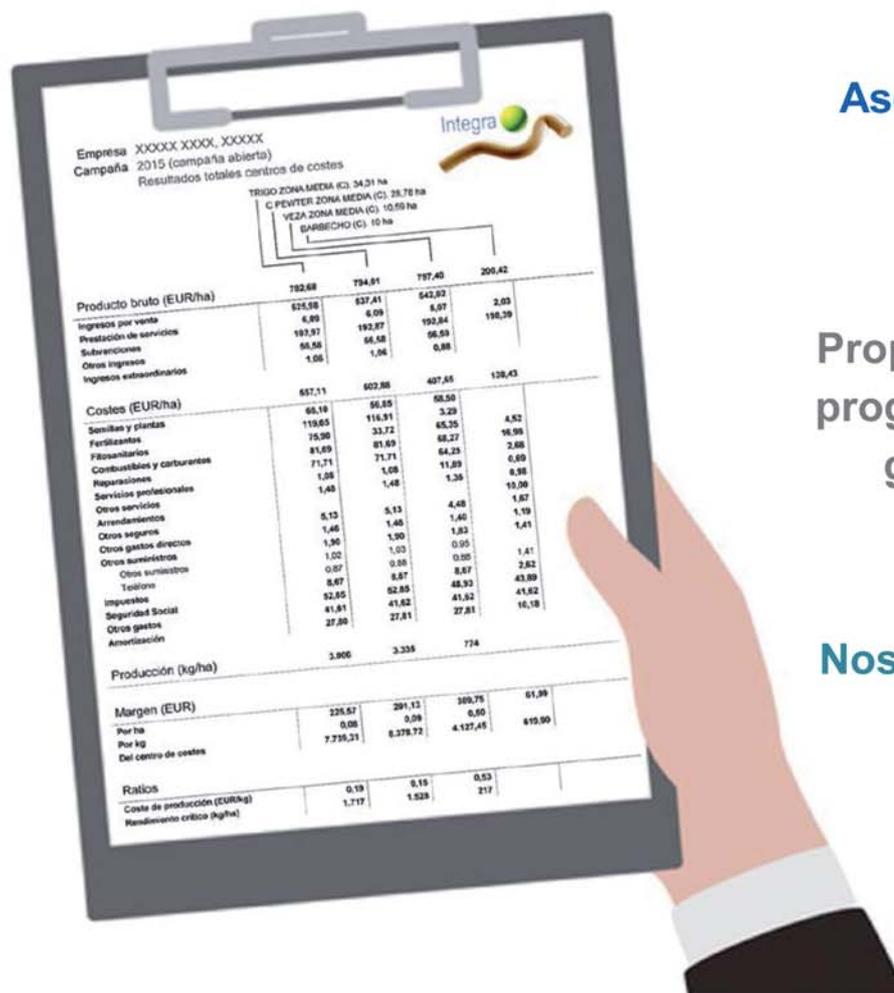
## ¿DÓNDE BUSCAR, DÓNDE ENCONTRAR ESTAS VARIEDADES ANTIGUAS?

Tradicionalmente, los productores en unos casos y los semilleros en otros eran los encargados de ir seleccionando y reproduciendo las plantas con las características a su entender más interesantes, como parte de la propia actividad. Por lo tanto, el mantenimiento de cada una de estas variedades locales era, y lo sigue siendo, una decisión personal además de un trabajo añadido de gran responsabilidad.

En la actualidad, en la mayoría de los casos, se da una **especialización de tareas**: el productor produce, el semillero hace el plantel y en general las semillas se compran. Pero esta especialización de tareas que hay en la actualidad conlleva, con el paso de los años, una **reducción importante de la biodiversidad hortícola**.

Las casas comerciales que ofrecen en sus catálogos estas especies con variedades de polinización abierta son las proveedoras de gran parte de las semillas que se utilizan de algunas especies como borraja, achicoria y otras. Esta actividad es importante para facilitar su disponibilidad y acceso a todos los

## SERVICIOS DE CONTABILIDAD, FISCALIDAD Y GESTIÓN



Empresa XXXXX XXXX, XXXXX  
Campaña 2015 (campaña abierta)  
Resultados totales centros de costes

TRIGO ZONA MEDIA (C): 34,31 ha  
C PERIFER ZONA MEDIA (C): 28,78 ha  
VEZA ZONA MEDIA (C): 10,69 ha  
BARBECHO (C): 10 ha

	782,68	794,81	197,40	200,42
<b>Producto bruto (EUR/ha)</b>				
Ingresos por venta	625,98	637,41	642,02	2,09
Prestación de servicios	197,97	192,87	192,84	190,29
Subvenciones	66,58	66,58	66,59	66,58
Otros ingresos	1,05	1,06		
Ingresos extraordinarios				126,43
<b>Costos (EUR/ha)</b>				
Semillas y plantas	66,19	66,89	66,90	3,20
Fertilizantes	110,65	116,91	65,25	4,52
Fitosanitarios	75,96	33,72	68,27	16,98
Combustibles y carburantes	81,89	81,69	64,23	2,86
Repaparaciones	71,71	71,71	11,89	6,00
Servicios profesionales	1,06	1,08	1,35	6,95
Otros servicios	1,49	1,48		10,20
Arrendamientos	5,13	5,13	4,48	1,67
Otros seguros	1,46	1,46	1,40	1,19
Otros gastos directos	1,90	1,90	1,83	1,41
Otros suministros	1,02	1,03	0,95	
Tecidos	0,87	0,86	0,90	1,41
Impuestos	8,87	8,87	8,87	2,82
Seguridad Social	52,85	52,85	48,93	43,89
Otros gastos	41,61	41,62	41,62	41,62
Amortización	27,80	27,81	27,81	16,18
<b>Producción (kg/ha)</b>				
3.900	3.338	774		
<b>Margen (EUR)</b>				
Por ha	226,57	291,13	380,75	61,99
Por kg	0,08	0,09	0,50	419,90
Del centro de costes	7.735,31	8.379,72	4.127,45	
<b>Ratios</b>				
Coste de producción (EUR/kg)	0,19	0,15	0,53	
Rendimiento crítico (kg/ha)	1.717	1.928	317	

**Asesoramiento totalmente especializado en las explotaciones agrarias**

**Proporcionamos INTEGRA: programa de contabilidad y gestión para la empresa agraria**

**Nos adaptamos a cualquier otro programa de contabilidad**

**CONTABILIDAD**

**LIBROS CONTABLES**

**FISCALIDAD**

**IVA, IRPF**

**GESTIÓN**

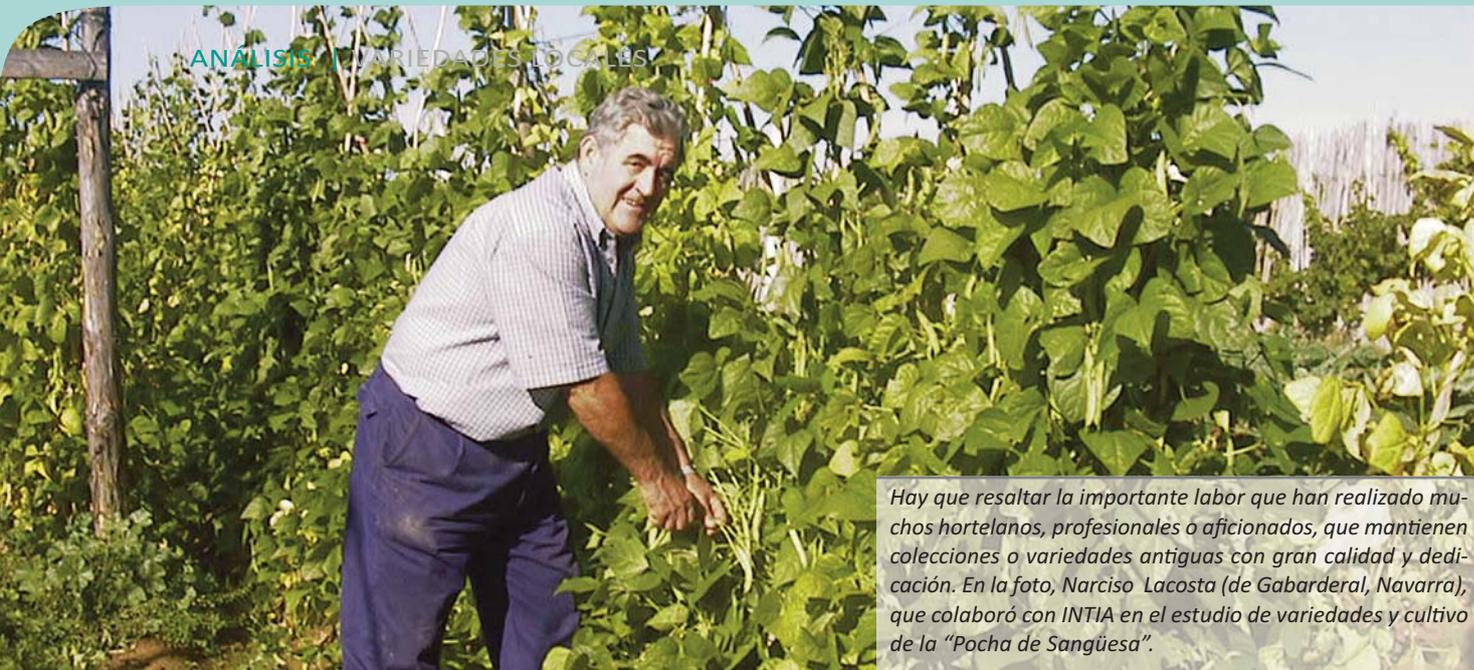
**TÉCNICO-ECONÓMICA**

**Nuevas condiciones especiales para jóvenes**



**CONTACTA CON NOSOTROS**

Beatriz Preciado Biurrún  
Edificio Peritos - Avda. Serapio Huici, 22  
31610 VILLAVA (NAVARRA)  
T: +34 948 013 040 F: +34 948 013 041  
bpreciado@intiasa.es www.intiasa.es



*Hay que resaltar la importante labor que han realizado muchos hortelanos, profesionales o aficionados, que mantienen colecciones o variedades antiguas con gran calidad y dedicación. En la foto, Narciso Lacosta (de Gabarderal, Navarra), que colaboró con INTIA en el estudio de variedades y cultivo de la "Pocha de Sangüesa".*

productores, pero al mismo tiempo y como prácticamente todas las plantas que se cultivan de cada una de estas especies se obtienen de sus semillas, al reducir drásticamente el número de seleccionadores y los criterios de selección, se reducen igualmente las posibilidades de cada especie.

Es importante destacar que, en el mundo de la horticultura, hay un gran número de personas que realizan esta actividad de forma no profesional. En algunos casos, estos hortelanos aficionados mantienen colecciones o variedades con gran calidad y dedicación. Este aspecto también hay que tenerlo muy presente ya que, en ocasiones, sus criterios de selección se han correspondido más con el objetivo del consumidor estricto -calidad gustativa- que con criterios productivos que siempre han tenido más peso en los agricultores profesionales.

Los bancos de germoplasma o bancos de semillas son lugares en donde se conserva material vegetal vivo pero, además, entre sus labores también figuran la localización y recolección de este material y trabajan coordinados en la red de colecciones del programa nacional de recursos fitogenéticos. Esta red descentralizada está integrada en la actualidad por más de 30 instituciones dependientes de la administración central, de las administraciones autonómicas y de las universidades, y conservan tanto colecciones de semillas como colecciones de campo, según describe la web del INIA.

El lugar en el que se hayan mantenido las semillas nos ofrecerá, con toda probabilidad, muchas opciones para lograr una serie de características o de informaciones, pero igualmente con toda probabilidad adolecerá de otras. Las provenientes de bancos de semillas oficiales, mantendrán un buen estado sanitario, pero aparecerán como "paradas en el tiempo" y además, en la mayoría de los casos, se logrará escasa información asociada sobre colores, formas, épocas adecuadas de cultivo, etc.

Las que provienen de cultivadores activos siempre estarán, en este aspecto, mucho más vivas. No sólo han ido evolucionando en función de los aspectos que más pueden interesar al cultivador en cuestión, sino que la sola posibilidad de obtener esa

u otras informaciones de quien las mantiene, ofrece una perspectiva mucho más enriquecedora y completa.

## OBTENCIÓN DE SEMILLAS

La especialización de tareas anteriormente comentada, en la que cada parte va realizando tareas cada vez más específicas, ha conllevado con el tiempo una pérdida de conocimientos de aspectos tan importantes como cuáles son los criterios y métodos de selección, sobre cómo llevar a cabo la obtención y conservación de semillas, entre otros muchos, de gran parte de los productores.

Por lo tanto, esta recuperación cultural también es un aspecto muy importante a contemplar y requiere un esfuerzo formativo que habría que encauzar y llevar a cabo adecuadamente, cuando se plantea el tema del mantenimiento de la biodiversidad agrícola *in situ*.

## PRODUCCIÓN ECOLÓGICA O PRODUCCIÓN CONVENCIONAL

En un contexto como el actual, la aportación de estas variedades puede encontrar y encuentra de hecho un amplio eco entre los consumidores, por su entronque con la cultura gastronómica local, cargada de sabores, formas y colores culturalmente reconocibles y reconocidos.

Además, la difusión que logran en los medios de comunicación favorece que todo lo anterior se convierta en valor económicamente reconocido.

Estos aspectos y otros más facilitan que las variedades locales tengan una interesante perspectiva de presente y futuro, tanto para los productores de convencional como para los de agricultura ecológica, que pueden y deben añadir a todas las características de interés ya señaladas todo el valor añadido que ofrece la producción ecológica.