

BENDITAS MALAS HIERBAS

El verde en la ciudad ya no se ve como decoración o estorbo: limpia el aire, despeja la mente, cobija a insectos antiplagas y alimenta a otros animales. Científicos y entidades vindican el valor de las malas hierbas. La etnobotánica del asfalto descubre la belleza y utilidad del «tercer paisaje».

POR MICHELE CATANZARO

Un domingo por la mañana, un puñado de personas trepa por las laderas de Montjuïc recogiendo plantas selváticas. Les guía Filippo Micoletti, apasionado de la agricultura alternativa. «Esta es una crucifera, de la familia de las coles –explica Micoletti–, basta con contar los pétalos y los sépalos para reconocerla y saber que es comestible». Al final del paseo, el grupo cocina los vegetales recolectados y se los come.

En los últimos años, se han multiplicado los colectivos que hacen aprovechamiento del verde urbano. Con las naranjas amargas de los árboles que decoran una plaza se puede hacer mermelada. Con las aceitunas de un olivo trasplantado en una rotonda se puede hacer jabón. En la comunidad china se recolecta el diente de león; en la tibetana, el cenizo, y en la italiana, la achicoria.

Semillas bajo el asfalto

Las malas hierbas ya no parecen tan malas. Hay quienes dejan que crezcan en alcorques y huertos urbanos. No son malezas para eliminar: tienen un valor. «Intentamos arrancar cosas que siempre vuelven a salir. Debajo del asfalto hay semillas que crecen con un poco de agua y de tierra. La naturaleza no empieza en el Montseny: la tenemos allado», afirma Evarist March, botánico y colaborador del Cellar de Can Roca.

«Si queremos mantener el ecosistema, hay que cambiar de mo-



Juan Bernardo Martín Corral, de Parc i Jardins, entre rabanizas blancas, en el parque de Les Glòries.

LAURA GUERRERO

delo cultural: las malezas no son feas, sino útiles, hermosas e interesantes», afirma Gilles Clément, paisajista y autor del *Manifiesto del Tercer Paisaje* (GG, 2018), en el cual reivindica el valor de los sistemas biológicos que prosperan en la frontera entre ciudad y campo.

«Tenemos que entender el papel del desorden en los espacios urbanos. Una vegetación espontánea cuidada puede diversificar y ser bonita», afirma Marc Talavera, presidente de Eixarcolant, colectivo dedicado a la valorización de las plantas silvestres comestibles.

Flora pionera

Las malas hierbas urbanas tienen un nombre más noble: *vegetación ruderal*. «Son plantas capaces de vivir en un ambiente sucio y revuelto, donde pasan las personas y los animales hacen sus necesidades. En este entorno abunda un tipo de nitrógeno que no facilita el crecimiento vegetal», explica Jordina Belmonte, botánica del Institut de Ciències i Tecnologies Ambientals (ICTA-UAB). Sin embargo, plantas como las malvas, las ortigas y las parietarias saben sobrevivir en medio de todo eso.

«Estas hierbas son muy adaptables. Una bolsa de pastor te la encuentras igual en la ciudad que en alta montaña. Suelen ser plantas colonizadoras. Las semillas de hierba cana se pegan a los neumáticos para dispersarse», explica Eduardo Barba, jardinero y autor de *Una flor en el asfalto* (Tres Hermanas, 2021), una guía de hierbas urbanas. ➔

➔ «Estas plantas se tienen que espabilar porque nadie las cuida. Producen unas moléculas, llamadas metabolitos secundarios, que les sirven para defenderse, y que nos suelen gustar: aromas, sustancias medicinales, etcétera», explica March. «Hay más biomasa silvestre comestible en un solar de Barcelona que en la misma superficie en Collserola», añade Talavera.

150 especies aprovechables

El colectivo que preside, Eixarcolant, organiza salidas etnobotánicas en entornos urbanos, a menudo en compañía de personas mayores que explican cómo aprovechaban las plantas en sus tiempos. La ortiga se puede comer en tortilla o en pesto. Las hojas del cenizo son como unas espinacas. Las de la amapola y cerraja se pueden tomar en ensaladas.

«En un entorno rural, se aprovechaban más de 150 especies. En la ciudad, ir a buscarlas ya no forma parte de lo cotidiano. Hay que ser conscientes de cómo aprovechar lo que tenemos en el territorio», explica Talavera.

Activistas y naranjas

Los movimientos vecinales fueron pioneros en cambiar la visión de la naturaleza urbana. Cada año, entre 2010 y 2015, algunos vecinos del barrio de la Verneda organizaron una *taronjada resilient* (naranjada resiliente). «En el barrio hay diversos sitios con árboles [decorativos] de naranja amarga. En enero o febrero, nos reuníamos una mañana, recogíamos hasta 200 kilos de fruta que se habrían desperdiciado y elaborábamos mermelada en una plaza», recuerda Ricard Álvarez, uno de los implicados.

El año pasado, la experiencia resucitó en el barrio de Sant Andreu. Allí, se llevó a cabo una recolección de naranjas amargas organizada por Espigoladors. Esta entidad opera habitualmente en el campo, donde ha recuperado el espigado: la costumbre de reco-



AMANDA BATALLER

Jana Peters, del colectivo Eixarcolant, con cerraja menuda.

ger los productos comestibles abandonados por incumplir criterios estéticos o porque el precio de venta no compensaría.

«Un espigado urbano rompe la dicotomía entre el campo y la ciudad, pone de manifiesto que también en esta última hay alimentos, y valoriza lo que de otra forma solo se consideraría un residuo», explica Anna Gras, de Espigoladors.

Artistas y aceitunas

Otros pioneros en mirar a la vegetación urbana de forma distinta han sido los artistas. Desde 2017, Laura Palau se ha presentado en diversas ciudades europeas con sombrero, alforja y un largo palo, para recoger aceitunas de olivos plantados en rotondas, gasolineras o carreteras. En 2020, produjo 40 litros de aceite con frutos recogidos en Castelló. De ellos, sacó 88 pastillas de jabón.

«Quería visualizar la cantidad de material que hay en la ciudad. El aceite se vende a muy bajo precio en España y muchos olivos se arrancan y se convierten en plantas decorativas. Me molesta, porque deberían considerarse un patrimonio», explica la artista.

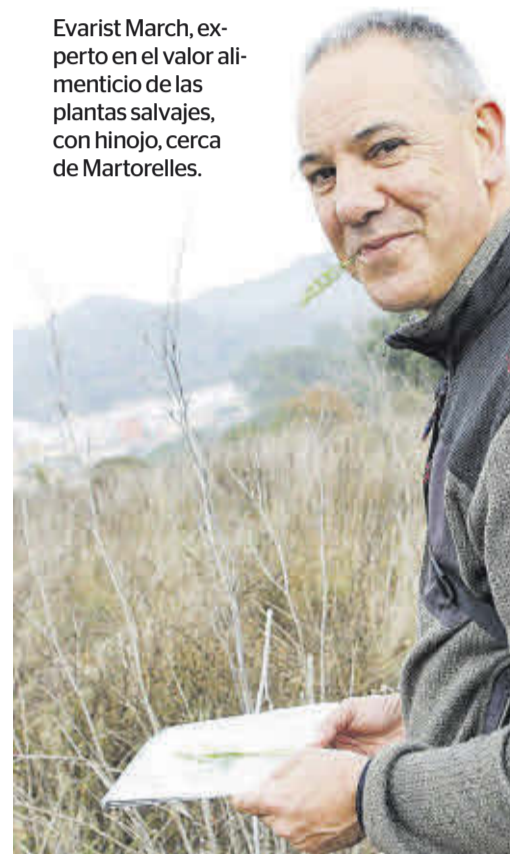
Sin conocer esa actuación, la asociación barcelonesa SomLaClau ha llegado a la misma conclusión. Habitualmente, esta entidad recupera de las tiendas la comida que de otra forma se tiraría. Pero el otoño pasado recorrieron Poblesec y Montjuïc, recolectando aceitunas de olivos de esos barrios. Luego, las pusieron en escabeche y, hacia final de mes, pretenden abrir los tarros para ver el resultado.

Ecosistemas útiles

La utilidad principal del verde urbano va más allá de su aprovechamiento. Su presencia atrae a pájaros, mariposas, abejas, abejorros y sírfidos. Los pájaros verdicillos comen las semillas de la rabaniza blanca, que también alimenta la oruga de una mariposa de la col.

Los insectos que frecuentan la

Evarist March, experto en el valor alimenticio de las plantas salvajes, con hinojo, cerca de Martorelles.



El jardinero Eduardo Barba, autor de 'Una flor en el asfalto', junto a una cimbalaria.



HERBARIO DEL ASFALTO



BOLSA DE PASTOR

Del Nilo al Himalaya, es una de las plantas más comunes del planeta. En China es un manjar. Es protocarnívora: produce un líquido que atrapa pequeños gusanos y otra microfauna, que se come.



OMBLIGO DE VENUS

Se ha comido desde la época romana hasta hoy (sobre todo en restaurantes de alta cocina). Contiene Omega 3. Botticelli la incluyó en su 'Adoración del niño Jesús por los Reyes Magos'.



CARDO COMÚN

Actúa de plaguicida natural al atraer gran cantidad de pulgones. Estos, a su vez, actúan de imán de mariquitas, larvas de sírfidos, avispias y otros insectos que se comen los pulgones, actuando de fauna auxiliar.

ANNA MAS



maleza también polinizan balcones, jardines y huertos. **«Los espacios libres, donde no hay intervención de los jardineros, son como un jardín gratuito»**, afirma Clément.

Su función más sorprendente es atraer a la fauna auxiliar. **«La maleza atrae a mariquitas, crisópidos, sírfidos y otros insectos, que son depredadores de las plagas de jardines y viveros, como los pulgones»**, explica Juan Bernardo Martín Corral, técnico de biodiversidad de Parques y Jardines del Ajuntament de Barcelona. El aliso de mar, la cerraña o la rabaniza blanca son auténticas nodrizas de estos plaguicidas naturales.

La maleza también atrae a microbios y hongos que generan un suelo de mejor calidad. A la vez, absorbe el agua en sus raíces, reduciendo la erosión y las inundaciones. Y como cualquier planta, absorbe CO₂, genera oxígeno y fija el polvo y los tóxicos.

Jardinería resiliente

«Estamos acostumbrados a una jardinería centroeuropea, con grandes superficies de césped, que consume agua y adobo. Y cada vez llueve menos», observa Martín Corral. **«Llevamos décadas donde el ideal de la jardinería es lo ordenado o lo exótico. Pero en un contexto de cambio climático necesitamos especies adaptadas localmente, que requieran poco agua y pocos fertilizantes»**, coincide Talavera.

La estrategia de Parques y Jardines empieza con segar algunas parcelas cada dos meses. Eso es suficiente para que se instale mucha vegetación autóctona y lleguen los polinizadores. La vegetación alcanza una altura de 25 centímetros y se genera un prado urbano. Si se reduce el mantenimiento a dos o tres veces al año, aparecen más animales, las plantas alcanzan los 45 centímetros de altura y se forma una pradera.

Pilar Sampietro, periodista y activista medioambiental, pide aún más ambición para avanzar hacia **«la ciudad comestible»** (el tí-

DAVID CASTRO



JORDI COTRINA



Sampietro, tratando de alcanzar unas naranjas, en la plaza Font i Sagué del Clot.

tulo de su libro, editado por Morsa en 2018). **«En un futuro, las ciudades tendrán que vivir de manera diferente y superar las escasez de alimentos que las caracteriza»**, afirma.

Riesgo de intoxicación

Una objeción al aprovechamiento urbano es el riesgo de intoxicarse. Por ejemplo, la zanahoria salvaje y la cicuta se parecen. Y puede haber insecticidas en el aceite urbano de las ciudades que los emplean. Martín Corral desaconseja el consumo de plantas urbanas. Pero Talavera observa que las especies venenosas son realmente pocas y que se trata de actuar como con las setas: comer solo si se conoce con seguridad lo que se lleva a la boca.

Otro riesgo es que una ciudad más verde se llene de polen y provoque más alergias. Jordina Belmonte, sin embargo, quita hierro al asunto. **«El cuerpo de las personas se acostumbra al ambiente. Llegaría un momento en que más plantas no causarían más alergias. En Andalucía hay mucho polen de olivo y, sin embargo, no hay muchas más reacciones que en Catalunya»**, observa.

Finalmente, muchos perciben las malas hierbas como algo sucio y descuidado. **«Hablar de desbrozar es tergiversar. Tratamos a las plantas como basura porque nos recuerdan algo silvestre»**, observa March. **«Las plantas no son sucias, lo es el plástico que a veces tiramos en este espacio y es difícil de limpiar»**, afirma Clément. Para evitar esos comportamientos **«hay que aprender a entenderlo, aceptarlo y apreciarlo»**, añade.

Todos los amantes de las malas hierbas acaban hablando de educación. **«Si le enseñas a un niño el nombre de una planta y algo sobre ella, no se le va a olvidar en la vida. Cuando vaya por la calle, pensando en sus preocupaciones, se acordará de ello y reconocerá esa belleza. La belleza es cultural. Hay que cambiar la mirada»**, concluye Barba. ≡

MALVA

Plinio el Viejo decía que una cucharada protege de cualquier enfermedad durante un día. Carlomagno ordenó cultivarla en sus jardines. Esta botica con raíces es de la misma familia que el baobab.



ARENARIA ROJA

Por sus propiedades se le llama hierba meona en Argentina. Pero poca broma: uno de sus componentes se está estudiando para combatir el alzhéimer. Crece en terrenos arenosos, fijando y activando el suelo.



DIENTE DE LEÓN

Es fuente de alimento de casi 400 especies de animales. Produce flores incluso en invierno y muchos abejorros sobreviven en la estación fría gracias a él. Anglosajones, celtas, galos y romanos la comían.