

RED de PLANTAS SALUDABLES y BUEN VIVIR



- INFORME DEL
4TO ENCUENTRO ANUAL
DE PLANTAS SALUDABLES
Y BUEN VIVIR

- LA CIENCIA
EN ALPARGATAS
2º PARTE

NUESTRAS BUENEZAS:

DIENTE DE LEÓN

- PARAÍSO PERDIDO
(DESALOJO DE VELATROPA ECO-ALDEA)

- CALENDARIO DE SIEMBRA



VAMOS POR EL N° 2!: nos entusiasma y estimula la difusión y los buenos comentarios recibidos del 1° número.

La vida continúa y pareciera que nada ha cambiado. Sin embargo, si miramos en profundidad con un macro-microscopio, veremos cuantas pequeñas y grandes cosas han sucedido aquí en el espacio geográfico de nuestra red, en el país, en el mundo, donde no dejan de sorprendernos acontecimientos llenos de incertidumbre y peligros... seguro que no alcanzaría el boletín para contarlos, así que cada unxs de nosotrxs y todes les lectores tendremos “tareas para el hogar”: mirar y pensar, si este es el mundo en el que queremos vivir y de acuerdo a ello hacernos la pregunta del millón: ¿hacemos lo suficiente para que se forme una masa crítica capaz de cambiarlo? O hacer otro que termine con este enorme vacío existencial y de alternativas “posmodernistas”, que priorice el respeto y el cuidado de la vida en todas sus formas y el Buen Vivir, donde lxs seres humanxs seamos hermanxs... donde “nada de lo humano nos sea ajeno”. Sabemos que lo nuestro solo no logrará tan inmenso objetivo pero creemos que aportamos nuestro granito de arena, en la búsqueda de caminos, de formas del hacer, poniendo el cuerpo y el alma en ello y podemos decir: ¡en la red hacemos esto para lograrlo! Como lo vemos en el interesante 4to encuentro anual de nuestra red, en Velatropa, hoy arrasada por un violento desalojo. Sabemos que para ser baqueanxs se suelen cometer errores, que se hace camino al andar. Y en eso andamos... como se demostró en nuestro 4to encuentro y sus experiencias, cuando impulsamos las huertas familiares, cuando nos reunimos y hacemos conversatorios sobre cómo es eso “del buen vivir”, cuando hacemos reconocimientos de plantas silvestres comestibles (buenezas para nosotrxs), o hacemos preparados para la salud armando nuestro botiquín casero, o cuando impulsamos la realización de las ferias de semillas, plantines y saberes como en la plaza Toba de Merlo y de Marcos Paz, cuando se dan talleres diversos sobre preparados o participamos en acciones multisectoriales contra el agro negocio y contra la ley de semillas Monsanto Bayer, en encuentros de debates sobre el avance de la autonomía, lo comunitario, autogestivo, etc., etc. Muchas de estas experiencias se contarán en este boletín...

La red como semilla echada al viento, recorre espacios diversos donde se asienta, nace, y crece haciendo pensar que es posible la utopía de otros mundos donde reine la fraternidad, la paz y el buen vivir.

EDITORIAL	3
LO QUE NOS UNE	4
NUESTRAS BUENEZAS: DIENTE DE LEÓN	8
GLOSARIO	11
ÁRBOLES NATIVOS. PARTE I.	11
LA CIENCIA EN ALPARGATAS. PARTE II.	14
TEJIENDO LA RED	19
CALENDARIO DE SIEMBRA: PRIMAVERA - VERANO	22

4TO ENCUENTRO ANUAL DE PLANTAS SALUDABLES Y BUEN VIVIR, OCTUBRE, 2018

Sábado 27

El Encuentro comenzó a las 11 de la mañana, tras haber ambientado para la ocasión el corazón de Velatropa Eco, el Centro Experimental Interdisciplinario de Prácticas Sustentables ubicado en Ciudad Universitaria (CBA, Nuñez). La Red de Plantas Saludables y Buen Vivir eligió este lugar como sede para su encuentro anual en apoyo y defensa del espacio, en peligro del desalojo que lamentablemente, se realizó posteriormente por parte de las autoridades de la UBA con la excusa del G20 (ver nota en este mismo boletín).

Una hermosa y completa instalación de libros y espacio de lectura rebo-sante de apuntes, fanzines y literatura relacionada a la temática que nos convocaba y afines nos acompañó durante toda la jornada del sábado, vistiendo, facilitando e invitando a les presentes a consultar material bibliográfico.

Para agasajarnos con una bienvenida diferente, pusimos motores en marcha a través de la Bioenergética, de la mano de Rita Merlo. Al finalizar nos sentamos en círculo para dar lugar a la palabra y conocer un poco más a cerca de cada uno de nosotres. Un abundante y generoso almuerzo a la canasta repleto de bondades y alimentos saludables nos dio energía

para ir e grupos a realizar Observación y Recolección de Plantas Silvestres en los diferentes espacios de Velatropa Eco. Luego nos reunimos para observar sobre una gran mesa todos los ejemplares recolectados, compartiendo los conocimientos populares y científicos que cada unx pudo aportar sobre las plantas en cuestión. Esta actividad fue muy enriquecedora, nos brindó muchísima información medicinal y alimentaria sobre hierbas que habitan de forma silvestre nuestro paisaje Bonaerense.

La información y el detalle de los talleres está disponible en la página web de la Red: www.encuentrodeplantassaludablesbsas.wordpress.com

Luego de los talleres finalizamos la jornada en ronda alrededor del fuego acompañados por la música que nos acercaron Comparsas de Copleres de IMPA, FFYL, CC Haroldo Conti y las coplerxs del grupo Desde las Semillas Cañuelas todes coordinades hermosamente por Mauricio Cucien, recordando nanas que nos cantaban madres y abuelas.

Domingo 28

Durante la mañana tuvo lugar por primera vez en los Encuentros de la Red un Círculo de Mujeres, de la mano de Las Floras Libertarias, para sentipensarnos en esto de nuestra sexualidad, roles, mandatos y también comenzar a hablar de las plantas que podemos





utilizar en anticoncepción y aborto. Conocimiento perseguido durante cientos de años, que llevó a muchas mujeres a la hoguera por parte de los dogmas religiosos y la Ilustración que nos necesitaba fuera de los espacios de conocimiento y de poder para instalar el Estado burgués.

Algunas reflexiones que surgieron luego del evento:

“Hablamos de las formas de relacionarnos, el lugar que nos damos y el lugar que damos a otros”.

“Salió el tema de la masturbación, que también fue tabú para muchas cuando éramos chicas. ¿Por qué el hombre se masturba y no es mal visto y sí si lo hace la mujer? ¿Por qué el hombre no se cuida? Sería importante que tengan registro de su salud sexual.” Verónica.

“Charlamos cómo sentimos la primera menstruación, lo que transitó cada una, para algunas ese momento íntimo fue “festejado y divulgado” por la familia, sumando vergüenza a los cambios generados en el cuerpo, tema tabú en muchas de nosotras (40-50-60 años), la sangre menstrual vista como algo sucio, asqueroso, no aceptando con naturalidad nuestra ciclicidad. Importancia de conectarnos con ella, de entregarla a la tierra (volver al uso de toallitas de tela o copita). Importante el autoconocimiento, registrar nuestros ciclos, cómo nos sentimos, conectarnos con las lunas. Importancia de conocerme y plantear lo que quiero.”

“Bienvenida esa valiosa experiencia que muestra el extraordinario empoderamiento de las mujeres en todos los órdenes, que me hace pensar y reflexionar sobre si entendiendo entendemos los hombres realmente lo que está pasando en la profunda revolución y lucha de las mujeres contra el patriarcado y el machismo y por la igualdad total.”

Carlos

“Durante la tarde estaba planteando profundizar sobre la Red pero la actividad de la mañana movilizó otras discusiones acerca del rol de los varones y de qué manera acompañar o generar espacios propios de reflexión sobre temas como la sexualidad, los roles y los mandatos.”

“Fueron dos jornadas intensas y muy ricas en experiencias, conocimientos, emociones y en la posibilidad de encontrarnos y seguir organizando espacios de resistencias y propuestas para ir generando Otro Mundo Posible.”

Talleres en Simultáneo:

- Plantas Silvestres Comestibles por Carlos Edimpi / Colectivo “Sembrando Conciencia” e integrante de la Red, Nodo Oeste.
- Herbario por Mariana Costaguta / Vice Coordinadora Red TRAMIL e integrante de la Red de Plantas Saludables y Buen Vivir.
- Desodorante Natural en Crema por Virginia Gobbi / Talleres para la Salud Natural. Integrante de Warmipura Red Herbolaria y del Huerto Medicinal Comunitario Ciudad Universitaria (HuMeCCU).

DIENTE DE LEÓN

Nombres comunes: *Diente de León, Amargón, Achicoria amarga.*

Nombre científico:

Taraxacum officinale.

Familia: *ASTERACEAE.*

Origen: *Originario de Grecia*

y de las regiones mediterráneas de Asia Menor y Europa.

Descripción de la planta:

El diente de león tiene una raíz más o menos gruesa que cuando se corta arroja leche muy blanca. Las hojas se reúnen en roseta en el cuello de la raíz, con el borde dentado y lóbulos arqueados. Cuando florece produce unos cabillos sin hojas, los bohordos floríferos, son huecos en toda su extensión. En el extremo crece una cabezuela de flores rodeada por una serie de hojitas o brácteas verdes más cortas que aquellas, y por fuera de ellas las rodea un collarcito de otras brácteas más cortas y echadas hacia fuera. Las flores tienen figura de lengüetas, rematan en cinco puntitas y son de color amarillo. Dentro de la cabezuela se forman los frutitos de esta planta, pequeños, algo más anchos hacia arriba, a modo de pequeños gusanitos, y rematan en un largo pico que sostiene el vilano en lo alto. Al madurar, todos estos frutitos, con su vilano, forman un globito blanco, y basta un soplo para que, desprendiéndose, vuelen a merced del

aire. Las hojas y los tallos de esta planta son amargos.

Diferencia con Cerraja: *La cerraja es también una hierba de flores amarillas y hojas con bordes dentadas como el diente de león pero, a diferencia de este, tiene tallo que llega a medir casi un metro de alto.*

USOS

Uso externo:

Látex de las hojas: *verrugas y callos*

Hojas y Flores: *cicatrizante.*

Flores: *aclara manchas de la piel, emoliente.*

Cocimiento de las flores.

Alimenticios:

Flores: *vino*

Hojas: *ensaladas, croquetas.*

Botones florales: *encurtidos en vinagre y sal.*

Raíz: *desechada y tostada simil café*

Uso interno:

Hojas y Raíz: *Aperitiva, depurativa, diurética (diurético que aporta Potasio), anemia, hipertensión, digestivo, colerético, colagogo, diabetes, laxante suave, antirreumática, cardiotónica, estimulante del sistema inmunológico: En ensalada o cocimiento y tintura.*

FORMA DE PREPARADOS:

Cocimiento

Cocinar en agua hirviendo la parte de la planta a usar, unos 2 o 3 minutos.

Tintura

Ingredientes (para un litro de tintura):

- 1 litro de alcohol al 70 % (700 ml de alcohol + 300 ml de agua)
- Alcohol para licorería, bidestilado.
- Agua hervida, no hirviendo.
- 400 gr. de planta fresca (hojas y raíces) o 200 gr. de planta seca.

Preparación:

- *Picar las hojas.*
- *Ponerlas en un frasco grande.*
- *Incorporar el alcohol al 70%.*
- *Tapar el frasco y sacudir durante 10 minutos.*
- *Etiquetar con nombre y fecha.*
- *Dejar entre 7 y 15 días batiendo un ratito cada vez que nos acordemos.*
- *Colar, envasar y etiquetar.*

Miel de flores de Diente de León

Ingredientes:

- Flores de diente de león
- Azúcar mascabo o integral
- Agua
- Cáscara de naranja, mandarina o limón sin fumigar, sin la parte blanca.

Preparación:

1. *Hacer el almíbar*
2. *Colocar las cáscaras y las flores*
3. *Cocinarlas hasta que queden transparentes y tiernas.*

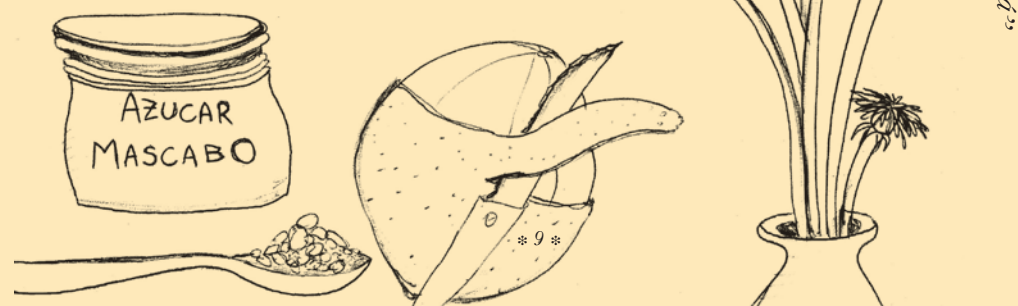
Tortilla de Diente de León

Ingredientes:

- 5 a 10 plantas de Diente de León.
- 1 ajo picado.
- Cantidad necesaria de aceite de oliva (primera presión en frío).
- Sal a gusto.
- 6 huevos.

Preparación:

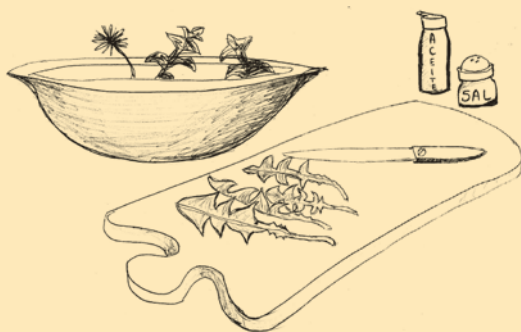
- 1• *Lavar muy bien las hojas.*
- 2• *Cortarlas en pequeños pedazos.*
- 3• *Ponerlas en un recipiente con el ajo picado y 3 o 4 cucharadas de aceite. Mezclar todo y hacer una especie de amasado con las manos hasta que reduzca un poco el volumen de las hojas y queden más tiernas, dejar reposar unos minutos.*
- 4• *Agregar los huevos y la sal, batir para incorporar todo y proceder a cocinar la tortilla en sartén bien caliente y aceitada.*



Ensalada con Diente de León

Ingredientes:

- 3 plantas de diente de león, dependiendo del tamaño
- 1 ajo picado
- ¼ kg. de tomates cherry
- 2 huevos duros troceados
- Aceite de oliva (primera presión en frío) a gusto
- Sal a gusto
- Jugo de medio limón



Preparación:

- 1- Lavar muy bien las hojas de diente de león.
- 2- Para cortar las hojas: agruparlas, enrollarlas y hacer cortes bien finitos.
- 3- Disponer las hojas cortadas en un recipiente con los huevos y tomates troceados, mezclar todo.
- 4- Preparar una mezcla con la sal, el aceite, jugo de limón y el ajo picado y condimentar la ensalada al momento de servir.

Pautas para la recolección de plantas silvestres comestibles:

- *Identificar la planta con precisión, para juntar la adecuada y no confundir con alguna que pueda ser tóxica.*
- *Cosechar sólo las plantas conocidas y tener certeza de que sea comestible.*
- *Saber bien cuál es la parte de la misma que podemos consumir.*
- *Cuidar que su lugar de procedencia sea un ambiente sano: no contaminado por herbicidas de cultivos cercanos, alejado de los márgenes de caminos y calles transitadas por vehículos contaminantes, evitar lugares habitados o transitados por animales.*
- *Recoger sólo la cantidad que necesitamos. Para dejar suficientes plantas y permitir la supervivencia y reproducción de la especie.*
- *Lavar correctamente.*

Bibliografía

- Mars, Brigitte. La medicina del Diente de León. Editorial Sirio, s.a.
- Marcus, Adriana. La Germinación del camino. Ediciones de La Bruja.
- Dr. P. Font Quer. Plantas medicinales. El Dioscórides renovado. Editorial Labor, S. A.



BOHORDOS:

Tallo herbáceo y sin hojas que sostiene la flor, las inflorescencias o el fruto de determinadas familias de plantas.

VILANO:

En botánica, se denomina vilano o papus al conjunto de pelos simples o plumosos, cerdas o escamas que rodean a las diminutas flores que corona en frutos con ovario ínfero, generalmente de las asteráceas o compuestas.

COLERÉTICO:

Dícese de la sustancia que activa la producción de la bilis como función hepática; así la bilis misma y sus sales en primer término. También tienen esta propiedad ciertos ácidos biliares.

COLAGOGO:

Extractos de plantas que facilitan la expulsión de la bilis retenida en la vesícula biliar.

ÁRBOLES NATIVOS. PARTE I.

ALGARROBO AMERICANO O TAKU (PROSOPIS).

El árbol que puede cambiar el destino de la Agricultura Argentina.

Por Sacha Laniado. Buenos Aires, Enero 2018.

Cuando uno descubre un bosque que aún habiendo sido talado, sobre pastoreado y ninguneado produce tal cantidad de alimento sin ningún tipo de cuidado, ciertos patrones mentales comienzan a derrumbarse inevitablemente.

Cuando esta abundancia sucede en condiciones medio ambientales extremas (sequía, salinidad y calor) como ocurre en las cercanías de las Salinas Grandes de Córdoba, la generosidad de la tierra se hace evidente renovando en nosotros el instinto genético de la recolección de dicha riqueza. Hoy en día, y a pesar del sistemático ataque al monte, Gaia, Pachamama o Gea, continua su intento de equilibrio medio ambiental con renovales continuos de biodiversidad autóctona resiliente (el proceso de adaptarse bien a la adversidad, a un trauma, tragedia, amenaza, o fuentes de tensión significativas). Estos montes mutilados que abundan en todo el Noroeste Argentino, y países limítrofes (Chaco árido Americano), son a pesar de toda la ignorancia humana, el resultado final de millones de años de evolución inteligente,



cuyo fin no es más que la máxima proliferación de Biodiversidad, biomasa y riqueza. Es cierto que nuestra actual manera de habitar y pensar, resultado de una imposición continua de la cosmovisión Euro-Católica ha calado tan hondo, que hemos casi olvidado los frutos Americanos, los cuales hoy, en el marco de una crisis sin precedentes, indefectiblemente volverán como la solución “innovadora” ante el desafío de sostener una economía agrícola ganadera de manera realmente sustentable y respetuosa del medio ambiente. No está de más aclarar que esta valoración del recurso autóctono trabaja unida a la recomposición de las culturas originarias, las que surgirán renovadas en la interacción de los saberes ancestrales, la conservación ambiental, los derechos humanos, la economía ética, y la tecnología del siglo XXI al servicio de la VIDA.

Prosopis (del griego Pro, hacia; y Oopis, esposa de Saturno, diosa de la Abundancia), es un género de cerca de 45 especies de leguminosas en forma de árboles o arbustos espinosos, de regiones secas y áridas de Sudamérica, África y el sudoeste de Asia, siendo la Argentina el centro de mayor diversidad, con 28 especies, de las cuales 8 son árboles y 11 son especies endémicas. Nuestros aborígenes le llamaban Taku o taco, designando así a todo un grupo botánico y distinguiendo dentro del mismo a varias especies. Curiosamente también en Quechua quiere decir El Árbol. Tribus de otras regiones le llamaron también Ibopé (Guaraní); Jwaáyuk (Wichí); Mapic y Paataik (Toba).

Observación: El nombre algarrobo fue dado por los conquistadores españoles, recordando al Algarrobo europeo, *Ceratonia siliqua*. En quechua, Tacko, Taco o Tacu significa árbol, y también Algarrobo, ya que el algarrobo era “el árbol” por antonomasia. El guaraní Ibopé significa “Árbol puesto en el camino para comer”.

Cabe destacar también el carácter sagrado que se les atribuye a los árboles antiguos como santuarios en donde los pueblos celebraban acontecimientos importantes, reuniones, festividades, etc. Esta fue una de las principales razones por las que los conquistadores, en su intento de evangelizar a la “indiada”, han atacado a estos ejemplares centenarios en todo el territorio. Actualmente encontramos a sus máximos exponentes, en zonas cercanas a residencias españolas o iglesias (lugares prohibidos para cultos “paganos”).

El Algarrobo Sudamericano o Taku, es un árbol frutal autóctono que prospera en suelos áridos y secos, desarrollando sistemas radicales extremadamente profundos. Su madera es dura, densa y muy apreciada. Sus frutos son legumbres y tienen alta concentración de azúcar. Se consumen frescos, secos o elaborados. Un ambiente seco y cálido estimula la producción de frutos, los cuales son consumidos por el ganado y la fauna silvestre contribuyendo a su dispersión. Las flores son abundantes y melíferas, con alta cantidad de néctar y polen. La corteza contiene taninos, es curtiente y también tintorea.

Es recomendado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) para combatir la desertificación y recuperar ecosistemas degradados.



(Extraído de **Germinación del Camino**, de Adriana Marcus).

Presentamos, en dos momentos, el trabajo de nuestra querida Patricia Espósito, amiga, yuyera, ingeniera forestal, integrante de la **Red Jarilla**, amante del bosque, de sus nativas. La recordamos a través de este texto que nos hace simple el empezar a conectarnos con el mundo de la botánica sistémica con palabras sencillas. Hasta Siempre Pata!!!

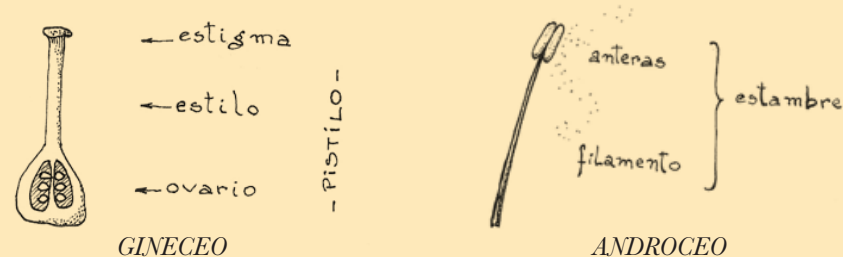
Hoy vamos a dedicarnos a ver con mayor detalle las flores y las hojas, porque a partir de estos dos órganos es posible arrimar bastante el bochín. Empecemos con las flores.

FLORES

Hay plantas que no tienen flores, como las **gimnospermas** (es una palabra del griego que significa “óvulo desnudo”), por ejemplo los pinos, donde los óvulos esperan el polen en las piñas, y otras que sí tienen flores, y que se llaman **angiospermas** (en griego significa que tienen óvulos protegidos o envueltos), donde “angion” significa algo así como vaso o jarrón.



Para comprender mejor cuáles son las partes de una flor, imaginemos una flor perfecta. Ella está formada por: **cáliz, corola, androceo y gineceo**. Todas estas estructuras provienen de hojas modificadas.

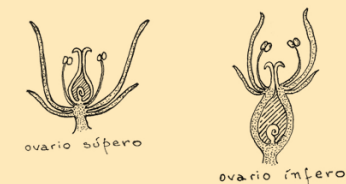


La corola está formada por los **pétalos**, y el cáliz, que casi siempre es verde, está formado por los **sépalos**. Al conjunto de cáliz y corola se lo llama **perianto**, donde *anthos*, del griego, significa flor, o sea que es todo lo que rodea a la flor, y su función es proteger y acompañar la reproducción, atraer los insectos que ayudan a polinizar, a los enamorados...

Los órganos de la reproducción son: el **androceo** o parte masculina, formado por los estambres que liberan granos de polen, y el **gineceo** o pistilo, que es la parte femenina. El gineceo está compuesto por el **ovario**, donde están los óvulos, y por el **estigma** y el **estilo**. El estigma suele ser pegajoso para que se adhieran los granos de polen y se fecunde la flor para formar las semillas.

Esto es así, cuando la flor tiene todos los **verticilos**, que así se le llama a cada una de las series: el cáliz es una serie de sépalos, la corola es una serie de pétalos, y los estambres son otro verticilo, y otro el gineceo. Pero también hay muchas plantas cuyas flores tienen un verticilo que no se sabe muy bien si es el cáliz o la corola, por ejemplo las flores de la ortiga o del sauce, que tienen unas flores verdecitas. Si ese verticilo se parece a un cáliz se dice que son sepaloideanas, por ejemplo las ortigas, las moras y el abedul. Si el verticilo se parece a una corola, se dice que son petaloideanas, por ejemplo los olivos, la sanguinaria, el vinagrillo o acederilla. Si tiene los dos verticilos bien definidos, tanto la corola como el cáliz, son corolianas, como por ejemplo las frutillas, rosas, melisa.

El ovario puede estar arriba, a la misma altura o abajo del nacimiento de los otros verticilos. Según esta ubicación, las flores se llaman de **ovario súpero** o **ífero**. Esta es otra gran división de las corolianas, que requiere un examen más detallado del interior de la flor, en general partiéndola al medio con algo filoso. Un ejemplo de flores de ovario súpero son los claveles, las amapolas, los rabanitos. De ovario ífero son los eucaliptus, el cilantro, la granada.

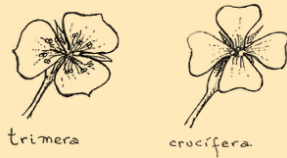


Otra división importante se hace por la corola. Los pétalos pueden estar separados o libres, como los rabanitos, los malvones y la rosa mosqueta, y se llaman dialipétalas (diali significa libres o separados) o pueden estar pegados o soldados, como por ejemplo la salvia, la berenjena, el conejito, y entonces se llaman gamopétalas, de “gamos”: unido. También hay flores **apétalas**, que no tienen pétalos, por ejemplo el paico. Es decir, que si tiro de un pétalo y se me viene sólo ese pé-

talo, es **dialipétala**, pero si se me viene toda la flor, es **gamopétala**, porque están soldados todos sus pétalos. Si es apétala, no tengo de donde tirar, y encima el paico es tan chiquitito que no puedo agarrar nada.

En el siguiente dibujo vemos ejemplos de flores **dialipétalas**, para hacer el ejercicio de ver qué formas distintas puede haber de corolas. Las flores de las habas son **dialipétalas amariposadas** o **dialipétalas papilionáceas**, y como vemos en el dibujo, sus 5 pétalos están separados entre sí.

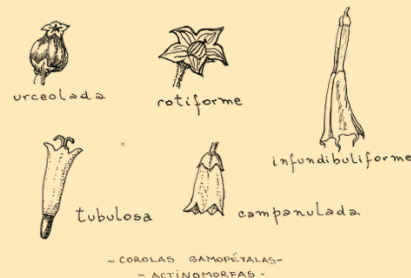
Las flores de la familia de las **Crucíferas** tienen cuatro pétalos libres, opuestas en cruz, como los rabanitos, los nabos, los repollos, la mostaza, las coles en general, que son parientes entre sí.



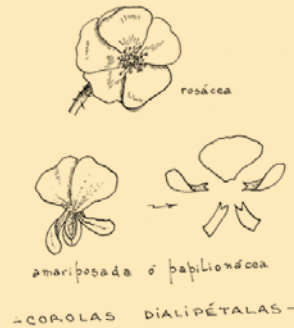
Los rosales silvestres tienen flores de corola **dialipétala rosácea**, igual que las flores de frutales de la familia de las **Rosáceas**, como son el durazno, la ciruela, la manzana, que tienen todos cinco pétalos separados.

Dentro de las **gamopétalas** están las que, vistas desde arriba, tienen forma de estrellita, y se llaman **actinomorfas**, donde *aktis* significa radio y *morfo* significa forma. En el dibujo se ven varias posibilidades de **actinomorfas**: la **urceolada**, que tiene forma de urna u olla, como la flor del “huevo de gallo”, la **infundibuliforme** como la flor del tabaco y la del floripondio, que tiene forma de embudo, la **tubulosa** o **tubular** que tiene forma de tubo y arriba tiene los petalitos, y que veremos más adelante cuando hablemos de las compuestas.

Otras **gamopétalas actinomorfas** son las **campanuladas**, como las campanillas que crecen en los baldíos sobre los alambres tejidos, o cada florcita de la cebolla, y la **rotiforme**, como la borraja, la berenjena, el tomate, el tomatillo o revientaca-ballos, que tienen todas la mismísima flor, (en forma de rueda o platillo) porque son **Solanáceas**. Las **actinomorfas** tienen muchos ejes de simetría, cuando cortamos las flores para observarlas, es decir que tenemos muchas posibilidades de cortarlas al medio y que queden partes iguales vistas desde arriba.



- COROLAS GAMOPÉTALAS -
= ACTINOMORFAS -



- COROLAS DIALIPÉTALAS -

En cambio, las **gamopétalas cigomorfas** tienen un solo eje de simetría, es decir son simétricas solamente si las cortamos al medio en un solo sentido, como sería nuestra cara. Un tipo de flor es la **labiada**, como por ejemplo la salvia, las mentas, el orégano. Estas tienen un labio superior largo y por debajo están los estambres. Otra es la **personada**, como el conejito, porque supuestamente tiene cara de personita trompuda, y que se diferencia de la labiada porque la labiada tiene la garganta abierta, en cambio el conejito tiene la trompita cerrada. La **gamopétala cigomorfa ligulada** es lo que habitualmente creemos que es el pétalo de la margarita que deshojamos para saber si me quiere mucho, poquito o nada, pero en realidad eso no es un pétalo sino una flor entera.



Tanto las **liguladas** como las **tubulosas** forman parte de lo que llamamos flores compuestas. En realidad estas no son flores sino un conjunto de flores que se denomina **inflorescencia**, donde están todas apoyadas sobre una pequeña plataforma que se llama receptáculo.

Hay tres posibilidades:

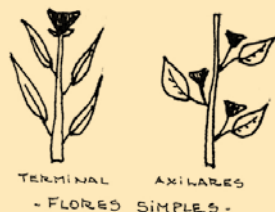
- 1) **Toda la inflorescencia formada por flores gamopétalas actinomorfas tubulosas**, como por ej. los cardos, los alcauciles y la bardana.
- 2) **Toda la inflorescencia formada por flores gamopétalas cigomorfas liguladas**, como la achicoria (de flor azul) y la escarola.
- 3) **La mayoría de las compuestas tiene las flores externas liguladas y las internas tubulosas**. Por ejemplo, el girasol tiene las liguladas externas estériles y las centrales tubulosas hermafroditas, esto es, con los dos sexos. Las caléndulas tienen flores externas liguladas femeninas, y las centrales tubulosas masculinas. Las margaritas tienen las flores tubulosas centrales amarillas y las ligulas externas blancas. La milenrama tiene ligulas externas femeninas y flores tubulares centrales hermafroditas.

Estos tres tipos de inflorescencias se denominan **capítulos**.

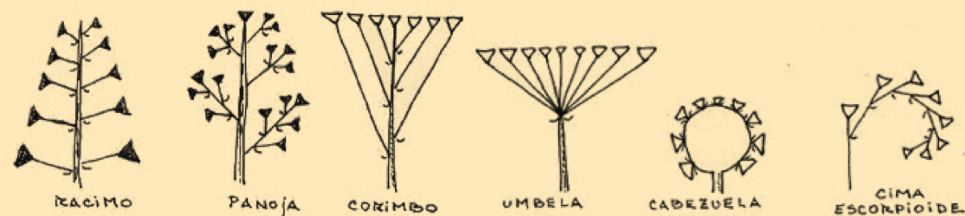
Otra diferencia entre las flores es la presencia o no de **pecíolo**, que es el palito o tallito que sostiene la flor, que también se llama **pedúnculo**. Si tienen pecíolo se llaman **pecioladas**. Si no lo tienen, se llaman **sésiles** o **sentadas**.

Las flores se pueden presentar solas o en inflorescencias, que son distintos tipos de agrupaciones. Las inflorescencias pueden ser **simples**, o sea de a una flor, o **compuestas**, formadas por dos o más flores.

Las flores simples, según su ubicación en la planta, pueden ser **terminales**, cuando la rama o el tallo rematan en una flor (como los tulipanes); o **axilares**, cuando salen de la axila de una hoja.



Las inflorescencias compuestas pueden ser de muchos tipos, por ejemplo en **racimo**, como la glicina o la acacia blanca; en **panoja**, que son racimos de racimos, como la vid, en **amentos** como en los sauces, la **umbela** simple como la cebolla (umbela significa forma de paraguas); umbela de umbelas o umbela compuesta, como la cicuta; **cima escorpioide**, como la flor azul o viborera (*Echium vulgare*) donde las flores aparecen todas del mismo lado del tallo.



Las plantas, según las flores que presentan, se dividen en: **monoicas**, si hay flores masculinas y femeninas independientes sobre el mismo pie (o sea sobre la misma planta); y **dioicas**, si hay flores femeninas y masculinas pero situadas en distintos pies.

La función de las flores es formar las semillas, para asegurar la reproducción. Para eso es preciso que previamente se hayan formado los granos de polen, que se haya producido la polinización, que exista un adecuado desarrollo del óvulo y finalmente que se produzca su fecundación. Si no se produce la fecundación, termina marchitándose la flor y no se forma ni el fruto ni las semillas.

CLUB SOCIAL Y DEPORTIVO EL CAMPITO

Somos un grupo comunitario formado en el año 2001, en el barrio YPF de la villa 31. Nacimos porque creemos que es fundamental ser protagonistas en la construcción de un mundo nuevo. Dicha Sociedad Nueva no va a ser regalada por nadie sino que va a depender de nuestra capacidad de ponernos de acuerdo, de nuestra participación y de nuestro trabajo, trabajo de las mujeres y hombres nuevos (según nuestros pueblos originarios, las Mujeres y Hombres Verdaderos). Creemos en una sociedad solidaria, participativa, con igualdad de oportunidades para todos y todas. Una sociedad en armonía con las demás formas de vida y fuerzas de la naturaleza.

Por eso construimos El campito, y una cancha como espacio recreativo y de práctica de deportes y una Huerta Orgánica Comunitaria. Nuestros barrios necesitan recuperar la conexión con la naturaleza.

En la huerta desarrollamos plantas medicinales/aromáticas autóctonas, verduras, árboles frutales, también material de difusión para el barrio, celebraciones tradicionales relacionadas con la Pacha Mama y el calendario agrícola.

A esta parte de nuestra actividad comunitaria la llamamos Campito Ancestral. ¡Otro mundo es posible y nos dedicamos a construirlo!

Si te quieres contactar con nosotres el Facebook es: Club el campito villa 31.

PARAÍSO PERDIDO

Dedicada a quienes sembraron con tanto amor Velatropa Eco-aldea, VICCU (Vivero Integral Comunitario de Ciudad Universitaria) y HuMeCCU (Huerto Medicinal). Por Ana Armendariz para revista Áurea.

Sali de Ciudad Universitaria, años atrás, en forma de diseñadora gráfica y volví a ella, hace poco, como huertera. El nombre Velatropa sonaba desde hacía años cerca mío, pero recién lo conocí el verano pasado cuando leí en su página de Facebook sobre unos encuentros de domingo en el HuMeCCU, organizados por las Warmipura -un grupo de mujeres sabias y generosas (como buenas brujitas yuyeras). Invitaban a compartir una ronda de saberes de plantas medicinales y a aprender a hacer preparados con ellas. Llegué así a conocer ese edén en medio de la ciudad, un lugar de apariencia salvaje, con senderos que se iban desplegando orgánicamente a medida que los recorría asombrada, despacio, para poder entender. Y que, además, estaba ubicado justo antes de la reserva natural Costanera Norte, un humedal enorme habitado por plantas acuáticas nativas y coros de batracios y el Río de la Plata, bien integrado y en armonía.

En el periplo encontré algunas viviendas hechas en barro, con sus huertas, un vivero precioso llenísimo de plántines de árboles nativos, un invernadero, un espacio para cocinar, varias mesas y sillas hechas con pallets, una sala con una biblioteca de permacultura, un cuarto de herramientas con su banco de semillas, baños secos, espacio para proyecciones de películas, plántines y personas de todas las edades, hermosas y sonrientes por todos lados.

Estando ahí sólo pensaba en cómo hacer para invitar a la mayor cantidad de gente posible para que vinieran a conocer y también lamenté mucho no haber ido antes.

Aquella tarde en el huerto medicinal el círculo giró alrededor de la Milenrama, planta medicinal que había conocido vagamente en el Cerro Champaquí. Éramos muchxs lxs que nos habíamos acercado hasta ahí para saber más de ella y, además de compartir mates y algunas delicias, hubo largas charlas con entonces desconocidxs que hoy son amigxs que cruzo por diferentes huertas o encuentros permaculturales.

Seguí participando de los encuentros domingueros y el huerto iba creciendo tanto como mi curiosidad. Tiempo después asistí por 3 días al Seminario de Cultivo Método Bio-intensivo, organizado por el VICCU, y aprendimos de uno de sus máximos referentes, el mexicano Juan Manuel Valdés. Y todo ese saber y prácticas, ¡también a la gorra! No podía creerlo.

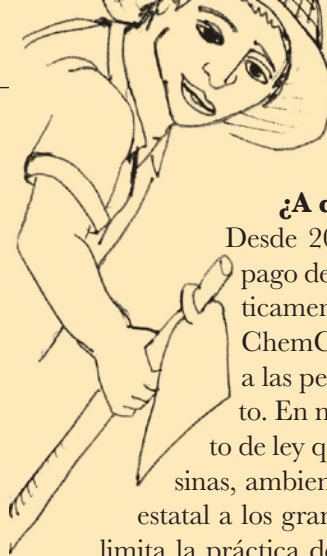
Sonaban cada vez más rumores de desalojo, conociendo los negocios inmobiliarios que rondan por esa zona codiciada, pero parecía algo imposible porque cada actividad se llenaba de gente y el lugar crecía al ir sembrando más especies nativas, verduras y frutas, que entre todxs cuidábamos y se hacía cada vez más necesario sostenerlo para preservar esa riqueza natural.

Desde el 28 de noviembre el predio está cercado tras el desalojo ordenado por un juez, a pedido del Ministerio de Seguridad del GCBA, durante el marco del operativo de seguridad del G20, y sigue custodiado por policías y guardias privados.

Desalojaron a todxs lxs aldeanxs y sólo les permitieron entrar para retirar algunas de sus cosas, pudiendo comprobar destrozos dentro del espacio, robo de herramientas y materiales, y el desmonte parcial de éste área necesaria de amortiguación de la Reserva.

Con la intención de realizar obras relacionadas al enorme desarrollo inmobiliario que se está proyectando en esa zona, que incluye el Parque de la Innovación, la construcción de la UNICABA, el traslado del estadio de River y del CENARD, el nuevo Tiro Federal, la ampliación de la Costanera y el Distrito Joven, crearían en éste lugar una “patio trasero” de todo eso.

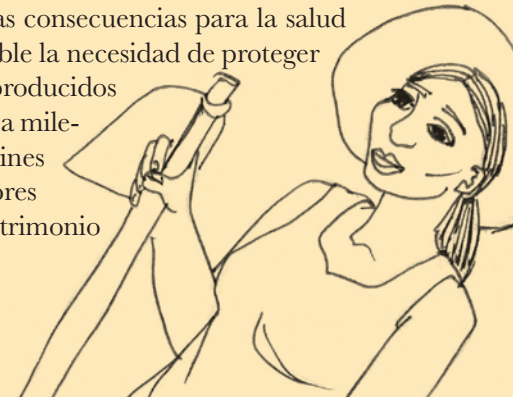
Durante los 3 años del VICCU: Recibieron a más de 5000 personas en festivales y actividades, se dictaron más de 70 talleres, se generaron vínculos con más de 60 organizaciones de la sociedad civil, se plantaron más de 500 árboles nativos, hubo visitas de 1500 alumnxs de escuelas, y más de 450 estudiantes universitarios usaron el espacio para realizar trabajos prácticos. Todo se sostuvo a través de la gestión comunitaria, sin ningún recurso económico, sólo a través del esfuerzo y trabajo de voluntarios, estudiantes y docentes.



Ley de semillas

¿A quién le sirve una modificación a la ley vigente?

Desde 2012 se intenta modificar la ley de semillas para dar lugar al pago de regalías a las multinacionales que producen organismos genéticamente modificados (Monsanto-Bayer, Dow-DuPont y Syngenta-ChemChina) que ellos llaman semillas y que envenenan al ambiente y a las personas con su paquete tecnológico de muerte y endeudamiento. En noviembre de 2018 el oficialismo presentó al senado un proyecto de ley que no tuvo aún el debate necesario con organizaciones campesinas, ambientales y de derechos humanos. El mismo propone un subsidio estatal a los grandes productores, desprotegiendo a los pequeños y medianos; limita la práctica de los productores agrarios a guardar, conservar, intercambiar y reproducir sus propias semillas y promueve la apropiación de variedades de semillas por parte de las grandes multinacionales desconociendo el rol histórico que les productores han tenido en el mejoramiento de las semillas y la agricultura, vulnerando sus derechos a través del establecimiento de “excepciones” que sólo se harían vigentes en caso de acreditar pobreza. Únicamente determina que son de “orden público” algunos artículos, situación que habilita la posibilidad de disposiciones que avancen sobre las excepciones poniendo en riesgo a los productores que podrían ser demandados por esas megaempresas. En el artículo 10 establece que se incorpora como parte de las “Deducciones Especiales de la Tercera Categoría” de la Ley de Impuesto a las Ganancias la posibilidad de los productores de deducir “Una vez y media los importes abonados en concepto de adquisición de semilla fiscalizada” o sea que el pago de la semilla fiscalizada será financiado por el Estado Argentino sumando así un subsidio del Estado al agronegocio mientras dismantela otras áreas como el programa Pro-huerta o la Secretaría de agricultura familiar. Se plantea que la Ley actual es vieja y no contempla las nuevas tecnologías, pero en el proyecto no se mencionan las nuevas tecnologías genéticas. Tampoco se piensa en qué mejoramiento realizar y cuáles son los objetivos que como país productor de alimentos debemos tener. Quien maneja las semillas controla cuándo y cómo se siembra, qué inversión es necesaria con las consecuencias para la salud y el bolsillo de todes. Creemos que hacer visible la necesidad de proteger nuestras semillas, comer alimentos sanos, producidos de manera agroecológica y reivindicar la tarea milenaria que les productores familiares, campesines e indígenas realizan para ofrecernos los mejores alimentos es vital. Nuestras semillas son patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad.



CALENDARIO DE SIEMBRA PRIMAVERA - VERANO. HEMISFERIO SUR.

Especie	Época (letras iniciales de los Meses) y forma de siembra	Distancia entre plantas y distancia entre líneas (en cm)	Conviene asociar con	Gr. de semillas por surco (cada 10 m)	Días a cosecha	Metros sugeridos para una familia de 4 ó 5 personas
ACELGA	DEFMA Siembra directa	15 x 70	<i>Cebolla Repollo Lechuga Escarola Coliflor</i>	5 gr	50-70	10 m
ALBAHACA	S Almácigo ON Trasplante Siembra directa	20 x 40	<i>Tomate</i>	0.5 gr	100	2 m
BERENJENA	Agosto Almácigo O Trasplante	50 X 70	<i>Poroto Caléndulas</i>	0.5 gr	160	15 plantas
LECHUGA	ASONDEFM Siembra directa	20 x 20	<i>Acelga Rabanito Zanahoria Repollo</i>	2 gr	100	10 m
MAÍZ	SOND siembra directa (según variedad)	En chacra 1.40 x 1.40m En surco 30 x 70 cm	<i>Poroto Zapallo Ají Melón</i>	144 semillas c/ 50 m2 30 gr por surco	100-130	20 m de surco o chacra de 50 m2
MELÓN	SO Siembra directa	0.9 x 1.20 m	<i>Maíz Acelga</i>	2 gr	100	5 m de surco
PEREJIL	SO - FM Siembra directa	1 x 10	<i>Tomate Zanahoria</i>	5 gr	60-90	5 m

Especie	Época (letras iniciales de los Meses) y forma de siembra	Distancia entre plantas y distancia entre líneas (en cm)	Conviene asociar con	Gr. de semillas por surco (cada 10 m)	Días a cosecha	Metros sugeridos para una familia de 4 ó 5 personas
PIMIENTO	JA almácigo O Trasplante	40x70	<i>Zanahoria</i>	1 gr	75	10m de surco ó 25 plantas
POROTO (CHAUCHA)	ONDE Siembra directa	En chacra 1.40 x 1.40m En surco 30 x 70 cm	<i>Maíz Zapallo</i>	3 semillas x cada mata de maíz 10 gr por surco	70	20 m de surco o chacra de 50 m2
RABANITO	FMAM Siembra directa	10x40	<i>Zanahoria Tomate Lechuga</i>	5 gr	20-30	5 m
REPOLLO	SO almácigo ON trasplante	40x70	<i>Remolacha Lechuga Puerro Cebolla Zanahoria</i>	0.5 gr	90-100	5 m de surco o 10 plantas
ZANAHORIA	ASON Siembra directa (chantennay) DEFM criolla	50X40	<i>Tomate Lechuga Escarola Rabanitos</i>	4 gr	150	10 a 15 m
ZAPALLO	ON Siembra directa	En chacra 1.40 x 1.40m En surco 50x80 cm	<i>Maíz Poroto Acelga</i>	50 semillas x cada 50 m2 4 gr por surco	120-150	10 m de surco o 50 m2 de chacra
ZAPALLITO	ONDE Siembra directa	100X100	<i>Maíz Poroto</i>	10 gr	90	10 m

Conviene tener en la huerta flores de caléndulas, copetes, capuchinas y aromáticas tales como albahaca, orégano, salvia, romero, etc. para prevenir plagas y enfermedades. Programa Pro- Huerta INTA.

RED DE PLANTAS SALUDABLES Y BUEN VIVIR



Plantas saludables y buen vivir



encuentrodeplantasbsas@gmail.com

EQUIPO RESPONSABLE: Isabel Díaz, Mónica Morales, Eduardo Impinisi, Gisela Velázquez, Gabriela González y Rita Merlo.

DISEÑO: Ana Armendariz

DIBUJO DE TAPA: Adriana Orelli. Otros dibujos: Soledad Lazzaro

COLABORADORXS: Virginia Gobbi, Liliana Sajtroch, Nieves Cardona, Las floras libertarias, Julián Wald, Adriana Marcus, Sacha Laniado, Patricia Espósito, Verónica Benito, Florencia Opizzi y Ana Armendariz.