



LAS ETNOESPECIES COMERCIALIZADAS EN LA FERIA DE AGRICULTORES DE BARILOCHE (RIO NEGRO, ARGENTINA) Y SU VERSATILIDAD EN ALIMENTOS LOCALES: CONTRIBUCIONES HACIA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA LOCAL

THE ETHNOSPECIES TRADED IN THE BARILOCHE FARMERS' FAIR (RIO NEGRO, ARGENTINA) AND THEIR VERSATILITY IN LOCAL FOODS: CONTRIBUTIONS TOWARDS LOCAL FOOD SOVEREIGNTY


Melisa S. Longo Blasón^{1*}, Soledad Molares² & Ana H. Ladio³


1. Grupo de Etnobiología, INIBIOMA (CONICET-UNCo), S.C. de Bariloche, Río Negro, Argentina.
2. CIEMEP. CONICET - Universidad Nacional de la Patagonia SJB, Esquel, Chubut, Argentina.
3. Grupo de Etnobiología, INIBIOMA (CONICET-UNCo), S.C. de Bariloche, Río Negro, Argentina.

*melisalongo@gmail.com

Citar este artículo

LONGO BLASÓN, M. S., S. MOLARES & A. H. LADIO. 2022. Las etnoespecies comercializadas en la feria de agricultores de Bariloche (Río Negro, Argentina) y su versatilidad en alimentos locales: Contribuciones hacia la soberanía alimentaria local. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 57: 335-356.

 DOI: <https://doi.org/10.31055/1851.2372.v57.n3.37329>

Recibido: 12 Abr 2022
Aceptado: 9 Ago 2022
Publicado en línea: 9 Sep 2022
Publicado impreso: 30 Sep 2022
Editora: María Laura Ciampagna 

ISSN versión impresa 0373-580X
ISSN versión on-line 1851-2372

SUMMARY

Background and aims: Urban horticultural fairs are important places for the food sovereignty (FS) of a city. The richness of ethnospecies and commercialized local foods reflect its dynamism. The utilitarian versatility (UV) represented by the different culinary preparations constitutes an important aspect of the FS. The richness of ethnospecies, local foods and plant parts traded at the Bariloche Farmers' Fair was surveyed and characterized. The predictions propose that the greatest richness of ethnospecies are of exotic origin, and that the greater the UV (in local foods), the greater the cultural importance of the ethnospecies.

M&M: A checklist-type ethnobotanical monitoring of all ethnospecies and local foods traded in the 2019 season was carried out. It was complemented with a photographic record and free listings. The UV of each crop was estimated, and the relationship between the use consensus (UC) and the UV of the ethnospecies offered by GLM was analyzed.

Results: A total of 186 ethnospecies and 315 local foods were recorded. The most agreed ethnospecies were *Petroselinum crispum* (65%), *Beta vulgaris* var. *cicla* (55%), *Rubus idaeus* (50%) and the exotic fungus *Suillus* spp. We found that the ethnospecies with higher UC have higher UV.

Conclusions: The alternatives for food use offered by ethnospecies is a key element for farmers as sales reinsurance, but mainly as an element that gives visibility to local plants through homemade preparations. Local foods are biocultural legacies that reflect traditions, but also innovations.

KEY WORDS

Cultivated plants, food traditions, use consensus, urban ethnobotany.

RESUMEN

Introducción y objetivos: Las ferias hortícolas urbanas constituyen emplazamientos importantes para la soberanía alimentaria (SA) de una ciudad. La riqueza de etnoespecies y alimentos locales comercializados reflejan su dinamismo. La versatilidad utilitaria (VU) representada por las diferentes preparaciones culinarias, constituye un aspecto importante de la SA. Se relevó y caracterizó la riqueza de las etnoespecies, alimentos locales y partes vegetales comercializados en la Feria Franca de Agricultores de Bariloche. Las predicciones proponen que la mayor riqueza de etnoespecies son de origen exótico, y que a mayor VU (en alimentos locales) mayor es la importancia cultural de las etnoespecies.

M&M: Se realizó un seguimiento etnobotánico tipo checklist de todas las etnoespecies y los alimentos locales vendidos en la temporada 2019. Se complementó con registros fotográficos y enlistados libres. Se estimó la VU de cada cultivo, y se analizó la relación entre el consenso de uso (CU) y la VU de las etnoespecies ofrecidas mediante MLG.

Resultados: Se registró un total de 186 etnoespecies y 315 alimentos locales. Las etnoespecies más consensuadas fueron *Petroselinum crispum* (65%), *Beta vulgaris* var. *cicla* (55%), *Rubus idaeus* (50%) y el hongo exótico *Suillus* spp. Encontramos que las etnoespecies con mayor CU poseen mayor VU.

Conclusiones: Las alternativas de uso alimentario que ofrecen las etnoespecies es un elemento clave para los agricultores como reaseguro de venta, pero principalmente como un elemento que da visibilidad a las plantas locales a través de preparaciones caseras. Los alimentos locales son legados bioculturales que reflejan tradiciones, pero también innovaciones.

PALABRAS CLAVE

Consenso de uso, etnobotánica urbana, plantas cultivadas, tradiciones alimentarias.

INTRODUCCIÓN

Las ferias urbanas que comercializan hortalizas y plantas medicinales, son espacios que promocionan la agrobiodiversidad (Ladio, 2011; Pochettino *et al.*, 2012), y presentan múltiples funciones. Entre ellas sobresalen la económica y social (Ladio, 2011; Lambaré *et al.*, 2015), la de conservar conocimientos y transmitirlos a otras personas (McMillen, 2012; Hurrell *et al.*, 2016; Puentes, 2019), así como también actualizarlos o reinventarlos. Las ferias son sistemas dinámicos, modificados tanto por las personas que lo integran, como por variables de origen sociocultural y ambiental.

Diversos componentes socioculturales y ambientales influyen en la oferta de etnoespecies que podrán encontrarse en una feria. Por un lado, la preferencia de los consumidores puede direccionar la elección de los feriantes respecto a sus cultivos, reorientando la producción hacia aquellas especies con mayor demanda comercial (Brandão *et al.*, 2015; Sđukand *et al.*, 2020). Por otro, la disponibilidad de las especies varía según la región del país (de acuerdo al clima, y riesgos asociados como sequías, heladas, granizadas e inundaciones) y según el momento de siembra y cosecha en las huertas de acuerdo con el ciclo de cada especie (FAO, 2014; INTA, 2014).

El conjunto de etnoespecies halladas en una feria hortícola urbana refleja aspectos relevantes de la soberanía alimentaria (SA) de la comunidad en la cual se inserta, indicando la importancia biocultural que estas etnoespecies representan (INTA, 2011; Ladio, 2013; Cababié *et al.*, 2015). El concepto de SA surgió de movimientos sociales, empoderando a las personas para definir su política agraria y alimentaria, priorizando la producción y distribución local de alimentos, el acceso a la tierra, el agua y las semillas, así como el intercambio de conocimientos (Vía Campesina, 2003; 2018). Sin embargo, la mayoría de los trabajos realizados se han centrado en los aspectos taxonómicos de las ferias, y en la riqueza de plantas comercializadas (Ladio *et al.*, 2013; Brandão *et al.*, 2015; Cababié *et al.*, 2015), omitiendo aquellos platos preparados y ofrecidos por las comunidades.

Los platos o especialidades preparados en base al conjunto de ingredientes recolectados, cosechados o producidos localmente, se denominan *alimentos locales* (Heinrich *et al.*, 2006). Por ejemplo, uno

de los alimentos principales del mundo Mapuche, el piñón, la semilla de *Araucaria araucana*, puede consumirse y comercializarse de diferentes maneras, hervido o tostado, y en productos elaborados (ej. harina de piñón para preparar panes, alfajores y *muday* -bebida tradicional y ceremonial-) (Cortés *et al.*, 2019). A su vez, las distintas partes de una planta pueden utilizarse para propósitos diferentes (Moerman, 1996) y/o en platos únicos. Ambos aspectos refieren a la versatilidad utilitaria de las etnoespecies, definida como el número de categorías de usos promedio que una planta ofrece (Hart *et al.*, 2017).

Según varios autores, la versatilidad utilitaria estaría asociada a la importancia cultural, cuantas más categorías de usos presenta una etnoespecie, su probabilidad de selección y retención en el repertorio local se incrementa (Bennett & Prance, 2000; Rossi-Santos *et al.*, 2018). La presencia de una etnoespecie en el repertorio de plantas expendidas puede deberse a diversas razones todavía no dilucidadas, pudo haber sido primeramente seleccionada por sus usos alimentarios u ornamentales y luego descubiertas sus propiedades medicinales, o a la inversa (Bennett & Prance, 2000; Hart *et al.*, 2017). En el caso de los diferentes alimentos locales, las distintas preparaciones permiten almacenar las etnoespecies de diferentes modos, incrementando su disponibilidad a lo largo del año. De este modo, la versatilidad utilitaria es un atributo de las etnoespecies, muy relevante en las tradiciones culinarias y, por ende, en la SA (Cortés *et al.*, 2019; Chamorro & Ladio, 2020).

Las tradiciones culinarias expresan la identidad local o regional, reflejan los hábitos alimentarios y mantienen vivo el bagaje histórico-cultural heredado (Pieroni *et al.*, 2005; Grisa *et al.*, 2010). Sin embargo, pueden ser influenciadas por el ingreso de especies y productos exóticos a los escenarios de cultivo. En la Argentina, ciertas especies son promovidas por diferentes circuitos comerciales, algunas con gran difusión en los medios (Molares & Ladio, 2015), como el caso del kale (*Brassica oleracea* subsp. *acephala* (DC.) Metz.) en la provincia de Buenos Aires (UBA, 2017); o a partir de propuestas de organismos del Estado, como el caso de la quinoa en San Juan (*Chenopodium quinoa* Willd.) (INTA, 2021). A su vez, las malezas hortícolas con uso comestible, las “buenezas”, son alimentos de excelencia y

muy disponibles en el contexto ambiental, pero escasamente consumidas en la actualidad, por lo que han sido objeto de medidas de promoción en el norte de la Patagonia (Ladio, 2011).

La presencia de alimentos de diferentes orígenes en ferias hortícolas urbanas, demuestra la presencia de procesos de hibridación, es decir, la habilidad de las comunidades locales para ajustar sus conocimientos tradicionales con otros nuevos (Ladio & Albuquerque, 2014). En un estudio realizado en un mercado de inmigrantes bolivianos en Liniers (Buenos Aires), se encontró que para responder a las demandas del conglomerado pluricultural en el que se encuentran inmersos, se venden cultivos andinos conocidos como papines (distintas variedades de *Solanum tuberosum* L.), oca (*Oxalis tuberosa* Molina) y yacón (*Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.), así como otras etnoespecies exóticas con alta demanda como el noni (*Morinda citrifolia* L.) (Pochettino *et al.*, 2012). En el NO de la Patagonia Argentina no se han realizado aún estudios en ferias hortícolas urbanas que den cuenta del legado biocultural presente en ellas, aunque se conoce que la mayor parte de las especies cultivadas para autoconsumo en la región rural son de origen exótico (Eyssartier *et al.*, 2011; 2015).

En este trabajo, se plantearon los siguientes objetivos: 1) relevar la riqueza de las etnoespecies, alimentos locales y partes vegetales comercializados en la Feria Franca de Agricultores de Bariloche; 2) determinar el origen biogeográfico de las etnoespecies; y 3) analizar su versatilidad utilitaria para comprender cómo este atributo influye en el repertorio de plantas comercializadas. Las principales predicciones de este trabajo son: 1) se espera que la mayor riqueza de etnoespecies y alimentos locales sea de origen exótico, debido a procesos de hibridación; y 2) se espera que las especies con mayor versatilidad utilitaria sean las que poseen mayor importancia cultural.

MATERIALES Y MÉTODOS

Área de estudio

La “Feria Franca de Agricultores Familiares del Nahuel Huapi” (FFAFNH) se ubica en San Carlos de Bariloche (Fig. 1), ciudad que concentra el 21% de la población de la provincia de Río Negro (133,500

habitantes según INDEC, 2010) y se caracteriza por presentar una población multicultural (comunidades Mapuche-Tehuelche, descendientes de inmigrantes europeos e inmigrantes de otras localidades de la Argentina) (Ladio & Molares, 2014). La FFAFNH se conformó en el año 2009 mediante la colaboración técnica de siete instituciones públicas, quienes convocaron a horticultores familiares con excedentes de producción que habitaban la ciudad y sus alrededores (Ladio *et al.*, 2013). Desde hace 13 años, cada verano se inaugura una nueva temporada con frecuencia semanal (los días sábados) en una de las principales plazas de la ciudad, central y de fácil acceso, la Plaza Belgrano. Sus integrantes reflejan la heterogeneidad cultural barilochense y alrededores, ya que corresponden a familias de agricultores familiares pertenecientes a distintos barrios urbanos, así como de zonas aledañas, tanto sub-urbanas como rurales. Actualmente se compone de 40 familias de pequeños productores y un grupo autogestionado, conformado por personas jóvenes sin parentesco familiar. En ocasiones, algunos productores cuentan con ayuda de voluntarios para el trabajo en las huertas, provenientes de distintos lugares del país o del extranjero, conectados a través de la plataforma Woofing (Worldwide Opportunities on Organic Farms –WOOF-).

Las características climáticas de la zona determinan una temporada productiva breve pero que varía según los lugares de emplazamiento de los horticultores. Bariloche posee un clima de alta montaña, con precipitaciones abundantes concentradas en otoño-invierno (1000 mm anuales promedio), temperaturas frescas y una escasa amplitud térmica anual (Ladio & Rapoport, 2002). Las localidades rurales como Corralito, Arroyo Chacay y Villa Llanquín, a 122 km, 50 km y 35 km de la ciudad, respectivamente, se encuentran en una zona de mesetas áridas con estepas gramíneo-arbustivas, sin embargo, cuentan con buena disponibilidad de agua gracias a la red hídrica superficial en sus cercanías. Dina Huapi es una pequeña ciudad a 15 km al Este de Bariloche, ubicada en el ecotono entre el bosque y la estepa, su clima es frío y seco, con precipitaciones de 250 mm anuales en promedio. Villegas (paraje ubicado sobre la Ruta Nacional 40) y El Manso (paraje desarrollado a lo largo de la Ruta Provincial 83), ubicados a 70 km al Sur de Bariloche, se encuentran en el valle del Río Manso, lo que les provee un

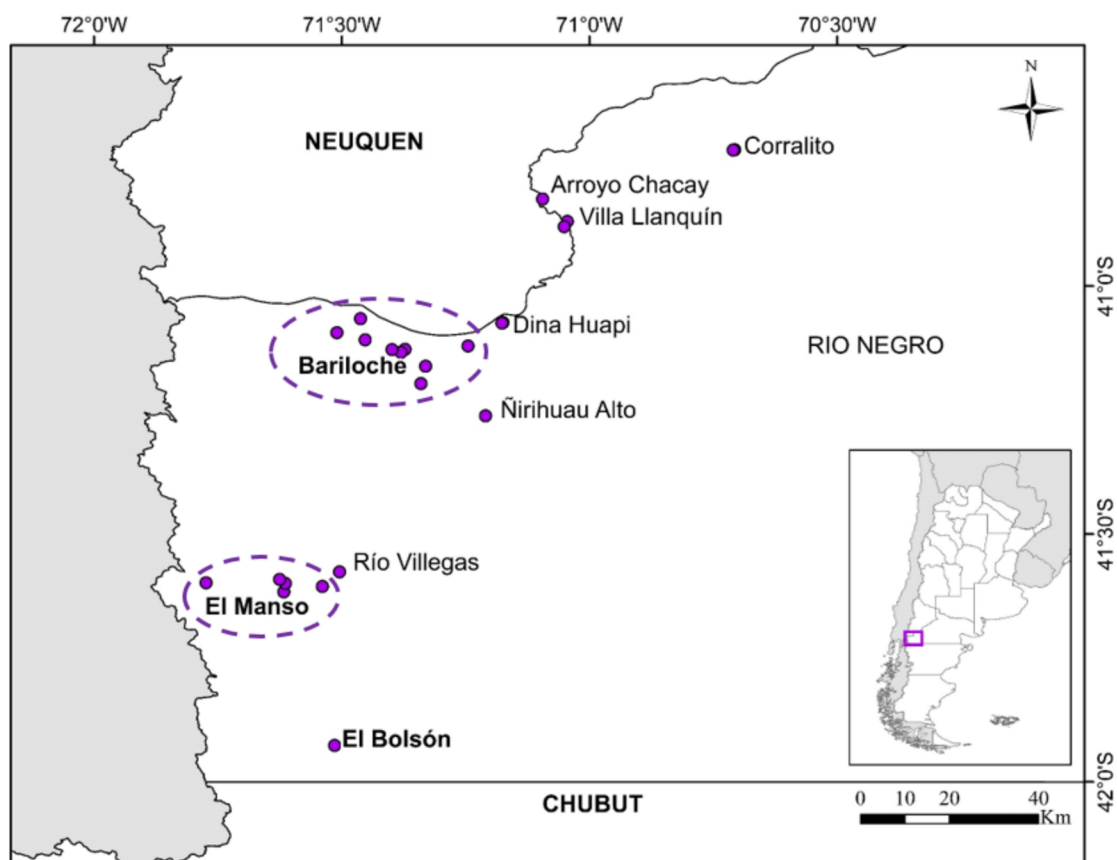


Fig. 1. Ubicación de las unidades familiares de los miembros de la FFAFNH (Oeste de Río Negro, Patagonia Argentina). Los círculos con líneas punteadas agrupan unidades familiares de una misma localidad.

microclima benigno comparado al clima del resto de la región, con un gradiente de precipitación muy marcado, alcanzando 2000 mm en el límite Oeste del valle y 1000 mm en el Este (Ocariz & Ojeda, 2018). El Bolsón, ubicada a 120 km al Sur de Bariloche, sobre la Ruta Nacional 40, se ubica en un valle con clima favorable, con precipitaciones de 900 mm anuales promedio, concentradas en invierno (<http://sipan.inta.gob.ar/productos/ssd/vc/comarca/ig/clima.htm>). La rigurosidad ambiental de la zona representa un gran desafío para los horticultores, ya que ninguna de estas localidades cuenta con período libre de heladas, obligando al cultivo bajo cubierta de las especies sensibles al frío (invernaderos o microtúneles). El riego durante la temporada estival es fundamental dado que corresponde a la estación seca (Eyssartier *et al.*, 2011).

En la temporada muestreada, el verano de 2019, la FFAFNH contó con 20 personas representantes de unidades familiares, correspondientes el 85% a mujeres y el 15% a varones, con una edad promedio de 54 años. La producción hortícola obtenida se basa mayormente en el trabajo individual en 55% de los casos, le sigue familiar (40%) y grupal (5%). Todos practican la horticultura a pequeña escala y agroecológica, es decir, predomina el trabajo manual y la utilización de preparados naturales para abonar o tratar plagas (Ladio, 2011), característica que acompaña el hecho que muchas de estas personas son habitantes de la Reserva de Biosfera Andino Norpatagónica, aspecto que ha moldeado sus modalidades de producción y cosmovisión positiva hacia el cuidado de la Naturaleza.

Trabajo de campo

El grupo de Etnobiología ha trabajado anteriormente con los integrantes de la FFAFNH, por lo que existe un vínculo de confianza previo al inicio de este trabajo. A partir de esto y según los lineamientos del Código de Ética de la Sociedad Internacional de Etnobiología (ISE, 2006), se presentó el proyecto en una primera instancia a los integrantes de la feria, consultando sus intereses y las formas de devolución que serían útiles para el grupo en su totalidad, obteniendo de esta manera el consentimiento grupal para la participación y acompañamiento durante las sucesivas temporadas.

Para relevar la riqueza de etnoespecies y alimentos locales ofrecidos por los horticultores, se acompañó a los feriantes cada sábado entre el 5 de enero y el 6 de abril de 2019 (Fig. 2A, B). En promedio, 14 unidades familiares (16 máx., 11 mín.) participaron en cada feria a lo largo de la temporada. El relevamiento fue de tipo *checklist* junto a los feriantes, registrando la información en cuaderno de campo y por medio de un relevamiento

fotográfico sistemático (Albuquerque *et al.*, 2014). Además, el trabajo se complementó con enlistados libres, con el objeto de validar la información y registrar las denominaciones locales (Fig. 2C, D).

El material testigo fue depositado en el Herbario del Centro Regional Universitario Bariloche (BCRU) bajo el número de colección personal de la primera autora. Para la determinación taxonómica, se utilizó principalmente la colección Biota Rioplatense: vol. XIII, XIV y XV (Plantas Aromáticas, Hortalizas y Frutas) (Hurrell *et al.*, 2008; 2009; 2010), la Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería (Parodi, 1978-1980), y se comparó con ejemplares de herbarios ya presentes en el BCRU. Para la actualización de la nomenclatura de las plantas, se empleó la base de datos del International Plant Names Index (IPNI, 2022) y The World Flora Online (WFO, 2022), y para los basidiomicetes y ascomicetes, la base de datos del Global Biodiversity Information Facility (<http://www.gbif.org/>). Diez etnoespecies no pudieron ser identificadas taxonómicamente



Fig. 2. Feria Franca de Agricultores Familiares Nahuel Huapi (Bariloche, Río Negro, Patagonia Argentina). **A:** Panorámica de la feria. **B:** Ejemplo de verduras ofrecidas. **C:** Ejemplo de frutos, legumbres y flores ofrecidas. **D:** Relevamiento de los puestos.

debido a la forma en que estaban presentadas (combinadas en forma de dulce y pulverizadas en preparaciones terapéuticas y/o medicinales, o bien, condimenticias).

Análisis de datos

La riqueza total de etnoespecies se obtuvo mediante la sumatoria de las etnoespecies y etnovariedades registradas, estimándose el valor promedio para la temporada y para cada feria realizada. La nomenclatura se registró haciendo énfasis en su denominación émica, es decir, la manera local de nombrar a cada etnoespecie (Guber, 2005; Albuquerque *et al.*, 2017). La riqueza total de familias botánicas se determinó para la temporada y para cada feria realizada. Además, se categorizó a las etnoespecies según su origen biogeográfico en exóticas y nativas, siendo estas últimas aquellas originarias de la región patagónica (<https://sib.gob.ar/>).

Se cuantificó la riqueza total de alimentos locales, en total para la temporada y en particular para cada feria, estimándose también el valor promedio. Para fines comparativos, los alimentos locales se categorizaron en: 1. *Semi-procesados* (incluye aquellos productos que presentan algún tipo de elaboración, sin agregado de ingredientes extra); 2. *Procesados* (aquellos productos que presentan algún tipo de elaboración, con dos o más ingredientes); 3. *Panificados* (elaborados en base a trigo o maíz); 4. *Hortalizas frescas* (verduras de hoja -acelga, lechuga-; de flor -como el alcaucil, brócoli-; de fruto tipo legumbres, bayas, cariopses, pepónides -berenjena, arveja-; órganos subterráneos tipo raíces, tubérculos, bulbos -papas, ajos-; brotes en estado fresco -fenogreco, girasol-); 5. *Hortalizas secas* (verduras y órganos subterráneos desecados); 6. *Plantas terapéuticas y/o condimenticias frescas y secas* (plantas medicinales y/o condimenticias); 7. *Frutas frescas* (conocarpos, drupas, polidrupas, pomos, y bayas, provenientes principalmente de árboles o arbustos frutales); 8. *Hongos secos* (cuerpos fructíferos de basidiomicetes y ascomicetes desecados); 9. *Frutas secas* (drupas y bayas desecadas, y semillas); 10. *Buenezas* [plantas silvestres comestibles que crecen espontáneas en la huerta o en sus cercanías, que son agrónomicamente marginales, usualmente ignoradas pero con un alto valor nutricional. El término “buenezas” fue acuñado por el Dr.

Rapoport (Rapoport *et al.*, 1998)].

Se determinaron las partes vegetales de cada etnoespecie ofrecida en total para la temporada y en particular para cada feria, así como sus promedios. Las mismas se categorizaron en: 1. *Órganos subterráneos* (bulbos, tubérculos y raíces); 2. *Tallos/Hojas*; 3. *Flores* (incluye flores o inflorescencias); 4. *Frutos* (bayas, drupas, pomos) y cuerpos fructíferos de basidiomicetes y ascomicetes; 5. *Semillas* (de legumbres y de drupas); 6. *Planta entera* (3 o más partes vegetales).

Como medidas de importancia cultural se estimó el Índice de Consenso y el de Versatilidad Utilitaria. El Consenso de Uso (CU) se calculó mediante la fórmula: $CU = ns/N * 100$, donde ns es el número de productores que ofrecieron la etnoespecies, y N es el número total de los productores participantes en las 14 ferias realizadas (Eyssartier *et al.*, 2009). La Versatilidad Utilitaria se calculó mediante la fórmula $VU = \sum VU_{is} / N$, donde VU_{is} = número de alimentos locales ofrecidos por el feriante i para la etnoespecie s , y N = número total de feriantes que forman parte de la FFAFNH (Ferraz *et al.*, 2006).

Para poner a prueba la primera predicción en relación al origen biogeográfico, se realizó un test Binomial ($p < 0,05$). Para poner a prueba la segunda predicción, se realizó un modelo lineal generalizado (MLG) con distribución multinomial, empleando como función de enlace el logit acumulado; siendo la VU la variable predictora y el CU la respuesta. Este modelo mostró ser significativo de acuerdo a la Prueba ómnibus y Chi-Cuadrado de Wald, con una medida de bondad de ajuste alta (Chi-Cuadrado de Pearson $< 0,05$) y una devianza cercana a 1. Finalmente, se realizó un Test de Chi-Cuadrado ($p < 0,01$) para analizar cómo el número de etnoespecies varía entre las categorías de alimentos locales. Los análisis estadísticos se realizaron con el programa IBM® SPSS® Statistics versión 21.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Riqueza de etnoespecies comestibles y alimentos locales

Se registraron 186 etnoespecies comestibles totales a lo largo de toda la temporada (ver Tabla 1). En promedio, por feriante se registraron 7 etnoespecies/feria (5 mínimo; 10 máximo); y por feria, 94 etnoespecies (61 mínimo; 123 máximo).

En un estudio realizado en el mercado boliviano de Liniers (Ciudad Autónoma de Buenos Aires), se registraron 160 etnoespecies comestibles (Pochettino *et al.*, 2012), lo cual revela la gran riqueza de etnoespecies en esta feria, a pesar del clima adverso. Nuestros resultados revelan la importancia de las ferias urbanas para la provisión de alimentos basados en plantas. Las etnoespecies ofrecidas son luego usadas (en ocasiones, se trata de la primera oportunidad de uso por los pobladores urbanos) para la confección de este tipo de alimentos que están cobrando cada vez más repercusión a nivel local y mundial (De Boer & Aiking, 2011). La disponibilidad y acceso a esta riqueza de etnoespecies en ámbitos urbanos propiciada por la feria ofrecería una alternativa de cambio en la alimentación frente a la crisis socioambiental y climática, estimulando el consumo de vegetales y disminuyendo el de carnes (Pimentel & Pimentel, 2003).

El total de etnoespecies comestibles se distribuye en 31 familias botánicas, siendo las más representativas Brassicaceae (*Eruca vesicaria*, *Brassica oleracea* subsp. *acephala* y *Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus*), Rosaceae (*Rubus idaeus*, *Rosa rubiginosa*, *Prunus avium*), Solanaceae (*Solanum lycopersicum*, *Solanum melongena*, *Capsicum annuum*) y Asteraceae (*Lactuca sativa*, *Cichorium endivia*, *Helianthus annuus*) (Fig. 3). Estos resultados coinciden con relevamientos en áreas rurales de la zona (Eyssartier *et al.*, 2010; 2011; 2015), con estudios realizados en Chile en la región de Los Ríos y Los Lagos (Urrea & Ibara, 2019) y con estudios realizados en 196 huertas de Ostirol (Austria), que comparte ciertas características climáticas con nuestro trabajo (Vogl-Lukasser & Vogl, 2004). Estas familias se encuentran entre los órdenes más ricos y diversos de plantas comestibles a nivel mundial (Ulian *et al.*, 2020), y su presencia en estos cultivos podría indicar una aptitud para su desarrollo en zonas que no siempre presentan las mejores condiciones climáticas.

Alimentos locales

Se registraron 315 alimentos locales en total. En promedio, por feriante se registraron 10 alimentos locales/feria (7 mínimo; 13 máximo), y por feria, 134 alimentos locales promedio (80 mínimo; 170 máximo). Las distintas categorías de alimentos locales varían en el número de etnoespecies que los componen (test X^2 , $p < 0,01$), correspondiendo el

mayor porcentaje a hortalizas frescas (54,3%), luego plantas terapéuticas y/o condimenticias (frescas y secas) (23,7%) y procesados (19,4%) (Fig. 4). Este resultado es coincidente con lo hallado en un estudio sobre 8 ferias y mercados de la Argentina, ubicados en 5 provincias diferentes (Tucumán, Misiones, Chaco, Buenos Aires, Río Negro), donde las hortalizas frescas se ubican en el primer lugar de ventas (INTA, 2011).

El mayor porcentaje de hortalizas frescas en la FFAFNH, probablemente se deba a que el ciclo de algunas etnoespecies permite su siembra varias veces al año, obteniendo así un cultivo o siembra escalonada, que resulta en una producción constante a lo largo del tiempo (FAO, 2014). Este es el caso de varias hortalizas de hoja, como *Lactuca sativa*, *Eruca vesicaria* y *Spinacia oleracea*, por ejemplo, que pueden ser sembradas, una vez por semana entre octubre y febrero. Las hortalizas de fruto, por otro lado, como *Solanum lycopersicum* y *Solanum melongena*, son sembradas sólo una vez en la temporada (entre julio y septiembre) (INTA, 2020).

Las plantas terapéuticas y/o condimenticias son de amplio uso social en zonas urbanas y/o rurales, tanto para saborizar las comidas caseras, en infusiones, o empleadas en la medicina natural (Hilgert & Gil, 2007; Hurrell *et al.*, 2011; Molaes & Ladio, 2015). Las etnoespecies más representativas de esta categoría son *Origanum vulgare*, *Petroselinum crispum* y *Laurus nobilis*, también cultivadas y comercializadas en diferentes ferias y mercados alrededor del mundo (Martínez-Moreno *et al.*, 2006; Leitão *et al.*, 2014; Söukand *et al.*, 2020). Su alta frecuencia en la feria puede explicarse en relación a sus propiedades, largamente estudiadas en el país (Hilgert *et al.*, 2010; Acosta *et al.*, 2017; Paván *et al.*, 2017) y alrededor del mundo (Mati & de Boer, 2011; De Carvalho Nilo Bitu *et al.*, 2015; Pabón *et al.*, 2017). Por ejemplo, las hojas de *O. vulgare* son utilizadas como condimento en guisos, carnes y salsas, y presenta propiedades sedantes, analgésicas, antiespasmódicas y emenagogas; las hojas frescas de *P. crispum* son ricas en vitamina B1, B2, C y precursoras de las vitaminas A y D; además, es utilizado en diversas preparaciones, como la *provenzal* (mezclado con ajo; Fig. 5A d), y en medicina tradicional es empleado como diurético, depurativo y emenagogo; su tallo se ha utilizado como abortivo mecánico aunque conlleva altos riesgos de hemorragia; las hojas de *L. nobilis*,

Tabla 1. Principales etnospecies ofrecidas en la FFAFNH considerando su VU, temporada 2019, Bariloche, Río Negro.

Etnoespecie	Nombre científico	Familia	Origen	CU	VU	Alimentos Locales	Nro voucher
Trigo	<i>Triticum</i> sp.	Poaceae	Exótica	35	3,3	Trigo como base para pan, pan integral, pan saborizado, prepizza, scones, budín, buñuelos, donas, magdalenas, pan dulce integral, pan rayado, tartas, torta galesa, tortas fritas	MLB119
Cebolla egipcia	<i>Allium proliferum</i> Schrad. ex Willd.	Amaryllidaceae	Exótica	5	3	Fresca y seca, en flor fresca	MLB004
Diente de león	<i>Taraxacum campyloides</i> G.E.Haglund	Asteraceae	Exótica	5	3	Fresco, seco, elaborado como café de su raíz	MLB116
Ajo	<i>Allium sativum</i> L.	Amaryllidaceae	Exótica	40	2,3	Fresco, seco en polvo, escamas y triturado, en aceite, en pasta, ajo negro, en provenzal, en flor fresca, tintura medicinal	MLB005
Amaranto	<i>Amaranthus caudatus</i> L.	Amaranthaceae	Exótica	5	2	Flor fresca y seca	MLB012
Falso azafrán	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	Asteraceae	Exótica	5	2	Flor fresca y seca	MLB039
Falso curry	<i>Helichrysum italicum</i> (Roth) G.Don	Asteraceae	Exótica	10	2	Fresco y seco	MLB063
Apio alemán	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Apiaceae	Exótica	5	2	Fresco y seco	MLB069
Boysenberry	<i>Rubus</i> sp.	Rosaceae	Exótica	5	2	En almíbar, dulce	MLB100
Sauco	<i>Sambucus nigra</i> L.	Adoxaceae	Exótica	45	2	Fresco, seco, dulce, jarabe medicinal, champagne de flor de sauco, flor seca, jugo, pulpa	MLB106
Ajedrea	<i>Satureja montana</i> L.	Lamiaceae	Exótica	5	2	Fresca y seca	MLB107
Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.	Lamiaceae	Exótica	15	2	Fresco, seco, flor fresca	MLB117
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Apiaceae	Exótica	20	1,8	Fresco, seco, flor fresca, fruto seco (anis)	MLB059
Menta	<i>Mentha</i> sp.	Lamiaceae	Exótica	35	1,7	Fresca y seca	MLB071
Murra/Zarzamora	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	Rosaceae	Exótica	35	1,7	Fresca, dulce, jugo	MLB101
Salvia	<i>Salvia officinalis</i> L.	Lamiaceae	Exótica	30	1,7	Fresca, seca, flor fresca	MLB105
Nueces	<i>Juglans regia</i> L.	Juglandaceae	Exótica	25	1,6	Con cáscara, peladas, como ingrediente en pan dulce integral, torta galesa y en snack	MLB064
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	Lamiaceae	Exótica	45	1,6	Fresco y seco	MLB074
Grosella	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	Grossulariaceae	Exótica	35	1,6	Fresca, dulce	MLB096
Frambuesa	<i>Rubus idaeus</i> L.	Rosaceae	Exótica	50	1,6	Fresca, seca como "cuero" de fruta, dulce, jugo, pulpa, tarta	MLB099
Cebolla chalota	<i>Allium ascalonicum</i> L.	Amaryllidaceae	Exótica	10	1,5	Fresca y en conserva	MLB008
Cedrón	<i>Aloysia citriodora</i> Ortega ex Pers.	Verbenaceae	Exótica	40	1,5	Fresco y seco	MLB010
Kale	<i>Brassica oleracea</i> subsp. <i>acephala</i> (DC.) Metzg.	Brassicaceae	Exótica	30	1,5	Fresco, seco como snack, flor seca, ingrediente en chucrut	MLB028
Aji picante	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Exótica	10	1,5	Seco, triturado, en conserva	MLB038
Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.	Lauraceae	Exótica	30	1,5	Fresco y seco	MLB067
Llantén	<i>Plantago lanceolata</i> L.	Plantaginaceae	Exótica	10	1,5	Fresco y seco	MLB082
Cebolla de verdeo	<i>Allium fistulosum</i> L.	Amaryllidaceae	Exótica	40	1,3	Fresca, seca y como ingrediente en conserva	MLB003

Etnoespecie	Nombre científico	Familia	Origen	CU	VU	Alimentos Locales	Nro voucher
Kale violeta	<i>Brassica leracea</i> subsp. <i>acephala</i> (DC.) Metzg.	Brassicaceae	Exótica	20	1,3	Fresco	MLB028
Pepinos	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	Exótica	35	1,3	Frescos, en conserva, a la danesa, a la polaca	MLB047
Perejil crespo	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	Apiaceae	Exótica	15	1,3	Fresco y seco	MLB078
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	Apiaceae	Exótica	65	1,3	Fresco, seco, como ingrediente en provenzal seca	MLB078
Cereza	<i>Prunus avium</i> (L.) L.	Rosaceae	Exótica	40	1,3	Fresca, dulce y en almibar	MLB087
Guinda	<i>Prunus cerasus</i> L.	Rosaceae	Exótica	40	1,3	Fresca, dulce, jugo, guindado	MLB088
Ciruela	<i>Prunus domestica</i> L.	Rosaceae	Exótica	40	1,3	Fresca, dulce, jugo, chutney, seca como "cuero" de fruta	MLB089
Durazno	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Rosaceae	Exótica	15	1,3	Fresco, dulce	MLB090
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Lamiaceae	Exótica	20	1,3	Fresco y seco	MLB098
Ciboulette	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Amaryllidaceae	Exótica	45	1,2	Fresca, flor fresca y seca	MLB006
Apio	<i>Apium graveolens</i> L.	Apiaceae	Exótica	30	1,2	Fresco y seco	MLB014
Frutilla	<i>Fragaria × ananassa</i> (Weston) Duchesne ex Rozier	Rosaceae	Exótica	25	1,2	Fresca, dulce, salsa para helado	MLB060
Rosa mosqueta	<i>Rosa rubiginosa</i> L.	Rosaceae	Exótica	45	1,2	Dulce, jugo, fruto seco, pulpa	MLB097
Berenjena	<i>Solanum melongena</i> L.	Solanaceae	Exótica	25	1,2	Fresca, en escabeche y en pasta (baba ganoush)	MLB109
Hongo de pino	<i>Suillus</i> spp.	Suiliaceae	Exótica	50	1,2	Seco y en escabeche	MLB115
Habas	<i>Vicia faba</i> L.	Leguminosae	Exótica	30	1,2	Frescas en vaina, desgranadas	MLB121
Puerro	<i>Allium ampeloprasum</i> L.	Amaryllidaceae	Exótica	35	1,1	Fresco, seco, flor fresca	MLB001
Acelga	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> (L.) Voss	Amaranthaceae	Exótica	55	1,1	Fresca y seca	MLB021
Zucchini	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae	Exótica	40	1,1	Fresco, en conserva	MLB051
Rúcula	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) CAV.	Brassicaceae	Exótica	40	1,1	Fresca, flor seca	MLB057
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Exótica	45	1,1	Fresca, flor seca	MLB066
Cebolla	<i>Allium cepa</i> L.	Amaryllidaceae	Exótica	5	1	Fresca	MLB002
Ajo chino	<i>Allium</i> sp.	Amaryllidaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB007
Cebolla de corte	<i>Allium</i> sp.	Amaryllidaceae	Exótica	5	1	Fresca	MLB007
Cebolla chalota morada	<i>Allium ascalonicum</i> L.	Amaryllidaceae	Exótica	5	1	Fresca	MLB008
Tare	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex Spreng.	Amaryllidaceae	Exótica	10	1	Fresco	MLB009
Burrito	<i>Aloysia polystachya</i> (Griseb.) Moldenke	Verbenaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB011
Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> L.	Apiaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB013
Apionabo	<i>Apium graveolens</i> var. <i>rapaceum</i> (Mill.) DC.	Apiaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB015
Maní	<i>Arachis hypogaea</i> L.	Leguminosae	Exótica	10	1	Maní tostado como ingrediente de snack	MLB016
Maqui	<i>Aristotelia chilensis</i> (Molina) Stuntz	Elaeocarpaceae	Nativa	5	1	Fruto seco	MLB017
Rábano picante	<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn., B.Mey. & Scherb.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB018

Etnoespecie	Nombre científico	Familia	Origen	CU	VU	Alimentos Locales	Nro voucher
Artemisa/Estragón	<i>Artemisia dracunculoides</i> L.	Asteraceae	Exótica	10	1	Fresco y seco	MLB019
Estragón francés	<i>Artemisia dracunculoides</i> L.	Asteraceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB019
Espárrago	<i>Asparagus officinalis</i> L.	Asparagaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB020
Remolacha	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i> L.	Amaranthaceae	Exótica	40	1	Fresca, hojas frescas, en pasta (mayonesa)	MLB022
Remolacha naranja (golden)	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>vulgaris</i> L.	Amaranthaceae	Exótica	5	1	Fresca	MLB022
Acega arcoiris	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i> (L.) Voss	Amaranthaceae	Exótica	10	1	Fresca	MLB021
Boraja	<i>Borago officinalis</i> L.	Boraginaceae	Exótica	5	1	Flor fresca	MLB023
Pak Choi	<i>Brassica chinensis</i> L.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB024
Colinabo	<i>Brassica napobrassica</i> Mill.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB025
Rutabaga	<i>Brassica napus</i> L.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresca	MLB026
Brócoli	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i> Plenck	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB027
Kale crespo	<i>Brassica oleracea</i> subsp. <i>acephala</i> (DC.) Metzg.	Brassicaceae	Exótica	25	1	Fresco	MLB028
Kale crespo violeta	<i>Brassica oleracea</i> subsp. <i>acephala</i> (DC.) Metzg.	Brassicaceae	Exótica	10	1	Fresco, flor fresca	MLB028
Kale piel de serpiente	<i>Brassica oleracea</i> subsp. <i>acephala</i> (DC.) Metzg.	Brassicaceae	Exótica	15	1	Fresco	MLB028
Brócoli romanesco	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB029
Coliflor	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> L.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB029
Repollo blanco	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Brassicaceae	Exótica	10	1	Fresco, en chucrut	MLB030
Repollo corazón de buey	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Brassicaceae	Exótica	15	1	Fresco	MLB030
Repollo morado	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>capitata</i> L.	Brassicaceae	Exótica	15	1	Fresco, en chucrut	MLB030
Couve	<i>Brassica sylvestris</i> Mill.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB031
Lechuga mostaza roja	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	Brassicaceae	Exótica	15	1	Fresca, flor seca	MLB032
Collard	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>viridis</i> L.	Brassicaceae	Exótica	10	1	Fresco	MLB033
Hakurei	<i>Brassica rapa</i> L.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB034
Mizuno	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt	Brassicaceae	Exótica	25	1	Fresco	MLB035
Mizuno violeta	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>nipposinica</i> (L.H. Bailey) Hanelt	Brassicaceae	Exótica	10	1	Fresco	MLB035
Pan de azúcar/Hakusai	<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>pekinensis</i> (Lour.) Hanelt	Brassicaceae	Exótica	15	1	Fresco	MLB036
Bolsa de pastor	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresca	MLB037
Pimiento morrón rojo	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Exótica	10	1	Fresco	MLB038
Pimiento morrón verde	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Exótica	10	1	Fresco	MLB038
Pimiento morrón violeta	<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB038

Etnoespecie	Nombre científico	Familia	Origen	CU	VU	Alimentos Locales	Nro voucher
Quinhuilla	<i>Chenopodium album</i> L.	Amaranthaceae	Exótica	5	1	Fresca	MLB040
Garbanzos	<i>Cicer arietinum</i> L.	Leguminosae	Exótica	5	1	Pasta (hummus)	MLB041
Radicheta/Achicoria	<i>Cichorium intybus</i> L.	Asteraceae	Exótica	30	1	Fresca	MLB042
Radichio	<i>Cichorium intybus</i> convar. <i>foliosum</i> (Hegi) Holub	Asteraceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB043
Escarola	<i>Cichorium endivia</i> L.	Asteraceae	Exótica	30	1	Fresca	MLB044
Lechuga del minero	<i>Claytonia perfoliata</i> Donn ex Willd.	Montiaceae	Exótica	5	1	Fresca	MLB045
Coriandro/Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Apiaceae	Exótica	15	1	Fresco	MLB046
Pepinillos	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB047
Pepinos crystal lemon	<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	Exótica	10	1	Fresco	MLB047
Zapallito híbrido	<i>Cucurbita</i> sp.	Cucurbitaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB048
Zapallo	<i>Cucurbita</i> sp.	Cucurbitaceae	Exótica	5	1	Flor fresca	MLB048
Zapallito amarillo (inglés)	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB049
Zapallo Uchikicuri	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne	Cucurbitaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB049
Zapallito de tronco	<i>Cucurbita maxima</i> var. <i>zapallito</i> (Carrière) Millán	Cucurbitaceae	Exótica	45	1	Fresco	MLB050
Zucchini golden	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae	Exótica	15	1	Fresco	MLB051
Zucchini oscuro	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB051
Zucchini rayado oscuro	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae	Exótica	10	1	Fresco	MLB051
Zucchini redondo	<i>Cucurbita pepo</i> L.	Cucurbitaceae	Exótica	10	1	Fresco	MLB051
Membrillo	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	Rosaceae	Exótica	30	1	Dulce, pulpa	MLB052
Alcaucil	<i>Cynara cardunculus</i> L.	Asteraceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB053
Zanahoria	<i>Daucus carota</i> L.	Apiaceae	Exótica	45	1	Fresca, en pasta (mayonesa), como ingrediente en conserva	MLB054
Zanahoria amarilla	<i>Daucus carota</i> L.	Apiaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB054
Zanahoria violeta	<i>Daucus carota</i> L.	Apiaceae	Exótica	5	1	Fresco	MLB054
Rúcula selvática	<i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.	Brassicaceae	Exótica	10	1	Fresca	MLB056
Ruculeta/Mostacilla	<i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.	Brassicaceae	Exótica	5	1	Fresca, flor fresca	MLB055
Amapola californiana	<i>Eschscholzia californica</i> Cham.	Papaveraceae	Exótica	5	1	Flor seca	MLB058
Girasol	<i>Helianthus annuus</i> L.	Asteraceae	Exótica	10	1	Brotes, garrapiñada	MLB061
Topinambur	<i>Helianthus tuberosus</i> L.	Asteraceae	Exótica	10	1	Fresco	MLB062
Enebro	<i>Juniperus communis</i> L.	Cupressaceae	Exótica	5	1	Fruto seco	MLB065
Lechuga arropollada	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Exótica	5	1	Fresca	MLB066
Lechuga crespa	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Exótica	40	1	Fresca	MLB066
Lechuga crespa morada	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Exótica	35	1	Fresca	MLB066

Etnoespecie	Nombre científico	Familia	Origen	CU	VU	Alimentos Locales	Nro voucher
Lechuga hoja de roble	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Exótica	5	1 Fresca		MLB066
Lechuga mantecosa	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Exótica	30	1 Fresca		
Lechuga punta de flecha	<i>Lactuca sativa</i> L.	Asteraceae	Exótica	10	1 Fresca		MLB066
Berro de jardín	<i>Lepidium sativum</i> L.	Brassicaceae	Exótica	10	1 Fresco		MLB068
Manzana	<i>Malus pumila</i> Mill.	Rosaceae	Exótica	10	1 Dulce		MLB070
Manzana amarilla	<i>Malus pumila</i> Mill.	Rosaceae	Exótica	5	1 Fresca		MLB070
Manzana rojamarilla	<i>Malus pumila</i> Mill.	Rosaceae	Exótica	15	1 Fresca		MLB070
Manzana verde	<i>Malus pumila</i> Mill.	Rosaceae	Exótica	10	1 Fresca		MLB070
Menta alimonada	<i>Mentha</i> sp.	Lamiaceae	Exótica	5	1 Fresca		MLB071
Menta árabe	<i>Mentha</i> sp.	Lamiaceae	Exótica	10	1 Fresca		MLB071
Menta blanca	<i>Mentha</i> sp.	Lamiaceae	Exótica	5	1 Seca		MLB071
Menta egipcia	<i>Mentha</i> sp.	Lamiaceae	Exótica	10	1 Fresca		MLB071
Menta negra	<i>Mentha</i> sp.	Lamiaceae	Exótica	5	1 Fresca		MLB071
Morilla	<i>Morchella</i> spp.	Morchellaceae	Nativa	30	1 Seco		MLB072
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	Lamiaceae	Exótica	45	1 Fresca y seca		MLB073
Mejorana	<i>Origanum majorana</i> L.	Lamiaceae	Exótica	5	1 Fresca		MLB075
Amapola	<i>Papaver somniferum</i> L.	Papaveraceae	Exótica	5	1 Ingrediente de chucrut		MLB076
Chirivía	<i>Pastinaca sativa</i> L.	Apiaceae	Exótica	5	1 Fresca		MLB077
Chauchas	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Leguminosae	Exótica	30	1 Frescas		MLB079
Chauchas amarillas	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Leguminosae	Exótica	5	1 Frescas		MLB079
Chauchas variegadas	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Leguminosae	Exótica	10	1 Frescas		MLB079
Chauchas violetas	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Leguminosae	Exótica	10	1 Frescas		MLB079
Porotos rojos pintados	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Leguminosae	Exótica	5	1 Fresco		MLB079
Fisalis	<i>Physalis peruviana</i> L.	Solanaceae	Exótica	5	1 Conserva de fisalis		MLB080
Arvejas	<i>Pisum sativum</i> L.	Leguminosae	Exótica	40	1 Frescas en su vaina		MLB081
Gírgolas	<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.) P. Kumm	Pleurotaceae	Exótica	5	1 Seco		MLB084
Almendra	<i>Prunus amygdalus</i> Batsch	Rosaceae	Exótica	5	1 Ingrediente de pan dulce integral		MLB085
Damasco	<i>Prunus armeniaca</i> L.	Rosaceae	Exótica	5	1 Dulce		MLB086
Cereza negra	<i>Prunus avium</i> (L.) L.	Rosaceae	Exótica	15	1 Fresca		MLB087
Ciruela amarilla	<i>Prunus domestica</i> L.	Rosaceae	Exótica	20	1 Fresca y en chutney		MLB089
Ciruela bonbón	<i>Prunus domestica</i> L.	Rosaceae	Exótica	5	1 Fresca		MLB089
Ciruela morada	<i>Prunus domestica</i> L.	Rosaceae	Exótica	10	1 Fresca		MLB089
Ciruela morada pruinosa	<i>Prunus domestica</i> L.	Rosaceae	Exótica	25	1 Fresca		MLB089
Ciruela roja	<i>Prunus domestica</i> L.	Rosaceae	Exótica	10	1 Fresca		MLB089
Durazno Pelones	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Rosaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB090
Peras	<i>Pyrus communis</i> L.	Rosaceae	Exótica	20	1 Fresca, dulce		MLB091

Etnoespecie	Nombre científico	Familia	Origen	CU	VU	Alimentos Locales	Nro voucher
Rabanitos	<i>Raphanus raphanistrum</i> subsp. <i>sativus</i> (L.) Domin	Brassicaceae	Exótica	30	1 Fresco		MLB092
Ruibarbo	<i>Rheum rhabarbarum</i> L.	Polygonaceae	Exótica	25	1 Fresca		MLB093
Cassis	<i>Ribes nigrum</i> L.	Grossulariaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB094
Corinto (zarzaparrilla)	<i>Ribes rubrum</i> L.	Grossulariaceae	Exótica	15	1 Fresco, dulce		MLB095
Acedera	<i>Rumex acetosa</i> L.	Polygonaceae	Exótica	10	1 Fresca		MLB102
Vinagrillo	<i>Rumex acetosella</i> L.	Polygonaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB103
Ruda	<i>Ruta</i> sp.	Rutaceae	Exótica	10	1 Seca		MLB104
Tomate	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	15	1 Triturado, salsa de tomate en pre pizzas		MLB108
Tomate cherry amarillo	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	25	1 Fresco		MLB108
Tomate cherry morado	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	10	1 Fresco		MLB108
Tomate cherry rojo	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	35	1 Fresco		MLB108
Tomate cherry verde	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB108
Tomate gajos rojos	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB108
Tomate perita	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	15	1 Fresco		MLB108
Tomate picolo	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB108
Tomate redondo	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	20	1 Fresco		MLB108
Tomate redondo amarillo	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB108
Tomate redondo verde	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB108
Tomates racimo	<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Solanaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB108
Papa	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Solanaceae	Exótica	10	1 Fresca		MLB110
Papines	<i>Solanum tuberosum</i> L.	Solanaceae	Exótica	15	1 Fresco		MLB111
Cerraja	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Asteraceae	Exótica	5	1 Fresca		MLB112
Espinaca	<i>Spinacia oleracea</i> L.	Amaranthaceae	Exótica	30	1 Fresca		MLB113
Capiqui	<i>Stellaria media</i> (L.) Vill.	Caryophyllaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB114
Fenogreco	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	Leguminosae	Exótica	5	1 Brotes de fenogreco		MLB118
Arándano	<i>Vaccinium corymbosum</i> L.	Ericaceae	Exótica	15	1 Fresco, dulce, jugo		MLB120
Uvas	<i>Vitis</i> sp.	Vitaceae	Exótica	30	1 Fresca, seca en pasas, como ingrediente en torta galesa		MLB122
Choclo	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	Exótica	5	1 Fresco		MLB123
Maiz	<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	Exótica	15	1 Maiz como base para alfajores de maicena		MLB123

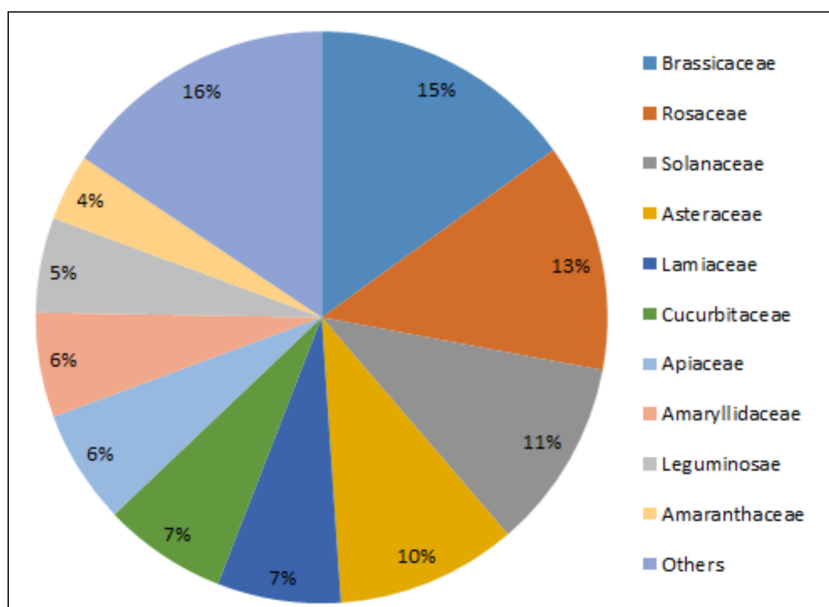


Fig. 3. Porcentaje de familias botánicas representadas en la FFAFNH, Bariloche, Río Negro.

contienen aceites esenciales que no pierden su aroma al cocinarse, por lo cual se utilizan en sopas, estofados, marinados, guisos, salsas, encurtidos y aperitivos, en medicina popular presenta propiedades digestivas y carminativas (Pochettino, 2015).

Los jugos, dulces, jarabes y conservas son alimentos procesados con alto nivel de presencia en ferias locales y del mundo (Govindasamy *et al.*, 1998; INTA, 2011; Pochettino, *et al.*, 2012; Lambaré *et al.*, 2015; Lucan *et al.*, 2015;

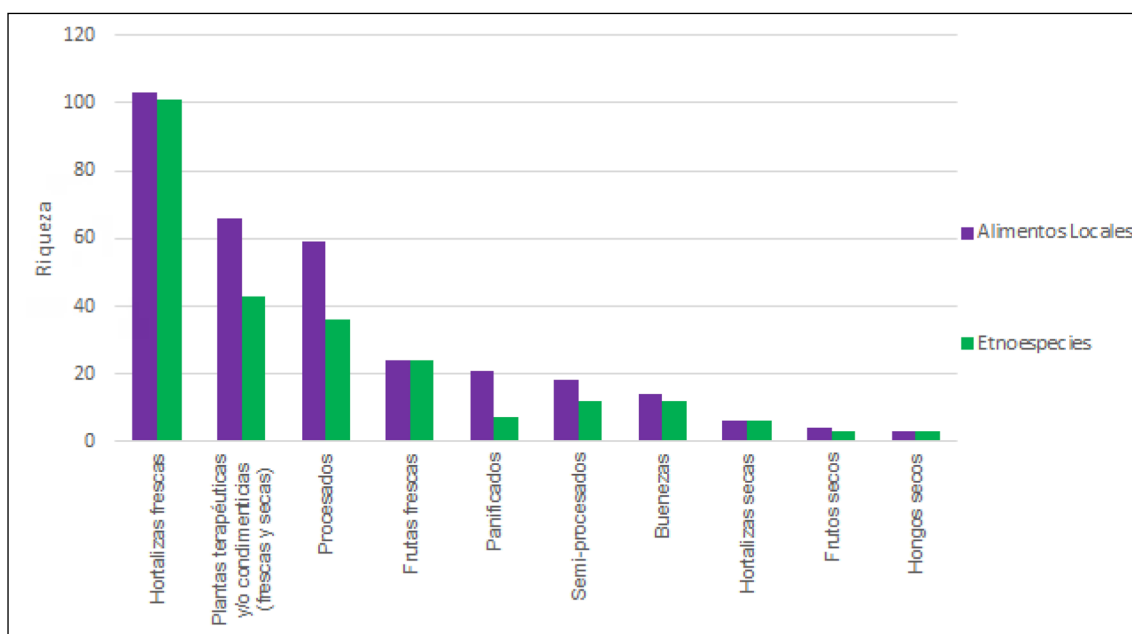


Fig. 4. Riqueza total de etnoespecies y alimentos locales según diez categorías de alimentos locales en la FFAFNH, Bariloche, Río Negro.



Fig. 5. Ejemplos de alimentos locales. **A:** Plantas terapéuticas y/o condimenticias frescas y secas (a: menta fresca; b: salvia fresca); Semi-procesados (d: provencal seco; e: pasta de ajo; f: ajo en polvo; g: ajo granulado; h: ajo negro); Hongos secos (c: hongos secos de pino). **B-C:** Panificados. **D:** Plantas terapéuticas y/o condimenticias secas **E:** Semi-procesados (a: café de diente de león; c: cuero de fruta de frambuesa); Plantas terapéuticas y/o condimenticias secas (b: cedrón); Hortalizas secas (d: verduras desecadas para sopa). **F:** Procesados (a: chucrut rosa con pétalos de amapolas; b: escabeche de hongos de pino; c: escabeche de berenjenas; d: mayonesa de zanahoria; e: mayonesa de remolacha).

Sõukand *et al.*, 2020). Estos productos se elaboran a base de la propia cosecha, posibilitando su conservación por mayor tiempo, y añadiendo valor agregado y diversificación a la venta de las etnoespecies en estado fresco (Cortés *et al.*, 2019). Además, muchos de estos alimentos locales son buscados específicamente por el público multicultural que caracteriza la ciudad, al recordarles su bagaje cultural (Ceuterick *et al.*, 2011; Fontefrancesco *et al.*, 2019), por ejemplo, los pepinos a la danesa o a la polaca expandidos por una feriante con raíces de origen alemán. Además, ciertos alimentos locales contribuyen a la difusión de nuevos sabores, como la mayonesa de zanahoria o remolacha, ofrecida por una feriante con filosofía vegana (Fig. 5F d y e).

Otra categoría a considerar son las buenezas comestibles que, si bien corresponde a una de las categorías menos representadas, es interesante resaltar la presencia de 12 etnoespecies comercializadas,

siendo las más ofrecidas *Plantago lanceolata*, *Chenopodium album* y *Taraxacum campyloides*, resultado compartido con un estudio previo realizado en esta feria (Ladio *et al.*, 2013). Las plantas silvestres comestibles constituyen un recurso valioso para la dieta, ya que poseen altas cualidades nutricionales, pueden encontrarse en todas las estaciones del año, y presentan un gran rendimiento en biomasa en esta zona (cerca de 3 t/ha/año) (Ladio & Rapoport, 2002; Ladio, 2005). Estos alimentos forman parte de las especies y variedades olvidadas e infrautilizadas (conocidas por el acrónimo NUS -Neglected and Underutilized Species-) (Ulian *et al.*, 2020). En este sentido, la FFAFNH se distingue por ser difusora del uso de estas plantas, especialmente por la acción de algunos pocos feriantes que las recomiendan con ayuda de libros vinculados a la temática.

Los alimentos locales permiten ampliar la oferta del uso de hortalizas y frutas frescas, que son

alimentos perecederos y con un ciclo propio que no puede modificarse (Mertz, *et al.*, 2001; FAO, 2014). De este modo, la elaboración de dulces y/o conservas, el secado de alimentos, la incorporación de productos de panadería entre otras, complementa y amplía las posibilidades de venta, reduce la pérdida de productos vegetales y amplifica la variedad de alternativas para los compradores que pueden sentirse estimulados a incluir más plantas en su dieta.

Nuestros resultados muestran que la mayor riqueza de etnoespecies y alimentos locales son de origen exótico (Test Binomial, $p < 0,05$). Sólo dos etnoespecies (1%, *Aristotelia chilensis* y *Morchella* spp.) y dos alimentos locales (0,6%, maqui y morilla en estado seco) nativos de origen silvestre fueron relevados en la feria. Es interesante resaltar que las plantas exóticas, silvestres y cultivadas, poseen un rol cultural e identitario muy importante en áreas rurales y urbanas de la zona (Ladio, 2005; Chamorro & Ladio, 2020). En un estudio realizado en dos poblaciones rurales de la estepa patagónica, se halló que las especies exóticas cultivadas en huertas, invernaderos y jardines asciende al 90% (Eyssartier *et al.*, 2011), porcentaje similar al hallado para esta feria. En concordancia con nuestra predicción, las especies exóticas expandidas en la feria muestran profundos procesos de hibridación cultural en la horticultura local, que también se revelan en los alimentos locales. Dichos alimentos pertenecen en su mayoría a recetas familiares y que tienen en sus componentes todas estas especies foráneas. Estos procesos derivan de largos eventos de asimilación e imposición cultural que acontecieron en la región desde la colonización e inmigración europea, y de la acción paulatina de organismos del estado que han favorecido el cultivo de plantas exóticas de importancia mundial, principalmente en invernaderos (Ladio, 2017).

Sin embargo, en la actualidad, los procesos de hibridación tienen como protagonistas a variedades y especies nuevas para la región que revitalizan la oferta y el interés de los compradores. De esta manera, estas innovaciones contribuyen al desarrollo de los feriantes sin dejar de lado sus tradiciones alimentarias (Ladio *et al.*, 2013, Söukand *et al.*, 2020). Por ejemplo, es el caso de especies como el brócoli romanesco (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), el apionabo (*Apium graveolens* var. *rapaceum*) o el kale (*Brassica oleracea* subsp. *acephala*); los

feriantes explican diferentes modos de preparación o los ofrecen ya elaborados, como es el caso de los *chips de kale*. Por otra parte, los feriantes preparan escabeche de hongos de pino como una receta tradicional, siendo los mismos de origen exótico, pero muy abundantes en las forestaciones instauradas en la zona desde el siglo pasado (Schlichter & Laclau, 1998; Barroetaveña *et al.*, 2008).

Partes vegetales

Se comercializa principalmente tallos/hojas (41%, *P. crispum*, *O. vulgare* y *L. nobilis*) y frutos (40%, *Triticum* sp., *R. idaeus*, *Suillus* spp.). En menor proporción se ofrecieron flores (13%, *Sambucus nigra*, *Amaranthus caudatus*), órganos subterráneos (9%, *Allium sativum*, *Beta vulgaris* var. *vulgaris*), semillas (4%, *Juglans regia*, *Helianthus annuus*), y plantas enteras (4%, *Brassica napobrassica*, *C. album*) (Fig. 6). Estos resultados pueden relacionarse con la facilidad de siembra escalonada de verduras de hoja (FAO, 2014), con la incorporación de especies perennes, y con la recolección de hierbas silvestres, lo cual permite ofrecer una producción continua a lo largo de la temporada de la feria.

En América Latina, la venta de hojas y tallos en los mercados rurales y/o urbanos de plantas alimenticias y medicinales es un aspecto saliente, luego le siguen en orden de importancia las frutas (Monteiro *et al.*, 2010). Es el caso del mercado de Puebla (Martínez-Moreno *et al.*, 2016) y Oaxaca (Manzanero-Medina *et al.*, 2020) (ambos en México), y el de la Paz (Bolivia) (Macía *et al.*, 2005). Del mismo modo, en el sureste de Ecuador, a partir del estudio de 33 mercados tradicionales, se halló que las partes vegetales de plantas medicinales más comercializadas eran ramas, hojas y flores (Tinitana *et al.*, 2016). Una explicación posible se debería a que en estos órganos se concentra la mayor cantidad de compuestos activos (Barboza *et al.*, 2009; Leitão *et al.*, 2014; Acosta *et al.*, 2021).

Índices de Consenso y Versatilidad utilitaria

La etnoespecie más consensuada (CU) fue *P. crispum* (65%), seguida de *Beta vulgaris* var. *ciela* (55%), *R. idaeus* (50%) y el hongo exótico *Suillus* spp. (50%). Respecto a la versatilidad utilitaria (VU), los mayores valores se indican para *Triticum* sp. (1,15), *S. nigra* y *A. sativum* (0,90 cada una), *P. crispum* (0,85) y *R. idaeus* (0,80) (Ver Tabla 1).

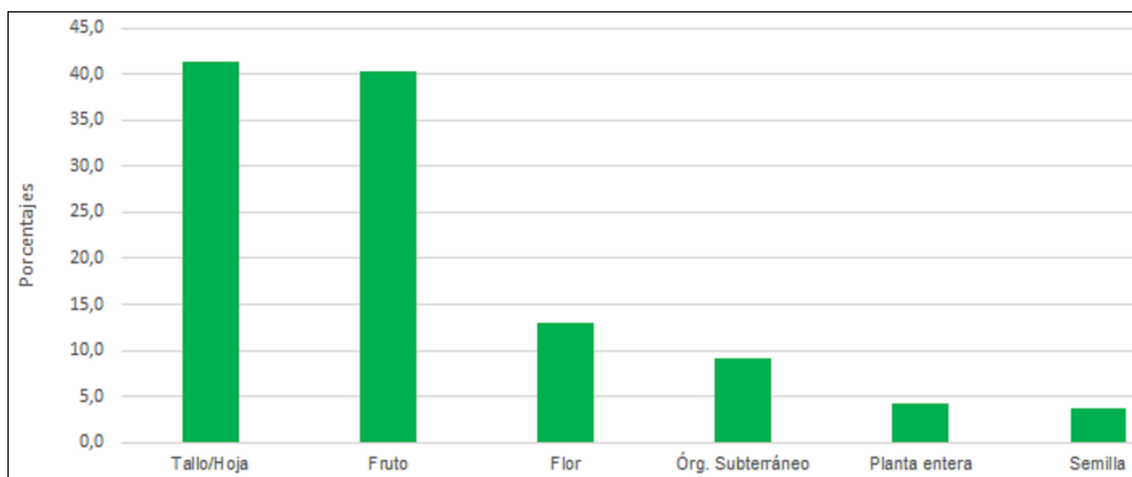


Fig. 6. Porcentaje de partes vegetales ofrecidas en la FFAFNH, Bariloche, Río Negro.

En concordancia con nuestra segunda predicción, las etnoespecies de mayor importancia cultural o popularidad (mayor CU) poseen mayor versatilidad utilitaria (VU) (MLG, $p < 0,05$). Esto coincide con lo hallado en diversos estudios para plantas medicinales en la Patagonia Argentina (Ladio & Lozada, 2008; Richeri *et al.*, 2013; Molares & Ladio, 2014), y en dos estudios con plantas medicinales y comestibles en el norte de Europa (Ceuterick *et al.*, 2011; Sõukand *et al.*, 2017).

La relación entre la popularidad de las plantas y su versatilidad utilitaria está escasamente estudiada y ha sido atribuida a múltiples factores. Por ejemplo, en el caso de plantas medicinales, ha sido asociado con la eficiencia terapéutica, la disponibilidad y la palatabilidad de las mismas (Caetano *et al.*, 2020). Se ha propuesto, además que las oportunidades de experimentación con plantas cosmopolitas y aparentes son mayores, y, por lo tanto, la probabilidad de descubrir nuevas aplicaciones es mayor, incrementando su versatilidad (Hart *et al.*, 2017; Rossi-Santos *et al.*, 2018). Además, según Gaoue *et al.* (2017), las especies que sirven para varios fines tienden a ser más conservadas, compartidas en las poblaciones y son mayormente transportadas durante las migraciones. Para plantas comestibles, existen pocos trabajos, pero se sugiere una explicación similar, una mayor experimentación, permitiría en este caso, la elaboración de diferentes alimentos locales.

CONCLUSIONES

Este estudio es una primera aproximación a la riqueza de etnoespecies y alimentos locales ofrecidos en una feria urbana patagónica. La FFAFNH posee un rol fundamental en la ciudad, es un espacio que permite a los pobladores urbanos y a los turistas descubrir nuevas plantas y sus sabores, reflejando a su vez la dinámica cultural alimentaria de la ciudad. Además, es un lugar donde se vigorizan tradiciones alimentarias a través de los alimentos locales expendidos, dichos alimentos generan la evocación en las personas de vivencias familiares ligadas a la comida. A través de la feria, se promueve el consumo de alimentos basados en plantas y el aprendizaje de nuevas formas de alimentación saludable.

Es un espacio de resistencia contra los rápidos procesos de homogeneización agrícola y alimentaria por varias razones. La feria conecta habitantes urbanos y feriantes, estos últimos unidos indisolublemente con sus territorios de producción (urbanos, sub-urbanos o rurales), por ende, la feria trae simbólicamente estos espacios y vivencias al centro de la escena. Es por eso que la feria posee gran potencial en la recomposición de la memoria biocultural regional.

Destacamos en este trabajo la importancia de analizar la versatilidad utilitaria y su relación con la popularidad de las especies comercializadas,

aspecto poco estudiado hasta el momento. Futuros estudios deberán ser realizados para entender cómo la multiplicidad de usos es un atributo importante en la selección de especies comestibles, más aún en tiempos con alta demanda de alimentos basados en plantas.

CONTRIBUCIÓN DE LAS AUTORAS

MSLB realizó la recolección de datos y la preparación de las figuras. SM y AHL supervisaron y contribuyeron en la escritura del manuscrito, así como en el análisis e interpretación de los datos. La versión final del artículo fue redactada y revisada por las tres autoras.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos enormemente a los feriantes por su compromiso en este trabajo y con la agricultura familiar patagónica. Este trabajo forma parte de la tesis doctoral de la primera autora, gracias a una beca doctoral otorgada por CONICET. Agradecemos el apoyo de CONICET y del financiamiento otorgado por PICT 2018-03395 (FONCYT). Se agradece también a Jorgelina Guido por la realización del mapa del sitio de estudio. A Pablo Grimaldi y Fernando Céspedes por su ayuda en la identificación taxonómica de algunas muestras vegetales.

BIBLIOGRAFÍA

ALBUQUERQUE, U. P., M. A. RAMOS, R. F. P. LUCENA & N. L. ALENCAR. 2014. Methods and Techniques Used to Collect Ethnobiological. Chapter 2. In: ALBUQUERQUE, U. P., L. V. F. C. CUNHA, R. F. P. LUCENA & R. R. N. ALVES (eds). *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*. Springer, New York.

ALBUQUERQUE, U. P., M. A. RAMOS, W. SOARES FERREIRA JÚNIOR, & P. M. DE MEDEIROS. 2017. History and Concepts. Chapter 1. In: ALBUQUERQUE, U. P., M. A. RAMOS, W. SOARES FERREIRA JÚNIOR, & P. M. DE MEDEIROS (eds). *Ethnobotany for Beginners*, pp. 1-16. Springer, Suiza.

BARBOZA, G. E., J. J. CANTERO, C. NÚÑEZ, A. PACCIARONI & L. A. ESPINAR. 2009. Medicinal plants: A general review and a phytochemical and ethnopharmacological screening of the native Argentine Flora. *Kurtziana* 34: 7-365.

BARROETAVEÑA, C., L. LA MANNA & L. V. ALONSO. 2008. Variables affecting *Suillus luteus* fructification in ponderosa pine plantations. *For. Ecol. Manag.* 256: 1868-1874. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foreco.2008.07.029>

BENNETT, B. C. & G. T. PRANCE. 2000. Introduced Plants in the Indigenous Pharmacopoeia of Northern South America. *Econ. Bot.* 54: 90-102. <http://dx.doi.org/10.1007/BF02866603>

BRANDÃO A. A., C. A. COSTA, F. M. GALIZONI, T. F. M. CAVALCANTE & A. C. NEVES. 2015. Perfil socioeconômico dos consumidores de hortaliças em feiras livres na microrregião de Januária. *Hortic. Bras.* 33: 119-124. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-053620150000100019>

CABABIÉ, J., M. M. BONICATTO & E. ABBONA. 2015. Semillas y saberes de los agricultores familiares. ¿Cuál es el rol de las ferias de intercambio en su reproducción y conservación? *Rev. Fac. Agron. La Plata* 114: 122-128.

CAETANO, R., U. P. ALBUQUERQUE & P. M. DE MEDEIROS. 2020. What are the drivers of popularity and versatility of medicinal plants in local medical systems? *Acta Bot. Bras.* 34: 256-265. <http://dx.doi.org/10.1590/0102-33062019abb0233>

CEUTERICK, M., I. VANDEBROEK & A. PIERONI. 2011. Resilience of Andean urban ethnobotanies: a comparison of medicinal plant use among Bolivian and Peruvian migrants in the United Kingdom and in their countries of origin. *J. Ethnopharmacol.* 136: 27-54. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jep.2011.03.038>

CHAMORRO, M. & A. H. LADIO. 2020. Native and exotic plants with edible fleshy fruits utilized in Patagonia and their role as sources of local functional foods. *BMC Complement. Altern. Med.* 20: 1-16. <https://doi.org/10.1186/s12906-020-02952-1>

CORTÉS, J., I. UGALDE, J. CAVIEDES & T. IBARRA. 2019. Semillas de montaña: recolección, usos y comercialización del piñón de la Araucaria (*Araucaria araucana*) por comunidades Mapuche-Pewenche del Sur de los Andes. *Pirineos, Rev. Ecología de Montaña* 174: 1-13. <https://doi.org/10.3989/pirineos.2019.174008>

DE BOER, J. & H. AIKING. 2011. On the merits of plant-based proteins for global food security:

- Marrying macro and micro perspectives. *Ecol. Econ.* 70: 1259–1265.
<https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2011.03.001>
- DE CARVALHO NILO BITU, V., V. DE CARVALHO NILO BITU, E. FAGNER FERREIRA MATIAS, W. PINHEIRO DE LIMA, A. DA COSTA PORTELO, H. D. MELO COUTINHO & I. R. DE MENEZES. 2015. Ethnopharmacological study of plants sold for therapeutic purposes in public markets in Northeast Brazil. *J. Ethnopharmacol.* 172: 265–272.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.jep.2015.06.022>
- EYSSARTIER, C., A. H. LADIO & M. LOZADA. 2009. Uso de plantas medicinales cultivadas en una comunidad semi-rural de la estepa patagónica. *Bol. Latinoam. Caribe Plant Med. Aromat.* 8: 77-85.
- EYSSARTIER, C., A. H. LADIO & M. LOZADA. 2010. Conocimiento tradicional sobre plantas en huertas, invernaderos y jardines en dos poblaciones rurales de la estepa patagónica. En: POCHEITINO, M. L., A. H. LADIO & P. M. ARENAS (eds). *Tradiciones y transformaciones en etnobotánica*, pp. 485–495. CYTED–Programa Iberoamericano Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, San Salvador de Jujuy.
- EYSSARTIER, C., A. H. LADIO & M. LOZADA. 2011. Traditional horticultural knowledge change in a rural population of the Patagonian steppe. *J. Arid Environ.* 75: 78-86.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.jaridenv.2010.09.006>
- EYSSARTIER C, A. H. LADIO & M. LOZADA. 2015. Horticultural practice and germplasm conservation: a case study in a rural population of the Patagonian steppe. *Food Secur.* 7: 1259–71.
<http://dx.doi.org/10.1007/s12571-015-0514-1>
- FAO, 2014. *Una huerta para todos. Manual de auto-instrucción*. 5ta edición revisada y ampliada, Santiago de Chile..
- FERRAZ, J. S. F., U. P. ALBUQUERQUE & I. M. J. MEUNIER. 2006. Valor de uso e estrutura da vegetação lenhosa às margens do riacho do Navio, Floresta, PE, Brasil. *Acta Bot. Bras.* 20: 125-134.
<http://dx.doi.org/10.1590/s0102-33062006000100012>
- FONTEFRANCESCO, M., C. BARSTOW, F. GRAZIOLI, H. LYONS, G. MATTALIA, M. MARINO, A. E. MCKAY, R. SÖUKAND, P. CORVO & A. PIERONI. 2019. Keeping or changing? Two different cultural adaptation strategies in the domestic use of home country food plant and herbal ingredients among Albanian and Moroccan migrants in Northwestern Italy. *J. Ethnobiol. Ethnomedicine* 15: 1-18 <https://doi.org/10.1186/s13002-019-0290-7>
- GOVINDASAMY, R., J. ITALIA & A. ADELAJA. 1998. Farmers Markets: Consumer Trends, Preferences, Characteristics. *J. Ext.* 40: 1–25.
- GRISA, C., M. GAZOLLA & S. SCHNEIDER. 2010. A “produção invisível” na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. *Agroalimentaria* 16: 65-79.
- GUBER, R. 2005. *El Salvaje Metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Ed. Paidós, Buenos Aires, Argentina.
- HART, G., O. G. GAOUE, L. DE LA TORRE, H. NAVARRETE, P. MURIEL, M. J. MACÍA, H. BALSLEV, S. LEÓN-YÁNEZ, P. JØRGENSEN & D. CAMERON DUFFY. 2017. Availability, diversification and versatility explain human selection of introduced plants in Ecuadorian traditional medicine. *PLoS One* 12: e0184369.
<http://dx.doi.org/10.1371/journal.pone.0184369>
- HEINRICH, M., S. NEBEL, M. LEONTI, D. RIVERA & C. OBÓN. 2006. Local Food-Nutraceuticals: Bridging the gap between local knowledge and global needs. In: HEINRICH M., W. E. MÜLLER & C. GALLI (eds.). *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*, pp. 1-17. Basel: Forum of Nutrition, Karger.
- HILGERT, N. & G. GIL. 2007. Reproductive medicine in northwest Argentina: Traditional and institutional systems. *J. Ethnobiol. Ethnomedicine* 3:19.
<http://dx.doi.org/10.1186/1746-4269-3-19>
- HILGERT, N., M. HIGUERA & M. J. KRISTENSEN. 2010. La medicina herbolaria en el contexto urbano. Estudio de caso en un barrio de la ciudad de Tandil, Argentina. *Bol. Latinoam. Caribe Plant Med. Aromat.* 9: 177-190.
- HURRELL, JA.; BUET CF.; PUENTES, JP.; ULIBARRI, EA. & ML. POCHEITINO. 2011. Huertos familiares periurbanos de las costas de Ensenada-Berisso y de la Isla Martín García (Buenos Aires, Argentina). *Bonplandia* 20(2): 213-229.
<http://dx.doi.org/0.30972/bon.2021325>
- HURRELL, J. A., J. P. PUENTES & P. M. ARENAS. 2016. Estudios etnobotánicos en la conurbación Buenos Aires-La Plata, Argentina: Productos de plantas medicinales introducidos por inmigrantes paraguayos. *Bonplandia* 25: 43-52.
<https://doi.org/10.30972/bon.2511270>
- HURRELL, J. A., E. A. ULIBARRI, G. DELUCCHI & M. L. POCHEITINO. 2008. *Biota rioplatense XIII. Plantas aromáticas condimenticias*. Ed. Lola, Buenos Aires, Argentina.

- HURRELL, J. A., E. A. ULIBARRI, G. DELUCCHI & M. L. POCHETTINO. 2009. *Biota rioplatense XIV. Hortalizas. Verduras y legumbres*. Ed. Lola, Buenos Aires, Argentina.
- HURRELL, J. A., E. A. ULIBARRI, G. DELUCCHI & M. L. POCHETTINO. 2010. *Biota rioplatense XV. Frutas frescas, secas y preservadas*. Ed. Lola, Buenos Aires, Argentina
- INDEC. 2010. Instituto Nacional de Estadística y Censos. Censos Nacionales de Población, Hogares y Viviendas 2001, 2010. Disponible en: <http://www.indec.gov.ar> [Acceso: 03-07-2020].
- INTA. 2011. *Agricultura familiar: del productor al consumidor apuntes para el análisis de las ferias y mercados de la agricultura familiar en Argentina*. Primera edición, Buenos Aires. ISBN 978-987-679-009-3.
- INTA. 2014. *Manual de la huerta agroecológica. ProHuerta un programa inclusivo*. Primera edición, Buenos Aires, Argentina.
- INTA. 2020. *Calendario de cultivo para especies hortícolas en el Sur de Río Negro* [online]. Disponible en: https://inta.gob.ar/sites/default/files/calendario_siembra_2020_bariloche.pdf [Acceso: 09-09-2021].
- INTA. 2021. El equipo de Quinoa del INTA San Juan presenta una propuesta para sumarse a la lucha contra el hambre [online]. Disponible en: <https://inta.gob.ar/noticias/el-equipo-de-quinoa-del-inta-san-juan-presenta-una-propuesta-para-sumarse-a-la-lucha-contra-el-hambre> [Acceso: 03-03-2021].
- IPNI. 2022. International Plant Names Index. The Royal Botanic Gardens, Kew, Harvard University Herbaria & Libraries and Australian National Botanic Gardens [online]. Disponible en: <http://www.ipni.org> [Acceso: 3-08-2022].
- ISE. 2006. International Society of Ethnobiology. Code of Ethics [online]. Disponible en: <http://ethnobiology.net/code-of-ethics> [Acceso: 15-04-2021].
- LADIO, A. H. 2011. Etnobotánica Aplicada y Pequeños Horticultores. Desde la Patagonia Difundiendo Saberes. *Rev. Divulgación Científica CRUB* 8: 28-34.
- LADIO, A. H. 2017. Panorama etnoecológico de la pequeña horticultura familiar en enclaves rurales y urbanos del centro-norte de la Patagonia. En: DUARTE ALMADA, E & M. OLIVEIRA E SOUZA (eds.). *Quintais: memória, resistência e patrimônio biocultural*, pp. 139-157, Minas Gerais, Brasil.
- LADIO, A. H. & E. RAPOPORT. 2002. La variación estacional de las plantas silvestres comestibles en baldíos suburbanos de Bariloche, PNNH, Patagonia, Argentina. *Vida Silvestre Neotropical* 11: 33-41.
- LADIO, A. H. & M. LOZADA. 2008. Medicinal plant knowledge in rural communities of North-western Patagonia, Argentina. A resilient practice beyond acculturation. In: U. P. ALBUQUERQUE & M. A. RAMOS (eds.). *Current topics in Ethnobotany*, pp. 39-53, Research Signpost, India. ISBN: 9788130802435
- LADIO, A. H.; S. MOLARES, J. OCHOA & M. B. CARDOSO. 2013. Etnobotánica aplicada en Patagonia: La comercialización de malezas de uso comestible y medicinal en una feria urbana de San Carlos de Bariloche (Río Negro, Argentina). *Bol. Latinoam. Caribe Plant Med. Aromat.* 12: 24-37.
- LADIO, A. H. & S. MOLARES. 2014. El paisaje patagónico y su gente. Capítulo 9. En: RAFFAELE, E., M. DE TORRES CURTH, C. MORALES & T. KISTZBERGER (eds.) *Ecología e Historia Natural de la Patagonia*, pp. 205-223. Vázquez-Mazzini. Argentina.
- LADIO A. H. & U. P. ALBUQUERQUE. 2014. The concept of hybridization and its contribution to urban ethnobiology. *Ethnobiol. Conserv.* 6: 1-9. <http://dx.doi.org/10.15451/ec2014-11-3.6-1-9>
- LAMBARÉ, N. A., N. D. VIGNALE & M. L. POCHETTINO. 2015. Las ferias y festivales regionales como instancia de reafirmación del Patrimonio Biocultural en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy, Argentina): el intercambio de duraznos (*Prunus persica*). *Scientia. Edição Especial Etnobiologia na Argentina* 9: 7-16.
- LEITÃO, F., S. GUIMARÃES LEITÃO, V. FONSECA-KRUEL, I. MACHLINE SILVA & K. MARTINS. 2014. Medicinal plants traded in the open-air markets in the State of Rio de Janeiro, Brazil: an overview on their botanical diversity and toxicological potential. *Rev. Bras. Farmacogn.* 24: 225-247. <http://dx.doi.org/10.1016/j.bjp.2014.04.005>
- LUCAN, S. C., A. R. MAROKO, O. SANON, R. FRIAS & C. B. SCHECHTER. 2015. Urban farmers' markets: accessibility, offerings, and produce variety, quality, and price compared to nearby stores. *Appetite* 90: 23-30. <http://dx.doi.org/10.1586/14737175.2015.1028369>.
- MACÍA, M. J., E. GARCÍA & P. J. VIDAURRE. 2005. An ethnobotanical survey of medicinal plants commercialized in the markets of La Paz and El Alto, Bolivia. *J. Ethnopharmacol.* 97: 337-350. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jep.2004.11.022>

- MANZANERO-MEDINA, G. I., M. A. VÁSQUEZ-DÁVILA, H. LUSTRE-SÁNCHEZ & A. PÉREZ-HERRERA. 2020. Ethnobotany of food plants (*quelites*) sold in two traditional markets of Oaxaca, Mexico. *S. Afr. J. Bot.* 130: 215-223. <http://dx.doi.org/10.1016/j.sajb.2020.01.002>
- MARTÍNEZ-MORENO, D., R. ALVARADO-FLORES, M. MENDOZA-CRUZ & F. BASURTO-PEÑA. 2006. Plantas medicinales de cuatro mercados del estado de Puebla, México. *B. Soc. Bot. Mex.* 79: 79-87. <http://dx.doi.org/10.17129/botsci.1735>
- MARTÍNEZ-MORENO, D., G. VALDÉZ-ELEUTERIO, F. BASURTO-PEÑA, A. R. ANDRÉS-HERNÁNDEZ, T. RODRÍGUEZ-RAMÍREZ & A. FIGUEROA-CASTILLO. 2016. Plantas medicinales de los mercados de Izúcar de Matamoros y Acatlán de Osorio, Puebla. *Polibotánica* 41: 153-178. <http://dx.doi.org/10.18387/polibotanica.41.10>
- MATI, E. & H. DE BOER. 2011. Ethnobotany and trade of medicinal plants in the Qaysari Market, Kurdish Autonomous Region, Iraq. *J. Ethnopharmacol.* 133: 490-510. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jep.2010.10.023>
- MCMILLEN, H. 2012. Ethnobotanical Knowledge Transmission and Evolution: The Case of Medicinal Markets in Tanga, Tanzania. *Econ. Bot.* 66: 121-131. <http://dx.doi.org/10.1007/s12231-012-9201-8>
- MERTZ, O., A. M. LYKKE & A. REENBERG. 2001. Importance and seasonality of vegetable consumption and marketing in Burkina Faso. *Econ. Bot.* 55: 276-289. <http://dx.doi.org/10.1007/BF02864565>
- MOLARES, S. & A. H. LADIO. 2014. Medicinal plants in the cultural landscape of a Mapuche-Tehuelche community in arid Argentine Patagonia: An eco-sensorial approach. *J. Ethnobiol. Ethnomedicine* 10: 1-14. <http://dx.doi.org/10.1186/1746-4269-10-61>
- MOLARES, S. & A. H. LADIO. 2015. Complejos vegetales comestibles y medicinales en la Patagonia Argentina: Sus componentes y posibles procesos asociados. *Bol. Latinoam. Caribe Plant Med. Aromat.* 14(3): 237-250.
- MONTEIRO, J., E. LIMA ARAUJO, E. CAVALCANTI AMORIM & U. P. ALBUQUERQUE. 2010. Local Markets and Medicinal Plant Commerce: A Review with Emphasis on Brazil. *Econ. Bot.* 64: 352-366. <http://dx.doi.org/10.1007/s12231-010-9132-1>
- OCARIZ, P. & J. OJEDA. 2018. La Feria Franca de Horticultores "Nahuel Huapi" Bariloche, Río Negro, Argentina. Relato de experiencia. *VII Congreso Latinoamericano de Agroecología, 2-5 octubre*. Guayaquil, Ecuador.
- PABÓN, L., M. RODRÍGUEZ & P. HERNÁNDEZ-RODRÍGUEZ. 2017. Plantas medicinales que se comercializan en Bogotá (Colombia) para el tratamiento de enfermedades infecciosas. *Bol. Latinoam. Caribe Plant Med. Aromat.* 16: 529 - 546.
- PARODI, L. R. 1978-1980 (3ª ed ampliada y actualizada por M. J. Dimitri). *Enciclopedia Argentina de Agricultura y Jardinería. Tomo I, Vol. 1º y 2º*. Acme Agency. Bs.As
- PAVÁN, M. F., V. FURLAN, S. CAMINOS & M. S. OJEDA. 2017. Las personas y las plantas medicinales en el noroeste de Córdoba, Argentina. Reconocimiento y valoración de los recursos naturales locales. *Bol. Latinoam. Caribe Plant Med. Aromat.* 16: 78-87.
- PIERONI, A., S. NEBEL, R. F. SANTORO & M. HEINRICH. 2005. Food for two seasons: Culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village. *Int. J. Food Sci. Nutr.* 56(4): 245-272. <http://dx.doi.org/10.1080/09637480500146564>
- PIMENTEL, D. & M. PIMENTEL. 2003. Sustainability of meat-based and plant-based diets and the environment. *Am. J. Clin. Nutr.* 78(suppl): 660S-663S <http://dx.doi.org/10.1093/ajcn/78.3.660s>
- POCHETTINO, M. L. 2015. *Botánica económica: Las plantas interpretadas según tiempo, espacio y cultura*. Sociedad Argentina de Botánica, Buenos Aires, Argentina. <http://hdl.handle.net/11336/133110>
- POCHETTINO, M. L., J. P. PUENTES, F. BUET COSTANTINO, P. M. ARENAS, E. A. ULIBARRI & J. A. HURRELL. 2012. Functional Foods and Nutraceuticals in a Market of Bolivian Immigrants in Buenos Aires (Argentina). *Evid.-based Complement. Altern. Med.* 2012: 1-4. <http://dx.doi.org/10.1155/2012/320193>
- PUENTES, J. P. 2019. Plantas medicinales hipotensoras y sus productos comercializados en el Área Metropolitana de Buenos Aires, Argentina. *Bonplandia* 28: 117-133. <https://doi.org/10.30972/bon.2823854>
- RAPOPORT, E. H., A. H. LADIO, E. RAFFAELE, L. GHERMANDI & E. H. SANZ. 1998. Malezas comestibles. Hay yuyos y yuyos. *Ciencia Hoy* 9: 30-43.
- RICHERI, M., A. H. LADIO & A. M. BEESKOW. 2013. Conocimiento tradicional y autosuficiencia: la herbolaria rural en la Meseta Central del Chubut (Argentina). *Bol. Latinoam. Caribe Plant Med. Aromat.* 12: 44-58.

- ROSSI-SANTOS, B., J. OLIVEIRA JACINTHO, W. MILLIKEN & M. C. TEIXEIRA BRAGA MESSIAS. 2018. The Role of Exotic Species in Traditional Pharmacopeias of the Cerrado: a Case Study in Southeast Brazil. *Econ. Bot.* 72: 38–55. <https://doi.org/10.1007/s12231-018-9406-6>
- SCHLICHTER, T. & P. LACLAU. 1998. Ecotono estepa bosque y plantaciones forestales en la Patagonia norte. *Ecol. Austral* 8: 285- 296.
- SÕUKAND, R., Y. HRYNEVICH, I. VASILYEVA, J. PRAKOFJEW, Y. VNUKOVICH, J. PACIUPA, A. HLUSHKO, Y. KNUREVA, Y. LITVINA, S. VYSKVARKA, H. SILIVONCHYK, A. PAULAVA, M. KÕIVA & R. KALLE. 2017. Multi- functionality of the few: current and past uses of wild plants for food and healing in Liubań region, Belarus. *J. Ethnobiol. Ethnomedicine* 13: 1-43. <https://doi.org/10.1186/s13002-017-0139-x>
- SÕUKAND, R., N. STRYAMETS, M. F. FONTEFRANCESCO & A. PIERONI. 2020. The importance of tolerating interstices: Babushka markets in Ukraine and Eastern Europe and their role in maintaining local food knowledge and diversity. *Heliyon* 6: e03222. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e03222>
- TINITANA, F., M. RIOS, J. C. ROMERO-BENAVIDES, M. ROT & M. PARDO-DE-SANTAYANA. 2016. Medicinal plants sold at traditional markets in southern Ecuador. *J. Ethnobiol. Ethnomedicine* 12: 1-18. <https://doi.org/10.1186/s13002-016-0100-4>
- UBA (Universidad de Buenos Aires). 2017. Kale, una hortaliza en auge [online]. Disponible en: <http://www.uba.ar/noticiasuba/nota.php?id=17700> [Acceso: 03-03-2021].
- ULIAN, T., M. DIAZGRANADOS, S. PIRONON, S. PADULOSI, U. LIU, L. DAVIES, M. R. HOWES, J. S. BORRELL, I. ONDO, O. A. PÉREZ-ESCOBAR, S. SHARROCK, P. RYAN, D. HUNTER, M. A. LEE, C. BARSTOW, Ł. ŁUCZAJ, A. PIERONI, R. CÁMARA-LERET, A. NOORANI, C. MBA, R. N. WOMDIM, H. MUMINJANOV, A. ANTONELLI, H. W. PRITCHARD & E. MATTANA. 2020. Unlocking plant resources to support food security and promote sustainable agriculture. *Plants, People, Planet* 2: 421–445. <https://doi.org/10.1002/ppp3.10145>
- URRA, R. & J. IBARRA. 2019. Agrobiodiversidad en huertas familiares de Chile: un recorrido general de norte a sur. Capítulo 2. En: IBARRA, J. T., J. CAVIEDES, A. BARREAU & N. PESSA (eds.) *Huertas familiares y comunitarias: cultivando soberanía alimentaria*, pp. 31-47. Ediciones Universidad Católica de Chile, Santiago, Chile.
- VÍA CAMPESINA. 2003. [online]. Disponible en: <https://viacampesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/> [Acceso: 23-10-2020].
- VÍA CAMPESINA. 2018. ¡Soberanía Alimentaria YA! Una guía por la Soberanía Alimentaria [online]. Disponible en: <https://viacampesina.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2018/02/Food-Sovereignty-a-guide-ES-version-low-res.pdf> [Acceso: 23-10-2020].
- VOGL-LUKASSER, B. & CR. VOGL. 2004. Ethnobotanical Research in Homegardens of Small Farmers in the Alpine Region of Osttirol (Austria): An example for Bridges Built and Building Bridges. *Ethnobot. Res. Appl.* 2: 111-137. <https://doi.org/10.17348/era.2.0.111-137>
- WFO, 2022. The World Flora Online [online]. Disponible en: <http://www.worldfloraonline.org> [Acceso: 4-8-2022].