

Enfoque agroecológico:

Acciones para la transición hacia la conservación, restauración y valorización del Palmar de Butiá. Una tarea de todos.

Ing. Agr. Dra. Mercedes Rivas

*CURE, FAGRO, UDELAR

Ing. Agr. Nicolás Scarpitta Altez

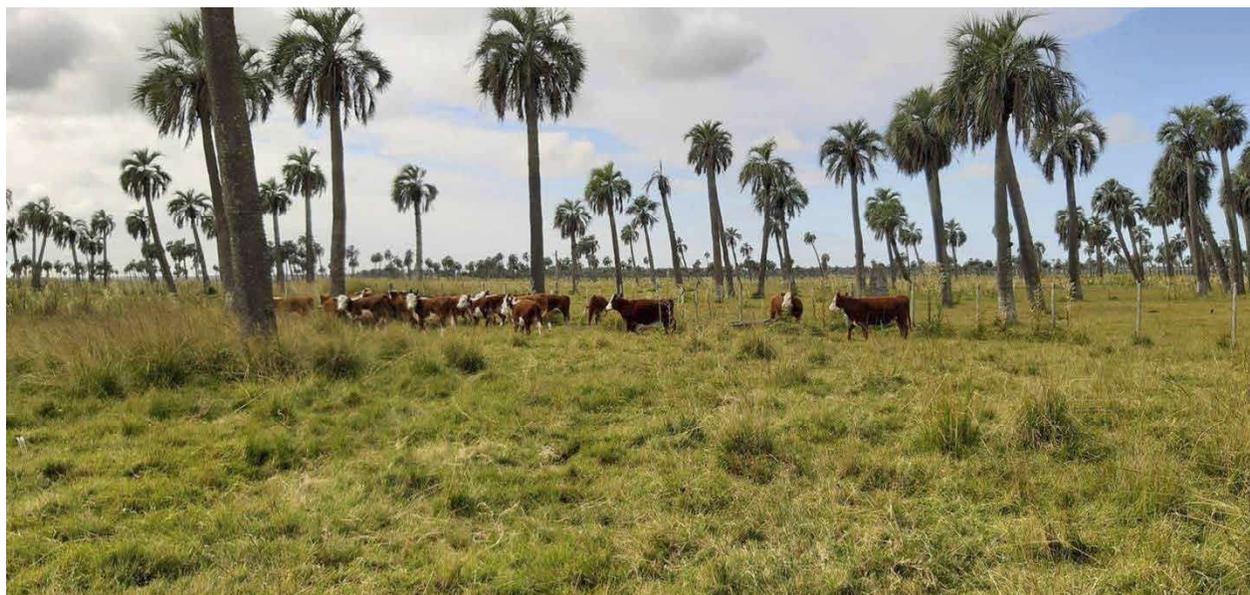
Plan Agropecuario

“No se puede amar lo que no se conoce, ni defender lo que no se ama”. Esta frase atribuida a Leonardo Da Vinci convoca a conocer más sobre el Palmar de Butiá, los bienes, servicios, valores históricos y culturales que brinda, así como a conocer en que se está trabajando desde distintos actores del territorio para su conservación, restauración y valorización y cómo poder contribuir en ese proceso”.

*Centro Universitario Regional del Este, Facultad de Agronomía, Universidad de la República

La Palma Butiá

Su nombre científico es *Butia odorata* (antes era *Butia capitata*) y pertenece a la familia de las Palmeras (Arecaceae). Presenta un tallo único (estípite) que alcanza hasta unos 8 metros de altura y 40 a 60 cm de diámetro. Sus hojas pinnadas miden de dos a tres metros de largo y son de color grisáceo. Sobre el tallo se pueden ver los restos de las hojas antiguas. La producción de frutos comienza entre los 6 a 15 años. La floración se da hacia fines de primavera, con flores masculinas y femeninas agrupadas en inflorescencias de colores que van del amarillo al púrpura. Las flores masculinas y femeninas florecen a distinto tiempo favoreciendo la fecundación cruzada entre plantas, siendo la polinización principalmente a través de insectos. Fructifica sobre fines de verano inicios de otoño, entre marzo y abril, sus frutos que se agrupan en racimos llamados cachos, cuyo número varían según los años, pudiendo llegar en algunos casos a 7 cachos por palma por año. Cada cacho puede producir hasta 1.300 frutos, siendo la forma de los frutos ovoide de unos 2,5 cm de diámetro. Su color es verde cuando no ha madurado y amarillo, anaranjado o rojo cuando está maduro. El fruto está conformado por un endocarpo o coco dentro del cual se encuentran de 1 a 3 semillas, ese coco está recubierto por una pulpa jugosa. El fruto es comestible de sabor agridulce y se puede comer fresco o a



partir de él elaborar dulces, mermeladas, jaleas, jugos y licores. También a partir de su procesamiento se puede obtener harina de pulpa de butiá que se usa para elaboración de panes y galletas, con las semillas hacerse café de butiá, y con las hojas y coquitos se trabaja en artesanato. También cada vez más se utiliza en la gastronomía local principalmente en postres, salsas y chutneys. El fruto tiene un gran valor nutritivo destacando su aporte energético y un alto contenido de potasio, carotenoides y vitamina C.

El Palmar de Butiá

El ecosistema Palmar se estructura naturalmente por un estrato arbóreo de palmas butiá con densidades que en nuestro país van de unas pocas decenas hasta más de 600 palmas por hectárea sobre un estrato herbáceo de campo natural. Los palmares de *Butia odorata* se distribuyen en el sur de Brasil y sureste de Uruguay, generalmente sobre terrenos planos situados por encima del nivel de inundación, llanuras medias próximas a grandes lagunas. En el departamento de Rocha los palmares de butiá ocupan unas 70.000 hectáreas distribuidas en dos grandes zonas conformando los conocidos como palmares de Castillos y de San Luís.

El Palmar de Butiá: fuente de bienes, servicios, valores históricos y culturales

En el Palmar de Castillos conviven diferentes densidades de palmas en una matriz de diversos campos naturales y humedales, con la presencia de cerritos de indios y corrales de palma que atestiguan el uso del butiá desde tiempos prehistóricos, la presencia de antiguas fábricas de fibra basadas en las hojas del butiá que tuvieron su auge hasta los años 70, la producción artesanal de productos del butiá, historias, leyendas, distintas expresiones culturales y conocimientos tradicionales. En ese territorio se desarrollan sistemas de producción ganaderos y hortícolas, en un mosaico de predios empresariales y familiares. Complementan la economía el establecimiento de pequeños emprendimientos de ecoturismo, artesanato y desarrollo gastronómico. En el Palmar de San Luis también conviven importantes valores de bioculturales y se desarrollan sistemas ganaderos y de pequeñas producciones, además de los de arroz-ganadería.

Es así que al Palmar de Butiá debemos valorizarlo no sólo por su biodiversidad, belleza paisajística y valores histórico culturales, sino por el enorme potencial de desarrollar producciones sustentables que generen beneficios económicos y conserven servicios ecosistémicos de gran valor como lo son la calidad del agua, la sombra para el ganado, la conservación de suelos y el hábitat para flora y fauna, entre otros.

¿Por qué el Palmar de Butiá está amenazado?

Cuando modificamos el ecosistema en busca de satisfacer nuestras necesidades alteramos la regulación natural del mismo, es algo inevitable que debiéramos tener siempre presente. Si esa modificación no está orientada por los principios biológicos y ecológicos que regulan los ecosistemas podemos afectar gravemente su sostenibilidad en el tiempo. Ese es el caso del Palmar de Butiá donde el manejo productivo que se realiza en los cam-



Foto: Mercedes Rivas

pos de palmar impide la regeneración de la comunidad. En el área de Castillos, el sobrepastoreo continuo del ganado provoca el consumo de los renuevos y su destrucción por pisoteo. La agricultura se viene sumando como otro factor que actúa en contra de los procesos de regeneración impidiendo la germinación e implantación de nuevas plantas. Por su parte en el caso del palmar de San Luis la agricultura arrocerá constituye la principal causa de ausencia de regeneración. También la aplicación aérea de agroquímicos en las áreas de palmar podría estar afectando la polinización y, por consecuencia, la producción de frutos y semillas. Es así que los individuos que constituyen actualmente los palmares son centenarios y de la misma edad, que se calcula en 300 o más años promedio para la mayoría de las palmas, incrementándose las tasas de mortalidad a medida que pasa el tiempo con el consiguiente riesgo de extinción de la comunidad.

Acciones para la conservación y restauración Propuesta técnica

La propuesta técnica fue desarrollada por un equipo de investigadores de la Facultad de Agronomía y el Centro Universitario

Regional del Este de la Universidad de la República. La estrategia planteada para promover la regeneración del palmar y conservar el campo natural se basa en manejar el pastoreo con exclusiones invernales para evitar la destrucción de renuevos de butiá por pisoteo y consumo animal en una época en que el forraje escasea. Esta propuesta implica que un porcentaje del área del palmar de cada predio, que podría oscilar entre un 5 y un 10%, dependiendo de la disponibilidad de forraje, instale un área de conservación con el método planteado. El resto del año se deberá pastorear no dejando que la altura del pasto baje de los 12 centímetros, preferentemente con animales livianos. Se recomienda que este manejo se establezca en palmares de baja densidad o en áreas circundantes a palmares más densos, ya que los renuevos requieren de luz para desarrollarse. El área bajo este manejo deberá mantenerse por unos diez años, hasta que los renuevos emitan hojas verdaderas y desarrollen tronco, momento en que los efectos del pastoreo no serían relevantes para la sobrevivencia de las nuevas palmas. Un aspecto relevante para implementar la estrategia de conservación es que en el territorio del Palmar de Castillos entre dieciocho y veinte predios poseen el 70% del palmar, mientras que el 30% del palmar se distribuye en unos doscientos predios. Por este motivo, el énfasis en instrumentar las áreas de manejo del pastoreo se centra en los productores empresariales, mientras que otras alternativas como los trasplantes y el apoyo a las producciones artesanales se proponen para los productores familiares, especialmente para los más pequeños. En el año 2015 se instaló la primera área demostrativa de manejo del pastoreo con exclusiones invernales en el predio de un productor de la zona de Castillos. En el mismo se monitorea la sobrevivencia y crecimiento de renuevos de butiá, la producción de materia seca del campo y el peso de los animales al entrar y salir del área. Los resultados de esta área demostrativa para la regeneración del palmar son muy alentadores y se destaca además la obtención de muy buenos niveles de ganancia de peso y producción animal.

Articulación entre los distintos actores del territorio

Entre setiembre de 2019 y febrero de 2022 se desarrolló el proyecto "Integrando productores, academia e instituciones públicas: Palmar y Ganadería Sostenible liderado por : la Sociedad Agropecuaria de Rocha, Grupo Ganaderos del Palmar, Centro Universitario Regional del Este (Universidad de la República) y con financiación de ECCOSUR. La presentación de ese proyecto fue posible gracias a un trabajo previo que se venía desarrollando en diversos

ámbitos como el Consejo Agropecuario Departamental de Rocha integrado por varias instituciones: MGAP (Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca), IDR (Intendencia Departamental de Rocha), INC (Instituto Nacional de Colonización), IPA (Instituto Plan Agropecuario), CURE (Centro Universitario Regional del Este), y ámbitos como la comisión interinstitucional sobre el Palmar de la Junta departamental de Rocha. También participaron de la propuesta cuatro sociedades de fomento rural de la región, un grupo de mujeres rurales y dos grupos de colonos.

Hacia la conservación y restauración

En el marco de este proyecto se lograron hacer cursos de capacitación y jornadas de extensión. Se lograron instalar siete nuevas áreas demostrativas, tres de ellas en el predio del Instituto Nacional de Colonización de la Sexta Sección de Rocha manejado por dos grupos de colonos a partir de 2019 y las otras cuatro en predios privados del Palmar de Castillos. También se logró facilitar a productores familiares el registro del palmar como bosque nativo ante la Dirección General Forestal del MGAP con los correspondientes beneficios tributarios, lo que se espera constituya un incentivo para propiciar la conservación del palmar. Para poder ser beneficiario de esta posibilidad se debe tener un mínimo de 60 palmas/ha. Por otra parte, la Junta Departamental de Rocha aprobó un decreto que declara de interés departamental la conservación del palmar de butiá existente en la zona rural del departamento de Rocha. Este decreto crea una Comisión (interinstitucional) Honoraria Departamental de Protección del Palmar de Butiá que trabajará en conjunto con el ejecutivo departamental en la redacción de un instrumento de ordenamiento territorial en el que se establezca un estatuto de protección y manejo en base a prácticas de manejo del pastoreo adecuadas para la regeneración del palmar y la conservación del campo natural. También se crea el "Premio Junta Departamental de Rocha a la Conservación Ambiental". Son muchas las acciones y las coordinaciones que se vienen dando en el territorio en el área del Palmar de Castillos y algún inicio en el área del Palmar de San Luis en campos del Instituto Nacional de Colonización en pro de la conservación, restauración y valorización del palmar de butiá para que deje de ser un ecosistema amenazado y transite un camino hacia la sustentabilidad que permita disfrutar a la generación actual y a las generaciones futuras de su belleza paisajística, biodiversidad, servicios ecosistémicos, historia y cultura de este agroecosistema único en el país y la región. ●

Materiales consultados recomendados para ampliar información

Rivas M, Jaurena M, Gutiérrez L, Barbieri R L. 2014. Diversidad vegetal del campo natural de Butia odorata. En Agrociencia Uruguay vol.18 no.2 Montevideo.

Rivas, M. 2005. Desafíos y alternativas para la conservación in situ de los palmares de Butia capitata. En Agrociencia (Uruguay), 1 y 2: 161 - 168.

Rivas M, Barbieri RL. 2015. Buenas prácticas para el manejo sostenible del Palmar de Butiá. Brasilia: Embrapa. 65 pp.

Rivas M, Barbieri R L. 2017. Butia odorata (Barb.Rodr.) Noblick. Butiá, Butiazeiro. En IICA PROCISUR, Montevideo. 24 pag. http://www.procisur.org.uy/adjuntos/300ac8bda0dc_Butia-03a.pdf

<https://www.youtube.com/watch?v=J3sCsQBxek> programa Contacto Eduardo Batista

Rivas M, Vilaró Ma, Sánchez A, Sosa A, Di Candia A, Dabezies J, Do Carmo M, Claramunt M.

Integrando productores, academia e instituciones públicas para la conservación y uso sostenible de los palmares de 'butiá'. Serie Actividades de Difusión N° 796 109. Encuentro Nacional de Frutos Nativos. P. 43.