

Las Producciones Típicas como estrategia de Desarrollo Local:

El Caso del Tomate Platense

Autores: Ing. Agr. Juan José Garat

Ing. Agr. Mario Vega

Curso de Extensión Agropecuaria. Fac. de Cs. Agrarias y Forestales.

UNLP.

Dirección laboral: calle 60 y 119 – Fac. de Cs. Agr. Y Fles.

CC N° 31 1900 – La Plata

Correo electrónico: gralo@way.com.ar

INTRODUCCIÓN

En la actividad agropecuaria, las producciones llamadas típicas, como estratégicas en proyectos de desarrollo local, implican repensar la idea de desarrollo. En función de una nueva perspectiva, la tecnología, lo geográfico, la identidad cultural, la producción y el consumo se analizan conjuntamente y toman una nueva dimensión; este concepto viene a buscar la síntesis de una serie de factores que están presentes en la vida social y productiva de las comunidades pero que no siempre se han considerados integralmente.

Por su parte, la demanda de productos alimenticios, caracterizada por su relativa uniformidad (productos genéricos: “la leche”, “el yugur”, “el tomate”, “el zapallo”) se ha ampliado cualitativamente, a partir de la cual el consumidor busca satisfacer aspectos tan disímiles como lo son la salud, la tradición, el status, etc. Se afirma así una tendencia a la diferenciación que estimula el desarrollo de producciones que, o bien han desaparecido, o bien ocupan posiciones marginales en el sistema agroalimentario.

En este espacio, aquellas producciones con tradición y con historia, suponen una alternativa frente a modelos tecnológicos que implican paquetes cerrados y costosos, que sustituyen estabilidad ecológica por insumos de alta energía.

Con la difusión de tecnologías que apuntan a lograr mayores rendimientos, uniformidad, mayor tolerancia o resistencia específica a determinadas plagas y enfermedades, cada vez más dependientes de tecnologías de producto, se corre el riesgo de dejar sin alternativas a productores familiares, caracterizados por un uso intensivo de la mano de obra

familiar y poseedores de prácticas culturales y agronómicas sintetizadas por generaciones. Se pierden, precisamente saberes reconocidos como propios de productores tradicionales y valorizados en la nueva dinámica del consumo.

En este trabajo abordamos el análisis del desarrollo rural con una visión de lo local abarcando distintos planos, el histórico, el productivo, el sociocultural, para proyectarnos haciendo eje en los productos tradicionales o típicos, como herramienta dinamizadora de ese desarrollo.

EL DESARROLLO LOCAL

El análisis de las producciones típicas, en el marco de una estrategia de desarrollo local, se inscribe en una visión de lo local como sistema articulador de un conjunto de potencialidades asociadas con un pasado común, un espacio común, una economía que gira alrededor de factores que se vinculan horizontal y verticalmente, sin desentenderse de un marco global, aunque no globalizante.

En nuestro caso, el desarrollo de un producto caracterizado por una construcción colectiva, a través de generaciones de adaptación y selección, implica reconocer la acción de distintos actores propios de la comunidad y ajenos a la misma como lo son productores y consumidores, instituciones oficiales, etc. Así se abren las puertas a un planteo distinto de desarrollo, que supone ir más allá de los modos de desarrollo que defienden una planificación centralista y homogeneizante, sino que rescata diversos elementos que hacen a la vida cotidiana de una determinada comunidad.

Veamos que factores, a nuestro criterio, apuntalan al desarrollo local como una estrategia diferencial:

- la identidad colectiva
- el espacio tecnológico
- la articulación de actores
- la articulación entre calidad del proceso/calidad del producto/compromiso con el medio ambiente

La identidad colectiva: el rescate de la identidad de los pueblos es una condición necesaria para hacer frente a los desafíos que suponen trabajar desde la perspectiva del desarrollo local. Los procesos que marcan la evolución de las sociedades locales, las referencias comunes, la construcción colectiva de la localidad, más allá de sus límites geográficos, dejan una impronta sobre la que se depositarán todas las acciones señaladas para promover el desarrollo. Este rescate asume su importancia por dos aspectos fundamentales: por un lado, sabemos que el simple agregado de personas no determina una identidad colectiva. Habrá circunstancias en que el agrupamiento de individuos, reunidos por determinaciones coyunturales, como podría ser la instalación de una fábrica o bien la promoción de X actividad alcancen para dar el puntapié inicial a un proceso de desarrollo; otras en que una sociedad, con una larga historia compartida, no logre cohesionar un proyecto común. Pero esa identificación con un pasado, una producción, una historia, puede ser un elemento trascendente a la hora de definir compromisos. Y por otro, la historia común va generando, en el colectivo, saberes compartidos que determinan, en un limitado número de actividades, diseños

que favorecen el trabajo común. Seguramente, esta sociedad local no es ajena a los procesos que afectan a la sociedad global, pero los sucesos del entorno se asimilarán de una u otra manera de acuerdo a la cohesión que le imprima esa identidad colectiva.

El espacio tecnológico: para comenzar con este factor, debemos poner en común que es para nosotros un espacio tecnológico. Amilcar Herrera lo define como el conjunto de condiciones y restricciones que una tecnología debe satisfacer para responder a una necesidad; así la propuesta tecnológica que debería contener todo proyecto de desarrollo local en el ámbito rural, tiene que reunir una serie de requisitos que hagan viable la propuesta.

Pero cuando hablamos de espacio, no nos referimos simplemente a lo geográfico; en nuestro caso este espacio resume variables de tipo social, histórico, ambiental, geográfico, etc. a instancias de las cuales una tecnología X es viable en un contexto determinado precisamente por esas variables. Estas consideraciones van más allá del origen de la tecnología propuesta.

Siguiendo a Herrera, estos requisitos se pueden resumir en tres grandes grupos, a saber: condiciones socioeconómicas, soluciones locales y recursos naturales. La primera, excluyente, se refiere al análisis de las características económicas, su historia productiva, las redes de relaciones de los actores directa o indirectamente vinculados a la problemática. A partir de la misma se define correctamente la necesidad de una respuesta tecnológicas o de otra índole en el espacio en donde se propone avanzar en un proyecto de desarrollo local.

Las soluciones locales, se basan, según Herrera, en que la gente tuvo que resolver sus problemas mucho antes de que los científicos nacieran, por lo menos los científicos en el sentido moderno. O sea que soluciones tecnológicas siempre han existido, más allá o más acá de ofertas tecnológicas más o menos apropiadas. Revisar como una determinada comunidad ha sintetizado técnicas de manejo en función de prácticas culturales propias y ajenas, es sumamente útil para comprender la dinámica de los procesos productivos pertinentes.

Por último, habría que estudiar los recursos naturales propios del área de trabajo. Como un recurso natural implica el aprovechamiento de la naturaleza en un determinado contexto sociohistórico, avanzar en el reconocimiento de las características del ambiente en función de las necesidades propias de la comunidad, garantizaría un uso apropiado de los recursos.

Analizar las demandas tecnológicas alrededor del concepto de espacio tecnológico, permite, a través sucesivas aproximaciones, definir una propuesta más acabada, permitirá distinguir aquellas opciones tecnológicas más afines a las necesidades de la comunidad, sin descartar ninguna sugerencia a priori. Por que como dice Arocena (Arocena, 1995, p. 154) “la aplicación de tecnología, en el sentido más amplio del término supone la adaptación a la realidad local de un determinado conocimiento necesario para el desarrollo”.

La articulación de actores: cuando hablamos de actores, nos estamos refiriendo a individuos, instituciones oficiales, organizaciones intermedias.

Las lógicas de acción de los diversos actores presentes en cada sociedad local, se manifiestan en los diferentes puntos de vista que cada institución tiene sobre la compleja realidad del área en cuestión. Esta situación, razonable desde que se pretende poner en común la acción de organizaciones con diversos orígenes, intereses, representaciones, etc., implica que, avanzar para alcanzar objetivos determinados, no está libre de conflictos. Pero, conseguir consensos mínimos en función de esos objetivos, es necesario para la puesta en funcionamiento de una tarea en común, mientras que no implica la fusión en una sola idea de la diversidad de actores presentes. Como dice Arocena “El desarrollo local se produce cuando existe capacidad de negociación y de juego entre actores, buscando una articulación de intereses que desemboque en beneficios para la sociedad local” (Arocena, 1995)

La articulación entre calidad del proceso/calidad del producto/compromiso con el medio ambiente: articular estas dimensiones supone reunir tres atributos básicos al considerar una estrategia de desarrollo local. La calidad de proceso de producción, garantizada a través de protocolos de producción, certificaciones, etc., permite legitimar “objetivamente” un producto ante la comunidad y le añade valor, resultado de su diferenciación. Por su parte, el medio ambiente local suele ser el más comprometido en los programas de desarrollo diseñados y gerenciados desde fuera de la comunidad. Estos programas están generalmente atravesados por enfoques productivistas, que asocian crecimiento a desarrollo; como consecuencia la variable sustentabilidad figura muchas veces como un simple enunciado.

En programas de desarrollo local el compromiso con el medio ambiente se justifica por dos motivos fundamentales: por un lado, preservar los recursos naturales locales implica garantizar un ambiente más sano y sostenibles para la comunidad local; por el otro, la producción resultante de un programa con estas características lleva consigo implícitos que aportan a su diferenciación. No por casualidad hay trabajos que utilizan el término desarrollo sustentable como sinónimo del de desarrollo local.

LA DEMANDA Y LOS PRODUCTOS TÍPICOS

El sistema agroalimentario internacional se encuentra en una etapa de mutación, de un modelo de producción y consumo masivo hacia otro que muestra mayor heterogeneidad entre sus distintos componentes (Posada 1995). Particularmente la demanda de alimentos¹ tiende a dejar de ser masiva, para diferenciarse internamente en distintos segmentos, los que se caracterizan por un comportamiento diferencial. Citando a Green (1990), el mercado adquiriría de esta manera la fisonomía de una matriz matemática, como resultado del agregado de dichos segmentos, donde cada uno de estos quedaría determinado por distintos factores (edad, estructura familiar, estructura laboral, la restauración, etc.).

Un elemento que contribuye a la mencionada segmentación es la creciente atención que presta el consumidor a la calidad alimentaria. Calidad entendida en un sentido amplio y que considera cuestiones que trascienden las

¹ Siguiendo e Posada en este aspecto, consideramos las diferencias entre el mundo Desarrollado y algunos bolsones de consumo de América Latina con respecto al grueso de los consumidores latinoamericanos.

propiedades intrínsecas del producto, como el proceso de producción y el cuidado del medio ambiente.

Si se considera al producto alimentario final, como un compuesto, integrado por una materia prima, un proceso de producción, un servicio y una imagen, se observan componentes tangibles e intangibles, donde los últimos incrementan su participación, dentro de las lógicas de valoración de la calidad (Bertrand H.). Estas consideraciones no solo afectan al tipo de producto (superior o inferior), sino también a los distintos segmentos del mercado consumidor. De esta manera y en forma dinámica, el consumo diario de alimentos se encontraría oscilante entre productos "ordinarios" y "refinados", en los distintos segmentos (Bertrand, H.).

Así, sectores de la población que han visto garantizada su seguridad alimentaria, buscan en alimentos de las más diversas procedencias y de también diversos procesos productivos, satisfacer deseos asociados al placer, el status, la salud, etc.

Entre estos productos, aquellos denominados como típicos o tradicionales ocupan espacios cada vez mayores; tanto es así que en diversos países se han promulgado leyes que los encuadran y los clasifican según el tipo de diferenciación que tuvieran: por su tradición, por su origen, por el proceso productivo, etc. Definidos por Caldentey Albert y Gomez Muñoz, citados por R. Cartay, como aquellos que *"(...) deben hallarse ligados espacialmente a un territorio y culturalmente a una costumbre o modos, con un mínimo de permanencia en el tiempo o antigüedad, y debiendo poseer unas características cualitativas particulares que le diferencien de otros productos."*

se presentan como una alternativa válida ante una producción masiva, de escala y cada vez más insumo dependiente.

Según Caldentey Albert y Gomez Muñoz, el concepto de típico debe reunir tres características básicas: su calidad, ser diferenciado y un origen asociado a un territorio.

En cuanto a la calidad, el aspecto físico del producto no es suficiente para distinguirlo. Entran en juego en este aspecto otras cualidades relacionadas con la salud, las particularidades organolépticas, etc., pero muy especialmente, en función de su "tipicidad", los intangibles: su origen, su tradición, los procesos productivos, etc. Porque como dice Hervieu, la agricultura no genera únicamente bienes materiales, sino que también inmateriales, y estos inmateriales tienen un peso decisivo a la hora de definir a un producto como típico.

La diferenciación es también determinante desde el momento en que tanto el origen como las cualidades distintivas de un producto son el resultado de un desarrollo asociado a una cultura, a modos de producción particulares; a un proceso productivo, característico de esa misma cultura.; pero también de los recursos propios del área, los conocimientos acumulados, etc.

Por último el hecho de estar relacionado con un territorio, tanto geográfica como históricamente resume una serie de hechos que hace a ese producto único en su tipo.

En nuestro país, el reconocimiento hacia este tipo de producciones es incipiente y se ha movido fundamentalmente en ámbitos académicos. Sin

embargo, si consideramos las pautas de consumo urbanas “globalizadas”, con su tendencia a la homogeneización, bien podemos pensar que ciertos sectores de la población pueden coincidir con el comportamiento de similares sectores de los países desarrollados, especialmente la Unión Europea.

Pero para avanzar en acciones tendientes a promover estas producciones es necesario distinguir aquellas aptas para considerarlas como típicas o tradicionales, como está descrito más arriba. Entre estas vamos a tomar el caso del tomate (*Lycopersicon lycopersi* var. *Sculentum*) platense como apta a ser considerada producción típica.

EL TOMATE PLATENSE

Origen y desarrollo de la especie: Las formas primitivas del tomate, que según algunos autores² correspondería a la variedad botánica *cerasiforme* (tomate cereza), tienen su origen en la zona cordillerana de Perú y Ecuador³. De aquí se abría difundido por toda América tropical en épocas precolombinas, quedando el área mejicana de Veracruz–Puebla como la zona de origen del tomate cultivado de fruto grande (Jenkins).

El término “Tomate” comienza a ser utilizado por los primeros botánicos (1695) que lo toman de los Aztecas, que llamaban a esta planta “Xitomate” o “tomatl”, y a quienes se les atribuye su domesticación. La primer referencia histórica data de 1554 (Mathiolus), donde se menciona su ingreso a Italia como planta ornamental. Se calcula que el cultivo y los primeros trabajos de mejoramientos se inician en aquel país a fines del siglo XVI, donde toma el

² Jenkins 1948 – Rick 1969.

³ Genocentro sudamericano (11º genocentro de la clasificación de Zhukovsky)

nombre de “Pomo d’Oro” (manzana de oro⁴), el que derivaría posteriormente en “pomodoro”, que es el nombre italiano actual.

A mediados del siglo XVIII el tomate se cultiva extensamente en Italia y en menor escala en otros países europeos, y pronto se hace famosa la pasta de tomate como ingrediente de la salsa para tallarines, que comenzó a difundirse por todo el mundo.

Hacia fines del siglo XIX, ya se cultivaba el tomate en Argentina con fines alimentarios, pero comienza a tener importancia económica en la década del ‘20 (Sarli, R.). En su difusión influyo notablemente la corriente migratoria española e italiana, con larga tradición en su producción y consumo. Su cultivo comenzó en las huertas familiares del Litoral Argentino (Buenos Aires, Santa Fe) y luego se extendió a las huertas comerciales cercanas a los centros de consumo (Sarli R.).

La necesidad de abastecer la demanda todo el año, y el hecho de que el litoral tenía una producción estacional -determinada por el régimen de heladas y lluvias-, hace que comiencen a tomar importancia otras zonas de producción, como el Norte argentino (Tucumán, Salta y Jujuy). También otras zonas (Cuyo, Río Negro), adquieren relevancia, pero su producción se orienta fundamentalmente hacia la industria (conservas). De esta manera quedan configuradas las grandes zonas, de acuerdo al destino y la época de producción.

El Tomate Platense: La producción de tomate no es originaria ni exclusiva de la región platense, pero es en esta región donde los quinteros fueron mejorando y produciendo una variedad que se hizo famosa en todo el país y que se la

⁴ Esta referencia indicaría que los primeros tipos introducidos fueron de color amarillo.

conoció como tomate platense. Su desarrollo se remonta hacia principios de siglo, en la década del '20, y su nombre hace clara referencia a su procedencia. Si bien su popularidad creció como "platense", también tuvo otros nombres como: "raya verde", "raya negra", "colorado grande", "invulnerable".

Distintas fuentes coinciden en señalar a los alrededores de la ciudad de La Plata como el lugar donde comenzó a "construirse" el tomate platense, aunque no está muy claro el origen varietal. Diversos autores señalan orígenes varios⁵, entre los cuales podemos apuntar los siguientes:

- uno sería la variedad estadounidense Santa Clara y se define al "platense" como un "Santa Clara mejorado", producto de una selección sistemática.
- otros sostienen que sería un híbrido natural entre las variedades *Genovés* x *Marglobe*, europea y americana respectivamente, posteriormente difundida por un horticultor de La Plata.
- otro informe indica, que luego de un ataque fitopatológico, que diezmará los cultivos, el señor De Filito, quintero de la zona de La Plata, obtuvo en 1928 semillas de los frutos de una planta que mostrara marcada resistencia, a la que por sus características denominó "*Raya Verde*". Posteriormente esta semilla se difunde entre los productores a través de una semillería del Mercado de Abasto de Buenos Aires, que comienzan a denominarlo con el nombre de "Tomate de la Plata". En este caso se cita a la variedad "*Perdrigon de Monthlery*", originaria de

⁵ Ing. Agr. J.C. de Pablo Pardo. Revista Mundo Agrario. 1950

Francia y que se importara en los años 1920-24, como material de partida de aquella selección⁶.

- por su parte, los ing. Agrs. Scasso y Millan, citan en 1930 “una nueva variedad”⁷, llamada “invulnerable”, a la que atribuyen notables características de resistencia a las enfermedades y buenos rendimientos, que coincidirían con características anteriormente mencionadas.
- por último, quinteros tradicionales de la zona de Gorina, pdo. de La Plata⁸, recuerdan el tomate “raya negra” como el precursor del tomate Platense, y asignan al señor Papalardo, productor muy famoso de la zona de City Bell, pdo. de La Plata, la responsabilidad de introducir, en la década del '30, un tomate de Italia, que posteriormente derivaría en el “platense”.

Como puede apreciarse existen varias referencias con respecto al *Tomate Platense*; las mismas tienen puntos en común y difieren en algunos aspectos. Lo cierto es que la fama de este tomate platense superó los límites de la región y llegó a constituirse en lo que es hoy, el parámetro en el cual se comparan los otros tomates, fundamentalmente por su sabor, más allá de que su producción prácticamente no incide en el volumen total producido.

⁶ Abelardp Piovano. Revista La Chacra. 1953.

⁷ Ensayo de clasificación de variedades de tomate experimentadas por la Agronomía Regional de Morón. Scasso y Millan. Dirección General de Enseñanza y Fomento Agrícola. 1930.

⁸ Sres: A. Gentile, M. y P. Carcione, F. Del Manso. En comunicaciones personales.

¿Por qué el tomate platense es un producto típico?

Al referirnos a los productos típicos, hablábamos de su calidad, de ser diferenciados y de tener un origen asociado a un territorio. Y creemos que, en buena medida, estas características distintivas de lo “típico” se reflejan en el tomate platense. ¿por qué? Porque prácticas culturales, desarrolladas durante décadas, acompañadas de los valores simbólicos típicos de varias generaciones de productores, permitieron construir un producto que sobresale por sus características intrínsecas.

Estas prácticas no son exclusivas de nuestra región, sino que con el paso de los años han sido recreadas a instancia de las labores y manejos típicos que se desarrollaron en las zonas de origen de los primeros quinteros inmigrantes. Pero el clima, el suelo y varios insumos “locales” (el junco -unco-, el formio-“liga”-, las cañas de tacuara y de castilla, etc.) juntos con los conocimientos y la experiencia de los productores, han aportado para que este cultivo (como a tantos otros) no sólo se adaptara, sino que se adoptara y hasta sea llamado platense.

En cuanto a su calidad, hay dos razones determinantes que hacen de este cultivo, un producto cualitativamente distinto, al menos en términos botánicos:

- su condición de variedad.
- el desarrollo mismo del cultivo, por décadas en el área platense, que ha determinado una adaptación a las condiciones edafoclimáticas locales.

Ambas características le dan al cultivo del tomate platense tolerancias y resistencias a determinadas plagas y enfermedades como “herramientas propias” .

Pero también cuando nos referíamos a la calidad, hicimos referencia a los intangibles, estas cualidades que hacen del tomate platense sea considerado un producto típico. Estos intangibles están relacionados con la tradición, con el origen de los productores, con las típicas quintas en donde se produjo y seleccionó año tras año, donde trabajaba la familia del quintero con algún peón o algún mediero.

Ahora bien, decíamos que calidad también era diferenciación. Y este producto, si bien aún no cuenta con protocolos de producción que “legalicen” su diferenciación, los mismo consumidores lo diferencian por su sabor y su forma. Porque morfológica y organolépticamente este cultivo se distingue de los tomates modernos. Es más, fue por buscar materiales más uniformes, que el platense fue desplazado del mercado. Hoy, que sea lobulado o florón, es visto como “platense” y lo distingue.

Por último, en este breve repaso de las características del tomate platense, tenemos que considerar al territorio. Pero acá no se necesitan muchas palabras. El hecho que el viejo raya negra o raya verde haya sido bautizado como platense por la gente, hace que la idea de territorio quede estampada en su nombre. Si es platense es porque se hizo en la zona de La Plata, sin importar siquiera si el primer tomate que llegó a la región hubiera venido de Europa, Estados Unidos, haya sido un híbrido natural, etc.

¿Por qué el tomate platense en una estrategia de desarrollo local?

La propuesta misma de la producción del tomate platense remite a una serie de ideas que lo asocian a una tradición, un producto sano, artesanal, “más natural”. Estos elementos deberían ser discutidos y profundizados

conjuntamente con los diversos actores presentes en una comunidad determinada, para avanzar en la organización de estrategias para difundir el producto.

Porque difundir y promover este cultivo significa abrir la posibilidad a numerosas familias de quinteros desarrollen un cultivo comercial que se adapta a las necesidades de los productores familiares de la zona, ya que implica un bajo nivel de inversión, comparado con los cultivos y técnicas de más reciente difusión; una mayor demanda de mano de obra, pudiéndose garantizar con la familia del productor y una mayor probabilidad de que inserten en el mercado un producto típico y diferenciado con interesantes perspectivas comerciales. Un producto capaz de incorporarse con mayores posibilidades frente a una producción hortícola con tendencias a la concentración, la mayor automatización y los mayores costos, lo que implica que la pequeña y mediana producción pierdan terreno y oportunidades.

Pero está claro que, en una propuesta de desarrollo local, es la sociedad local la que debería involucrarse directa o indirectamente. Sus instituciones oficiales vinculadas con la problemática agropecuaria, las organizaciones de productores, las organizaciones sociales, la sociedad civil tienen que entrar en la discusión del cómo. Seguramente no todos alcanzarán sus objetivos de máxima, pero en la síntesis final ninguno debería quedar afuera.

CONCLUSIÓN

Desde el punto de vista socioeconómico, la tendencia actual de la horticultura, en cuanto a modelos tecnológicos difundidos, genera incertidumbre en buena parte de los pequeños y medianos productores. La promoción, tanto en la

esfera pública como privada, de paquetes cerrados y costosos, deja con escasas alternativas técnico-productivas a estos sectores, que asumen como inevitable seguir la carrera tecnológica, a riesgo de quedar marginados de un mercado uniforme y exigente.

En este sentido, estudios recientes, revisan que está pasando con este mercado consumidor y observan que la uniformidad, producto de un modelo de desarrollo homogeneizante, fue cambiando hacia un mercado más heterogéneo, en el cual se expresa la diversidad del consumo. Esta situación puede representar alternativas válidas para la producción familiar, entre ellas, las producciones típicas.

Este es el caso del tomate variedad platense, producto cultural del área de la ciudad de La Plata, que, con más de 60 años de reproducción, campaña tras campaña, fue sintetizando prácticas culturales hasta construir un producto reconocido por sus características organolépticas y sanitarias. Este material, desplazado del mercado por materiales híbridos, resurge hoy como alternativa, al reunir algunas cualidades distintivas: en cuanto al mercado consumidor, su sabor, la menor carga de agroquímicos necesarios para su cultivo, su carácter de típico y tradicional; en cuanto a las producciones familiares, sus menores costos, el mayor requerimiento de mano de obra, el constituir una producción conocida y valorada como producto propio. Así, su caso puede significar la revisión de las prácticas productivas en función de un nuevo mercado, abriendo el camino de la revalorización de estas producciones, apropiables por la pequeña y mediana producción.

A todo esto, cabe hacerse una pregunta: ¿Se puede pensar en el desarrollo local tomando en consideración un solo producto? Creemos que no,

en principio, por lo que significaría, a corto plazo, la incidencia económica del mismo. Pero si analizamos todas las características distintivas, que lo habilitan para considerarlo típico, vemos que esto se reproduce en un buen número de especies. Y aquí, el ejercicio que implicó avanzar en el desarrollo del “nuevo” producto, consensuado entre diversas instituciones, difundiendo en el mercado la idea de “típico”, redescubriendo una producción local y tradicional, asociada a lo artesanal y a lo natural, es el insumo básico para trabajar estrategias de desarrollo local con un paquete de especies, con mayor incidencia económica y un universo mayor de beneficiarios.

BIBLIOGRAFIA

- Altieri, Miguel (1994). “¿Por que estudiar la agricultura tradicional?” en Curso sobre agroecología”. CLADES. Modulo I. 71 – 81.
- Alvisu Aguado, Luis M. (1999) “El sistema agroalimentario: tendencias globales y acciones locales”., en material de curso de posgrado UNLZ.. Parte I.
- Arocena, José “El desarrollo local: un desafío contemporáneo” . Caracas, Nueva Sociedad, 1995.
- Barbera, Lorenzo. “El sur, desarrollo local y agentes de desarrollo” en C. Del Canto Fresno (ed.). Desarrollo Rural, Ejemplos Europeos, Madrid, España, MAPA, 1992, p.17-30.
Biblioteca de la Chacra. Editorial Atlántida.
- Cartay, Rafael “Los productos típicos y su reglamentación. Una tentativa de aplicación de la denominación de origen al cacao venezolano” en Agroalimentaria N° 6. Junio 1998. CIAAL, Fac. de Cs. Económicas y Sociales, Universidad de Los Andes, Mérida, Venezuela. p.13-19.

- Casabianca, Françoise de. “Bases teóricas del desarrollo local: ejemplos corsos” en en C. Del Canto Fresno (ed.). Desarrollo Rural, Ejemplos Europeos, Madrid, España, MAPA, 1992, p. 31-50.
- Castronovo Alfonso (1951) en Revista IDIA.
- de Pablo Pardo J.C.(1950) en Revista Mundo Agrario.
- Garat, Juan José- Vega, Mario “Proyecto de Declaración de Interés Municipal la variedad Platense de Tomate”. Honorable Consejo Deliberante de la Ciudad de La Plata, 1999.
- Herrera, Amilcar “Desarrollo, tecnología y medio ambiente” en el Anexo bibliográfico del Proyecto de Extensión Universitaria Formulación y Evaluación de proyectos de desarrollo local. UNLP, 1998.
- Hervieu, Bertrand (1995) “Agricultura y desarrollo rural: la convergencia necesaria” en LEADER Magazine N° 15 – julio/agosto 1997
- Piovano Abelardo (1953) en Revista La Chacra.
- Posada, Marcelo (1996). “Una aproximación a la constitución actual del sistema agroalimentario internacional”. En Agro Sur 24(2); 195 – 205.
- Posada, Marcelo-Velarde, Irene. “Productos típicos y desarrollo local. El caso del *vino de la costa* en Berisso (Buenos Aires)” en Argirópolis, www.argirópolis.com.ar
- Rivero Víctor y Sillón Luis. (1951) “Observaciones sobre el comportamiento del tomate “platense” cultivado en la huerta de la facultad”.
- Sarli, Roberto. (1953). “Conservas de tomate”.
- Scasso y Millán. (1930). “Ensayo de clasificación de variedades de tomate experimentadas por la Agronomía Regional de Morón”. Dirección General de Enseñanza y Fomento Agrícola.

- Selis D. y Albarracín, R. (1989) “ Estudio del proceso de difusión y adopción de híbridos de tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill) en Arana, La Plata, Argentina. I Difusión.
- Valcárcel-Resalt, Germán. Desarrollo rural con enfoque local” en A. Cadenas (ed.). Agricultura y desarrollo sostenible, Madrid, MAPA, p. 249-419.