



Daniel Tort, productor de la localidad de San Diego, Cerro Largo, con maíz criollo y semillas de zapallo, en la 5ª Fiesta Nacional de la Semilla. / FOTO: NICOLÁS CELAYA

Silenciosa como el brote

Encuentro y fiesta nacional de intercambio y conservación de semillas criollas

VIERNES 12 DE ABRIL. Minas, 4.00 AM. El ómnibus de la Facultad de Agronomía (Fagro) se despertó por los aplausos y las risas. El grupo estaba compuesto por varias familias, productores agrícolas que llevaban sus semillas para intercambiar y quienes iban a reivindicar una vez más su lucha por el acceso a la tierra. Provenían de Aiguá, Piriápolis, Rocha, Canelones. Ecologistas, activistas y pacifistas. Valle Edén estaba más cerca, a pesar de las ocho horas que faltaba recorrer antes de llegar a la 5ª Fiesta Nacional de la Semilla Criolla y la Agricultura Familiar: construyendo la soberanía alimentaria, que se extendería hasta el domingo. Este encuentro bienal e itinerante es impulsado por la Red de Semillas Criollas del Uruguay, la Fagro de la Universidad de la República, Redes Amigos de la Tierra, Uruguay Sustentable, la Comisión Nacional de Fomento Rural y el Centro Agustín Ferreiro; recibió también el apoyo de la Intendencia de Tacuarembó y del Consejo de Educación Técnico Profesional ex Universidad del Trabajo del Uruguay.

Festejos otra vez ante el anuncio de destino próximo: kilómetro 208 de la ruta 26, a unos 30 kilómetros de la ciudad de Tacuarembó y a 400 de Montevideo. Valle Edén tiene una escuela, un camping, una posada, el Museo Carlos Gardel, en lo que fuera la pulpería que el *Mago* solía frecuentar, y pocas pero suficientes casas para sus habitantes. Está dividido por las vías del tren, por cuya estación pasa dos veces por día y que con su ruido ensordecedor desco-

De recolectores a agricultores. Incluso ya desde antes la semilla germinaba. Con el dominio de su cultivo, los humanos plantaron las bases de una nueva forma de vinculación y organización entre propios y extraños, y con la tierra. Transcurridos 10.000 años, la recolección refiere a otra cosa y la agricultura, también, y aunque la sociedad se siga estructurando básicamente en torno a esas cosechas, su producción ahora depende de unos pocos. Y aunque hortalizas, frutas y legumbres todavía vienen de ellas, las semillas tampoco son lo que fueron. Se modifican genéticamente, se patentan, se apropian. Más acá de los pueblos originarios que preservan el arte de la siembra propia al ritmo de la tierra, a nivel mundial se están consolidando movimientos urbanos y suburbanos que apuestan a revivir esa tradición con la premisa de recuperar los sabores y de contribuir a garantizar que a futuro la tierra siga siendo capaz de reproducir el milagro. La revolución de la semilla y el autocultivo cooperativo parece crecer también en Uruguay. Silenciosa.

locó a quienes no estábamos acostumbrados a escuchar su marcha.

En el centro, al lado del museo, estaba dispuesta la infraestructura para el registro de los participantes: 200 pesos por el transporte y la comida de los tres días. "Regalado". Si no, "era imposible que estos productores vinieran", dijo Marcelo Fossatti, uno de los organizadores. El primer día los inscriptos fueron aproximadamente 700 personas, en su mayoría productores de huerta familiar.

Armamos la carpa a orillas del arroyo Jabonerías, que cruza todo el Valle Edén. En la tarde, luego de hacer talleres entre pequeños grupos, se reunieron en la carpa blanca que se había

instalado en el centro del predio, al lado del museo, donde tuvo lugar un gran número de charlas. En esta instancia se colectivizó lo debatido previamente en los grupos -por ejemplo, temas de coordinación interna de la Red de Semillas-. Una vez más, se celebró la heterogeneidad: había productores de todo el país, representantes del sistema educativo y de diversas profesiones. Simultáneamente, 250 niños de 13 escuelas rurales de Tacuarembó jugaban y compartían actividades de educación ambiental.

A un costado de las vías se desplegaban dos toldos verdes bajo los cuales los cocineros prepararon la comida. Café con leche y pan con dulce para el desayuno y la merienda; para el almuerzo y cena se degustaron exquisitos guisos, polenta orgánica, fideos con tuco. Todas las verduras provenían de las cosechas propias. Para el postre, grandes bolsones ofrecían manzanas orgánicas, así como cajones llenos de guayabas, un fruto verde nativo de Uruguay. A la hora de las comidas se trataba de respetar dos menús: el de los carnívoros y el de los vegetarianos; estos últimos conformaron gran parte de los participantes.

Lamañana del sábado estuvo soleada, invitaba a recorrer y disfrutar. En el predio principal se armaron 37 stands. Para este día se sumaron productores de Brasil y de Argentina, y público en general; se registraron unas 1.000 personas. Allí exhibían los diversos tipos de semillas, además de sus productos,

que iban desde artesanías, protector solar a base de componentes naturales y aceites esenciales de plantas hasta licores dulces, repostería de frutos nativos y miel biodinámica, entre otros. Todo artesanal y orgánico. Además, el Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), el Instituto Nacional de Colonización (INC) y el Programa Huertas en Centros Educativos también tenían su espacio.

Hasta la caída del sol se vieron grupos de personas sentadas en el pasto o frente a los stands, conversando e intercambiando semillas: de girasol, maíces criollos, habas, hierbas aromáticas y medicinales, variedades de porotos, de árboles nativos, amaranto, etcétera. A la par se desarrollaban charlas tanto en la carpa blanca como en el museo, donde se trataron temas como la soberanía alimentaria, los transgénicos, la semilla y la legislación, y el acceso a la tierra. También se proyectaban películas relacionadas con estos tópicos en uno de los salones del museo.

A media tarde, ocurrió un hecho inesperado. Don Bernardo, un productor rural de Cañada del Brujo, de la zona de Valle Edén, se arrojó a la carpa blanca con una chismosa de las que se usaban antes para hacer las compras. Colocando con orgullo un boniato blanco de ocho kilos y medio sobre la mesa, acaparó la atención de los presentes, incluidos los fotógrafos, al tiempo que uno de los organizadores lo interrogaba por el enorme tubérculo y suponía, a viva voz, que don Ber-



Adriana Falero y Noel Fernández, en el Centro Agustín Ferreiro.
/ FOTO NICOLÁS CELAYA

nardo lo debía de tratar como un hijo. Bernardo, con una sonrisa radiante y una mano sobre su boniato revelación, posaba para las cámaras.

Cuando ya había caído el sol, las charlas continuaban y el frío intenso se comenzó a sentir. En el predio principal se armó un escenario y en su frente y costados se encendieron grandes fogones, sin los cuales la noche se hubiera vuelto insostenible. Mientras comíamos polenta orgánica, varios artistas amenizaron la noche. El Dúo Alpargatas y Fabián Marquisio, entre otros, hicieron mover los cuerpos. La gente bailaba feliz, la grapiel y el vino corrían en boca de todos. Dicen que la fiesta terminó tarde, a eso de las 6.00, en uno de los vagones del tren abandonado ubicado al lado de la vía.

El domingo, temprano, fueron pocos los que hicieron el recorrido por el lugar para identificar la flora autóctona, tal como estaba programado; la fiesta había dejado secuelas. Cerca de mediodía se hizo una puesta a punto entre los productores de la Red de Semillas, analizando qué puntos se deben trabajar en los próximos dos años. Después del almuerzo se emprendió la retirada. ¡Vamos, que el lunes hay que recuperar el trabajo perdido (pero también ganado) de estos tres días!

Más que alimento

La Red de Semillas Criollas o Programa de Rescate y Revalorización de Semillas Nativas y Criollas, como más formalmente se le llama, se fundó en 2004, en un momento en el que se estaba promoviendo la habilitación de los cultivos transgénicos en Uruguay. Se compone de 24 grupos locales en Artigas, Salto, Paysandú, Tacuarembó, Cerro Largo, Maldonado, Canelones, Lavalleja, Treinta y Tres, Montevideo, San José y Colonia. Cuenta con 160 predios familiares que forman el sistema colectivo de conservación. Marcelo Fossatti, uno de sus referentes, contó a *la diaria* que este movimiento surgió en defensa del maíz criollo, cuya existencia peligraba con el ingreso de la variedad de maíz de Monsanto, MON810. Se comenzó a

invitar a sumarse a la red a productores tradicionales, quienes tenían maíz criollo en sus casas, además de otras variedades autóctonas.

La metodología de trabajo se basa en promover la mayor disponibilidad de variedades, conservándolas a partir del uso de los productores. El objetivo de conservarlas es que al ser rústicas, "llevan mucho menos cura, están adaptadas a este suelo y a este clima y pueden producir su máximo potencial de rendimiento", indicó. Además, reservan los genes para que las futuras generaciones puedan mejorarlas. "Si tenemos todos los genes iguales y dejamos de tener variación, estamos propensos a perder un cultivo de un día para el otro si nos ataca alguna plaga", añadió el técnico.

A su vez, desde la red se intenta "concientizar a la población de la pérdida de la biodiversidad que se está dando en el planeta y de la importancia del consumo responsable a partir de variedades criollas", comentó Fossatti antes de asegurar que está comprobado que su sabor, aroma y textura son superiores a los de las variedades comerciales como híbridos y transgénicos. La red definió como prioritario trabajar con los niños, los maestros y grupos de consumidores. Se trata de llegar a estos últimos mediante la venta directa de los productos orgánicos en las ferias y por los sistemas de entrega a domicilio. La idea es que los consumidores, a la hora de comprar su alimento, no se conmuevan con "los tomates todos igualitos", porque "ahí algo anda mal: las plantas no son máquinas", ejemplificó. Cuando los tomates tienen "distintas formas y colores son de una variedad criolla, y esa es la que tiene mejores propiedades alimenticias", concluyó.

En torno a estos temas giró la mesa redonda "Semillas y legislación". Mercedes Rivas, docente de la Fagro, dio a conocer el anteproyecto de ley sobre Recursos Genéticos y Conocimientos Tradicionales Asociados, que en 2008 fue presentado sin éxito ante el Poder Ejecutivo para que lo impulse. Procura regular la apropiación de los recursos genéticos como plantas autóctonas y

semillas criollas, además de sus derivados. "Hoy cualquiera puede entrar a Uruguay y llevarse semillas o extractos de hojas de plantas sin que nadie se lo impida; con ese material se puede crear un medicamento sintético o un perfume", denunció. También pretende proteger los conocimientos desarrollados localmente, asociados al uso de determinadas plantas. "Unas simples hojitas o semillas pueden dar origen a millones de dólares para una empresa", explicó Rivas. Según Fossatti, esta iniciativa, si prospera, va a "beneficiar a los agricultores y a quitarles poder a las multinacionales que se apoderan de las semillas del mundo".

El rico patrimonio

Pablo Galeano, licenciado en bioquímica e integrante de la red, inauguró las charlas del sábado exponiendo datos sobre la concentración de la propiedad y la extranjerización de la tierra. Uruguay tiene casi un millón de hectáreas forestadas de las 15 millones con las que cuenta, lo que representa 21% del área permitida, unas cinco millones de hectáreas, o sea un tercio del territorio que, según el integrante de la red, se podría forestar en su totalidad y el gobierno promueve alcanzar. Del área ya forestada, 700.000 hectáreas pertenecen a empresas extranjeras: UPM (ex Botnia), Montes del Plata y Weyerhaeuser. A su vez, casi otro millón está destinado a la soja, 40% del

cual está en manos de seis empresas, cinco de ellas extranjeras. En el caso de la industria ganadera y arrocería, los capitales brasileños son los que predominan.

Que estas multinacionales tomen como destino productivo-económico-financiero a Uruguay acarrea graves consecuencias; esa fue una de las conclusiones a las que llegaron los organizadores del encuentro. Una de las más importantes sería la "distorsión que ha generado en el mercado de tierras", precisó Galeano. Datos de la Dirección Estadística Agropecuaria indican que en 2001 el precio de la hectárea para arrendamiento era 25 dólares y para venta, 500, mientras que en 2011 el arrendamiento subió a 150 dólares y la venta, a 3.000 en promedio. A su vez, en el mismo período se pasó de 24% de tierra arrendada para agricultura a más de 50%. Estos contratos son a uno o dos años, tiempo en que se procura obtener la máxima renta posible. Ya no es el dueño de las tierras el que las gestiona sino "grandes grupos económicos que funcionan con una lógica totalmente diferente de la del productor tradicional". "Esto es preocupante desde el punto de vista de la soberanía alimentaria y territorial, ya que hay cada vez menos actores sociales con derecho a ejercer la soberanía sobre el territorio", denunció Galeano. Otro de los efectos negativos mencionados es la contaminación de diversas fuentes de agua potable que abastecen a la población uruguaya, consecuencia del uso de agroquímicos en estas plantaciones.

La soberanía alimentaria territorial es el derecho de la población a elegir de qué y cómo alimentarse, además de poder trabajar su propia tierra. Según José Puigdevall, el objetivo es no ser dependientes del sistema alimentario hegemónico, sino fortalecer los sistemas locales. Puigdevall es un productor orgánico de Treinta y Tres que durante el período 2005-2010 fue director del Departamento de Agroecología y Soberanía Alimentaria de la intendencia olimareña, durante la administración frenteamplista de Gerardo Amaral. Desde allí impulsó un sistema productivo como la agroecología a escala familiar, contemplando los recursos biológicos locales. Mediante el desarrollo de cinco programas se veló por la recuperación de recursos genéticos autóctonos, la pesca artesanal y la apicultura, entre otros. El actual gobierno departamental del Partido Nacional no continuó con esta política.

En esta misma línea se realizó el taller Acceso a la Tierra, en el que participaron productores de Artigas, Canelones, Paysandú, Salto y Tacuarembó, además de funcionarias del INC. Algunos de los productores ya eran colonos y contaban sus buenas experiencias, pero otros, reivindicando su lucha constante, dejaron en claro que no han podido acceder a la tierra, al tiempo que denunciaron diversas irregularidades que se cometerían en campos de colonización. Frente a esta situación, la delegada del INC dio respuesta a algunas situaciones, mientras que otras las registró para consultarlas con sus superiores. "Se generó un vínculo entre los grupos, ya que quienes no han accedido a tierra hoy saben que pueden hablar con determinadas personas que los van a ayudar", comentó Fossatti. ■

DESDE PEQUEÑOS

Muchas de las semillas disponibles para intercambiar en el encuentro eran de escuelas. En este sentido, el Centro Agustín Ferreiro funciona como un centro de capacitación y pasantía para maestros rurales. Junto con la Red de Semillas producen variedades criollas que luego se distribuyen gratuitamente a las escuelas rurales. Según contó Fossatti, por el centro pasan cada año 500 maestros que asisten a cursos de actualización, partiendo de la base de que "lo importante es darles apoyo a aquellos que tienen huertas en las escuelas y no cuentan con conocimientos técnicos para trabajarlas". ■