



# FRUTOS DE LA TIERRA

Los compramos por kilos o enlatados, y sus valores cotizan cada vez más alto. A veces lucen bien, pero ¿tienen buen sabor? Frente a las producciones industriales de frutas y verduras, crece el interés por uno de los sistemas más antiguos de producción: la huerta orgánica. Temaikèn muestra sus beneficios y enseña a la comunidad cómo hacerla.

Texto y fotos: María I. Mullen y gentileza Temaikèn

*En una huerta creada para la comunidad de Matheu se dictan cursos para que los chicos aprendan a cultivar sus propios alimentos y saquen provecho a los terrenos baldíos. Los frutos los destinan para alimentar a 150 niños.*



### Sólo cien metros cuadrados

Podrían haberse usado para cualquier otra cosa: un patio, un lindo parque, un área de pasto verde, una construcción... Pero no fue así. Hacia varios años que el ingeniero agrónomo Miguel Ángel Munno, actual Jefe de Flora de Temaikèn y apasionado de las huertas, insistía con la propuesta de una Huerta Orgánica en el parque. Finalmente, tuvo su espacio.

En tan solo un año y medio, esos cien metros cuadrados produjeron nada menos que 1.500 kg de frutas y verduras totalmente naturales, sin una gota de fertilizantes, agroquímicos o herbicidas. Además, dio utilidad a todos los residuos orgánicos del parque, como plantas y hojas secas, convirtiéndolos, con la ayuda de las lombrices, en *compost*, un abono natural. ¿Los frutos? Maíz, tomate, papa, zapallo, melón, radicheta, lechuga, albahaca, repollo, berenjena y pepino, por citar algunos ejemplos.

La propuesta siguió con la creación de una huerta para la comunidad de Matheu donde actualmente se dictan cursos para que los más chicos aprendan a cultivar sus propios alimentos y saquen provecho a los terrenos baldíos. Los frutos los destinan para alimentar a 150 niños.

Por otro lado, se puso en marcha una huerta especial de 3.000 m<sup>2</sup> que provee de hortalizas para los animales en el parque.

¿Qué se necesitó para todo esto? Semillas, tierra, agua, luz y dedicación. El resto, obra de la sabia naturaleza, única capaz de crear de una sola semilla, frutos abundantes.

### Un interés que crece

El interés por aprender a cultivar la tierra a través de las huertas orgánicas está en asenso. "Estas huertas protegen al medio ambiente", explica Miguel Ángel Munno, fiel amante de las huertas desde su niñez. "Sus frutos son más sanos, ricos en nutrientes y con mayor sabor, color y tamaño que los que se encuentran en los supermercados".

Por otro lado, una huerta ofrece a grandes y chicos la oportunidad de conectarse mano a mano con la tierra y desarrollar numerosas virtudes como la perseverancia, el esfuerzo, la paciencia. Luego, brinda la satisfacción única de ver cómo de dónde sólo había una semilla y tierra, nace una planta, una decena de tomates o un zapallo inmenso; una satisfacción difícilmente comparable con la de comprarlos ya maduros.

Por todo ello, desde mediados de 2006 Temaikèn tiene su huerta orgánica abierta al público, próxima a la granja. Todos los fines de semana se ofrecen visitas guiadas donde niños, adultos y hasta grupos de chicos con capacidades diferentes, se entretienen aprendiendo acerca de las distintas plantas o recordando, en el caso de la gente mayor, cómo se cultiva cada una de ellas. Abundantes carteles explicativos describen la utilidad y la época de siembra y cosecha de cada planta. Son muchos los que se sorprenden al ver las gigantescas hojas entre las que crece un repollo, la elegancia del romero, los tubérculos enterrados que conforman las papas, o el metro de altura (similar a de un maíz) que puede alcanzar la planta de la lechuga si se la deja florecer para obtener semilla.



### Una huerta en casa

En su programa, Temaikèn enseña cómo hacer una huerta. “Le mostramos a la gente cómo aprovechar los residuos cotidianos”, explica Miguel Ángel Munno, “como son la yerba, las cáscaras de banana o cualquier otro tipo de restos vegetales. Les enseñamos a elaborar su propio *compost*, a armar una zanja para aprovechar al máximo el agua, a utilizar las cañas, a plantar y cosechar”. Un espantapájaros, un tractor y decenas de margaritas que bailan de un lado al otro al son de unas guitarras gauchas, despiden el recorrido por la huerta, que más que una huerta, es un canto a la tierra, al trabajo y a la sabiduría de la naturaleza. 🌱

### ¿Sabías que?

- Las plantas aromáticas como la albahaca, el ajo, la menta, entre otras, son repelentes de insectos, plagas y hongos, por eso se incorporan entre los cultivos de las huertas orgánicas, reemplazando los herbicidas. En el hogar, si se quiere un asado “libre de moscas” pueden incluirse en floreros alrededor de la mesa.
- Las lombrices están formadas por un 95% de agua y un 5% de proteína, sólo se alimentan de vegetales muertos, y son capaces de reciclar kilos de residuos vegetales y transformarlos en *compost*, el abono natural ideal para una huerta orgánica.

HUERTA ORGÁNICA	HUERTA NO ORGÁNICA
• Utiliza combinación de cultivos y plantas aromáticas para control de plagas	• Utiliza insecticidas y funguicidas industriales
• Control manual de malezas	• Usa herbicidas
• Abonos naturales	• Fertilizantes
• Variación de cultivos	• Monocultivo
• Protección del suelo con <i>compost</i>	• Suelo desprotegido expuesto a la erosión
• La materia orgánica incorporada retiene más agua y la deja disponible para el cultivo	• No almacena eficientemente el agua
• Los productos no tienen un tamaño muy homogéneo	• Los productos son más parejos
• Los productos son más sanos y sabrosos	• Los productos pueden tener restos de agroquímicos

