

SEIS PREGUNTAS

respuestas al quién, qué, cuándo, dónde, por qué y cómo de la actualidad

UN HUERTO EN LA CIUDAD

Andrés González Menéndez, Ecologismo en Madrid

30/5/2013

Imaginar un espacio más verde y menos gris de las ciudades es tarea difícil. Los adoquines, el cemento o los miles de edificios envían los verdes de los pequeños parques y jardines a la excepción. ¿Cómo concienciar a esa persona urbanita, que no ha salido prácticamente del núcleo urbano, de dónde viene su comida, los vegetales que compra a diarios y de qué tipo de agricultura provienen? Este es un debate que se plantea desde la última moda ecológica: los huertos urbanos.

Esta actividad no es algo nuevo. En la época de las grandes guerras ya se incitó a los ciudadanos europeos a crear sus propios huertos para no depender de las importaciones. Pero el referente para el actual movimiento se dio en EE.UU. en los 70. Fue entonces cuando el grupo ecologista [Green Guerrillas](#) se dedicó a ocupar solares para aprovecharlos en forma de huertos. Ahora la última fiebre ecológica ha llegado a Madrid.



Huerto Cantarranas, Andrés González Menéndez

Todo comenzó en 2004, con el huerto creado por la asociación Grama en Casa de Campo. Dos años más tarde apareció el primer huerto en el núcleo urbano, fue en la Plaza del Concurbién del barrio del Pilar. En 2008, en plena fiebre 15-M surgió “Esta es una plaza”, el huerto del barrio de Lavapiés, que se levantó en un solar abandonado.

“Este solar llevaba abandonado 30 años”, cuenta Leonie Woodin, participante activa del huerto y responsable del compostaje. “Todo empezó con un proyecto de La Casa

Encendida”. Se refiere a un curso de recuperación de espacios abandonados en la ciudad que se llevó a cabo en 2010. “Tras varios episodios, hubo bastante aceptación entre los vecinos y decidieron seguir adelante”, comenta su compañera Ainhoa Ezquerra. “Se comenzó a solicitar los permisos al ayuntamiento para que nos cedieran el suelo y nos los dieron”.

Desde entonces, la red de huertos no ha hecho más que crecer. “En el último año nos han escrito más de 10 nuevos huertos”, afirma Ezquerra. Tanto es así, que se creó una [Red de huertos urbanos](#) de Madrid. Son los huertos más importantes, y se cuentan en 15. No se contabilizan otros que aún no se han unido, pero que están en contacto con ellos. “La red surgió con la idea de extender la idea de intercambio de semillas entre huertos”, cuenta Ezquerra. “Si uno necesita mano de obra nos hacemos avisos y nos unimos”.



Huerto de la Tabacalera, Andrés González Menéndez

La primera característica común que mantienen los huertos es la negación de una jerarquía. Todas las personas que acuden a trabajar al huerto son compañeros. “Todos hemos ido aprendiendo con la experiencia. No teníamos ni idea”, confiesa Ezquerra. Algo que corroboran tanto desde el huerto de la Tabacalera, como en el de [Cantarranas](#) de la Universidad Complutense.

El planteamiento de las actividades gira en torno al aprendizaje en común y la sociabilización. “A la vez que fomentamos la ecología urbana, lo hacemos por afición, por juntarnos y aprender”, comenta Gema Torres del huerto de la Tabacalera. “El objetivo no es cultivar, es más un punto de encuentro” afirma por su lado Leonie Woodin. Cualquiera puede apuntarse y comenzar a trabajar de manera gratuita.

Pero la idea no deja de estar politizada, desde los huertos no dudan en mostrar su rechazo a la agricultura industrializada. “Evidentemente tiene que ver con la inquietud que hay hacia la alimentación actual”, admite el especialista en cultivo biointensivo Pedro Almoguera. “Es un rechazo hacia la agricultura salvaje que se practica en el mundo, a base de agroquímicos”.

Por ello, en los huertos no usan productos químicos ni fertilizantes. “De usar algo, que sea un insecticida ecológico. Y lo ideal sería no usar nada”, sentencia Almoguera. Para evitarlo, en Esta es una plaza se utilizan plantas aromáticas como repelente o atracción de insectos. Y, como “fertilizantes” aprovechan jabón de potaso, pudines hechos con hortiga o manzanilla.



El siguiente paso que se abre en el horizonte es la extensión de la idea. En primer lugar se abre el debate de la soberanía alimentaria en la ciudad, algo que a la vista de varios de los participantes sería improbable. “No vamos a producir nuestra alimentación en las ciudades”, opina Almoguera. “Tendríamos que irnos en todo caso a la periferia”.

En cuanto a la extensión, Almoguera opina “somos nosotros quienes tenemos capacidad de decidir. Qué compro, qué como... Si decidimos no comprar más productos transgénicos y somos muchos los que actuamos así, dejarán de hacerlos por que no los venderían. De producirse un cambio se haría de abajo arriba”.

Entre tanto, ¿qué hacen con lo que producen? Lo habitual es que se repartan entre las personas que utilizan el huerto y trabajan en él. “Con lo que producimos lo repartimos entre todos. Muchas veces incluso lo recogemos, lo cocinamos y lo comemos en el momento”, cuenta Ezquerra.

Mientras la industria alimentaria se concienza, desde los huertos urbanos hacen lo propio con los ciudadanos. Por el momento, sus puertas seguirán abiertas a cualquiera que esté dispuesto a participar. Una actividad que parece moverse entre la implicación social y la nostalgia.