

Conservación de la biodiversidad a partir de prácticas tradicionales alimentarias

Biodiversity conservation based on traditional food practices

Levrand, Norma Elizabet; Alasino, Nibia María; Bernardini, Norma Leticia; Bertos, Mariana de los Ángeles Bertos; Cook, María; Pérez, Ivana; Melchiori, María Emilia

Norma Elizabet Levrand¹

levrand.norma@uader.edu.ar

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) - Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER), Argentina

Nibia María Alasino² alasino.nibia@uader.edu.ar
Universidad Autónoma de Entre Ríos (UNER), Argentina

Norma Leticia Bernardini³

normabernardini@hotmail.com

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) - Universidad Autónoma de Entre Ríos (UNER), Argentina

Mariana de los Ángeles Bertos Bertos⁴

mariana.bertos@fca.uner.edu.ar

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) - Universidad Autónoma de Entre Ríos (UNER), Argentina

María Cook⁵ cook.maria@uader.edu.ar

Universidad Autónoma de Entre Ríos, Argentina

Ivana Pérez⁶ ivanaperez.adm@gmail.com

Universidad Autónoma de Entre Ríos, Argentina

María Emilia Melchiori⁷

mariaemelchiori@gmail.com

Universidad Nacional del Litoral, Argentina

PAPELES del Centro de Investigaciones de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales de la UNL

Universidad Nacional del Litoral, Argentina

ISSN: 1853-2845

ISSN-e: 2591-2852

Periodicidad: Semestral

vol. 13, núm. 24, 2022

papelesdelcentro@fcjs.unl.edu.ar

Recepción: 26 Abril 2022

Aprobación: 27 Mayo 2022

Resumen: La utilización de plantas nativas en la alimentación es una práctica tradicional que, en muchos territorios, se ha abandonado o modificado. El Convenio sobre Diversidad Biológica establece la protección del uso consuetudinario de los recursos biológicos, de conformidad con las prácticas culturales tradicionales (art. 10 CDB). En este trabajo se describen y analizan aquellas prácticas tradicionales alimentarias con plantas nativas en dos localidades de Entre Ríos: Las Cuevas y Nogoyá. Los cambios culturales producidos en las últimas décadas en las localidades investigadas dan cuenta de un aumento de la urbanización unida a una migración interna, cambios en el uso del suelo, ausencia de apropiación subjetiva de saberes tradicionales y una limitación del repertorio alimentario. A partir del análisis de la información obtenida de entrevistas y talleres, se describen aquellas prácticas alimentarias que incorporaban plantas nativas y que actualmente no se mantienen, ya sea por cambios culturales o por la dificultad de acceder a estos recursos biológicos. Asimismo, se examina la legislación para identificar la ausencia de la categoría plantas nativas o silvestres en nuestro ordenamiento jurídico. Dado que no se produjo la codificación de estos saberes que posibilite su transmisión académica, ello impide su inclusión en la educación formal.

Palabras clave: biodiversidad, plantas nativas, prácticas tradicionales, patrimonio cultural inmaterial, Entre Ríos.

Abstract: *The use of native plants in food is a traditional practice that, in many territories, has been abandoned or modified. The Convention on Biological Diversity establishes the protection of customary use of biological resources, in accordance with traditional cultural practices (art. 10 CBD). This paper describes and analyzes the traditional food practices with native plants in two localities of Entre Ríos: Las Cuevas and Nogoyá. The cultural changes that have occurred in recent decades in these localities show an increase in urbanization coupled with internal migration, changes in land use, lack of subjective appropriation of traditional knowledge and a limitation of the food repertoire. Based on the analysis of information obtained from interviews and workshops, we describe the food practices that incorporated native plants and that are no longer maintained, either due to cultural changes or to the difficulty of*

URL: <http://portal.amelica.org/ameli/journal/500/5003237014/>

DOI: <https://doi.org/10.14409/p.v13i24.11591>



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-
NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional.

accessing these biological resources. The legislation is also examined to identify the absence of the category of native or wild plants in our legal system. Since this knowledge has not been codified for academic transmission, this prevents its inclusion in formal education.

Keywords: *biodiversity , native plants, traditional practices, intangible cultural heritage , Entre Ríos.*

Introducción

La provincia de Entre Ríos forma parte de la Mesopotamia Argentina y concentra alrededor del 3% de la población del país. Alrededor del 14% de la población provincial es rural o semi-rural, y se dedica a la actividad agrícola-ganadera, que junto a las industrias transformadoras de productos primarios dan sustento a la economía provincial. El análisis demográfico indica que la provincia ha atravesado cambios en la conformación poblacional, encontrándose en las últimas décadas en una etapa de crecimiento moderado y altamente concentrado en las áreas urbanas (Mateo, Camarda y Rodríguez; 2017).

En la provincia confluyen tres Provincias Fitogeográficas: Pampeana, con la unidad de vegetación Pastizal megatérmico con bosque en galería (Pampa Mesopotámica), la Provincia Fitogeográfica del Espinal con la unidad Bosque de esclerófitas con *Prosopis affinis* (Ñandubayzal y Selva de Montiel), y la Provincia Fitogeográfica Paranaense con la unidad Bosque y Humedal Deltaico (Oyarzábal et al., 2018).

Los cambios poblacionales, unidos a las alteraciones en las actividades económicas y en los territorios nos invitan a preguntarnos cuáles han sido las modificaciones en los hábitos alimentarios que forman parte de la identidad de las comunidades. En un punto de convergencia entre los factores biológicos y los culturales se encuentra el aprovechamiento sustentable de la biodiversidad por las comunidades que utilizan estos elementos como ingredientes tradicionales de su gastronomía. La utilización de plantas nativas como ingredientes o productos comestibles es una dimensión específica del aprovechamiento de la biodiversidad que resulta un área que cuenta con escasas investigaciones en la provincia de Entre Ríos. Si bien existe el antecedente relacionado a algunas identificaciones de plantas silvestres en Entre Ríos (Acosta, 2021), hasta el momento no se han producido trabajos que relacionen las plantas nativas con su aprovechamiento por parte de las comunidades y las condiciones en las cuales se genera y se sostiene el mismo. Este aprovechamiento tradicional puede formar parte del patrimonio intangible de las comunidades, si se consideran los contenidos materiales y simbólicos, los espacios y rituales que se producen y los actores que crean, transmiten y mantienen estos modos de preparar el alimento (Álvarez, 2002).

En este trabajo nos proponemos describir y analizar aquellas prácticas tradicionales alimentarias con plantas nativas en dos localidades de Entre Ríos: Las Cuevas y Nogoyá. Para ello, en primer término realizamos una contextualización de las localidades identificadas. En el segundo apartado describiremos aquellas prácticas alimentarias que incorporaban plantas nativas y que actualmente no se mantienen, cuyo registro hemos obtenido del trabajo de campo realizado. En el tercer apartado se examina la legislación relacionada

para identificar la ausencia de la categoría plantas nativas o silvestres en nuestro ordenamiento jurídico. Finalmente presentamos unas reflexiones relativas a la investigación realizada, dando cuenta de las dificultades para la transmisión formal de estos conocimientos en virtud de la ausencia de codificación de los mismos.²

Este trabajo forma parte de una investigación más amplia que procura identificar y describir el patrimonio cultural gastronómico relacionado al uso de plantas nativas en poblaciones asociadas a las Provincias Fitogeográficas de Entre Ríos.³ Las localidades que conforman las unidades de análisis en este texto pertenecen a las Provincias Fitogeográficas Pampeana (Nogoyá) y a la Paranaense (Las Cuevas).

La investigación se realiza a través de una metodología cualitativa, en la cual se utilizan la técnica de análisis de documentos (normas jurídicas y fuentes secundarias) y entrevistas. Las entrevistas realizadas son semi-estructuradas (presenciales y virtuales) a actores clave identificados y también a partir de la observación participante en talleres realizados en la comunidad de Las Cuevas. Es necesario considerar que el desarrollo de este proyecto se realizó durante la vigencia de medidas de restricción sanitarias por COVID-19, por lo cual la metodología inicialmente prevista debió ser ajustada a estas condiciones.

1. Contextualización de las localidades estudiadas

1.1 Las Cuevas

Las Cuevas es una localidad rural que pertenece al Distrito Doll del Departamento Diamante de la provincia de Entre Ríos. Corresponde a la categoría Comuna, la cual carece de una delimitación de planta urbana, reconociéndose “manchas urbanizadas” con un área central o “pueblo” de 94,2 ha, y los parajes Costa Doll de 62,20 ha y Las Masitas de 17,80 ha. Se ubica a 35 km de la ciudad de Diamante y a 70 km de la capital provincial (Plan estratégico territorial 2018).

Según el Censo Nacional 2010, la comuna cuenta con una población total de 1094 habitantes. La misma está conformada por pequeños productores ganaderos “puesteros”, pescadores y cazadores artesanales, comerciantes, artesanos de madera, cestería y cuchillería y trabajadores estatales. Muchas familias dependen económicamente sólo de subsidios del Estado y trabajos transitorios o “changas” (Bertos et al, 2020).

La ganadería de islas es una de las principales actividades económicas junto con la pesca y en menor medida la agricultura. En esta última, la mayor superficie cultivada está destinada al arriendo a productores que no residen en la localidad (Bertos et al, 2020).

No cuenta con actividades industriales, se explotan en la actualidad tres canteras de brosa en la zona. Con respecto a la actividad turística se ha ido consolidando a lo largo de los años como centro de actividad de pesca deportiva, para complementar esta actividad se han instalado algunas cabañas en la zona consolidada de las Cuevas.

La principal vía de comunicación para la localidad es la Ruta Prov. N° 11 que la conecta a Paraná y Diamante hacia el norte y a Victoria y Gualedguay hacia el sur. El camino de acceso a Las Cuevas es de asfalto, el que conecta Las Masitas a la ruta N° 11 es de brosa y el que conecta a Costa Doll es de brosa. Estos últimos se vuelven intransitables en épocas de lluvias generando una gran dificultad a los habitantes de estos parajes para su vida diaria.

La localidad se ubica entre valles de lomadas con pendientes pronunciadas, atravesada por cuencas y desagües naturales. El límite sur y este es el arroyo Doll, que además es el límite departamental entre Diamante y Victoria. Al oeste y suroeste el límite es el delta del Río Paraná que es además un componente relevante en el territorio (Plan estratégico territorial 2018).

La acción del hombre ha generado una importante alteración sobre la vegetación del lugar, destacándose grandes áreas destinadas a cultivos agrícolas (soja, trigo, girasol y maíz) y para la ganadería (pasturas y reservas). La vegetación nativa está presente principalmente en las márgenes de ríos y arroyos, bajos y barrancas e islas.

1.2 Nogoyá

La ciudad de Nogoyá es la cabecera del departamento homónimo y se encuentra ubicada al oeste de la provincia de Entre Ríos a 110 km de la ciudad de Paraná. Comprende una extensión de 4282 Km² y según el Censo Nacional 2010 cuenta con una población de 39.026 habitantes.

Nogoyá en lengua indígena significa “aguas bravas” en alusión al comportamiento del arroyo en cuyo margen se encuentra emplazada la ciudad. La ciudad se desarrolló y creció alrededor de la primera capilla consagrada a la Santísima Virgen del Carmen que fue construida por el Presbítero Fernando Andrés Quiroga y Taboada en julio de 1782.⁴

Entre sus principales actividades productivas, se encuentran la agricultura y la ganadería, con cultivos como el trigo, maíz, sorgo, girasol y soja. El departamento Nogoyá forma parte de la cuenca lechera más importante de la provincia. Asimismo se ubican en la localidad industrias de transformación de los productos primarios, como industrias lácteas y molinos harineros.

A diferencia de Las Cuevas, las alteraciones antrópicas en Nogoyá han sido más profundas y por ende la vegetación nativa se ha reducido a espacios aledaños al arroyo y pequeñas manchas de monte.

2. Prácticas alimentarias que incorporaban plantas nativas

2.1 Las Cuevas

Muchos de los habitantes de Las Cuevas vivieron su infancia en las islas, donde las familias se dedicaban al cuidado de animales (“puesteros”). La gastronomía se componía de aves criadas por la familia, pequeñas huertas, la caza y pesca de supervivencia. Uno de los entrevistados comenta:

“En el año [19]41 hasta el [19]52 que estuvimos en el campo fue únicamente hacienda. Empezó a comprar hacienda y vender y ahorrar y cazaba nutrias...El gasto diario era un juego de nutrias o un yacaré.” (Don Burne, 25/10/2017)

Algunos pobladores vivían de la venta o trueque de animales o pieles, como indica otra entrevistada:

“...en mi casa había almacén, se canjeaban, yo digo canjeaban no sé cómo es la palabra, no sé cómo es exactamente la palabra, venía gente con pieles era la época de la cuchara del agua, mamá le compraba y le vendía mercadería (...) compraba las pieles, era época de yacaré, iguana, las comadreas, nombres comunes, y bueno ella hacía el pan y vendía el pan casero que hacía, le vendía a las personas que venían a comprar, se mataban ovejas y cerdos y se vendía la carne y así nos crió” (Rosalia, 20/04/2021).

Asimismo, al encontrarse en contextos alejados de zonas urbanas, la escasez de productos manufacturados favorecía la utilización de aquellos que ofrecía la naturaleza. De este modo, las plantas nativas fueron utilizadas en momentos específicos para su consumo alimenticio.

Uno de los momentos identificados corresponde a la merienda. En la misma se produce una transmisión entre pares acerca del tipo de plantas que pueden ser consumidas, y se prescinde de la cocción de las mismas. La merienda de la mañana o la tarde eran momentos en que los niños no estaban sometidos al control parental, en algunos casos cuidaban el ganado pero los testimonios reunidos indican disparidad de situaciones de acuerdo a las familias. De esta manera, una entrevistada indica que consumía “ubajay”, y relata de esta manera su introducción en la dieta:

“Cuando sos chico ves a otro chico que lo come y lo comes lo mismo que el pisingallo y el otro que le dicen camambú no se cuál es el nombre...” (Rosalia, 20/04/21)

“Con mi hermano ... teníamos un dicho que era que fruta o cosa que veíamos si otro bicho la comía, nosotros la podíamos comer... y no preguntábamos si se podía comer...” (Daniela Castañeda, 8/9/21)

También la curiosidad permitía que probasen diversas plantas o huevos de aves, como relata otra entrevistada:

“... era ir a nidos de pájaros, ver qué frutas había, curiosear todo, porque así aprendimos, curioseando ... o buscar algo y al no saber qué era, venir y traerle a mi mamá para preguntarle...” (Daniela Castañeda, 8/09/2021)

Una de las entrevistadas indica que consumía la “batata imperial” durante la merienda, explicando que

“Lo comíamos así nomás o lo poníamos en el agua y quedaba el agua fresca no sé por qué cuando estábamos en la isla (...) como una fruta (...) como una merienda, por ahí encontrábamos teníamos ganas de comer algo y la batata y comíamos la batata o el miquichí o camambú” (Gloria Maldonado, 20/04/2021)

El otro momento identificado para el consumo de plantas nativas es el almuerzo o cena, utilizándose las nativas como condimento o guarnición:

“... mi mamá sabía usar la salvia, el laurel, esos eran los condimentos para la comida. Después, para ensalada era el berro de la isla (...) y después mezclado con la achicoria silvestre, que era de la isla (...) lo otro que usábamos era un hongo, un estilo de hongo ... un hongo grande, blanco y para saber si era comestible se daba vuelta y tiene un anillo ... mi mamá lo pasaba por un hervor y eso se hacía junto con la ensalada” (Daniela Castañeda, 8/9/2021)

Algunas de estas plantas nativas sólo crecen en las islas, por lo cual el testimonio de las personas que vivieron siempre en la costa difiere en cuanto al consumo de estas plantas. En el caso de la achicoria silvestre, aparece en ambos ambientes. No obstante, su consumo en la costa aparece asociado a épocas de escasez, ya que

la costumbre en este territorio era tener una huerta de subsistencia, como en el testimonio siguiente:

“En un momento, cuando estábamos muy pobres juntábamos mucha [achicoria], con un huevo y un poco de harina hacíamos torrejitas.” (Mary Leiva, 20/04/2021)

A su vez, en el monte de la localidad de Las Cuevas se encuentran nísperos, moras rojas y blancas con cuyos frutos se elabora dulce, a pesar de que no son nativas. Este modo de vida se ha modificado en las últimas décadas. Muchos de los entrevistados indican que se mudaron a Las Cuevas (al poblado) a partir de una gran inundación, que se produjo en la década del '70. Desde entonces la migración desde las islas a la costa se fue intensificando y algunas de estas costumbres se han ido perdiendo.

De las entrevistas realizadas surge que el consumo de estas plantas nativas no se mantiene cotidianamente. En algunos casos manifiestan consumir eventualmente algunas de estas plantas y en casi todos los casos, el consumo se produce por personas mayores.

2.2 Nogoyá

La localidad de Nogoyá ha tenido una evolución diferente a la observada en Las Cuevas. Su posición geográfica (que hoy forma parte de un corredor bioceánico), la articulación con su entorno, tanto con otras localidades como con el área rural, el tipo de suelo y la consecuente evolución de actividades productivas ha generado cambios en su conformación urbana y rural. Esto también marca diferencias en la apropiación de las plantas nativas y en la evolución de su uso.

Según información surgida de la entrevista a Víctor Lencina, ingeniero agrónomo nacido en Crucecita 3°, ubicada a pocos kilómetros de Nogoyá, en su infancia la vida en el área rural se desarrollaba muy vinculada a la naturaleza. Mientras acompañaba al padre en actividades en el campo iba encontrando frutos dulces que consumía como merienda. Con su traslado a la ciudad de Nogoyá, primero, y luego a Oro Verde para estudiar fue perdiendo estas costumbres, aunque recuerda vívidamente la sensación y sabor de esos frutos de su infancia.

“El mburucuyá, es riquísimo, silvestre, cuando éramos chicos nos arrimábamos a caballo y comíamos la fruta del tala, no sé si es nativa pero comíamos tuna. Mi papá nos hablaba cuando ellos eran chicos que comían la fruta del pisingallo que la encontraban sobre los alambrados se consumía, pero yo no. Hay otra fruta del suelo, una frutita que le llamábamos miquichi, como una pequeña cebollita muy muy dulce, era una raíz, se fue perdiendo pero mi papa me enseñó a comerla se encuentra en suelos bien fértiles, es una raíz de una fruta, transparente con un gusto muy dulce. Se fue perdiendo. (...) si tuviese posibilidad de volver a vivir en el campo, la comería pero no hay, se perdió por las pulverizaciones, debe estar en lugares muy reducidos, no es frecuente como era antes.” (Víctor Lencina, 16/02/2022).

Otros entrevistados también relacionan el consumo de las plantas nativas a la vida rural, planteando que incluso hoy se pueden observar algunas prácticas, aisladas, de uso en infusiones lo que no ocurre en el área urbana de Nogoyá.

“Siempre me interesó el tema de las comidas, una de las cosas que me llamó la atención es que la gente más humilde si tiene conocimiento de algunos tes cosa que nosotros en Nogoyá hemos ido olvidando pero me tocaba charlar con pequeños

productores que iban de generación en generación transfiriendo esos conocimientos. (...) esa característica la vi más en el norte, en [Crucecita] Séptima, parte de [Crucecita] Tercera, de [Crucecita] Octava algo de Don Cristóbal, pero parte se ha ido perdiendo” (Raúl Segura, 28/07/2021)

También se menciona la tuna, que se cosechaba y comía como postre, el fruto del algarrobo que era consumido por las vacas y no por las personas, el pisingallo. Para infusión se utilizaban la cáscara del árbol de chañar, esta especie todavía se observa en la zona, dentro del Departamento Nogoyá, aunque alejado de la ciudad, en la localidad de Crucecita Séptima se utilizaban cogollos de palma pavullum (Chávez, 2010).

Dos de los entrevistados en la localidad de Nogoyá, ambos ingenieros agrónomos, enfatizan las consecuencias del cambio de modelo productivo de la zona, la cual pasó de ser predominantemente ganadera, de pequeña y mediana escala, a ser monocultivo, de gran escala.

“Cambió totalmente a fines de los ‘90 o 2000 que empezó con la siembra directa. Vas ahora y vas a encontrar lugares donde era todo monte y había algarrobo de 50 o 60 años, ya no existe más, son todos cambios que hay en la agricultura.” (Raúl Segura, 28/07/2021).

Por otro lado según algunos entrevistados el hecho de que en la actualidad se tienda a adquirir hierbas en farmacias (empaquetadas) en lugar de buscarlas en su lugar de origen (frescas) se debe más que nada al desconocimiento, no a un desprecio de la cultura local, debido a la falta de transmisión de conocimientos a través de las generaciones.

“Y las especies naturales nuestras crecen rápido si le sacas la competencia. Eso hace que vayamos perdiendo también el manejo y el reconocer las especies que son originarias nuestras. Me ha tocado analizar y ver que hay errores garrafales de gente que cree que el paraíso es natural, o el ligustro son especies nuestras. Y decirles que son exóticos. El nuestro es espinillo, el tala. Eso sí, lo he tenido que hablar con alumnos nuestros de UADER. Lamentablemente, eso puede ser una respuesta más contundente que el tema de las especies para la comida, que la gente del medio rural vaya perdiendo, el hijo del productor confunda cual es el verdadero monte. Eso a mí me duele.”(Raúl Segura, 28/07/2021)

En la entrevista realizada a la actual y anterior presidentas del Centro de Jubilados de Nogoyá, se mencionan algunas plantas nativas y naturalizadas que crecen en patios y jardines y son usadas de manera medicinal: vira-vira, parecida a la carnicera que se usa en quemadillo para los resfríos, borraja, con flor azul, se hace un té con ella y llantén, de hoja ancha que se usa en infusión para purificar la sangre.

A partir del trabajo de campo, se observa que los saberes sobre el consumo gastronómico de plantas nativas en Nogoyá se han perdido de manera acentuada, en virtud de la urbanización y del cambio de modelo agropecuario. Algunos entrevistados asocian el consumo de plantas nativas con la vida en el campo, en tanto que las alusiones a infusiones se preparan con plantas que se cultivan en el ámbito peridomiciliar.

3. Las plantas nativas en la regulación

La protección de la diversidad de especies vegetales y animales que viven en un área determinada del territorio es uno de los ejes sobre los que se han desarrollado regulaciones ambientales de nivel nacional e internacional. También nuestra Carta Magna reconoce el derecho de todos los habitantes a la biodiversidad y establece el deber de las autoridades de preservarla.

La biodiversidad etimológicamente significa la diversidad de la vida, y se manifiesta en la variedad de seres vivos que habitan el planeta y las relaciones que establecen entre sí y con el medio que los rodea. La biodiversidad tiene dos dimensiones: la biológica y la cultural: comprende tanto a la diversidad genética, de especies (animales, plantas, hongos y microorganismos), de poblaciones y de ecosistemas, como a la de los múltiples procesos culturales que en diferentes épocas y contextos han caracterizado la relación del ser humano con su entorno natural. A partir del reconocimiento de que la diversidad biológica es un bien que debe ser preservado para las generaciones futuras por su alto valor, y de la constatación de las amenazas que el desarrollo incompatible con la sustentabilidad producen sobre la misma, se aprobó en 1992, el Convenio sobre Diversidad Biológica (ratificado por Ley N° 24.375). En el año 2010 la Conferencia de las Partes del Convenio de Diversidad Biológica, adoptó el Plan Estratégico para la Diversidad Biológica 2011-2020 junto con las 20 Metas de Aichi sobre la biodiversidad, mediante el cual insta a las Partes a desarrollar metas nacionales y regionales utilizando el Plan Estratégico como un marco flexible. A nivel nacional, nuestro país ha formulado la Estrategia Nacional sobre la Biodiversidad y su Plan de Acción 2016-2020 (ENBPA) a fin de cumplir dicho compromiso. En varios objetivos específicos y componentes de programas de la Estrategia Nacional se tiene en cuenta la consolidación de estilos de producción y formas de utilización sustentable de la diversidad mantenidas tradicionalmente.

A nivel nacional, otra norma relevante es la Ley N° 26.331 de presupuestos mínimos de protección ambiental de los bosques nativos. Esta norma establece estándares uniformes de protección necesaria para el enriquecimiento, la restauración, conservación, aprovechamiento y manejo sostenible de los bosques nativos (art. 1). En tal carácter, el artículo 2 conceptualiza a los bosques nativos como aquellos ecosistemas forestales naturales compuestos predominantemente por especies arbóreas nativas maduras. Si bien en el trabajo analizamos la utilización de plantas que, en general, no tienen la categoría de especie arbórea; los diferentes estratos vegetales se manifiestan en este tipo de ecosistemas.

A su vez, esta ley prevé la protección de los servicios ambientales que los bosques nativos brindan a la sociedad, entre los que se encuentran la conservación de la biodiversidad y la defensa de la identidad cultural. En este sentido, las relaciones que se establecen entre una comunidad y el ecosistema en el cual se desarrolla pueden favorecer acciones de conservación del mismo, o de destrucción y agotamiento.

Para evitar la pérdida de bosques nativos, la ley establece la obligación de las provincias de realizar un ordenamiento de los bosques nativos existentes en su territorio. A fin de cumplir esta manda, la Provincia de Entre Ríos dictó la Ley N° 10.284 (2014) de Ordenamiento Territorial del Bosque Nativo de la Provincia de Entre Ríos. A partir de la misma se han definido diferentes categorías de

intervención sobre el territorio donde se hallen “ecosistemas forestales naturales compuestos por especies arbóreas nativas maduras, con diversas especies de flora y fauna asociados, en conjunto con el medio que los rodea” (art. 1). Las categorías previstas son: Categoría I (roja) corresponde a sectores con muy alto valor de conservación, que no deben transformarse; Categoría II (amarilla) comprende sectores de mediano valor de conservación, que pueden estar degradados pero cuya recomposición es posible y pueden ser elevados a categoría I por lo cual los usos posibles están limitados a aquellos que son sustentables con la conservación; Categoría III (verde) identifica sectores de bajo valor de conservación que pueden ser modificados parcial o totalmente.

El organismo de aplicación de la ley provincial y encargado de zonificar el bosque nativo es la Dirección de Recursos Naturales del Ministerio de Producción, Turismo y Desarrollo Económico. En el ejido de Las Cuevas solamente encontramos manchas de Categoría II. Conforme lo establece la ley, en estas zonas las actividades deben orientarse a un uso sostenible. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que en el ordenamiento territorial realizado no se ha categorizado ningún área de la zona de islas del delta del Paraná. Por otra parte, dentro del ejido de Nogoyá las áreas definidas como Categoría I se ubican en las márgenes de los arroyos por fuera del área más urbanizada (planta urbana), hacia el oeste también se ubican manchas de zonas categoría II y III. En resumen, la protección del bosque nativo en las localidades estudiadas es mínima, por lo cual el mismo se encuentra expuesto a modificaciones de uso o tala indiscriminada, lo que afecta sus servicios ecosistémicos.

Asimismo, debe notarse que esta regulación es relativamente reciente, por lo cual en la zona de Nogoyá, que históricamente ha desarrollado la actividad agropecuaria, las áreas que aún poseen las características de bosque nativo son menores.

En cuanto a la protección de áreas naturales, se debe considerar que en el área de islas colindante a la localidad de Las Cuevas se encuentra declarado un sitio Ramsar (Delta del Paraná) en el marco de la Convención Relativa a los Humedales de Importancia Internacional especialmente como Hábitat de Aves Acuáticas, ratificada por Ley N° 23.919. Asimismo, en 2021 fue declarada un área natural protegida provincial en el marco de la Ley Provincial N° 10.479.

La protección de la biodiversidad y las condiciones en las cuales las plantas nativas se desarrollan incluye, asimismo, la tutela de las semillas nativas. En este sentido, resulta relevante considerar la Ley N° 27.118 de reparación histórica de la agricultura familiar para la construcción de una nueva ruralidad en la Argentina. Esta norma tiene un enfoque agroecológico y promueve la conservación y multiplicación de semillas nativas y criollas, los mercados locales y prácticas productivas. La creación del Centro de Producción de Semillas Nativas (CEPROSENA), cuyo objetivo es registrar, producir y abastecer de semillas nativas y criollas es una de las herramientas institucionales más relevantes para mantener la biodiversidad de la región. Entre Ríos adhirió a la ley nacional mediante Ley N° 10.410.

Sin embargo, la protección del ambiente no implica necesariamente la contribución al mantenimiento de prácticas gastronómicas tradicionales. En este sentido, las normas de protección del patrimonio cultural pueden ofrecer herramientas que permitan a las comunidades valorizar dichas prácticas y decidir

mantenerlas pese al proceso de homogeneización cultural que atravesamos (Alcaino et al., 2021).

Así, en el ámbito de la protección del patrimonio cultural, Entre Ríos sancionó la Ley N° 10.740 (2019) de promoción de la cultura tradicional entrerriana. Conforme su primer artículo, se entiende por “‘identidad entrerriana’ no solo los usos y costumbres transmitidos generacionalmente, desde la diversidad en el origen y la mixtura sino todo lo co-construido desde espacios temporales compartidos, (...) artesanías y gastronomía...”. La ley establece medidas de promoción y difusión de las prácticas que conforman la identidad entrerriana, como también el fomento de investigaciones y formación académica al respecto. Las acciones que se enmarcan en los objetivos de esta ley, lamentablemente no se encuentran planificadas o reunidas programáticamente, por lo cual la evaluación de su ejecución resulta casi imposible.

Por otra parte, en 2021 la legislatura provincial sancionó la Ley N° 10.911 de patrimonio material e inmaterial de Entre Ríos. Conforme la misma, el patrimonio inmaterial se compone de “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes-” y que han sido declarados como tales. Debemos aclarar que, hasta el momento, no existe en el Registro del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Provincia ninguna preparación gastronómica que involucre plantas nativas.

A partir de esta breve descripción de la normativa nacional y provincial que atañe al patrimonio gastronómico en las localidades estudiadas, puede inferirse que la regulación prevé diversas herramientas que crean condiciones jurídicas favorables al mantenimiento de ciertas prácticas tradicionales. No obstante, la ejecución de estas leyes y la vaguedad de sus normas programáticas impiden una incidencia efectiva que propenda a la real salvaguarda de estas prácticas. Ello, unido a un proceso de homogeneización cultural creciente, cambios en los modos de vida y ausencia de registro de prácticas ancestrales han impedido mantener este acervo cultural.

4. Reflexiones finales

En este trabajo procuramos describir aquellas prácticas tradicionales alimentarias con plantas nativas en dos localidades de Entre Ríos. Como se indicó, Las Cuevas es una localidad de baja densidad poblacional, adyacente al Delta del Paraná y que conserva en la memoria de sus habitantes el uso gastronómico de plantas nativas e incluso, de manera eventual, se mantiene esta práctica. Nogoyá, por el contrario, es una ciudad cabecera de departamento, con desarrollo agropecuario e industrial y que no mantiene prácticas alimentarias tradicionales con plantas nativas.

Del trabajo de campo realizado pudimos rescatar algunas prácticas gastronómicas locales que se realizaban en contextos rurales, isleños y, a veces, asociadas a la ausencia de otros recursos. De este modo, una primera reflexión tiende a comprobar que el uso de plantas nativas forma parte de la memoria de un pasado de escasez, por lo que se asocia el consumo de estas plantas a la pobreza.

De los extractos analizados también se observa que la transmisión de saberes sobre el consumo de plantas nativas se realizaba entre pares, en momentos de ocio (habitualmente la merienda) y entre niños principalmente. Este contexto

cultural se ha modificado en las últimas décadas, y los cambios sociales y económicos producidos han provocado la pérdida de estos espacios y momentos de transmisión.

Unida a estas condiciones culturales, la pérdida de monte nativo y la insuficiencia de una regulación que propenda a su protección, ha generado que los ambientes en los cuales se desarrollan las plantas nativas mermen. Así, por más que se mantengan algunas memorias de su consumo, la escasez del recurso atenta contra su uso.

El surgimiento de un movimiento social que busca acercarse a la naturaleza y procura una forma de vida más sana, ha generado una reivindicación del uso de plantas nativas con fines medicinales. Sin embargo, no se traslada esto al consumo gastronómico, en el cual siguen predominando especies exóticas o naturalizadas cultivadas bajo sistemas agroecológicos u orgánicos.

Bibliografía

- ACOSTA, M. (2021). *Silvestres comestibles de la A a la Z: curso completo con especies silvestres y no convencionales de la Región Neotropical*. 1ra edición. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Editorial Autores de Argentina.
- ALCAINO, L.; LEVRAND, N.; METIVIÉ, M.; STAFFOLANI, C.; TESSIO CONCA, S. (2021) *Mati-ando. El mate como patrimonio cultural inmaterial en Entre Ríos*. Paraná: Fundación La Hendija.
- ÁLVAREZ, M. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. *Temas de Patrimonio Cultural* 8, p. 11.
- BERTOS, M.; TRUFFER, I.; CARDOSO, M; ACOSTA NATES, P. (2020). *Métodos de estudio para el relevamiento de saberes tradicionales sobre la vegetación (Entre Ríos, Argentina)*. *Contribuciones al Estudio Latinoamericano del Rururbano*. Santa Fe: Universidad Nacional del Litoral. 252 - 263.
- CHAVEZ, F. (2010). *Memorias del Pueblito*. Ed. del autor; Nogoyá.
- DAVID, P. y FORAY, D. (2002) Una introducción a la economía y a la sociedad del saber. *Revista Internacional de Ciencias Sociales*. 171. 7-28.
- MATEO, J.A.; CAMARDA, M.; RODRÍGUEZ, L. (2017). Poblamiento, despoblamiento y repoblamiento de la provincia de Entre Ríos: Un ensayo de demografía histórica (1869-2010). *Ejes de Economía y Sociedad* 1, 1. 48-63.
- NONAKA, I. y TAKEUCHI H. (1999) *La organización creadora de conocimiento*. Oxford University Press; México.
- OYARZÁBAL, M; CLAVIJO, J.; OAKLEY, L., et al. (2018). Unidades de vegetación de la Argentina. *Ecología Austral*, No 28; 40-63.
- Ministerio del Interior, Obras Públicas y Vivienda de la Nación. (2018). *Plan estratégico para el desarrollo territorial de Las Cuevas*.

Notas

- 1 Este trabajo es resultado del Proyecto de Investigación (datos omitidos para salvaguardar autoría).
- 2 Utilizamos el concepto de codificación siguiendo las ideas de David y Foray (2002), para quienes los saberes tácitos pueden ser explicitados y articulados de modo de manifestar estos conocimientos en cierto lenguaje y posteriormente inscribirlos en un soporte físico. Véase también Nonaka y Takeuchi 1999.

- 3 Proyecto de Investigación (datos omitidos para salvaguardar autoría)
- 4 Fuente: <https://www.entrerios.tur.ar/destino/204/Nogoy%C3%A1> [Consultado el 4/03/2022]

Notas de autor

- 1 Investigadora Asistente del Instituto de Estudios Sociales (CONICET-UNER). Doctora en Derecho (Universidad Nacional del Litoral), Abogada, Especialista en Derecho Laboral. Docente adjunta de la Facultad de Ciencias de la Gestión (Universidad Autónoma de Entre Ríos). Docente de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Hídricas (Universidad Nacional del Litoral). Directora del Proyecto “Patrimonio Inmaterial gastronómico y biodiversidad. Plantas nativas y alimentación tradicional en tres localidades de Entre Ríos” (FCG-UADER).
- 2 Bioquímica (UNL-FBCB). Magister en Ciencia y Tecnología de Alimentos (UNL-FIQ). Especialista en Docencia Universitaria (FHUC). Profesora de Enseñanza Superior en Bioquímica (UCU). Docente de la Facultad de Ciencias de la Gestión, de la Facultad de Humanidades, Artes y Ciencias Sociales y de la Facultad de Ciencia y Tecnología de UADER. Directora de Carrera de la Tecnicatura en Gerenciamiento de Servicios Gastronómicos (FCG- UADER) 2009 -2014. CoDirectora del Proyecto “Patrimonio Inmaterial gastronómico y biodiversidad. Plantas nativas y alimentación tradicional en tres localidades de Entre Ríos” (FCG-UADER). Directora del Proyecto “*Perfil del consumo de alimentos, bebidas y actividad física en Universitarios de la Facultad de Ciencias de la Gestión*” (FCG-UADER).
- 3 Investigadora Asistente del Instituto de Estudios Sociales (CONICET-UNER). Doctora en Derecho (Universidad Nacional del Litoral), Abogada, Especialista en Derecho Laboral. Docente adjunta de la Facultad de Ciencias de la Gestión (Universidad Autónoma de Entre Ríos). Docente de la Facultad de Ingeniería y Ciencias Hídricas (Universidad Nacional del Litoral). Directora del Proyecto “Patrimonio Inmaterial gastronómico y biodiversidad. Plantas nativas y alimentación tradicional en tres localidades de Entre Ríos” (FCG-UADER).
- 4 Docente en Botánica Sistemática FCA- UNER. Cursa el Doctorado en Ingeniería de la UNER (tema Etnobotánica en zona de humedales). Becaria doctoral CONICET (2016-2022).Dirige el PID Novel 2221 vinculado al tema de tesis, es integrante de un PPTS-UNER. Integró Proyectos de Investigación (2) UNER y (1) UADER. Colaboró en (3) Proyectos de investigación del Laboratorio de Actuopalinología CICyTTP.
- 5 Licenciada en Administración Pública (UADER). Profesora de Nivel Superior (UCU). Especialista en Educación Ambiental (CGE). Técnica en Gerenciamiento de Servicios Gastronómicos (UADER). Cursando Maestría en Evaluación de Políticas Públicas (UNER). Becaria de Iniciación a la Investigación de UADER (2020). Integrante del Proyecto “Patrimonio Inmaterial gastronómico y biodiversidad. Plantas nativas y alimentación tradicional en tres localidades de Entre Ríos” (UADER).
- 6 Lic. en Administración Pública (UADER). Egresada del Curso de Posgrado en Políticas Públicas y Desarrollo Territorial (UADER). Egresada del Programa de Formación de Dirigentes en Gestión Pública y Social (UNER Y UNLa). Cursando Diploma Superior en Desigualdades y Políticas Públicas Distributivas (FLACSO). Jefa de la Agencia Territorial Paraná del MTEySS de la Nación. Integrante del Proyecto “Patrimonio Inmaterial gastronómico y biodiversidad. Plantas nativas y alimentación tradicional en tres localidades de Entre Ríos” (UADER).
- 7 Lic. en Nutrición (FBCB - UNL | FM - UAEM). Colaboradora voluntaria en la Cátedra de Morfología Normal (FBCB - UNL). Participante en proyectos CAID+, PEEE y PEIS (FBCB - UNL). Consejera Directiva (FBCB - UNL). Beca PROINMES - UNL. Experiencias pre-profesionales en Centro

Oncológico Estatal (ISSEMyM - UAEM), Mutual Jerárquicos Salud, CIR Dr. L. Maradona, CS Nueva Pompeya, Hosp. Dr. E. Mira y López. Integrante externo del PIDIN “Patrimonio Inmaterial gastronómico y biodiversidad. Plantas nativas y alimentación tradicional en tres localidades de Entre Ríos” (FCG - UADER).