



Colección de semillas de La Simiente. Lebrija, 2018. Foto: Emilia Peña

Caracterización de los bancos de semillas comunitarios en el Estado español

Este es un resumen del artículo “Caracterización de los Bancos de Semillas Comunitarios en el Estado español”, presentado en el VII Congreso Internacional de Agroecología (Córdoba, 2018)

Autores: María Carrascosa-García [1], Beate Koller [2], Juan José Soriano Niebla [1], Paula López González [1] y Marta González Muñoz [1]

En el proyecto DIVERSIFOOD [3] participan 21 entidades de 12 países europeos, entre las que se encuentran redes de semillas, organizaciones de agricultores y agricultoras, centros de investigación y entidades de asesoramiento técnico y comunicación. Uno de sus objetivos específicos es mantener y promover el desarrollo de enfoques innovadores para la gestión de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura (DIVERSIFOOD 2015). Para alcanzarlo, se han llevado a cabo diferentes acciones

entre las que destaca la descripción y análisis de las características de los bancos de semillas comunitarios (BSC) en Europa. En el presente artículo se resumen los resultados obtenidos en el caso del Estado español.

Los BSC constituyen plataformas de manejo comunitario de la biodiversidad agrícola, necesarias para el desarrollo de sistemas agroalimentarios sostenibles y autónomos (Sthapit 2013). Aunque su funcionamiento y tipología puede ser muy diferente, muestran elementos clave comunes (Lewis y Mulvani, 1997; Vernooij et al., 2015). Son espacios que posibilitan el acceso e intercambio de semillas localmente producidas, gestionados por una comunidad de la sociedad

[1] Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”
[2] Arche Noah (Austria)

[3] Financiado por el Programa de Investigación e Innovación de la Unión Europea Horizonte 2020. Acuerdo de subvención nº 633571.

civil que persigue un mismo objetivo y que comparte valores y reglas. La actividad no tiene ánimo de lucro y se ubica normalmente en el sector informal (Andersen et al., 2018).

Material y métodos

El análisis se ha abordado a partir de una metodología de informantes clave mediante una encuesta traducida a cinco idiomas (inglés, alemán, castellano, italiano y francés) y realizada entre mayo de 2016 y julio de 2017, a través de la plataforma en línea "Lamapoll.de". Los socios del proyecto DIVERSIFOOD colaboraron activamente tanto en la elaboración de mapeos de iniciativas, como en la difusión y el seguimiento de la realización de la encuesta. La elevada implicación de los BSC en el proceso permitió alcanzar una participación en la

¿Bancos de semillas comunitarios, redes de semillas, redes de intercambio?

En el proyecto DIVERSIFOOD se ha utilizado la expresión "banco de semillas comunitario" por ser la que manejan instituciones internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y Bioversity International así como la literatura científica. Pero, en el Estado español, éste es un término, poco utilizado. En este contexto es más común denominar a estas iniciativas "red de semillas", "red de intercambio" o simplemente "banco de semillas". Sin embargo, y por mantener la nomenclatura del proyecto, en el presente informe se utiliza mayoritariamente el término banco de semillas comunitario.



Exposición variedades locales de cultivo. Foto: Red Andaluza de Semillas.

encuesta de un total de 85 experiencias de 20 países europeos. La Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad" mapeó las experiencias de BSC en el Estado español, listando las entidades que realizan un trabajo de gestión comunitaria de material vegetal de biodiversidad cultivada.

Resultados y discusión

Un total de 30 BSC de 15 comunidades autónomas respondieron la encuesta. 17 de ellos son redes de semillas locales vinculadas a la RdS, 12 iniciativas forman parte de redes locales de ámbito regional y un BSC encuestado no está asociado a otras estructuras de ámbito más amplio. Únicamente han quedado sin representar los territorios de La Rioja y Navarra.

Número de personas y grupos miembros y participantes de los BSC

La mitad de los BSC funcionan gracias a la implicación de un número pequeño de miembros, no más de 20. Se trata de personas y grupos vinculados formal o informalmente a estas iniciativas, que desarrollan algún tipo de tarea de responsabilidad o tienen un compromiso concreto con el BSC, como el pago de cuotas. Esto no quiere decir que sean los únicos que acceden a las semillas, sino que son los que están vinculados de una manera directa y activa a la entidad.

Las personas agricultoras, tanto profesionales como aficionadas, son las que interactúan de manera más diversa y equilibrada con los BSC, estando implicadas en todas sus actividades.

Sin embargo, tanto las dedicadas a la mejora, como a la investigación, como las empresas de la cadena alimentaria y la administración pública tienen muy poca interacción con estas entidades. Destaca la relación dinámica que tienen los BSC con centros educativos, a través del desarrollo de proyectos conjuntos en diferentes territorios.

El voluntariado juega un rol esencial en los BSC ya que permite abordar tareas difícilmente realizables con la baja disponibilidad de recursos que tienen las iniciativas. Es por ello que fomentan la participación de estudiantes, personas jubiladas y otro tipo de perfiles.

Objetivos de los BSC

A lo largo de su trayectoria, los BSC han ido transformando y/o redefiniendo sus objetivos y, actualmente, la sensibilización es una de sus principales motivaciones. Le siguen el proporcionar semillas y la conservación de cultivos. La generación y difusión de información sobre los materiales es también, hoy en día, un objetivo fundamental de los BSC, que desarrollan numerosos proyectos de caracterización y evaluación de variedades locales de cultivo.

Cultivos y entradas en los BSC

Los BSC realizan un esfuerzo notable en poner a disposición de personas productoras semillas y material vegetal de una amplia gama de cultivos de gran impacto en la alimentación humana. Al menos 6 grupos de cultivos están presentes en más de la mitad de las iniciativas que han participado en la encuesta: legumbres, hortalizas de hoja, hortalizas de fruto, maíz, plantas aromáticas, culinarias o condimentarias y cereales. Más de la mitad de los BSC encuestados gestionan entre 100 y 1.000 entradas y el 100% de las iniciativas tienen entradas de variedades locales y campesinas.

Infraestructura de los BSC

Los BSC cuentan con un equipamiento muy simple basado en fincas colaboradoras, bases de datos e instalaciones básicas de almacenamiento.

Las bases de datos son de complejidad variable: hay iniciativas que llevan el control sobre el inventario y/o entradas y salidas en una hoja de papel; otras utilizan un soporte informático (hoja de cálculo o archivo Access); e incluso algunas una base de datos en línea. Poco más de la mitad de los BSC tienen instalaciones específicas para el almacenamiento de semillas y menos del 40% cuenta con instalaciones de refrigeración. >>

Obstáculos

Los tres principales obstáculos a los que se enfrentan los BSC para alcanzar sus objetivos son la falta de recursos humanos, financieros y el entorno legal restrictivo. Otros elementos manifestados por las iniciativas encuestadas han sido la falta de apoyo de las administraciones públicas, de profesionalización y de sensibilización por parte de la población.

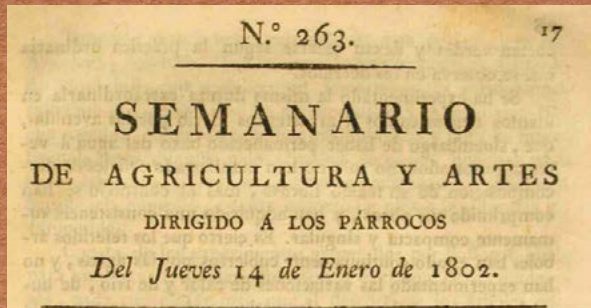
Conclusiones

El papel de los BSC va más allá de la conservación de variedades y el intercambio de semillas. Estas estructuras poseen una concepción integral del manejo de la biodiversidad cultivada y constituyen una forma de resistencia local a algunas de las amenazas globales a las que se enfrenta la sociedad hoy en día como el cambio climático, la supeditación de la alimentación a los intereses corporativos, la dependencia energética, los procesos de privatización de los recursos genéticos y el conocimiento, y la erosión genética y cultural. Así pues, debido a su trascendencia, su impacto debe ser reconocido y el desarrollo de sus capacidades técnicas, de sensibilización y construcción de alianzas, y financieras fomentadas. ■

Referencias bibliográficas:

Para consultar el artículo al completo y las referencias bibliográficas puede visitar www.revista-ae.es o enviar un email revista-ae@agroecologia.net

Rescate de saberes



Modo de hacer vinagre del suero de la leche.

Á la formación del vinagre del suero contribuye la naturaleza tanto como á la fermentación del vino; se ha de disponer una pieza abrigada y bien cerrada, que esté hacia el mediodía, y allí se colocan las vasijas ó toneles sobre sus fondos quitándoles el de la parte superior; llénanse hasta la mitad de suero al paso que se va haciendo el queso, y á cada 25 azumbres de suero se echa una libra de miel desleída en media azumbre tomada de la misma vasija: luego se le añade del aguardiente mas barato la séptima parte ; eso es, para cada siete medidas de suero una de aguardiente: remuevese todo con una escoba nueva, y se cubre el tonel con lienzo grueso. Hecho esto se dispone una hornilla que se tiene encendida de continuo en la pieza, de suerte que se mantenga en ella el termómetro de Reaumur entre los 20 y los 23 grados. En los tres ó quatro primeros dias se han de remover con la escoba todos los toneles ó vasijas; despues se dexan fermentar : á poco tiempo se advierte un olor de vino, despues de vinagre, y quando éste sea bastante fuerte y no vaya en aumento, se lleva el vinagre á la cueva en donde se conserva y clarifica en toneles ó vasijas llenas. Allí tomará un color hermoso, y será muy bueno para el uso comun de la cocina ; bien es que conserva por mucho tiempo un gustillo de suero, sino se le aromatiza con estragon, ajos, flor de sauco, yerba buena &c. adviertiendo que estas plantas han de estar secas á la sombra, y se han de mezclar con los ajos para echarlo todo junto en los toneles, regulando prudentemente la cantidad. De esta suerte toma dicho vinagre el aroma mejor que el que se hace de vino, y queda perfecto aun para el uso en las ensaladas. Yo he hecho la prueba en 150 medidas, cada una de 25 azumbre, y me ha salido muy bien. Lo he vendido en mi casa, y sin aromatizarlo, á peseta la azumbre á principios del año de 1792.



Vinagre de suero de leche

Una vez más, la búsqueda del conocimiento olvidado en materias relacionadas con la agricultura y el medio rural nos hace regresar a épocas en las que el aprovechamiento de los recursos era ilimitado. La conciencia de las tres RRR (reciclar, recuperar y reutilizar) no había que inculcarla en la población como en la actualidad, porque era implícita en la propia sociedad.

En esta ocasión, nos hemos encontrado con el aprovechamiento de un recurso que no conocíamos, muy frecuente tanto en pueblos como en ciudades a comienzos del siglo XIX, en el que la presencia de explotaciones ganaderas o pequeños lotes de especies lactíferas para autoconsumo estaba a la orden del día, conviviendo con las personas hasta en las propias viviendas, y los excedentes, si es que los había, se utilizaban, transformándolos en productos menos

perecederos dada la inexistencia de cadenas de frío. Se trata de la obtención de vinagre a partir de la leche, o mejor dicho, del suero mediante un procedimiento totalmente artesanal y con unos resultados que, en opinión del autor de esas líneas, mejoraba incluso el producto obtenido a partir del vino. Con ello se abría una nueva puerta a un producto comercial y rentable, según indica el autor, que podía así complementar la renta habitual del hogar.

El procedimiento es sencillo, casero, con la utilización de productos de uso común en las casas por aquella época, y expresado con cierto gracejo coloquial por la persona que lo escribió.

Tal vez algún lector se anime a probarlo y, quién sabe, redescubrir una aplicación a base de esa materia prima. ■ **Ramón Meco**

www.mapa.gob.es/ministerio/pags/Biblioteca/Revistas/pdf_SAP%2FSP_1802_11_263_017032.pdf

Productos Ecológicos de Asturias

COOPERATIVA DE PRODUCTORES Y ELABORADORES ECOLÓGICOS

AGRECO astur

LA SIERRA DE GRANDA, 9. 33199 SIERO (ASTURIAS) 985791143

alimentación ecológica