

El Sector Agrario en la provincia de Huelva 2009 - 2010



**El Sector Agrario
en la provincia de
Huelva
2009 - 2010**

Título: El Sector Agrario en la provincia de Huelva 2009-2010
Edición: Fundación Caja Rural del Sur
Maquetación: Iniciativas Onubenses
Impresión: Imprenta Beltran, S.L.
Depósito Legal: H-136-2011
ISBN: 978-84-615-1563-9

El Sector Agrario en la provincia de Huelva 2009 - 2010

Realización

Fundación Caja Rural del Sur

Universidad de Huelva

Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Huelva

Dirección Facultativa

José Luis García-Palacios Álvarez

Arsenio Martínez Barea

Jaime de Vicente Núñez

Juan A. Márquez Domínguez

Coordinación General

Manuel Verdier Martín

Análisis Estadístico, Mapas y Gráficos

Pilar Varea Gómez

Francisco Pazos García



Índice

Presentación

<i>José Luis García Palacios</i>	11
<i>Francisco José Martínez López</i>	13
<i>Antonio Ponce Fernández</i>	15

Capítulo I.- Condicionantes ambientales del espacio agrario

I. 1.- Albarizas del Condado de Huelva	19
<i>Diego Luis Orihuela Calvo</i>	
I. 2.- Aguas superficiales y embalses en la provincia de Huelva.....	25
<i>José Manuel Jurado Almonte</i>	

Capítulo II.- Estructuras y desarrollo agrario

II. 1.- Macromagnitudes agrarias y desarrollo de la provincia de Huelva.....	45
<i>Juan José García del Hoyo</i>	
II. 2.- Cambios en el origen de la fuerza del trabajo que participa en la agricultura de vanguardia onubense	71
<i>Mercedes Gordo Márquez</i>	
II. 3.- La logística agraria de la provincia de Huelva: Análisis 2009-2010	85
<i>Alfredo López Carretero</i>	
II. 4.- La agricultura y el comercio exterior. Comercialización e importancia respecto a otros sectores	93
<i>Agencia Andaluza de Promoción Exterior. EXTENDA</i>	

Capítulo III.- Sistemas y paisajes agrarios

III. 1.- El sector cinético en la provincia de Huelva.....	115
<i>Lucas Llanes Borrero</i>	
III. 2.- El sector del corcho.....	129
<i>José Joaquín Suárez Tejeiro</i>	

III. 3.- El castañar de Huelva y de Andalucía.....	139
<i>Marcelino Vázquez Forero</i>	
III. 4.- La jara del ládano.....	143
<i>Juan Antonio Márquez Domínguez</i>	
III. 5.- El arándano en la provincia de Huelva	155
<i>Manuel Astasio Martínez</i>	
III. 6.- Biodiversidad tradicional cultivada: los cuidadores de semillas	163
<i>José Díaz Diego</i>	
III. 7.- Tecnología de vanguardia en el cultivo de la fresa de Huelva: plasticultura y cultivo sin suelo.....	183
<i>José López Medina</i>	

Capítulo IV.- Crónicas del sector agrario

IV. 1.- Informe de las campañas 08/09 y 09/10: fresas y frambuesas	197
<i>Rafael Domínguez Guillén</i>	
IV. 2.- Frutales de hueso: campañas 2008, 2009 y 2010	211
<i>Agustín Ena Ventura, Juan Carlos Giménez Güemes y Manuel Jesús Márquez Rodríguez</i>	
IV. 3.- Años ganaderos 2008, 2009 y 2010.....	221
<i>Agustín González Sánchez</i>	
IV. 4.- Informe sobre las campañas de cultivos extensivos 2008 y 2009.....	225
<i>Fernando Lorenzo Hidalgo</i>	
IV. 5.- Denominaciones de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva. Informe de las campañas 2008, 2009 y 2010	235
<i>Antonio Izquierdo García</i>	
IV. 6.- El aceite en Huelva. 2008	247
<i>José Rodríguez Marín</i>	
IV. 7.- Informe de la campaña citrícola 2008/2009 en Huelva	251
<i>(A C P H) Asociación de citricultores de la provincia de Huelva</i>	
IV. 8.- La Denominación de Origen Protegida Jamón de Huelva en el período 2008/2010.....	255
<i>Joé Antonio Pavón Domínguez</i>	
IV. 9.- Las cooperativas onubenses y el mundo que nos rodea	261
<i>Natalia Aguilera Sobrino.</i>	

Capítulo V.- Anexo: Mapas, tablas y gráficos

I.- Condicionantes ambientales del espacio agrario	269
II.- Estructuras y desarrollo agrario	307
III.- Sistemas y paisajes agrarios	405

Presentación

Por tercera vez ve la luz este “Informe agrario de la provincia de Huelva”, fruto de la iniciativa de tres instituciones onubenses, la Cámara de Comercio, Industria y Navegación, la Universidad de Huelva y la Fundación Caja Rural del Sur, a la que se han sumado los conocimientos y la experiencia de un extraordinario grupo de profesionales y expertos en temas agrarios. Además de la línea de continuidad en su aspecto externo, a lo largo de estas tres ediciones podemos observar que las estadísticas, que mantienen un peso importante en el conjunto del estudio, se van trasladando en buena medida hacia la presentación informática, mientras que la presentación impresa es ocupada de forma creciente por los estudios y análisis del sector realizados por los correspondientes especialistas.

En esta tercera edición, a los estudios habituales de los aprovechamientos agrícolas y ganaderos se unen otros nuevos, entre los que podemos citar el correspondiente al sector cinegético, que genera una cadena de valor muy estimable, y el que se refiere al cultivo del arándano, un producto en alza que se incorpora a la fresa y la frambuesa, contribuyendo a reforzar aún más, si cabe, la hegemonía de los pequeños frutos en el conjunto del sector agrario provincial. Así mismo, me complace señalar el enriquecimiento que para el Informe supone la incorporación al equipo de colaboradores de la Agencia Andaluza de Promoción Exterior, EXTENDA, con un completo estudio sobre el comercio exterior de nuestras producciones hortofrutícolas.

Como precisamente, a nivel nacional, las exportaciones están propiciando los primeros síntomas de reactivación de la economía española, frente a la persistente atonía del consumo interior, queda de manifiesto la extraordinaria importancia que tiene para nuestra provincia el elevado porcentaje de sus frutos que tienen como destino los mercados exteriores. De igual forma, cobra especial relieve el constante esfuerzo que el sector realiza para preservar e incrementar la calidad de la producción, que se traduce en su alto prestigio ante los consumidores europeos.

Para terminar, permítanme dedicar una reflexión a la relación con el sector agrario de Caja Rural del Sur. En estos tiempos, críticos para muchas entidades financieras que están viendo peligrar su existencia y su esencia, Caja Rural del Sur, una cooperativa de crédito con un centenar de miles de socios, está considerada entre las más sólidas del panorama financiero español. Uno de los factores determinantes para estar en tan privilegiada posición es, sin lugar a dudas, su estrecha vinculación con el sector agrario, al que se ha mantenido fiel a lo largo de toda su historia, huyendo de los cantos de sirena que, en forma de inversiones especulativas, sedujeron a muchos empresarios y financieros. Nos felicitamos por este hecho, que nos anima a continuar trabajando codo con codo con nuestros socios y clientes, para superar juntos las numerosas dificultades que todavía quedan en el camino hacia la estabilidad y la prosperidad.

José Luis García Palacios

Presidente de Fundación Caja Rural del Sur

La provincia de Huelva presenta una singularidad que la diferencia del resto de la andaluza y nacional. Ha preservado gran parte de su territorio en espacios naturales en los que no se ha buscado la inminente rentabilidad agrícola. Ello ha supuesto contar con menos cantidad de hectáreas cultivables y curiosamente ese ha sido nuestro gran acierto. Hemos podido conservar nuestros recursos naturales y hemos tenido que concentrarnos en una actividad agrícola intensiva, con cultivos de primor que hacen que nuestro sector agrícola tenga un mejor impacto en el empleo y en la renta de los onubenses, consiguiendo uno de los valores añadidos brutos más alto por empleado en el contexto del Estado.

Conocer nuestro sector agrario es necesario para poder seguir mejorando en la fertilidad socioeconómica de nuestros campos, por lo que La Fundación Caja Rural del Sur, la Cámara de Comercio y la Universidad de Huelva nos unimos en 2006 para realizar estudios sobre el sector agrario.

Tras los estudios anteriores hemos podido constatar que destaca un hecho que comparten casi todos los sectores económicos de nuestra provincia, desde el agrícola al industrial y de servicios, que viene dado por nuestra importancia estratégica en el contexto de la economía regional, nacional e internacional, ya que gran parte de nuestra producción en todos los sectores se destina a la exportación, ya sea en productos agrícolas, energéticos, químicos o turísticos.

Aunque la tendencia general en la agricultura es la reducción del trabajo, la de vanguardia de la provincia de Huelva, se ofreció como un enorme yacimiento de empleo, con una fuerte presencia de mano de obra extranjera. Tras la crisis general que se inició a finales de 2008, muchos son los que han dirigido su mirada a la nueva agricultura, como elemento de estabilización social y económica que ha resistido relativamente bien la tendencia de reducción de empleo, frente a la construcción e industria que destruyeron puestos de trabajo.

En la provincia de Huelva, atendiendo sólo a las cifras oficiales, la nueva agricultura constituye una verdadera cuenca de empleo. Así, en periodo de campaña los ocupados en la agricultura representan porcentualmente 4 veces más que los ocupados en España y más de dos veces de los de Andalucía y, de forma absoluta, superan, por una gran diferencia, a los ocupados en la industria y en la construcción de la provincia.

Efectivamente, la agricultura constituye uno de los principales yacimientos de empleo y riqueza de la provincia de Huelva, al mismo tiempo que una puerta abierta para españoles y extranjeros, con un tejido empresarial caracterizado por el dominio de pymes.

Sin embargo, aunque con éxito, los sistemas productivos ligados a la agricultura no tienen asegurado su continuidad. En un mundo cada vez más global, donde desaparecen los mercados cautivos, ser competitivo, no sólo en precios, sino en calidad, en equidad y especialmente en el respeto al medio natural es una exigencia para la supervivencia.

Por ello, más allá de la propia investigación, esta publicación tiene que ver con el desarrollo y puede ayudar a prospectar escenarios futuros que mejoren el eslabonamiento productivo, las políticas migratorias y el paisaje provincial. Las tareas por hacer no son pocas y el equipo de trabajo tiene el reto de continuar esta labor, cuando la superación de la visión sectorial de lo agrario se convierte en una necesidad para comprender la realidad productiva de la provincia.

Quiero agradecer al profesor Juan Antonio Márquez Domínguez su magistral dirección y a todos los autores, especialmente a los de la Universidad de Huelva, a los profesores Diego Luis Orihuela, José Manuel Jurado Almonte, Juan José García del Hoyo, Mercedes Gordo Márquez, José Díaz Diego, José López Medina y a Francisco Pazos García, por dedicar sus investigaciones a un sector tan importante para nuestra tierra.

Francisco José Martínez López
Rector de la Universidad de Huelva

La Cámara de Comercio de Huelva, en su permanente compromiso por difundir el movimiento económico provincial, y en colaboración con la Fundación Caja Rural del Sur y la Universidad de Huelva, hacemos un nuevo esfuerzo divulgativo con la edición de esta publicación, realizada con la profesionalidad y el rigor que requieren este tipo de trabajos.

Ofrecemos, pues, un completo estudio que muestra la evolución del sector agrario en nuestra provincia que tiene en estos momentos planteados, como en el resto de España, una serie de retos de los que depende en gran medida la supervivencia de muchas explotaciones y que pueden resumirse en tres cuestiones esenciales: los bajos precios de venta sus productos, los altos costes productivos y la falta de liquidez.

Aunque no es competencia de este informe incidir en tales aspectos, mi responsabilidad como representante empresarial me obliga a poner de manifiesto las circunstancias por las que atraviesan nuestros agricultores coincidiendo con el período en el que se publica este informe. Y en el marco de esa misma competencia que me corresponde, abogo por trabajar, conjuntamente con nuestras Administraciones, a fin de buscar medidas que den respuesta a los problemas.

Porque el futuro de nuestra agricultura merece el esfuerzo de todos, para que el sector siga configurándose en nuestra economía como pilar básico de la misma y seguir ganando en competitividad, productividad y rentabilidad que no es más que garantizar el bienestar también de todos.

Antonio Ponce Fernández
Presidente
Cámara Oficial de Comercio,
Industria y Navegación de Huelva

III.- Sistemas y paisajes agrarios

- **El sector cinegético en la provincia de Huelva**
- **El sector del corcho**
- **El castañar de Huelva y de Andalucía**
- **La jara del lédano**
- **El arándano en la provincia de Huelva**
- **Biodiversidad tradicional cultivada: Los cuidadores de las semillas**
- **Tecnología de vanguardia en el cultivo de la fresa: Plasticultura y cultivo sin suelo**

Biodiversidad tradicional cultivada: los cuidadores de las semillas

José Díaz Diego

Área de Análisis Geográfico Regional
Investigador FPI - Instituto de Desarrollo Local
Universidad de Huelva
jose.diaz@dhis2.uhu.es

La crisis de la agricultura tradicional

El cambio de la agricultura tradicional a la moderna agricultura o de vanguardia ha supuesto en España y en Huelva profundos cambios estructurales en las múltiples dimensiones a las que alcanza el sector agrario. Estos cambios, con mayor o menor éxito, se han producido tanto en las esferas puramente agronómicas como en aquellas otras socioculturales que tocan al conjunto de percepciones, interpretaciones e identificaciones de las comunidades rurales con sus propios entornos sociales y ambientales. En lo que refiere a estas últimas, desde los años 60 se ha experimentado una fuerte desconsideración de la vida rural y agraria, que aún hoy continúa viva en la matriz cultural de nuestra sociedad postmoderna.

El aislamiento de muchas zonas rurales, desprovistas hasta hace muy poco tiempo de las modernidades tecnológicas, además de la dureza del campo, la rudeza que exigen muchas de sus faenas, la prosperidad económica de las urbes y su desarrollo industrial pusieron las bases de la desvalorización de las sociedades rurales.

Paralelamente, la agricultura tradicional dejó de ser útil en el nuevo contexto comercial. Los históricos modos de compra-venta e intercambio de alimentos cayeron en desuso. Los avances tecnológicos aplicados a la refrigeración y transporte de alimentos, además de los propios alcanzados por las vías y sistemas de comunicación posibilitaron ampliar el círculo comercial y responder a un consumo urbano en alza.

El nuevo panorama de ciudades más grandes y de una mayor población dibujó un horizonte de necesidad de alimentos que no podía colmar la agricultura desarrollada hasta entonces. Esa agricultura y sus niveles de producción estaban muy lejos de lograr alcanzar la productividad que por hectárea conseguía la agricultura nacida de Revolución Verde. Esta moderna agricultura plenamente desarrollada en Estados Unidos en los años 50, conseguía no sólo abastecer los mercados más cercanos sino competir en las grandes ciudades del país a miles de kilómetros. Así ocurrió por ejemplo con el cultivo de la fresa en California, cuyos frutos se comenzaron a vender no sólo en Los Ángeles, San Francisco o San Diego, sino también en Washington, Nueva York, Boston o Chicago.

A una escala menor, España introdujo con rapidez los cambios agronómicos y socioeconómicos de la Revolución Verde, y en cada territorio se modeló una agricultura propia que se alineaba con los cambios demográficos y las nuevas necesidades del mercado.

Efectivamente, la agricultura tradicional fue incapaz de adaptarse a los nuevos tiempos y poco a poco se quedó relegada a espacios periféricos y excluidos de la modernidad. En buena medida motivado por ello, los pueblos agrarios expulsaban a centenares de campesinos y jornaleros hacia las ciudades debido a una agricultura cada vez menos productiva y competitiva en términos económicos. La agricultura tradicional había sido gravemente dañada como generadora de riqueza y sustento de las sociedades agrarias, que veían cómo los referentes sociales hasta entonces valorados pasaban al claroscuro de la improductividad y era necesario buscar nuevos elementos para reconstruir las mentes y el sentir de las comunidades rurales. Así, un sistema productivo desbancado y unas gentes desvalorizadas y desmotivadas dibujaron de alguna forma el contexto de crisis agraria de muchas regiones de España, de Andalucía y de Huelva de los años 50, 60 y 70.

Jaque a la biodiversidad cultivada

En términos medioambientales, la nueva agricultura trajo para los campos cuestiones a resolver que han perdurado hasta nuestros días. Una de las principales características del cambio del modelo tradicional al actual ha sido la sustitución de variedades cultivadas desde hacía centenares de años, miles de años en algunos casos, por otras de fuera. La base productiva de la nueva agricultura no se sostenía sólo sobre el cambio en los usos y manejos agrícolas sino también sobre la total sustitución del germoplasma local.

Las variedades vegetales tradicionales no respondían de modo alguno al ideal productivo de la nueva agricultura. Más al contrario, descontrolaban las variables hipotéticas sobre las que se había planificado esta nueva ingeniería agraria. Para producir, las variedades locales no entendían de más insumos que el buen riego y el mejor estercolado, y las plagas eran controladas apenas con el conocimiento de plantas alelopáticas y el cultivo de una elevada diversidad de variedades de la misma especie, para asegurar la supervivencia de las más fuertes frente a las más atacadas por las plagas oportunistas. Al contrario, la moderna agricultura no fue, y en algunos casos no es aún, una agricultura adaptada a las condiciones locales y a sus recursos, sino aplicada directamente desde los laboratorios del agronegocio sin tener en cuenta las necesidades y los condicionantes de los territorios con los que se experimenta, basada en la provisión de elementos externos, es decir, en la eliminación de cualquier tipo de autarquía.

No es el caso de Huelva, pero en otras latitudes cuyos agricultores cuentan con menos recursos y menos poder de decisión, el cambio de las variedades locales por variedades comerciales hasta el punto de la plena desaparición del material fitogenético tradicional, está hundiendo a las comunidades locales en pobrezas y hambrunas sin precedentes. Contamos a modo de ejemplo con un centenar de tribus del Cuerno de África cuya grave situación humanitaria está ocasionada tanto por la inestabilidad política de sus Estados-nación como por las políticas internacionales de ayuda al desarrollo, que en vez de apoyo para la recuperación, multiplicación y reparto de sus recursos fitogenéticos tradicionales, de sus semillas, introducen continuamente variedades vegetales comerciales, por ejemplo de cereales, incapaces de prosperar bajo las extremas condiciones de sequía y calor del Este africano. Dicho de otra forma, les cambian fertilidad por semillas yermas.

Con un historial menos dramático pero real y progresivo, la provincia de Huelva ha ido perdiendo en el último medio siglo buena parte de sus recursos fitogenéticos, de sus variedades locales. La introducción de nuevas variedades de cultivos ha disminuido la pléyade de variedades diferentes que hasta entonces era posible rastrear prácticamente en cada pueblo. Aunque aún se pueden localizar variedades locales en la provincia de Huelva, algunas de muy buenas características organolépticas y nutritivas, la mayor parte de la biodiversidad cultivada onubense pertenece hoy al mundo de la memoria y la tradición oral, ni siquiera a la Historia en mayúsculas, sino relegadas a las añoranzas conversadas entre agricultores mayores y a alguna que otra entrevista realizada por algún investigador de Universidad.

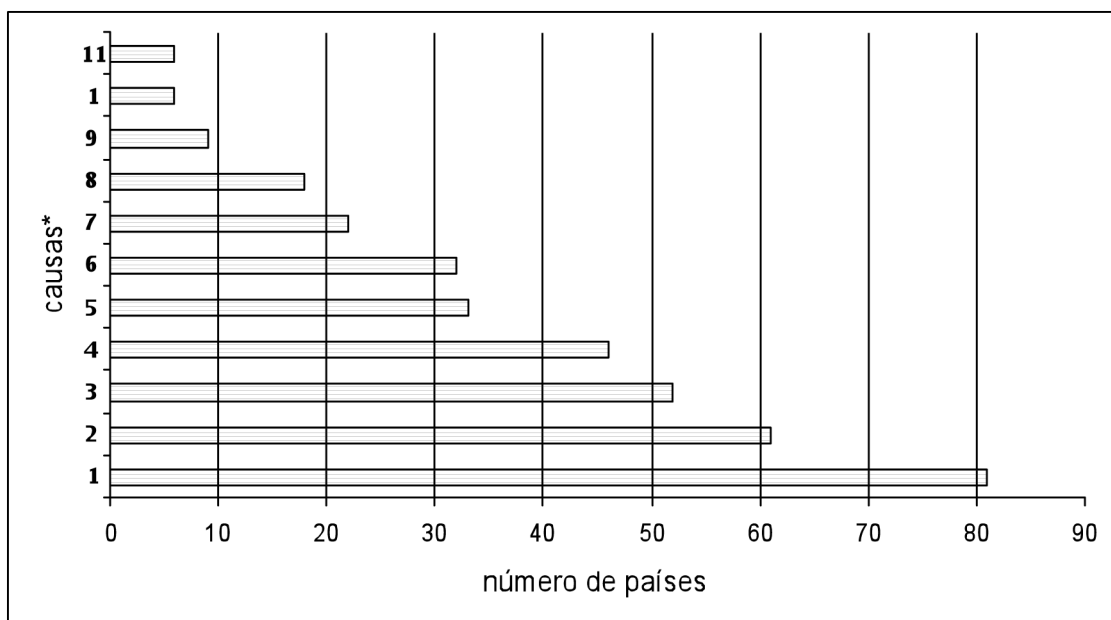
En el contexto de la agricultura mediterránea, las variedades locales cultivadas en Huelva, generación tras generación, se han visto mermadas y muchas de las existentes erosionadas genéticamente, cruzadas con variedades comerciales, en un totum revolutum de semillas de sobre mezcladas con semillas en botes

de cristal, guardadas en desvanes, doblados y cuadras. Todo ello ha supuesto una simplificación genética acompañada a mayor escala de la simplificación ecológica vivida por los campos. Las semillas adaptadas a las condiciones del medio se han visto sustituidas por otras para cuya viabilidad ha sido el medio quien ha tenido que ser adaptado. En términos ecológicos, se ha pasado de una ecuación en equilibrio a otra devoradora de energía y difícilmente sostenible.

La pobreza genética que todo ello significa supone además una doble debilidad: ambiental y económica. Ambiental porque la agricultura onubense se ha desprovisto de variedades adaptadas ecológicamente a las condiciones naturales de su entorno, necesitando para el reinicio del ciclo agrícola mayores recursos energéticos, y económica porque la pérdida de este germoplasma supone la dependencia absoluta de las voluntades de los laboratorios a miles de kilómetros y sus empresas comercializadoras, que no están sensibilizadas, ni implicadas, ni comprometidas con las necesidades del territorio.

Estas debilidades son compartidas. La realidad es que la agricultura europea se encuentra en un avanzado estado de erosión genética. El aumento del consumo y la desventaja en productividad de las variedades locales frente a las foráneas, han rubricado un profundo cambio en el mapa genético europeo, acelerando el proceso de pérdida de la biodiversidad cultivada e introduciendo a los países desarrollados en un peligroso mercado de variedades homogéneas y campos simplificados. Las cosechas quedan cada vez más lejos del control de los agricultores y de los propios gobiernos para pasar a estar en las manos de las compañías del agronegocio. Prueba de ello es que los productos se parezcan cada vez más los unos a los otros. Los tomates o los pimientos son prácticamente iguales en un mercado madrileño, en uno parisino o uno berlinés. Incluso cultivadas en geografías distantes, las variedades son prácticamente las mismas y su procedencia, el mercado poco diversificado de potentes laboratorios de semillas: seis o siete compañías en todo el mundo.

Causas de la degradación agrogenética y número de países que las aluden en sus informes oficiales



* (1) Sustitución de variedades locales por comerciales, (2) Desmonte, (3) Sobreexplotación de especies, (4) Presión demográfica, (5) Degradación ambiental, (6) Pastoreo excesivo, (7) Normativas y cambios políticos, (8) Cambios en los sistemas agrícolas, (9) Plagas, malezas y enfermedades, (10) Enfrentamientos civiles, (11) Eliminación de barbechos.

Fuente: Soriano, Fernández y Toledo, 2000. Elaboración: Díaz Diego, J. 2009.

Además, este estado de simplificación de los alimentos no es una cuestión meramente ambiental o económica, sino también nutritiva, de salud. La conciencia ambiental no sólo se ha alarmado por la degradación

y/o desaparición de ecosistemas naturales o especies animales sino que, cada vez más seriamente, atiende a investigaciones científicas sobre cuestiones ecológicas que afectan directamente a la vida cotidiana de las personas aunque sus efectos sean acumulativos y a medio/largo plazo: contaminación atmosférica, nitrificación de suelos, salinización freática, radiaciones de electrodomésticos y terminales móviles, seguridad alimentaria... No son raros los casos de intoxicación alimentaria y famosos los episodios de alerta social ante enfermedades directamente relacionadas con la manipulación genética o de la cadena alimentaria de los animales que después sirven para la alimentación humana. Cabe recordar el temor social que suscitaron en su día las intoxicaciones por aceite de colza desnaturalizado o más recientemente los trastornos causados por la encefalopatía espongiforme bovina, también conocida como mal de las vacas locas o la introducción en el mercado de carne de pollo rica en dioxinas.

En este sentido, la homogeneización de los alimentos, comenzando por las variedades vegetales, redundará en una pobreza organoléptica y hace desaparecer de nuestras mesas las singularidades nutritivas de los productos diversificados. Es casi una simple cuestión estadística: la docena de variedades comerciales de arroz que hoy monopolizan los campos del sudeste asiático no pueden contener la diversidad y proporción de hidratos de carbono, fibras, proteínas, grasas vegetales, calcio, hierro, potasio y vitaminas que contenían las más de 50.000 variedades que hasta hace no más de 30 años podían encontrarse en esos mismos campos.

En relación con esta pobreza alimenticia, la FAO ha apuntado que sólo unas 150 especies de plantas son hoy cultivadas y que únicamente 12 de ellas proveen el 75% de los alimentos consumidos en todo el mundo, alertando sobre este problema de la erosión genética en los siguientes términos: *“Los recursos genéticos para la alimentación y la agricultura constituyen la base de la seguridad alimentaria mundial y, directa o indirectamente, sostienen los medios de subsistencia de todas las personas del planeta. Son la materia prima utilizada para la producción de nuevos cultivos y especies y constituyen una reserva de adaptabilidad genética, que sirve de protección contra cambios ambientales y económicos que pudieran ser nocivos. El desgaste de estos recursos supone un serio peligro para la seguridad alimentaria mundial en el largo plazo”* (FAO, 2009).

Los cuidadores de las semillas y sus entornos

Pero no toda biodiversidad cultivada está perdida, ni mucho menos. El perfil de determinados agricultores y hortelanos, junto a las características de sus entornos han posibilitado la preservación de variedades locales hasta nuestros días. La moderna agricultura no se ha instalado con facilidad en las áreas geográficas con relieves y suelos que no permitían la mecanización de las tareas o la introducción de variedades comerciales cuyas necesidades pasaban por mejores condiciones ambientales. Especialmente las áreas periféricas, montañosas, rocosas y de suelos pobres han resistido los envites de la modernización agraria, a pesar inclusive de la voluntad de sus agricultores y labreros que vieron cómo comarcas vecinas desarrollaban sus producciones haciendo de sus agriculturas una empresa rentable.

Sin embargo, esta exclusión de la modernidad a causa de la pobreza de los suelos o la práctica inexistencia de éstos sobre roca madre escarpada, ha posibilitado áreas de conservación del germoplasma local traducido en una notable cantidad de variedades. Así, en la provincia de Huelva, la Sierra y los pueblos del Andévalo son las más importantes áreas de conservación de fitoplasma cultivable. El menor desarrollo de sus agriculturas, en comparación con las áreas costeras y del Condado, han ayudado a preservar variedades locales de hortalizas, cereales, leguminosas y frutales que hasta hace 40 años eran más fácilmente localizables por toda la provincia y que en la actualidad se circunscriben a las comarcas con una mayor presencia de agricultura tradicional.

No obstante, las variedades locales también se hacen presentes entre los invernaderos y naranjales de la agricultura de vanguardia. Las causas de la preservación no sólo estriban en los condicionantes socioeconómicos o ambientales de los pueblos sino en las propias características de las variedades, difícilmente igualables algunas por sus correlatos comerciales. Aquí la gastronomía, pero sobretudo la

economía familiar del gusto, ha jugado un importantísimo papel. La discriminación organoléptica, es decir, la capacidad de las personas para diferenciar y valorar los sabores, olores y texturas de los alimentos después incluso de cocinados y transformados ha levantado una de las barreras a las variedades comerciales, que no alcanzan en algunos casos la calidad gustativa de las locales. No quiere decir esto que toda variedad local sea mejor que una moderna, se caería en el error de la generalización. Sin embargo sí es cierto que los hogares, especialmente en aquellos en los que la generación de más edad continúa jugando un papel importante en la elección de los alimentos y su transformación, los sabores y texturas continúan teniendo mucha importancia, y éstos se consiguen con las variedades locales, gracias a lo cual muchas se conservan. Para determinados guisos, cocidos o aliños, se procuran aún en muchos pueblos tanto de las zonas con agriculturas más deprimidas, como en los que no, variedades concretas que pertenecen a la cultura culinaria de cada estación del año y que responden perfectamente a lo que se espera del plato final. Quede a modo de ejemplo el amplio uso que aún en la Sierra se hace del tomate de pera o de cuelga para el gazpacho de invierno, de los ajos castaños para las chacinas del Andévalo o de las habas *siete-en-vaina* y portuguesas para las *enzapatás* en pueblos del Condado.



Habas portuguesas. Archivo: Díaz Diego, J. 2007

En lo que respecta a los cuidadores de estas semillas, es decir a los agricultores y hortelanos cuya perseverancia ha permitido que se conserven las variedades locales, hay que decir que responden a un perfil más o menos definible, aunque dentro del mismo podemos encontrar una considerable diversidad. En líneas generales, los guardianes de esta biodiversidad son hombres mayores, de entre 60 y 80 años, ya jubilados, cuya biografía laboral ha estado estrechamente vinculada con las faenas del campo. O bien se han dedicado por completo a la explotación de sus propias parcelas o bien han ido combinando períodos de dedicación agrícola con otras tareas o encargos. La mayoría ha estado siempre trabajando en el campo pero debido

a lo reducido de sus propiedades, han compaginado el cultivo de sus tierras con el trabajo remunerado en explotaciones mayores de otros propietarios. En este sentido hay que decir que los agricultores de grandes propiedades fueron los primeros en introducir las novedades agrarias, entre las que cobraron gran importancia las nuevas variedades de cultivos, mientras que por el contrario, los propietarios de pequeñas suertes de tierra, debido a la baja rentabilidad de sus explotaciones, reducían gastos conservando de un año a otro las semillas de las variedades tradicionales.



Vides zalema junto a plantación de fresas. Archivo: Díaz Diego, J. 2007

Además de agricultores, entre los mantenedores de las variedades locales se encuentra también un amplio número de jornaleros. Los jornaleros, campesinos sin tierras, pedían en numerosas ocasiones pequeñas parcelas a grandes propietarios o a otros vecinos, muchos de ellos emigrantes, con los que tenían buena amistad o algún tipo de relación familiar. En esas cuartillas de tierra y agua prestada, los jornaleros sembraban las hortalizas necesarias para el consumo familiar. Tanto

las huertas de los propietarios como estos pequeños huertos prestados supusieron el verdadero reservorio genético de los pueblos de Huelva. En buena medida, hoy es posible encontrar variedades locales porque la pobreza de unos y el antojo gustativo de otros hizo que siempre hubiera un lugar para las almácigas de semillas locales heredadas o intercambiadas entre amigos y vecinos.



Almáciga de cebollinos. Archivo: Díaz Diego, J. 2007

Por otro lado, aún pueden encontrarse algunos hortelanos que siembran para vender al público, normalmente en plazas de abastos, que conservan una buena huerta con la que echaron para adelante a sus familias y que incluso con el paso del tiempo sigue dando réditos económicos y supone un importante complemento a la renta de jubilación. Sin embargo, estos hortelanos, podríamos decir profesionales, han incorporado en los últimos años variedades comerciales demandas por los nuevos gustos o necesidades: tomates más resistentes, cebollas más pequeñas, sandías con pocas pipas..., lo que ha reducido el amplio abanico de variedades locales que hasta hace muy poco conservaban y reproducían en pos de una modernización muy reciente. Aunque pudiera parecerlo, las grandes huertas no son

hoy las más interesantes de cara a las especies hortícolas, eso sí, son los mejores lugares donde buscar especies frutales, cuya razón explicaremos más adelante.

En la actualidad, jubilados la mayoría, tanto agricultores como hortelanos y jornaleros, ya con alguna parcela en propiedad, continúan sembrando variedades locales motivados por cuestiones que tienen que ver más con la memoria cultural y los roles de género, que con una necesidad laboral. Incluso hoy jubilados que aún criados en los propios pueblos en los que continúan viviendo pero que sin embargo no se dedicaron a las tareas del campo, ven ahora en el cultivo de un pequeño huerto, casi arriate algunas veces, la posibilidad de superar la crisis vital que para hombres acostumbrados a trabajar de sol a sol supone la jubilación. En el cultivo de la tierra, muchos de estos neo-hortelanos profundizan a su tercera edad en la cultura agraria que siempre les ha rodeado, además prosiguen con una actividad diaria que les permite continuar siendo lo que para los hombres en los pueblos siempre se ha valorado: trabajador y productivo.

Entre estos conservadores de semillas antiguas se entretajan redes de intercambio que permiten la regeneración de los cultivares. Evidentemente estas redes no siempre funcionan ni igual ni bien. En los pueblos de más de 4.000 ó 5.000 habitantes, los agricultores mayores no tienen entre ellos una relación tan estrecha como sí ocurre en pueblos de menor tamaño, de tal manera que, aunque las redes no están basadas en profundas relaciones de amistad sino a penas en las de buena vecindad, los agricultores de los pueblos más grandes, por ejemplo de la Costa y del Condado, llegan a perder la pista de las variedades que por cualquier circunstancia se les degenera en el campo o simplemente pierden. Al contrario, en los pueblos más pequeños del Andévalo y de la Sierra, para bien o para mal todos se conocen mejor, y los mayores dedicados al cultivo de huertos o pequeñas sementeras de variedades locales conocen muy bien qué otros vecinos del pueblo o incluso de pueblos vecinos poseen las variedades que a ellos les interesan, produciéndose intercambios mucho más fluidos. Ello redundará finalmente en redes más vivas, en la conservación de un mayor número de variedades y en el mejor perfil fitogenético de las mismas.

No puede olvidarse aquí el papel de las mujeres en la preservación de las variedades locales. Aunque en el campo las mujeres parecen haber tenido un papel secundario y el normal responsable del inicio y reinicio del ciclo agrícola haya sido el hombre, la mujer ha tenido una presencia destacada en los campos de Huelva.



Encuentro de hortelanos. Archivo propio.



Variedades locales para intercambio. Archivo propio

Si bien el trabajo de mujeres en el campo varía mucho según la zona, y dentro de éstas según el status social de las familias o el número de hermanos varones, es muy normal encontrar en casi todos los pueblos mujeres que se han dedicado activamente a la agricultura, realizando labores adscritas al género masculino, a la par que se hacían cargo de las cuestiones del hogar.

En la actualidad, el número de mujeres que se encargan de cultivar un huerto con variedades locales es muy reducido. Por lo general, las que lo hacen suelen ayudar a sus maridos, que son los que mayor número de horas le dedican. No obstante, siguen jugando un importante papel como centinelas de estas variedades. Tal y como se anotó anteriormente, en la conservación de las variedades locales pesa mucho la economía familiar del gusto y ésta es normalmente dirigida por las amas de casa. Jubiladas también, estas mujeres suelen dar instrucciones todos los años a sus maridos sobre qué semillas ir reservando para volver a cultivar, en razón a sus cualidades. En algunas ocasiones, determinadas variedades locales tienen una difícil nascencia y un crecimiento al que dedicar muchas atenciones, no siendo del agrado de los agricultores, sin embargo se conservan gracias a las mujeres, que las defienden para la gastronomía.

Las variedades locales

De acuerdo con el pensamiento campesino, podríamos hacer una primera división de los cultivos, a medio camino entre sus requerimientos agrícolas, su clasificación etnobotánica, la articulación productiva entre ellos y la geografía de su cultivo: cultivos asociados al huerto, cultivos de sementera, frutales, olivos, higueras y viñas. Para simplificar en parte esta categorización, hemos agrupado los cultivos en tres categorías: 1) cultivos asociados al huerto, 2) cultivos de sementera y 3) frutales y cultivos leñosos.

Los cultivos asociados al huerto son los más numerosos. A lo largo de las prospecciones botánicas realizadas por el autor y financiadas la mayoría por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, se abarcó la búsqueda de acelgas, ajos, alcachofas, apio, batatas, berenjenas, boniatos, calabacines, calabazas, cebollas, cilantro, coles, coliflor, brócoli, escarola, espárragos, espinacas, esponja vegetal, judías, guisantes, habas, hierbabuena, lechugas, melones, nabos, orégano, patatas, pepinos, perejil, pimientos, puerros, rábanos, rabanillas, sandías y zanahorias. Los cultivos localizados y sus variedades defendidas como locales por los hortelanos se reproducen en el cuadro sobre cultivos de huerto.

Los cultivares de huerto de los que conocemos sus variedades tradicionales pero que no se localizaron durante los primeros meses de investigación fueron el apio (*Apium graveolens* var. *dulce*), del que los informantes nos hablaron de dos variedades: el apio basto y el apio fino; la batata (*Ipomoeas batata*), de la que conocemos la batata de punta y la batata California; el boniato (*Ipomoeas batata*), del que nos dieron cuenta de un boniato blanco y un boniato azulón; el brócoli (*Brassica oleracea* convar. *botrytis* var. *cymosa*), del que nos hablaron de una sola variedad conocida como brócoli verde; la col (*Brassica oleracea*), de la que conocemos la col vaquera o forrajera y la col con cierre o peya; la coliflor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), de

la que nos hablaron de la coliflor redonda y la coliflor por cascós; la zanahoria (*Daucus carota*), de la que sólo nos hablaron de una variedad conocida con el mismo nombre que su cultivo; y la patata (*Solanum tuberosum*), de la que nos dieron cuenta de una papa blanquilla, una papa colorá, una papa de punta y una papa de riñón o de corazón.

Cultivos de huerto

Nombre común	Nombre científico	Variedades defendidas como locales por los hortelanos
Acelga	<i>Beta vulgaris L.</i>	Corriente, de penca ancha o de tronco ancho y de penca o de tronco estrecho
Ajo	<i>Allium sativum L.</i>	Castaño, blanco de cabeza gorda y blanco de cabeza pequeña
Alcachofa	<i>Cynara scolimus L.</i>	Alcaucil gordo y del país o alcaucil con púas
Alubia/Judía	<i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Chícharo pío, chícharo pintao, habichuela pía o habichuela colorá; chícharo blanco pequeño; chícharo blanco grande; chícharo merengo; habichuela larga, de canuto o de café con leche; habichuela plana, habichuela listada y frijones caretos o de carilla.
Berenjena	<i>Solanum melongena L.</i>	Azulona, ancha, acampaná o morá chata; larga, entrelarga o morá larga; redonda; serrana; pía, blanca o pintarraqueá
Calabacín	<i>Curcubita pepo L. subsp. Pepo.</i>	Verde u oscuro; entrelargo y de guitarra
Calabaza	<i>Cucurbita maxima y otras.</i>	De guitarrilla (<i>Cucurbita moschata</i>); chacinera o de palo; de Rota o roteña: de cantimplora (<i>Lagenaria siceraria</i>); larga, de agua o de gañote (<i>Lagenaria siceraria</i>); roja; de asar; blanca; forrajera; con verrugas; de adorno con verrugas y de adorno con corona
Cebolla	<i>Allium cepa L.</i>	Blanca, blanquilla o aplastá y de cascós o blanquilla de cascós
Cilantro	<i>Coriandrum sativum L.</i>	Culantro de hoja pequeña y culantro de hoja redonda o de hoja verde ancha
Espinaca	<i>Spinacia oleracea L.</i>	De semilla redonda; de semilla de pincho, morá o de playa y silvestre
Esonja vegetal	<i>Luffa acutangula L.</i>	Pepino o estropajo
Guisante	<i>Pisum sativum L.</i>	Chícharo pequeño o de mata baja y chícharo grande o blanquillo
Haba	<i>Vicia faba L.</i>	De siete-en-vaina, portuguesa, morá, blanquilla o mazacana y habines o habita cochinerá (<i>Vicia faba L. (Partim)</i>)
Lechuga	<i>Lactuca sativa var. longifolia y var. capitata.</i>	Oreja mulo u oreja mula; del país o blanquilla; rizá; morá, oscura o negra y romanilla
Melón	<i>Cucumis melo L.</i>	Piel de sapo o de lagarto; rayao; blanco; blanco largo; blanco pintado; pesetero blanco o de la peseta en el culo blanco; pesetero verde o de la peseta en el culo verde; pepita de trigo; verrugoso; verrugoso largo; Nicolás; amarillo o canario; negro u oscuro; melona verdosa; melona blanca y melona oscura
Nabo	<i>Brassica rapa var. rapa.</i>	Nabo blanco
Orégano	<i>Origanum vulgare L.</i>	De hoja basta y de hoja fina

Nombre común	Nombre científico	Variedades defendidas como locales por los hortelanos
Pepino	<i>Cucumis sativus L.</i>	Pequeño y grande, largo verde o de pincho
Perejil	<i>Petroselinum sativum Hoffm</i>	De hoja grande y de hoja pequeña o de hoja estrecha
Pimiento	<i>Capsicum annuum L.</i>	Cuatro cascos; morrón; chacinero; cuerno cabra; chato; largo; italiano; de Chile pequeño o guindilla; de Chile grande o corneta; tierno; de freír y tierno sevillano
Puerro	<i>Allium porrum L.</i>	Puerro
Rábano/rabanilla	<i>Raphanus sativus L.</i> y <i>R. sativus L. var. ridicula.</i>	Rábano, rábano grande o rábano largo y rabanilla, rabanilla pequeña o rabanilla redonda
Sandía	<i>Citrullus lanatus Thunb.</i>	Hinojera; pata negra; negra; con pintas, pía o vizcaína; de invierno; sangre de toro; cangilón negro; cangilón verde; cangilón rayao; sandía forrajera
Tomate	<i>Lycopersicum esculentum L.</i>	Rosa; de playa de cascos; de playa liso; de tetilla o de pera; gigante de pera; de pera sin tetilla o de pero; de bombilla; de corgajo; de culo; del contrato; de corazón o de corazón de buey; de Rota, roteño o tempranillo; de caña; rastrero; arrugado y negro.

Fuente: Trabajo de Campo. Elaboración: Díaz Diego, J. 2009.



Acelga de penca ancha. Archivo propio.



Calabazas roteñas. Archivo propio



Escarola (cebolla de dos años). Archivo propio.



Huerto tradicional. Archivo propio.

Por otro lado, los cereales y las leguminosas-grano asociados al cultivo en sementeras que se han buscado han sido el algarrobo, la alfalfa, la almorta, el altramuz, la avena, la cebada, el centeno, el guisante forrajero, el garbanzo, el trigo, la veza y el yero. De ellos se han localizado variedades tradicionales de avena, cebada, centeno, garbanzo y veza, que se anotan con mayor detalle en el siguiente cuadro. De cualquier forma, es obligado apuntar aquí que los cereales y leguminosas-grano son las especies cuya diversidad tradicional más ha retrocedido en los últimos años. El manejo agronómico de estas especies ha facilitado la desaparición generalizada de sus variedades locales. El número de semillas que son necesarias para cultivar las decenas de hectáreas que siembra anualmente cada agricultor dedicado al cereal, dificulta enormemente que éste se dedique a escoger su reserva de grano para el año próximo. Más al contrario, toda la cosecha se vende, volviendo a comprarse a continuación semillas comerciales tratadas ya bioquímicamente.

Tampoco ha ayudado la Política Agraria Común (PAC). Ante los cambios en los criterios de subvencionalidad de ésta o aquella especie y variedad, los agricultores no se arriesgan a reservar parte de la cosecha para

un cultivo que puede ser subvencionado en menor cuantía el año próximo. Estas ayudas, sin que su filosofía sea o no criticable, ha hecho desaparecer de entre los cerealistas el referente de calidad como criterio para la selección de las variedades. Más al contrario, hasta hace nada se ha primado la cantidad para conseguir la subvención, hecho que ha desterrado a las variedades locales de los campos de labor.

En resumen, son muy pocos los agricultores que conservan variedades locales. Los que lo hacen, suelen tener pequeñas explotaciones y algunas bestias, o algunos compradores con bestias para los que prosiguen con el cultivo de algún tipo de variedad muy demandada, como por ejemplo la cebada caballar.

Además de las variedades localizadas, en las entrevistas sobre variedades de trigo (*Triticum aestivum* y *T. durum*) aparecieron referidas las variedades pelón, aurora, colorao o cabezorro colorao, raspao, capelli o raspinegro, entremés, paterno y barbilla; amén de variedades de altramuz (*Lupinus*) de las que conocemos que se han cultivado al menos dos: el chocho grande y el chocho pequeño, ambos blancos, seguramente variedades de *Lupinus albus*.



Haces de bálago (centeno). Archivo: Díaz Diego, J. 2007.

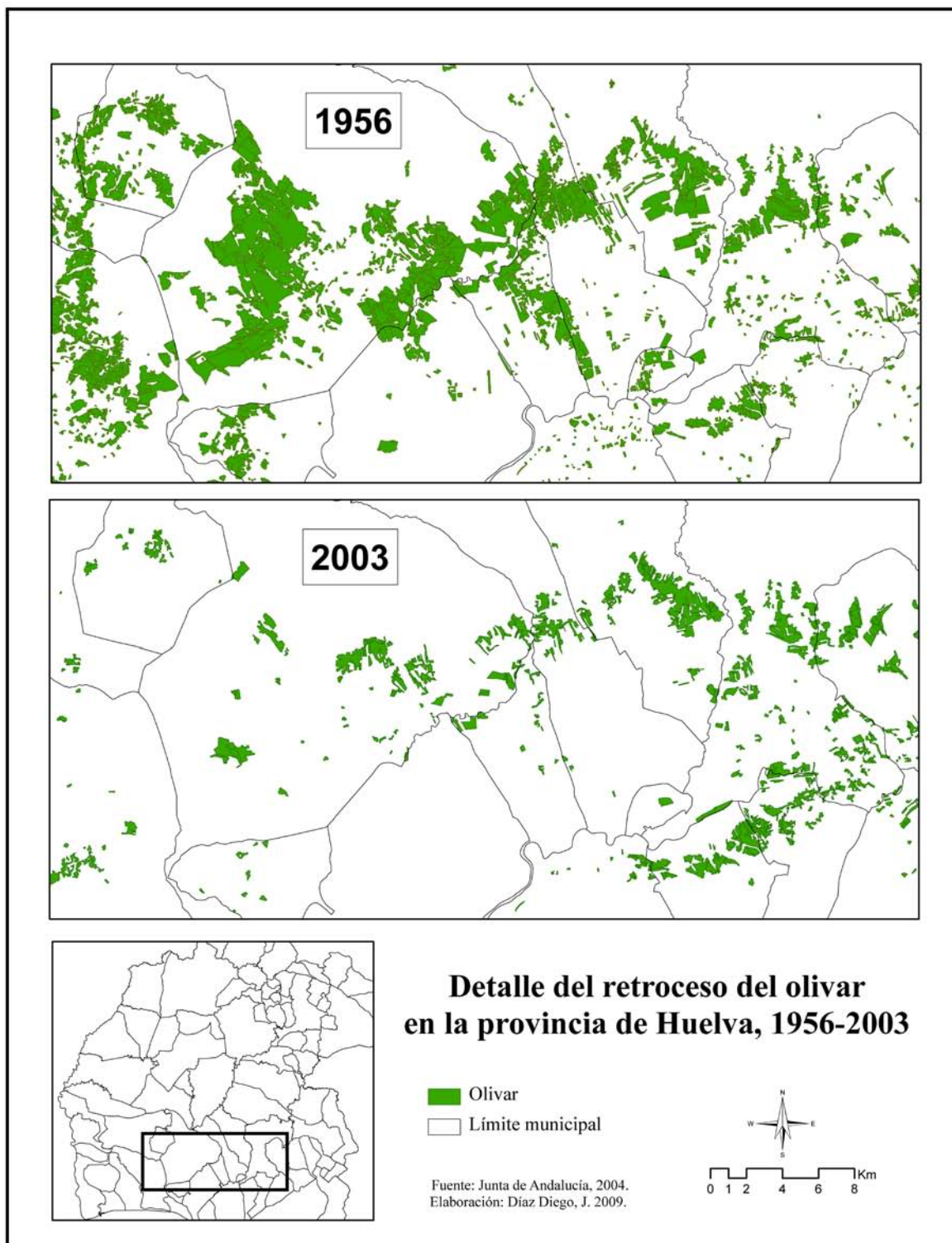
Cultivos de sementera

Nombre común	Nombre científico	Variedades defendidas como locales por los agricultores
Avena	<i>Avena Sativa L.</i>	Cebá-vena o rubia y morena
Cebada	<i>Hordeum vulgare L.</i>	Caballar o limpia
Centeno	<i>Secale cereale L.</i>	Centeno
Garbanzo	<i>Cicer arietinum L.</i>	Del país, negro y mulato
Veza	<i>Vicia sativa L.</i>	Arveja o arveaja

Fuente: Trabajo de Campo. Elaboración: Díaz Diego, J. 2009.

Finalmente, las variedades locales de árboles frutales y cultivos leñosos cuentan a su favor con su mayor longevidad. Ha habido un importante retroceso de las hectáreas de frutales y cultivos leñosos tradicionales en la provincia de Huelva y por tanto del número de variedades locales, ello es una evidencia, pero al contrario que las hortalizas, cereales y leguminosas cuyo cultivo está atado a su siembra anual, los árboles y arbustos no necesitan una vez plantados y/o injertados un reinicio de su ciclo de cultivo ni demandan en la mayoría de los casos tantas atenciones de manejo y cuidado como lo hacen otras especies vegetales.

Detalle del retroceso del olivar en la provincia de Huelva, 1956-2003



Esta mayor independencia de los cuidados del hombre, que si no para su optimización productiva, cuestión puramente cultural, sí para su natural ciclo de vida, los árboles y cultivos leñosos han soportado de diferente forma los envites de las variedades comerciales. Y se sostiene que de diferente forma porque a la ventaja que supone la independencia de atenciones hay que contraponer la desventaja en número, y es que mientras lechugas oreja de mulo las sembraban tanto hortelanos como agricultores para la venta o el consumo familiar, no todos tenían un guindo, un peral de esta o aquella variedad, una higuera de esta o aquella variedad, etc. Aun así, se han localizado variedades locales de todos los frutales y cultivos leñosos abarcados en el guión de investigación, cuales fueron el albérchigo, el almendro, el algarrobo, el castaño, el cerezo, el ciruelo, el damasco, el membrillo, el granado, el guindo, la higuera, el limonero, la lima, el melocotonero, el naranjo, el níspero, el nogal, el olivo, el acebuche, el peral, el galapero, el manzano y la vid.

Sin duda, el hecho de asociar la longevidad de los árboles heredados con las generaciones predecesoras y de éstos y de los árboles plantados con las generaciones futuras hace trasmutar a los árboles en vectores de unión intergeneracional a través del tiempo, la memoria, la oralidad y la propiedad de la tierra más allá de los años de vida de un agricultor. Todo ello sin menoscabo de su dimensión más material y productiva además de la del autoconcepto de responsable que el agricultor asume cuando deja árboles maduros y en buen estado para su aprovechamiento por parte de sus hijos y nietos.

Hacíamos mención anteriormente a la importancia de las grandes huertas para la conservación de los frutales. Y es que mientras que los hortelanos dedicados a la venta de sus productos han cambiado buena parte de su muestrario de variedades locales de hortalizas por variedades comerciales más demandadas por las nuevas amas de casa, no ha sido así con respecto a sus árboles. Las huertas han sido siempre una unidad intensiva de producción y la diversificación de los cultivos una herramienta básica para el aprovechamiento del espacio. En esta dinámica, todas las huertas han contado y cuentan con frutales que, cuando son muchos suelen contar con un espacio reservado para ellos y cuando no, aprovechan los rincones (más difícilmente arables), los bordos de las zanjas (que sujetan), las medianeras (que marcan) o las solanas (que refrescan con algo de sombra).

Por otro lado, como quiera que en las huertas no existe ni el barbecho ni el descanso de un sólo palmo de tierra, la rotación de cultivos en su interior ha sido y es una constante para la maximización de su superficie y de los nutrientes de sus suelos. Ello hace que el suelo sufra anualmente dos o tres volteos y labras. Y resulta que hasta la aparición de los plásticos, la principal defensa ante los vientos han sido los árboles. Bajo esta lógica productiva y de aprovechamiento intensivo, las especies elegidas para hacer de corta-vientos no fueron forestales, sino frutales. De esta forma, los hortelanos conseguían proteger del viento sus cultivos hortalizas y proveer a sus puestos de frutas de la propia huerta.

Las anteriores razones (proteger los suelos, proteger los cultivos y dar frutos que se pueden consumir y vender) explican de buena forma el cultivo de frutales en las huertas, y el hecho simbólico de la *transgeneracionalidad* su presencia hasta nuestros días. De esta forma, tanto la natural longevidad de los frutales como su importancia económica e indisolublemente el cúmulo de significados que la cultura local teje en torno a ellos, hace que los frutales y cultivos leñosos continúen por los campos onubenses, muchos mal manejados, abandonados, injertados en otras variedades, sólo conservando de su variedad primigenia el tronco y alguna pernal... pero vivos.

Cultivos frutales y leñosos

Nombre común	Nombre científico	Variedades defendidas como locales por los agricultores
Albérchigo	<i>Prunus armeniaca</i> L.	Albérchiga verdosa, blanquilla grande, blanquilla pequeña y colorá
Almendro	<i>Prunus amygdalus</i> L. .	De boca (dulce), dura o de martillo (dulce) y amarga
Algarrobo	<i>Ceratonia siliqua</i> L. <i>var. dulce</i> y <i>var. amara</i>	Algarroba larga y corta

Nombre común	Nombre científico	Variedades defendidas como locales por los agricultores
Azufaifo	<i>Ziziphus zizyphus L.</i>	Azufaifo o zufaifo
Castaño	<i>Castanea sativa Mill.</i>	Castaña
Ciruelo	<i>Prunus domestica L.</i>	Negra grande o azulona; negra pequeña; amarilla o manga de fraile; blanquilla pequeña y blanquilla grande
Damasco	<i>Prunus armeniaca L.. var. vulgaris</i>	Amasco blanquillo, colorao, amarillo, intermedio y tempranillo
Membrillo	<i>Cydonia oblonga L.</i>	Membrillo y gamboa
Granado	<i>Punica granatum L.</i>	Sevillana, roja o colorá y dura o del ayo
Guindo	<i>Prunus cerasus L.</i>	Guinda
Higuera	<i>Ficus carica L.</i>	Higos blancos, negros, tempranos, tardíos o de invierno, de gota de miel, zarahilos, arahiles, paquecos, de San Pedro, de San Juan, de toca, brevas, cotios, pezonúos y verdejos
Limonero	<i>Citrus limon L.</i>	Limón redondo, con ombligo y cascayo
Lima	<i>Citrus aurantifolia Swingle.</i>	Lima
Manzano	<i>Malus domestica Borkh.</i>	Manzana enanita o perillo; del país; blanca o blanquilla; redonda y chata
Melocotonero	<i>Prunus persica L.</i>	Melocotón amarillo o del país; de pavía; de mayo; de junio; de agosto y pequeño o verdozo
Naranja	<i>Citrus sinensis y Citrus. aurantium var. amara</i>	Naranja del país, china o fina, tontona cañadú, imperial, colorá, blanquilla y agria
Níspero	<i>Eriobotrya japonica Thunb.</i>	Níspero
Nogal	<i>Juglans regia L.</i>	Nuez pequeña, de cáscara dura y de cáscara blanda
Olivo	<i>Olea europaea L.</i>	Aceituna manzanilla blanquilla, manzanilla verdosa, verdial, perita, raspazalla, zorzaleña, gordal manzanilla o gordal sevillana, gordal verdial, cañivana, picopájaro, verdeja, carrasqueña, picual, negrilla y acebuchina
Peral	<i>Pyrus communis L.</i>	Pera porruna, parda, blanquilla, de vendimia, amarillita, de agua, sanluqueña, cubillana, reina, de San Antonio, fina y cornicabra
Galapero	<i>Pyrus bourgaeana. Decae</i>	Peruétano o garapitero
Vid	<i>Vitis vinifera L.</i>	Uva zalema, beba, ojoliebre, mantua, negra basta, negra dulce, Jaén blanca, ángel blanca, moscatel del país, monta sanlúcar, turrontel, rociales canal, teta de vaca, teta de cabra, moravia, de San Pedro, eva, breva y emprieta

Fuente: Trabajo de Campo. Elaboración: Díaz Diego, J. 2009.

La agricultura ecológica: el contexto de la recuperación

Los agrónomos y biólogos dedicados a la investigación en producción ecológica señalan cada vez de forma más clara a las variedades locales como los mejores ejemplares para el cultivo en sistemas ecológicos, ya sea por su mejor acondicionamiento a las características microclimáticas y edafológicas locales, ya sea por su mayor resistencia a plagas dada la selección cultural de sus individuos más fuertes y resistentes (Gliessman, 1997; Díaz del Cañizo, Guzmán, Soriano y Álvarez, 1998; Altieri, 1999; Altieri y Nichols, 2000; Fernández, 2000; Guzmán, Soriano, García Jiménez y Díaz del Cañizo, 2000; Toledo, Cabrera, Inchaustegui y García, 2001; Labrador, 2002, Toledo, 2004; Egea-Sánchez, Martínez y Egea-Fernández, 2006, Red de Semillas, 2006).



Azufaifo. Archivo propio



Almendro amargo. Archivo propio



Naranjo imperial. Archivo propio.



Gambó. Archivo propio

Ello nos hace vislumbrar las variedades locales como cultivares idóneos en una producción ecológica donde la provisión de sustancias de síntesis industrial (abonos químicos, herbicidas, fungicidas, conservantes de semillas, etc.) está reducida al máximo y por su parte se promueven el manejo sin fitosanitarios y el cultivo con abono orgánico, a los que por cierto estas variedades locales responden como ninguna, por adaptadas históricamente a ello.

La concienciación de la pérdida de patrimonio biocultural que supone la erosión genética de estas variedades hasta su desaparición y los resultados de las anteriores investigaciones agroecológicas sobre la excelencia de las variedades locales como cultivares ecológicos está promoviendo distintas acciones de revalorización y salvaguarda del material fitogenético local, principalmente en forma de semillas. Uno de los más polémicos es la creación del Depósito Mundial de Semillas en Svalbard (Noruega), en el que se están comenzando a guardar copias genéticas de todos los cultivos del mundo.

La crítica más relevante a éste y a otros bancos de semillas es la externalización que sufren los recursos genéticos, cuya continuación entre las comunidades locales no encuentra respaldo financiero pues compiten, entre otros, con los intereses de las grandes compañías de genética para el agronegocio. Esta dinámica rompe los lazos de memoria cultural con las variedades vegetales que hasta ahora han cultivado (Rementería, 2007; Nadal, 2008; GRAIN, 2008). Biopiratería primero y recaudación legitimada después, todas confluyen en la extracción de los recursos genéticos fuera de las comunidades locales que los necesitan como recursos endógenos para su desarrollo. Desde una perspectiva de Ecología Política podríamos asegurar que el ex situ es siempre la propuesta que plantean los de fuera.

“Las élites políticas y económicas están utilizando la urgente y seria crisis alimentaria y climática como oportunidades para consolidar el control corporativo de la agricultura mundial y los bienes ecológicos comunes. Mientras aumentan el hambre crónica, el empobrecimiento de los trabajadores y los proveedores de comida, la especulación en mercancías y tierras y el calentamiento global, los gobiernos, las agencias multilaterales y las instituciones financieras hacen propuestas que no harán otra cosa que profundizar estas crisis valiéndose de versiones más peligrosas de las políticas que en un principio provocaron la situación actual” (Terra Preta, 2008).

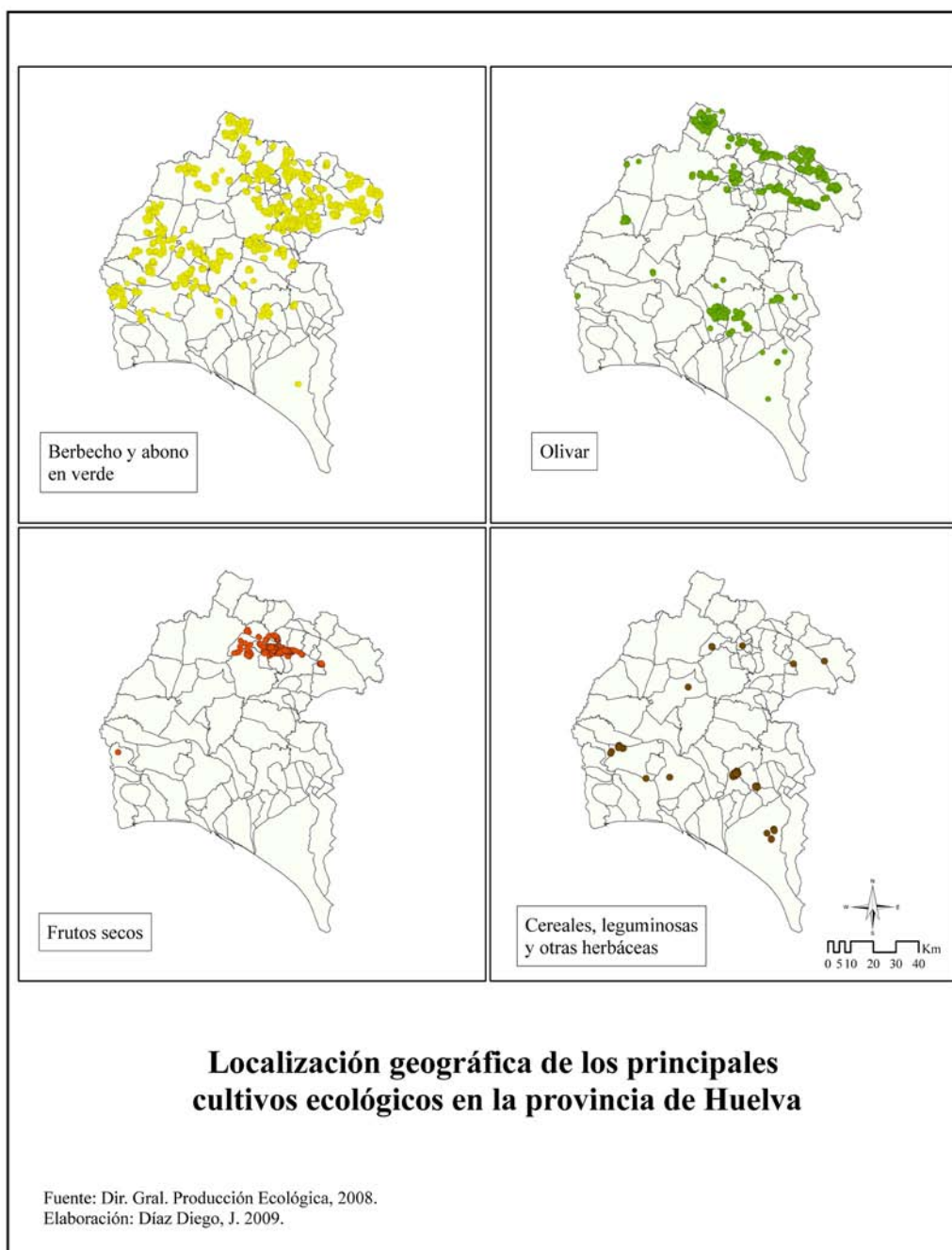
De esta reflexión puede extraerse la primera de las necesidades que rodean al precario estado de las variedades locales: su conservación in situ. Para ello es necesario en primer lugar una apuesta clara por la investigación geoetnográfica y la prospección botánica, es decir, por un trabajo de campo que recupere al mismo tiempo tanto las semillas como el conocimiento vernáculo sobre su uso y manejo (Díaz Diego, 2006 y 2008). Sin conocer de primera mano cuáles son los recursos genéticos con los que se cuenta, cómo se manejan y dónde están, es imposible poner en marcha líneas públicas de apoyo a la puesta en valor y conservación de las variedades locales, así como promover actuaciones privadas que exploten sus posibilidades en el mercado actual. Es necesario recalcar la idea de que las variedades locales no deben ser únicamente objeto de una conservación museística, pueden ocupar un creciente segmento de mercado coincidente con aquellos consumidores sensibilizados con lo natural, lo ecológico, lo auténtico si se quiere.

Sin la pretensión de profundizar aquí en cuestiones de consumo simbólico, despunta cada vez más un mayor conjunto de personas cuya vida urbana y conciencia de crisis ambiental les hace desarrollar la querencia, la necesidad por entrar en contacto con un mundo menos antropizado, menos estresante, menos artificial (Acosta y Díaz Diego, 2008). Este grupo de consumidores, muchos de ellos con formación superior y buen poder adquisitivo, tienen en el consumo de alimentos naturales e identificados con comarcas o entornos cargados de singularidades ambientales una forma de aproximarse a un mundo rural que anhelan simbólicamente y que además les reporta diferenciación, es decir, los separa del consumo de masas, singularizándolos, volviéndolos diferentes e identificables.

Este fenómeno dibuja en Huelva un interesante panorama para los agricultores que de forma pionera apuesten por la producción ecológica de las variedades locales, en primer lugar porque la producción ecológica y sus técnicas agronómicas están siendo fuertemente apoyadas por las Administraciones y en segundo lugar,

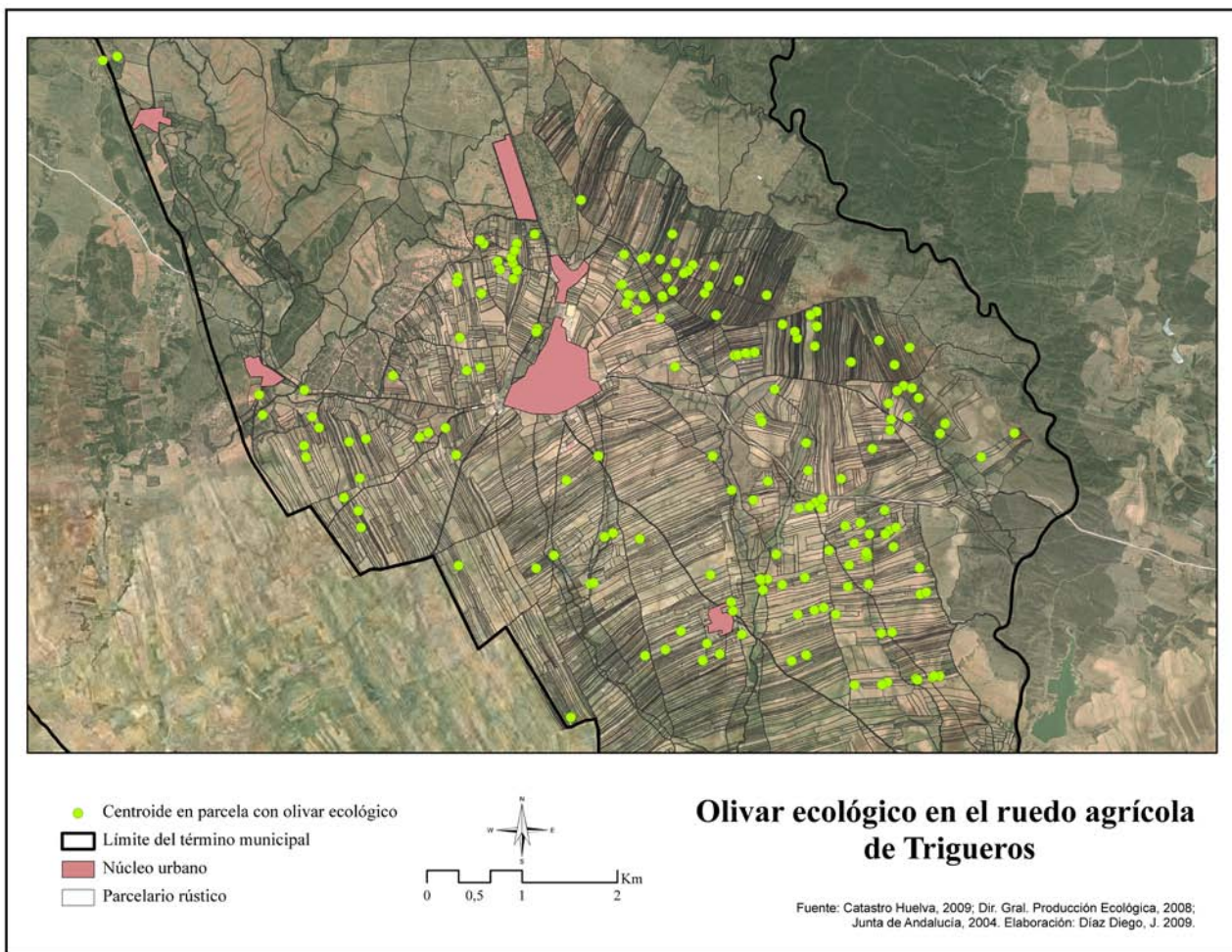
porque las variedades locales dan a los productos finales no sólo calidad sino etiqueta. Recordemos que hace ya bastante que dejamos de pagar por los alimentos para pasar a hacerlo por su nombre y su procedencia. Dicho de otra forma, no comemos alimentos, comemos símbolos (Díaz Diego, 2009).

En relación con la agricultura ecológica, Huelva es la provincia con mayor superficie ecológica de Andalucía, por encima de las 183.000 ha. Dependiendo del tipo de cultivo puesto en ecológico, las áreas cambian y aunque la producción ecológica está presente en casi toda la provincia, buena parte de la más rentable, fresas y arándanos ecológicos, se encuentra en torno al Parque Nacional de Doñana. Tal ha sido así que la creciente importancia de este sector agrícola ha hecho gestar en Almonte un Comité Local de Agricultura Ecológica. El Comité administra y gestiona las líneas de trabajo en producción ecológica que gravitan en torno al área protegida. La consolidación de esta dinámica y los muchos apoyos que hay detrás, a nivel local, regional y nacional (DGAE, 2007; EFE, 2008), presentan así un interesante panorama de confluencias agroecológicas y ambientales en torno al paquete semántico: Doñana-producto ecológico.



Como decimos, las variedades locales gestadas históricamente en la agricultura tradicional pueden tener hoy una salida comercial a través de la agricultura ecológica. En este sentido, la diversidad ambiental y de estructuras económico-productivas de la provincia de Huelva facilitan poner en marcha sinergias que mejoren la producción y el comercio ecológico, sin embargo, en honor a la verdad, hay poco hecho. Hay más potencialidades que fortalezas.

No obstante, estas potencialidades están cargadas de recursos. Huelva, como nombre en el mercado agroalimentario, se reconoce y se vincula en Madrid o Barcelona a fresas, a jamón y a gambas. Detrás de este escenario se encuentran oportunidades de mercado que pasan por vincular las producciones ecológicas hortofrutícolas a las chacinas y carnes de la Sierra o a los productos del mar en platos preparados o precocinados. Las zonas de una mayor vocación cerealística, como el Condado occidental, tienen una inmejorable oportunidad de producir cereales ecológicos que se conviertan en productos alimenticios como pan y bollerías ecológicas o pastos ecológicos que se redirijan a alimentar a cabañas ganaderas de carne y leche ecológicas, tanto de la provincia de Huelva como de fuera. Aquí, los pueblos del Andévalo pueden tener una importante oportunidad de desarrollo. Históricamente, el Andévalo ha contado con importantes cabañas ganaderas como la caprina o la ovina, cuyo valor en el mercado ha mermado tanto que hoy es difícil ver estos rebaños. Sin embargo, especialmente lo que refiere al cordero ecológico, su precio en el mercado es considerablemente bueno, coyuntura que está siendo aprovechada mayoritariamente por explotaciones ganaderas del norte de España. Finalmente, y sin agotar todas sus posibilidades, las pequeñas explotaciones de olivar, muy presentes en los ruedos agrícolas de los pueblos y que hoy son difícilmente rentables en producción convencional, pueden ganar un valor añadido en su transformación a olivar ecológico, e incluso a nivel comarcal pueden suponer una importante alternativa para el sector de cara a ganar nuevos nichos, especialmente en los mercados internacionales.



Para todo ello sería necesario sin duda una apuesta clara y decidida de la Administración pública, para hacer de la agricultura ecológica y la recuperación de las variedades locales un factor de desarrollo de las zonas rurales, un nuevo modelo productivo, expresión tan en boga a causa de la crisis económica. Dicho lo cual, el apoyo público es una parte, pero no la más importante. Existiendo mercado y demanda, es la iniciativa privada, los agricultores y las cooperativas los que deben liderar la diversificación del campo onubense, que podría convertirse en el principal productor ecológico de Europa y ocupar los segmentos crecientes ahora, cuando aún los nichos no son maduros. Una empresa así requeriría necesariamente de una coordinación a nivel provincial, con representantes de todos los sectores, que facilitara entre otras muchas cuestiones la captación de ayudas, la investigación en producción ecológica, la recuperación, conservación y mejora de variedades locales, la creación de un banco de germoplasma y la puesta en marcha de campos de reproducción in situ, el sondeo de nuevos mercados, el marketing de una idea algo así como Huelva Ecológica, de la vigilancia tecnológica a competidores y horizontes de vanguardia, de la planificación y puesta en marcha de las principales estrategias de transporte y comercialización de los productos, todo ello respetando evidentemente el necesario margen de competitividad de las empresas entre si.

Para terminar, insistir en que la recuperación y comercialización de variedades locales producidas ecológicamente no es una ilusión sino una posibilidad real para la que soplan buenos vientos. En este sentido, finalizamos apuntando algunas ideas expuestas con anterioridad y que resumen el contexto bondadoso y beneficioso que rodea las iniciativas en este sector (Acosta y Díaz Diego, 2006:17):

- Preocupación por la calidad de los alimentos
- Necesidad de contacto con la naturaleza
- Énfasis en la diferenciación social gracias al consumo de alimentos naturales y singulares
- Aparición de nuevos nichos de mercado segmentados por la calidad y el origen geográfico de los productos
- Aumento del consumo ecológico
- Revalorización de las gastronomías tradicionales
- Auge del turismo rural y de retorno
- Dureza de las políticas alimentarias en sus controles de calidad
- Implantación a nivel europeo de estrictas normas de trazabilidad
- Apoyo a la conservación de todo tipo de biodiversidad en las directrices de Desarrollo Rural de la Comisión Europea, 2007/2013
- Viraje de las ayudas de la PAC hacia las producciones ecológicas

Bibliografía citada y de referencia.

- ACOSTA, RUFINO y JOSÉ DÍAZ DIEGO. 2008. *Y en sus manos la vida. Los cultivadores de las variedades locales de Tentudía*. Monesterio: Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.
- ACOSTA, RUFINO y JOSÉ DÍAZ DIEGO. 2006. "Globalización, comunidades rurales y recuperación de las variedades cultivadas locales". *Actas del III Congreso Internacional de la Red SIAL "Sistemas Agroalimentarios Locales"*. Baeza: Universidad Internacional de Andalucía.
- ALTIERI, MIGUEL A. 1999. *Agroecología. Bases científicas para una agricultura sustentable*. Montevideo: Ediciones Nordan.
- ALTIERI, MIGUEL A. y CLARA NICHOLS. 2000. *Agroecología. Teoría y práctica para una agricultura sustentable*. Programa de las Naciones Unidas para el Medioambiente. México: ONU.
- DGAE (Dirección General de Agricultura Ecológica). 2007. *Plan Andaluz de Agricultura Ecológica, 2007-2013*. Dirección General de Agricultura Ecológica. Sevilla: Junta de Andalucía.

- DÍAZ DEL CAÑIZO, MARÍA A., GLORIA GUZMÁN, JUAN J, SORIANO y NELSON ÁLVAREZ. 1998. "Recuperación de variedades tradicionales locales de cultivos y del conocimiento a ellas asociado, para su conservación, uso y manejo, en las comarcas de Estepa (Málaga) y Estepa (Sevilla). *Actas del III Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica*. Valencia: SEAE (Sociedad Española de Agricultura Ecológica).
- DÍAZ DIEGO, JOSÉ. 2009. "La agricultura tradicional en el mercado de los símbolos". En MÁRQUEZ DOMÍNGUEZ, JUAN A (Ed.). *Aportaciones internacionales para el entrenamiento del desarrollo local*. Huelva: Universidad de Huelva.
- DÍAZ DIEGO, JOSÉ. 2008. "Antropología y diversidad cultivada. Experiencias en torno a la biodiversidad tradicional en el sur de Extremadura, España". *Ecological and Environmental Anthropology*, 4:13-27.
- DÍAZ DIEGO, JOSÉ, AUGUSTO KRAUSE, ANA GONZÁLEZ-CARO, ALEJANDRO MARTÍNEZ, SALOMÉ CASADO, SARA FERNÁNDEZ, DANIEL GONZALO, RAFAEL ALONSO, RAÚL NAVAS, CRISTINA ORTEGA y DANIEL HIDALGO. 2006. *Los guardianes de las semillas. Recuperación y puesta en valor del conocimiento tradicional y de la biodiversidad agrícola y forestal*. Zamora: VV.EE.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación). 2009. *Recursos genéticos*. FAO. Disponible en: <http://www.fao.org/biodiversity/geneticresources/es>.
- EFE. 2008. Almonte impulsa promoción de consumo e investigación en sector ecológico. AOL Noticias. Disponible en: <http://www.aol.es/noticias/story/Almonte-impulsa-promoci%C3%B3n-de-consumo-e-investigaci%C3%B3n-en-sector-ecol%C3%B3gico/3574544/index.html>.
- EGEA-SÁNCHEZ, JOSÉ M, PILAR MARTÍNEZ y JOSÉ M. EGEA-FERNÁNDEZ. 2006. "Variedades locales de judías de la Región de Murcia como base para la producción ecológica. El gaupí (*Vigna Unguiculata* (L.) Walp.)". *Agroecología*, 1:89-98.
- FELICIDADES GARCÍA, JESÚS. 2009. "El territorio agrícola de la provincia de Huelva: cambios y permanencias en los usos del suelo entre 1956 y 2003". En GORDO MÁRQUEZ, MERCEDES Y JESÚS FELICIDADES GARCÍA (Eds.). *Explorando los contratos en origen en los campos españoles*. Huelva: Universidad de Huelva.
- FERNÁNDEZ, JAVIER. 2000. "Variedades locales y producción ecológica". *Savia*, 7:16-24.
- GARCÍA DELGADO, FCO. JAVIER. 2007. *El sector agrario en la provincia de Huelva*, 2006. Huelva: Universidad de Huelva, Cámara de Comercio de Huelva y Fundación Caja Rural del Sur.
- GLISSMAN, STEPHEN R. 1997. *Agroecology. Ecological processes in sustainable agriculture*. Chelsea: Ann Arbor Press.
- GRAIN, 2008. "Las semillas son un tejido vivo". *Biodiversidad*, 56. Disponible en: www.grain.org/biodiversidad_files/biodiv-56-3.pdf
- GUZMÁN, GLORIA, JUAN J. SORIANO, SALVADOR GARCÍA JIMÉNEZ y MARÍA DÍAZ DEL CAÑIZO. 2000. "La recuperación de variedades locales de hortalizas en Andalucía (España) como base de la producción agroecológica". En GUZMÁN, GLORA, MANUEL GONZÁLEZ DE MOLINA Y EDUARDO SEVILLA (Coords.), *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*. Madrid: Mundi prensa.
- JURADO ALMONTE, JOSÉ M. 2009. "Los nuevos paisajes de la agricultura en el litoral onubense". En GORDO MÁRQUEZ, MERCEDES Y JESÚS FELICIDADES GARCÍA (Eds.). *Explorando los contratos en origen en los campos españoles*. Huelva: Universidad de Huelva.
- LABRADOR, JUANA. 2002. "Aproximación a las bases técnicas de la agricultura ecológica". En BELLO, ANTONIO, JOSÉ L. PORCUNA y JUANA LABRADOR (Eds.), *Manual de agricultura y ganadería ecológica*. Madrid: Mundi prensa.

- MÁRQUEZ DOMÍNGUEZ, JUAN A. (Dir.). 2009. *Atlas del Suratlántico Peninsular*. Huelva: Universidad de Huelva.
- MÁRQUEZ DOMÍNGUEZ, JUAN A. et al. 2008. *La fresa de Huelva*. Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
- NADAL, ALEJANDRO. 2008. "Zoológico de semillas del mundo". *La Jornada.*, 27/02/2008. Disponible en: <http://jornada.unam.mx/>.
- RED DE SEMILLAS. 2006. "La biodiversidad agrícola y el conocimiento campesino, bases agroecológicas para un nuevo desarrollo rural". *Cultivar Local*, 10. Disponible en: www.redandaluzadesemillas.org.
- REMENTERÍA, DANIEL. 2007. "Notas para una aproximación antropológica a los bancos de semillas locales". *Perifèria. Revista de recerca i formació en Antropologia*, 7. Disponible en: <http://antropologia.uab.es/Periferia/Articles/Rementeria.pdf>.
- SORIANO, JUAN J., JAVIER FERNÁNDEZ y ÁLVARO TOLEDO. 2000. "Biodiversidad agrícola, agricultores y erosión genética. Discursos y disponibilidades legales que la condicionan" *Actas del IV Congreso de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica*. Córdoba: SEAE (Sociedad Española de Agricultura Ecológica).
- TERRA PRETA. 2008. *Declaración del Foro sobre la Crisis Alimentaria, Cambio Climático, Agrocombustibles y Soberanía de los Recursos*. Roma: Terra Preta.
- TOLEDO, VÍCTOR. 2004. "Agroécologie et mémoire traditionnelle ». *L'Ecologiste*, 14:30-34.
- TOLEDO, VÍCTOR, ABRAHAM CABRERA, CARLOS INCHAUSTEGUI y ALFONSO GARCÍA. 2001. "Una aproximación al complejo cosmos-corpus-praxis: etnoecología mazateca". *Etnoecológica*, 8:61-83.