Aprender juntos

Escuela de Agritectura

▶ · · · · · · · · · · Texto y fotos: Manolo Vilchez



Le llaman agritectura a la armónica simbiosis entre actividades humanas, construcciones y entorno vivo, y quisieron crear una escuela para aprender juntos. En la finca La Dehesa, quieren demostrar que es posible, rentable y también más interesante vivir sin dañar a la Naturaleza. Comparten agricultura ecológica, permacultura, y bioconstrucción con quienes quieren aplicarlo en sus propias vidas, en un intercambio abierto y creativo

Llegar a la Finca de la Dehesa es tarea fácil, está situada en el término de Robledo de Chavela aunque más unida visualmente a la población de La Dehesa de Zarzalejo, dentro de la Sierra Oeste de Madrid. Cuando llegaron hará tres años, Laura y Camilo se emocionaron visualizando lo que allí podría pasar. Ella, traductora e intérprete y panadera artesanal. El, arquitecto, asesor en bioconstrucción y ecodiseñador. Encontraron pequeñas construcciones, un mini tractor de difícil comando y un pozo de excelente agua que llega a llenar la alberca en lo más duro del verano. Toda la finca contaba con frutales, manzanos, perales, almendros, algunas higueras, bastantes vides, todos faltos de cariño y buenos tratos.

La planificación de las tareas y retos precisaba de más manos e ilusión, y con John Logos, permacultor australiano, comenzó la aventura sobre el terreno de 2,8 hectáreas. Se gestó la figura legal que acogiera el proyecto, la Asociación para el Desarrollo de la Agritectura y Restauración del Entorno Fuente de la Dehesa que para abreviar es ADAF. El objetivo es generar un proyecto demostrativo de uso perdurable del territorio. El fundamento, bellamente redactado fue y sigue siendo:

"Las gentes van y vienen, la tierra permanece... Y refleja en su semblante el talante de los seres que por ella han devenido. Podemos infligirle heridas hasta convertirla en un desierto. O bien, mimarla y cuidarla, creando un paraíso en la tierra. Nosotros queremos practicar la segunda opción. Más bien que hablar de ello, nos interesa el proceso de hacerlo".

Objetivos del proyecto

Para el desarrollo del lugar se aplica la agricultura ecológica, la permacultura y la bioconstrucción y es a este conjunto al que se denominó Agritectura, "como una forma de ocupar el territorio respetuosa con el entorno, al que no se depreda y destruye, sino al que se restaura y mejora, y donde el ser humano se integra de forma armoniosa.

La Agritectura es la simbiosis armónica entre actividades humanas, construcciones y entorno vivo. Queremos demostrar que es posible, rentable y también más interesante y divertido vivir de forma sencilla y sin crear problemas a la Naturaleza de la que formamos parte, aportando soluciones prácticas y armonizando con nuestro entorno.

La Naturaleza es una incansable trabajadora. Hay que dejarla que lo haga en paz y no interferir en sus ciclos, ni entorpecer su actividad. Si aprendemos a respetar el ecosistema y comprendemos alguna de sus interrelaciones podremos entonces estimularlo y dirigirlo hacia una mayor biodiversidad y productividad".



Actualmente están completas las infraestructuras esenciales de la finca. Tienen dos pequeñas y confortables casitas, el aula y el almacén, todo reconstruido con técnicas de bioconstrucción, materiales saludables y bajo coste, buscando la máxima integración con

el territorio y la vegetación. Acaban de terminar un estudio en lo que fuera almacén, para albergar el espacio de trabajo y creación de proyectos de arquitectura perdurable que ofrece Camilo Rodríguez.

Han construido wáteres secos, composteros, sistemas de depuración de aguas y sistemas de aprovechamiento de las energías disponibles en el lugar. Una instalación combinada eólico-solar abastece las necesidades básicas de la finca.

La sencilla y pequeña bomba de 12 voltios que sustituyó al ruidoso grupo electrógeno sigue funcionando perfectamente para elevar el agua a los depósitos de distribución. Buscan por diversas empresas la estufa que pueda quemar eficientemente las cáscaras de almendra –fruto que, por cierto, tiene un memorable día de recogida amistosa colectiva en la finca– y han comenzado la plantación de setos y árboles como elementos de mejora del microclima.

A todos los interesados en colaborar con el proyecto se les invita a visitarlo y a informarse de los programas anuales de cursos y actividades. La intención de estos talleres es aprender algo que es de interés y pasar el día juntos, disfrutando en un entorno natural privilegiado.

Buen pan, buenas energías

Practicar con el ejemplo es virtud y en ADAF empezaron a elaborar productos ecológicos. Además de cultivar la huerta y el vergel de frutales, hacen pan una vez a la semana. Como dice la capataz ecopanadera, Laura, "siempre utilizamos levadura madre, amasamos a mano en una artesa y mientras tanto vamos calentando el horno con la leña de podas que recogemos en los alrededores de la zona. El horno moruno lo hemos construido con ladrillos refractarios, arcilla de fincas vecinas, y las manos de varios voluntarios...".

Se va calentando hasta que las llamas y el humo se van transformando y pintan de blanco la bóveda del horno. En su punto el vientre caliente se llena de trabajo y masa para parir panes, pizzas, bizcochos en los que se puede llegar a notar el aditivo especial llamado algo así como Amor por todas las cosas. En la actualidad Eustaquio, panadero artesanal local, utiliza temporalmente el horno una vez a la semana, sacando de él más de 100 panes de suprema calidad.

Sensaciones de un urbano en el lugar

En la finca, para no contaminar el agua ni las fuentes, los servicios son secos –en vez de agua se utiliza serrín– y toda esta materia será compostada y con el tiempo, una vez convertida en tierra, será aplicada en los setos y bosquetes. Para explicar de forma práctica cómo reciclar los restos orgánicos de la huerta, la cocina y el jardín, tienen un espacio de exposición permanente de composteros, desde el hecho a mano al sofisticado y comercial. Y lo más interesante, la experiencia disponible de los que llevan mucho tiempo no tirando nada fértil al cubo de basura.



Me voy al curso de huerta ecológica. Dentro un hortelano aporta sabiduría demostrable en el arte de cultivar alimentos. Se siente el calor del aula porque brinda conocimientos a un grupo numeroso y enseguida nos sorprende el equipo de cocina solar trayéndonos una infusión caliente. Algunos días la parabólica y algún horno solar no paran. (En el lugar todavía se preguntan con curiosidad qué pensarían los del helicóptero que llegó a la finca de al lado el 12 de septiembre del 2001, en pleno peinado temeroso de terrores. Claro, una parabólica apuntando al sol, aunque resulte ser una cocina solar, no es habitual...)

Cuando has conocido el lugar y sus gentes, te marchas sabiendo que a pesar de las dificultades y de los cambios que dan las vidas de los que por el proyecto pasan, el sitio es de esos donde se está rediseñando el mundo. ■

Más información

Escuela de Agritectura Fuente de la Dehesa (ADAF)
Tel.: 918 982 004 y 918 992 636 agritectura@wanadoo.es
www.geocities.com/agritectura



La recogida de la almendra es un fiesta