

El huerto ecológico, escuela de Naturaleza y Salud



► Texto y Fotografías: **Antoni Orengo**

En Gandia (Valencia), en un trocito de tierra de apenas 200m², Antoni y Elena crearon su huerto familiar ecológico para los ratos de ocio, pensando sobre todo en sus hijos. Cerca del marjal, en un clima mediterráneo litoral, grandes y pequeños aprenderían de la Naturaleza a la vez que obtenían frutos sanos y sabrosos. Con grata sorpresa han descubierto que los niños disfrutaban con cierto orgullo del placer de comer las verduras que han ayudado a cultivar, y además, el afecto y el cuidado que dedican a plantas y animales resulta tan divertido como leer un cuento, pero con imágenes reales. Sus protagonistas nos lo describen

Nuestros antepasados eran ya familias labradoras y de ellas heredamos el amor por la tierra, la agricultura y el patrimonio etnográfico que ésta ha legado. Además éramos conscientes de la evidente relación entre alimentación y salud. Con la llegada de los niños, Toni, Andreu y Gonçal, de entre 12 y 1 años y conscientes de la dificultad de encontrar en el mercado alimentos sanos, libres de tóxicos y transgénicos, nos decidimos a crear un pequeño huerto regido por los principios y métodos de la Agricultura Ecológica.

Con el tiempo hemos ido descubriendo que, sólo con dedicar unas pocas horas a la semana, el huerto produce cantidad de alimentos de insuperable calidad nutritiva y organoléptica, además de facilitar a la familia una inmersión directa en la Naturaleza que permite mantenernos en buena forma y lucir un envidiable bronceado durante todo el año.

Mediante la práctica y defensa de la agricultura local y familiar colaboramos en reducir la especulación agroalimentaria (por la que sólo un 10% del precio de los productos llega al agricultor) y en evitar la dictadura de las multinacionales de la química agrícola. Además, fomentamos la autonomía personal respecto a la globalización económica y a los caprichos del mercado.

Qué alimentos cultivamos

En el huerto se simultanea el cultivo de 15 a 20 hortalizas diferentes, algunas con sólo unas pocas plantas, porque con el tiempo hemos llegado a la conclusión de que para tener un abastecimiento continuo de las más consumidas, lo mejor es sembrar y plantar de manera escalonada.

Podemos hacer dos grandes grupos de hortalizas en función de la época en que las cultivamos. Así, en primavera y verano solemos plantar tomates, pimientos, berenjenas, pepinos, fresas y fresones, melones, calabazas, calabacines, judías verdes, judías para secar y maíz (a los niños les encantan las mazorcas tiernas asadas y las palomitas). En otoño e invierno predominan las cebollas, habas, patatas, guisantes, lechugas, espinacas, puerros, acelgas, escarolas, coles, rábanos, zanahorias, nabos, apio, cardos, alcachofas e hinojo.

De algunas de estas especies disponemos de semillas heredadas de nuestros padres o donadas por horticultores de la zona, pudiendo considerar a muchas de ellas como variedades locales, aunque en estos momentos no estén todavía caracterizadas.

Como de algunos cultivos cosechamos más cantidad de la que podemos consumir, incluso después de regalar a familiares y amigos queda un sobrante que solemos conge-

lar. En cambio las fresas ¡les gustan tanto a los niños que no llegan ni a casa! Para Andreu son el almuerzo y la merienda favoritos y las come sentado frente a las matas de freseras.

Las flores y la biodiversidad

Además de los cultivos comentados se siembran especies de flores (caléndulas, capuchinas, margaritas, petunias, amapolas...) que alimentan la vista, el olfato y sobre todo el espíritu. Los pétalos de las capuchinas son comestibles y los añadimos a las ensaladas, a las que aportan un colorido excepcional. Con las caléndulas preparamos un aceite dermatológico de virtudes antisépticas y cicatrizantes. Las hierbas aromáticas (salvia, tomillo, menta, lavanda, orégano...) nos ayudan a repeler insectos y con ellas preparamos saludables infusiones además de condimentos para la cocina. En la plantación de flores y aromáticas no seguimos ningún orden establecido, sino que las ubicamos allá donde caben o donde de manera espontánea germinan semillas del año anterior. Esto le da al huerto un cierto aire de caos, que en realidad no es tal, más bien al revés: presenta el orden natural de cualquier ecosistema.

El agua para el riego la obtenemos de un pozo en copropiedad con otros hortelanos de los alrededores. Como zona de marjal que es, la capa freática está bastante alta, de manera que en buena parte del año el agua nace caballera, sin necesidad de usar energía para bombearla. Con este agua regamos a la manera tradicional de la zona, esto es, por inundación a través de surcos; en primavera y verano el riego tiene un especial atractivo para los niños, que descalzos disfrutaban como tales del placer añadido de mojarse y remojar.

Pequeños seres molestos

En realidad, se podría calificar de anecdótica la incidencia de plagas o enfermedades en el huerto. Se debe al conjunto de prácticas respetuosas con las que trabajamos: fertilización orgánica y equilibrada, biodiversidad y policultivos, rotaciones, respeto de la fauna útil y de las fechas de siembra y cultivo, etc.

Caracoles y babosas se convierten en problema en algunos cultivos como coles, lechugas y, sobre todo, fresas y fresones que comen con fruición. Para combatirlos basta con distribuir cerca de estos cultivos unas cuantas tejas en las cuales se refugian. Los caracoles tienden a acumularse en algunas plantas como cardos, alcachofas y habas. Periódicamente recogemos los caracoles y babosas de estos lugares y los damos a las gallinas y patos, que los comen rápidamente. Recuerdo cuando el pequeño Andreu lloraba porque echábamos los caracoles a los patos. Le tuvimos que explicar que la Naturaleza a veces es un tanto agresiva. Después han recibido muchas alegrías, como cuando volvieron a casa contentos porque en los trabajos en el huerto escolar el profe los había calificado de "expertos" ante sus compañeros.



El huerto ha resultado una escuela de Naturaleza donde los niños aprenden a conocer las plantas y a cuidarlas: sembrar, regar, ponerles un acolchado...

A veces aparecen ataques de pulgones (en las habas son frecuentes) que suelen desaparecer o disminuir a los pocos días sin causar daños importantes, seguramente controlados por mariquitas y crisopas, los característicos huevos de estas últimas son fácilmente observables. En algunos casos hemos utilizado con éxito jabón potásico. A veces también hemos preparado y utilizado como reforzantes y preventivos macerados o extractos de ortiga y de cola de caballo.

Cuando el compost no avanza

Aunque la mayoría de los residuos del huerto y de la cocina se transforman en el gallinero, siempre hay materiales que se llevan al montón de compost. Aprovechamos así los triturados de poda de los campos de naranjos de fami-



El objetivo inicial del huerto era conseguir alimentos sanos para los niños, ahora descubrimos que nos aporta mucho más

liars y los restos vegetales de jardines del vecindario. Cuando el compost no avanza adecuadamente, le añadimos unos capazos de estiércol y lo volteamos. Se observa que rápidamente se acelera la fermentación y, en pocas semanas, se obtiene un magnífico sustrato para los semilleros y planteles.

Por qué y cómo acolchamos

Una labor que encanta a los niños es acolchar con unos pocos centímetros de triturado de poda, de compost semihecho, o de paja. Con ello se consigue reducir el exceso de insolación y temperatura de la tierra y disminuir la aparición de hierbas no deseadas. Lo realizamos a principio de primavera y como la capa de acolchado disminuye por la descomposición natural o por efecto del viento y la lluvia, se repite cuando es preciso, sobre todo en verano. Resulta muy práctico acolchar entre las fresas para evitar que se ensucien de tierra.

De todas maneras, dejamos que exista una cierta convivencia entre los cultivos y las plantas adventicias, pero en algunos casos se hace necesario eliminarlas. Lo hacemos a mano, arrancándolas o mediante una azadilla. Otras veces permitimos que el poni paste y las elimine. En verano sembramos cultivos que cubren la tierra, por ejemplo calabazas, que ahogan a la mayoría de las llamadas malas hierbas. En algunos casos, muy pocos, cuando la infestación es elevada o cuando estercolamos, hacemos un pase superficial con una motoazada que nos prestan.

Seleccionamos, recolectamos y guardamos la mayor parte de las semillas que utilizamos, así los niños también aprenden a reproducir las plantas. Las sembramos en la época adecuada en envases muchas veces reciclados, como botes de yogur, bandejas de plástico, aluminio o porespán,

Colaboradores del huerto que encantan a los niños

Cerca del huerto construimos un pequeño gallinero en el que nunca faltan 15 o 20 gallinas y patos. Tanto unas como otros se encargan de reciclar los residuos del huerto y de la cocina para proporcionarnos deliciosos huevos de yema anaranjada y firme corteza, además del insustituible y fertilizante estiércol.

Una vez recogidos los cultivos estivales y antes de plantar los de otoño-invierno dejamos sueltas las gallinas durante unos días. Realizan un trabajo magnífico: consumen los restos de cosecha, escarban y airean la tierra, acaban con insectos, larvas, babosas y caracoles y abonan la tierra con sus deyecciones.

Contamos también con un joven poni que, aunque por ahora no colabora en el arado ni en otras labores del huerto, confiamos en que más adelante aprenderá. Sí que ayuda en la eliminación de las adventicias, que come con gratitud puesto que nos devuelve un estiércol de primera.

cajas de madera, etc. Otras técnicas que utilizamos y que los niños practican son la separación de hijuelos (cardos, alcachofas), de estolones (fresas y fresones), la partición de tubérculos (patatas, boniatos), la separación de bulbos (ajos)...

Lo más importante: los niños

El objetivo inicial del huerto era producir alimentos sanos para los niños, pero con el tiempo fuimos descubriendo que era mucho más lo que nos aportaba: entretenimiento (aparcen por unas horas el fútbol, las consolas y otros juegos domésticos), aprendizaje, creatividad, ejercicio al aire libre, compromiso con la Naturaleza y la salud, sensibilización ecológica, etc.

Por otra parte, es sabido lo difícil que resulta a veces hacer comer verduras a los más pequeños de la casa, pero cuando son éstos quienes las producen, las comen alegremente y con cierto orgullo. El huerto ha demostrado ser una importante fuente de conocimientos aplicables en la escuela, especialmente en las materias relacionadas con las Ciencias Naturales.

Esta historia, que empezó como un bello cuento, tiene también un final feliz y una clara moraleja: resulta fácil transformar una pequeña superficie de tierra (incluido el jardín, la terraza o el balcón de casa) en un productivo y generoso huerto ecológico y, para ello, tan sólo se necesita disponer de la ilusión por una mayor calidad de vida y un poco de paciencia para ir aprendiendo despacio con la Naturaleza. ■