



La Oficina Ambiental UMH ofrece cursos de agricultura ecológica // B.G Moya

se comprometen a cuidar de su pedazo de tierra y a cederlo en caso de abandono, además de a respetar las normas de convivencia. Mariló Antón, licenciada en Ciencias Ambientales y responsable de Educación Ambiental en La Cuerna explica que la Oficina Ambiental, de la UMH se incorporó al proyecto seis meses después de que se iniciara pero con los mismos objetivos: “Disponer de un espacio donde retomar el contacto con la naturaleza, recuperar las señas de identidad del palmeral y aprender agricultura”.

Además, la Oficina Ambiental ofrece cursos de agricultura ecológica, de diez o doce sesiones durante seis meses, en los que se trabaja una hora y media presencial con un instructor y el resto de la semana se puede entrar a cuidar la parcela.

“Los espacios de la UMH los cuidaba la gente de la Oficina Ambiental o voluntarios y cuando llegaban nuevos interesados que nunca habían trabajado el campo me agobiaba un poco. Por eso decidimos poner en marcha los cursos”, asegura Antón. Fruto también del impulso de la educadora ambiental, el huerto es ecológico, de manera que las personas que lo trabajan fabrican su propio compost natural y se emplean sólo fitosanitarios que estén autorizados

por la agricultura ecológica.

La acción colectiva de la Asociación de Vecinos Barrio Obrero de Altabix y la experiencia de sus miembros en trabajar la tierra se han unido a los nuevos métodos de cultivo que emanan de jóvenes que desean retomar el contacto con la naturaleza para convertir un suelo incultivable, en un huerto ecológico urbano que a día de hoy da vida a un barrio ilicitano.

Actividades educativas

Pero esta no es la única orientación que puede tomar la agricultura ecológica, y así lo ha demostrado el Huerto Social de Alicante. Ernesto Blasco, uno de los tres socios al frente de la iniciativa, asegura que su objetivo es compatibilizar un negocio con la idea de ofrecer una parte de los beneficios para el bien común. “Creamos una serie de huertos de ocio y ecológicos, destinados a familias para que puedan cultivar bajo nuestro asesoramiento y formación”, asegura el agricultor. Al tiempo, esta parcela de terreno divide en dos por una pequeña carretera y situada en Bacarot cuenta con un huerto más grande que se emplea, por ejemplo, para actividades con centros educativos o asociaciones de discapacitados. El último de los proyectos ofrecerá clases teóricas y un trabajo práctico a un grupo de inmigrantes de la Cruz Roja.

· Borja G. Moya

Cuando un grupo de amigos de la Asociación de vecinos Barrio Obrero de Altabix viajó al sur de Marruecos, algo en los paisajes les hizo recordar las fotografías antiguas de su ciudad. Aquellas imágenes de palmeras rodeadas de tierras cultivadas fueron el punto de partida de La Cuerna, un huerto ecológico urbano que pretende dar vida a una de tantas zonas de palmeras que en Elche son patrimonio pero cuyos suelos están inutilizados. La zona de cultivo, que emergió en la primavera de 2009 tras seis años de espera para que el Ayuntamiento aprobara el proyecto, cuenta con tres tipos de parcelas: las de ocio, destinadas a jubilados; las escolares, para los tres colegios del barrio; y las de la asociación de vecinos, donde cada persona que participa firma un contrato por el cual



Licenciada en Ciencias Ambientales Marió Antón en La Cuerna // B.G Moya

Como en el caso de La Cuerna, el Huerto Social de Alicante establece como condición para las familias que deseen adquirir una parcela que el sistema de cultivo sea siempre ecológico. Así, en cada parcela del huerto se deposita una capa superficial de abono que filtra las gotas de agua de unos goteros especiales que evitan que las raíces puedan introducirse en ellos, creando una mancha de humedad que se filtra por debajo del estiércol. Aunque a primera vista la tierra parezca seca, genera incluso una fauna auxiliar en forma, por ejemplo, de lombrices. “Utilizamos un sistema en el que las plantas están más juntas de lo normal, de manera que se crea un estado de som-

Es posible alquilar una parcela por 50 euros entre dos o tres personas o compartirla entre familiares

bra, la luz solar no castiga tanto la tierra y el agua dura más”, señala Blanco. Aunque el objetivo fundamental del proyecto sea que los usuarios aprendan a cultivar, para Blanco la relación entre las personas se ha convertido también en un pilar fundamental de su iniciativa. “Las familias quedan para realizar comidas o almuerzos y además cada uno dispone de su propia llave para cuidar de la parcela cuando lo desee”, presume el agricultor. El resultado: 43 familias en un año de proyecto y otras tantas que están a la espera de la ampliación del huerto, con nuevas paradas unifamiliares un poco más pequeñas. Los contratos, mínimo de seis meses

porque es lo que dura una campaña, permiten alquilar una parcela por 50 euros al mes e incluso compartir una entre dos personas o familias. A partir de aquí, el consumo de agua dependerá de cada huertano, que dispone de un contador para controlarlo. Aunque según Ernesto Blanco, con su sistema de paradas en Kestel y rotaciones para dejar descansar la tierra, se gasta el mínimo de agua necesario y “desde hace más de un año, se han consumido sólo entre 90 y 95 metros cúbicos de agua por parcela”. Una pequeña granja permite cerrar realmente el círculo de la agricultura ecológica, dado que los animales se alimentan de los desperdicios de la huerta y los devuelven a ésta en forma de abono. Pero, ¿por qué la mayoría de iniciativas que giran alrededor del regreso a trabajar la tierra han optado por la agricultura ecológica como método de cultivo?



David López Lluch: “No está demostrado que los productos ecológicos sean mejores para la salud”

Según Ernesto Blanco, la explicación se encuentra en que este tipo de agricultura recupera lo bueno del pasado combinándolo con las técnicas del presente y elimina al 100% toda influencia química de la alimentación: "Comemos productos químicos desde que existen algunos laboratorios y empresas que viven muy bien a costa del sector agrario y han roto el equilibrio que ahora nos toca recuperar". Blanco señala que muchas familias se han dado cuenta de que son más sensibles a cantidad de productos químicos que han acumulado en sus cuerpos: "Hay muchas enfermedades relacionadas con la alimentación y los productos fitosanitarios que los médicos no saben por dónde atacar. Volver a una alimentación natural será bueno para las personas", indica el agricultor.

Demostraciones científicas

Sin embargo, para David López Lluch, ingeniero agrónomo y profesor de la UMH en el campus de Orihuela, no está científicamente demostrado que los productos ecológicos sean mejores para la salud o que sepan o huelan mejor: "La gente cree que el producto ecológico es mejor porque es más saludable pero existe una gran diferencia entre la realidad demostrada de manera empírica y la percepción que tenemos de esa realidad". Además, ¿Es posible desarrollar un huerto ecológico en un entorno urbano contaminante y contaminado?", se pregunta el profesor.

De acuerdo con López Lluch, sólo existen tres evidencias científicas por las cuáles se debe apostar por la agricultura ecológica. Por un lado, porque mantiene la biodiversidad, de manera que cuando aparece una plaga es más fácil que devore un cultivo homogéneo que uno donde hay diferentes especies, puesto que la plaga se centrará en una especie y dejará al resto. De esta manera, la biodiversidad contribuye a mantener reservas de material genético que permiten dar respuestas a determinadas situaciones, así como la conservación de variedades de semillas tradicionales. En segundo

lugar, el cultivo ecológico reduce los residuos (plaguicidas, abonos sintéticos, plásticos, etc.) que se echan al medio con la agricultura de tipo intensivo o no ecológica.

La otra evidencia científica es que el consumo de productos locales evita el transporte de mercancías: "¿De qué sirve que yo compre tomate ecológico de Almería si lo voy a vender en Alemania?", cuestiona López Lluch. Para él, resulta igual de importante comprar local que comprar ecológico, puesto que la cercanía del producto no sólo influye en potenciar la economía local y reduce las emisiones de CO₂ (puesto que se disminuye el transporte), sino que además afecta al sabor de los productos que se consumen. Que una fruta huela o sepa depende de que haya sido cogida madura, puesto que desprenden olor para atraer a los animales, que las coman, y desplacen su semilla. Según explica el profesor: "Si coges la fruta cuando no está del todo madura porque tienes que transportarla para venderla, esa fruta en apariencia está perfecta pero no está madura y por tanto no tiene sabor ni olor. Por eso es tan importante consumir productos locales: porque huelen y saben mejor y favorecemos a los productores de la zona, y si han sido cultivados de manera ecológica mucho mejor."

La producción de alimento tiene lugar en un proceso que consta de una entrada de energía, información y material y una salida de productos. En medio, se interrelacionan múltiples factores que intervienen en aquello que el consumidor final se llevará a la boca: tecnología, socioeconomía, cultura, tradiciones, motivaciones, políticas agrarias... Para López Lluch, lo más adecuado sería que la gente comprara productos locales por conciencia: "Si la sociedad en la que estamos siguiere vinculada al entorno agrario, si realmente hubiese esa tendencia, habría conciencia sobre cuáles son, por ejemplo, las frutas y verduras de temporada. Sin embargo, el ciclo agrario ha desaparecido de nuestro imaginario colectivo".