




Rescate, reproducción, producción y distribución de semillas criollas, nativas y mejoradas por la finca agroecológica El Guatín

Tomate cherrychon El Guatín.  Autor

DIDIER J. TABORDA GÁLVEZ

La finca agroecológica El Guatín se encuentra ubicada en la vereda Los Medios del corregimiento La María, municipio de Guadalajara de Buga, departamento del Valle del Cauca, Colombia, a una altitud de 1550 m s.n.m., sobre la margen occidental de la cordillera central de los Andes. El modelo de producción agroecológico se desarrolla en el marco de la economía familiar campesina, con un énfasis especial en procesos administrativos que han logrado sinergias de investigación con la academia y la certificación orgánica de tercera parte para la producción agrícola de 12 variedades de café (*Coffea arabica*), principal fuente de ingresos para la familia, que lo cultiva en un sistema agroforestal multiestrato con nogal cafetero (*Cordia alliodora*), plátano y banano (*Mussa paradisiaca*), arboloco (*Montanoa cuadrangulares*) y otras especies.

La finca tiene como función el rescate, reproducción, producción y distribución de semillas criollas y nativas mejoradas, que estén disponibles para las comunidades campesinas locales y de la región. Este proceso se articula regionalmente a una red de productores de semillas y de guardianes o custodios. Además se prioriza la producción de estas variedades de semillas con el fin de mejorar la nutrición de la familia y diversificar su dieta y la de los visitantes que llegan a conocer la experiencia para adquirir productos frescos cultivados en el sitio.

La finca agroecológica El Guatín cuenta con un banco de semillas nativas y criollas de aproximadamente 120 cultivos diferentes (solanáceas, leguminosas, gramíneas, diversas especies de frutales, forestales, maderables, entre otros). Entre ellas se encuentran múltiples variedades de frijol de bejuco o enredadera, y de árbol o arbustivas; maíz, habichuelas, pimentones, ajíes, cidras (*Citrus medica*), plantas medicinales, aromáticas, yucas y otras más. Estas semillas se siembran en la finca para no perder su potencial genético

y germinativo, y para potenciar sus propiedades de adaptación a la zona.

La experiencia más notoria de rescate, reproducción, producción, mejoramiento y distribución es la del tomate cherrychon El Guatín, un híbrido de tomate cherry (*Solanum lycopersicum* var. cerasiforme) hibridado con tomate chonto (*Solanum lycopersinum*), que la familia trabaja en pequeñas producciones desde 2010. Esta variedad se debe a una compañera custodia de semillas y vecina de la vereda El Diamante, Cenaida Muñoz M., representante de un mercado campesino local e integrante de la Red de Mercados Campesinos Agroecológicos del Valle del Cauca. En un encuentro con miembros de un resguardo en Río Sucio, Caldas, obtuvo algunas semillas.

El cruce o hibridación nació de la necesidad de tener un producto adaptado al cambio climático, con buena aceptación local y que, a su vez, fuera resistente o tolerante a insectos y enfermedades acompañantes, y cuyo cultivo no requiriese de productos de síntesis química (agrotóxicos cuyo uso es excesivo en la agricultura convencional de la zona). Así se llegó a la decisión de trabajar con tomate cherry, que tiene características de alta rusticidad, resistencia a enfermedades y repelencia natural a insectos acompañantes, de tamaño y peso pequeños (10 a 15 g) pero con un sabor más ácido de lo acostumbrado en la zona, alto contenido de agua, alto contenido de semillas y tolerancia a la manipulación para su transporte.

Esta variedad de tomate cherry se empezó a trabajar bajo invernadero y se cruzó con una variedad de tomate chonto (*H. Calima*) en un diseño de surcos alternos. El híbrido cherrychon El Guatín se caracterizaba por tener pocas semillas, poca agua, mucha pulpa, por ser más dulce y por tener una mayor durabilidad y tolerancia al manejo y transporte.

Tal es su nivel de resistencia y rusticidad que actualmente se cultiva sobre el piso, sin necesidad de tutores y también en campo abierto. A su vez, se está utilizando como planta alelopática para otras variedades de tomate como el chonto.

En 2007 se consolidó un grupo de productores agroecológicos en el marco del apogeo de las estrategias alternativas frente a los efectos del cambio climático, particularmente una organización de base comunitaria, la Asociación Grupo Agroecológico La Primavera (ASOGAP), que gestionó recursos para implementar invernaderos o cubiertas como alternativa para que los productores campesinos lograran sacar sus cosechas de tomate de mesa y otras especies afectadas enormemente por los efectos del cambio del clima (largas sequías o intensas épocas de lluvia entre 2008 y 2011).

En la finca El Guatín se cuenta actualmente con material genético vivo de 15 variedades e híbridos de tomate. Estas variedades e híbridos son custodiados en la finca desde 2014 y se adquirieron en recorridos por la región y por el país, en encuentros desarrollados por movimientos, organizaciones e instituciones que promueven la producción agroecológica y el intercambio de saberes y sabores, en los que el autor ha participado. Este material se cultiva al menos una vez al año con el fin de refrescar la semilla. Es importante mencionar que esta responsabilidad de la familia no se limita a las variedades de tomate, sino que también se trabaja con semillas de leguminosas y gramíneas.

Finalmente, es necesario tener en cuenta la importancia de la función de las familias que recuperan, reproducen y comparten semillas de diferentes especies. Esto cuanto a la necesidad que existe en el mundo en pro de la conservación del recurso genético propio de la humanidad. Además, es vital promover procesos gubernamentales que apoyen, motiven y compensen la labor de dichas familias, instituciones y demás actores cuyo trabajo gira alrededor de las semillas y de material genético nativo de las comunidades. ●

Didier J. Taborda Gálvez

Campesino, agroecólogo, zootecnista. Finca Agroecológica El Guatín, ASOGAP.

didiert518@gmail.com



Tomate cuerno de venado. 📷 Autor



Tomate cherry pera amarillo. 📷 Autor