

reducir el uso de herbicidas. Pero nada servirá si no hay estudios sobre la rentabilidad del cultivo ecológico o si no se demuestra a los agricultores que la práctica ecológica no les perjudicará económicamente».

En cambio, para Raúl, la cuestión de la transición ecológica no debería valorarse con criterios economicistas. «Tendríamos que preguntarnos qué es mejor: ¿cultivar un arroz de calidad nutricional o un arroz con moléculas perniciosas para la salud?, ¿la sobreproducción para competir en el mercado global o la producción consciente para alimentar a los territorios productores y adyacentes? En definitiva, ¿llegar al colapso irreversible de un ecosistema o recuperar las prácticas sostenibles que desarrollaron nuestros ancestros?».

Hacer camino desde la base

Es precisamente la relación con los arroceros (un sector totalmente masculinizado) lo que más está costando en el día a día del banco de paja. «Al principio parecía que tirábamos de favores», cuenta Lucía. «El primer año, el banco de paja consistió simplemente en un llamamiento para pasar la tarde en la siega del arroz y decirle a la gente: mirad, aquí hay paja y os la podéis llevar. El siguiente año hicimos una demostración del empacado, porque mucha gente decía que no se podía. Los propietarios no estaban especialmente ilusionados; si alguien recoge la paja, perfecto, pero siempre que no sea ninguna molestia». Raúl cree que este escepticismo tiene relación con la escala de las propuestas: «Se piensa que la solución tiene que ser de un cariz empresarial fuerte y nosotros hablamos de otro tipo de metodología mucho más práctica, social y de interacción con el espacio y no tanto de maquinaria pesada, grandes inversiones, etc.».

Sin embargo, la edición del Banco de Paja de Arroz de la Albufera de 2017 fue un punto de inflexión gracias a la complicidad de un empacador local, José Luis, que además de preparar el empacado, proporcionó almacenamiento y distribución, de forma que la gente podía ir a recoger paja durante todo el año. «Hemos pasado de 3000 balas de paja a más de 30.000 en un año, el equivalente a 200 hectáreas, que ya es una buena cantidad», explica Raúl. Las personas que recogen la paja pagan un euro por bala al empacador para cubrir sus gastos.

Lucía dice que uno de los éxitos del banco de paja es hacer red: «A cada proyecto que llega con

ideas sobre cómo utilizar la paja lo ponemos en contacto con otros similares. También tratamos de darles visibilidad, porque son muy inspiradores». Para ella, sería un éxito conseguir que en el parque de la Albufera las próximas infraestructuras se construyeran solo con paja de arroz y esta práctica se podría extender al resto de espacios naturales. «Si todos los campos de cítricos de los alrededores usaran la paja de arroz para acolchar la tierra, mitigaríamos el problema de la paja y el ahorro de agua sería notorio», añade Raúl.

En cualquier caso, una transición a ecológico por parte de todo el arrozal parece una tarea utópica actualmente, aunque está muy cerca el ejemplo del Parque Natural del Delta del Ebro, donde buena parte del arroz es ecológico y se valora la recuperación de prácticas tradicionales. «Para nosotros lo más importante es conectar los proyectos agroecológicos que ya existen aquí y hacernos fuertes gracias al apoyo mutuo y las alianzas. Si somos capaces de contextualizar todo esto en la pequeña escala en la que estamos trabajando, en una transición agroecológica en la que intervengan los grupos de consumo y el resto de actores, podemos colocar fácilmente tanto la paja sin residuos como el arroz ecológico entre las redes que hemos tejido», asegura Raúl. Para Josep Manuel Pérez, la alianza con el consumo es básica, «estaría muy bien si el sobrecoste de producir de manera ecológica se asume por parte de la población y de la administración». Respecto al precio, para Lucía, un buen reto sería retirar todo el arroz de la Albufera de los canales globalizados de comercialización, «porque si no, es imposible, ahora mismo están pagando a 30 céntimos el kilo de arroz. Es un cultivo que sobrevive por las ayudas de la PAC. Debemos hacer reflexionar a la sociedad sobre nuestros espacios naturales porque a toda la gente que viene de visita al parque siempre se le llene la boca de orgullo y gozo con la Albufera y la agricultura, pero... ¿dónde compran el arroz?».

Celia Climent de la Hera
CERAI

Patricia Dopazo Gallego
Plataforma per la Sobirania Alimentària
del País Valencià y Revista SABC

Erik Hobbelink



Los huertos pueden ser espacios de ocio, terapéuticos o educativos; espacios donde desarrollar un papel de cuidados, donde huir del ritmo frenético de nuestras vidas o incluso donde desarrollar elementos propios de una identidad y recordar un pasado vivido. Mediante la historia de cuatro mujeres que cultivan en las Huertas Sociales del Espacio Rural Gallecs (Catalunya), este artículo pretende poner un foco sobre esas otras funciones de los huertos, a veces infravaloradas.

Las mujeres hortelanas

Elvira no trabaja en el mercado laboral, pero hace más horas que un reloj: prepara comidas diarias para sus tres hijos, lava y plancha la ropa, va a comprar, barre, ordena la casa y quién sabe cuántas cosas más. Además, hace otros trabajos puntuales como coser, hacer jabón

artesanal, conservar semillas o preparar conservas para el invierno. Cuando tenía 20 años llegó a Mollet del Vallès desde Jaén y desde entonces han pasado 42 años, de los cuales lleva 12 trabajando este huerto, ahora (verano) con tomates, pimientos, berenjenas, calabacines, etc.

Hawa es de Mauritania y su amiga Asa de Senegal, ambas son jóvenes y vecinas de Mollet del Valles y suelen venir juntas al huerto desde hace dos años. La primera tiene tres hijos; la segunda, cinco, y tampoco les sobra el tiempo. En África, ambas se ocupaban ya de la tierra y ahora aplican con éxito sus saberes en un clima y ambiente muy distintos. Mientras hablamos, nos rodean plantas como la casava (o yuca), el cilantro, la oca, el amaranto, el hibisco (o rosa de Jamaica) o el nakati (o berenjena etíope).

Natalia es de Ucrania y en dos años le ha dado tiempo a experimentar con técnicas de cultivo y variedades muy distintas, y quizá por ello tiene uno de los huertos más diversos de toda la zona, al que ella misma llama 'selva comestible'. Una selva formada por hortalizas de todos los tipos, así como flores, especies y plantas medicinales, como campanilla, narciso, caléndula, capuchina, trébol, menta, salvia, perejil y albahaca, entre otras. Indaga mucho por internet sobre las propiedades de las plantas, nuevas recetas, técnicas de cultivo o métodos de conserva que después experimenta.

Elvira en su huerta. Foto: Erik Hobbelink



Un espacio de ocio

El huerto relaja: sembrar, regar, observar el progreso de los cultivos o arreglar los bancales a menudo nos libera de las preocupaciones y las prisas de nuestro día a día. Para Elvira, una de las funciones más importantes es esa: «A mí el huerto me relaja muchísimo. Una vez estoy aquí no me acuerdo de nada de lo de fuera. Cuando estoy en mi casa estoy todo el día arriba y abajo, esto me distrae y ni me entero de que ya ha pasado todo el día».

Natalia lo describe como un proceso de desahogo de sus quehaceres cotidianos: «En casa o estás enganchada a la pantalla del móvil o tienes que hacer mil cosas. Hasta hace poco tenía en casa a la tía de mi marido, de más de 90 años; no es que complicase mucho las cosas, pero la convivencia entre los tres era un reto. Aquí tengo una sensación de huida de la rutina y la actividad del día a día; se trata de salir de casa y hacer otras cosas sola».

El ocio y el entretenimiento en el huerto tienen que ver con su función estética, con la belleza de crear un paisaje que además de alimentarte te alegra la vista. «Mira, esta flor es de las más bonitas para mí, en esta época es cuando empiezan a salir y llenan el huerto», dice Natalia, que me enseña un conjunto de fotografías de distintas flores tomadas en diferentes momentos del año.

Un espacio social

También puede representar un lugar donde socializar y hacer tareas en comunidad, lo que muchas veces permite tejer o fortalecer vínculos sociales con otras personas. Hawa y Asa siempre vienen juntas y a veces incluso traen a sus hijos. «Los niños salen un poco de casa y van aprendiendo cosas. Es bueno así porque nos ayudamos entre todas y tenemos compañía cuando trabajamos o durante el camino». Con una sonrisa, describen la relación que han construido con algunas de las personas de alrededor. «Tenemos un vecino muy simpático, se sorprendió mucho la primera vez que vio algunas de las plantas, como la mandioca, que no se ve aquí, y desde entonces siempre viene a saludarnos y a preguntarnos cosas del huerto. A veces nos da tomates u otras verduras y nosotras le damos de lo nuestro».

Elvira, que es la que lleva más tiempo, conoce a mucha gente dentro del huerto y ha visto de todo: «Por aquí ha pasado mucha gente, siempre te llevas con los que tienes alrededor, a veces más



Hawa cuidando de sus cultivos.
Foto: Erik Hobbelink

gente. «Bueno, yo nunca he tenido huerto, porque en Jaén era de secano, no sabía nada de esto. Pero bueno, cualquiera aquí te dice lo que tienes que hacer o miras un poco qué es lo que hace otra gente y ya está. He ido aprendiendo un poco sobre la marcha».

Un espacio de cuidados

Como no podría ser de otro modo, el huerto nos abastece de alimentos frescos y naturales que nos permiten cuidar nuestro cuerpo y gozar de autonomía. «Para mí el huerto es un modo de sobrevivir y comer natural, porque cuando vas a comprar por ahí al final no sabes ni lo que comes. Tampoco tienes mucho acceso a comprar todo lo que quieres. Si trabajas, una parte importante de tu salario va para la comida, y de esta manera tienes más autonomía para sobrevivir mejor. Guardas patatas, zanahoria, remolacha...», explica Natalia. También le gusta la idea de cuidar a la naturaleza mientras produce, evitando el uso de químicos o usando plantas que favorecen a insectos polinizadores, «Yo aquí tengo de todo, no solo para la comida, tengo flores y aromáticas para atraer insectos, hay que pensar en la naturaleza. Intento hacerlo de la manera más ecológica posible, al final lo que tiras en las plantas también te lo comes, pero lo malo es que aquí la mayoría de gente utiliza químicos».

Hawa y Asa cultivan para garantizar un plato en casa cada día. «Es importante tener este huerto para proteger a nuestra familia y traer

y a veces menos. Hay quien viene incluso a celebrar cumpleaños, a tomarse un vino o el vermouth. Yo antes tenía unos amigos en el huerto de al lado y a veces nos veíamos para merendar. El de aquí resulta que vive muy cerca de mi casa en Mollet, y ahora venimos a veces juntos. Cuando llegué había dos abuelos muy *apañaos* que ya no están, pero a veces me los encuentro por la calle y me saludan muy alegremente».

Un espacio de aprendizaje

El huerto se puede convertir en un espacio de aprendizaje y de desarrollo de capacidades de todo tipo. Natalia cuenta que ha sido todo un reto desde el inicio y poco a poco ha ido aprendiendo sola cómo trabajarlo, a fuerza de experimentar. «Cuando entré en el huerto sabía muy poco. En mi casa, en Ucrania, teníamos un poco de campo, pero tampoco iba mucho y no me acordaba. El huerto para mí es un puro experimento. Es como la vida, una experiencia, vas probando con lo que te vas encontrando porque cada año es diferente y te tienes que adaptar a lo que sale».

De un modo similar, Elvira explica este aprendizaje como un proceso de interacción con la

Sobre Gallecs y las huertas sociales

El Espacio Rural Gallecs es un espacio agrícola caracterizado por el predominio de cultivos extensivos de secano de 753 hectáreas, 15 km al norte de Barcelona, en la comarca del Vallès Oriental. Está rodeado de importantes redes industriales y residenciales, y de vías de comunicación. Actualmente, constituye una de las escasas reservas de espacio rural en la zona metropolitana de Barcelona y uno de los pocos testimonios que quedan del paisaje agrícola tradicional de la comarca. Además, desde hace unos años, Gallecs está llevando a cabo una ejemplar transición a la agricultura ecológica, con la transformación de muchos de sus campos y la formación de la Associació Agroecològica de Gallecs.

En Gallecs se practica mayormente agricultura profesional, pero se pueden encontrar pequeñas extensiones destinadas a la agricultura social para ofrecer un servicio lúdico a la población de los municipios colindantes. Son extensiones parceladas donde se adjudican licencias de uso temporales. Concretamente, las Huertas Sociales de Gallecs son 4 ha de tierra de propiedad pública distribuida en 200 parcelas de 200 m² cada una. Este espacio existe desde hace más de 20 años.

verduras frescas. Es una manera de no depender de un sueldo porque esto nunca te lo van a quitar. También podemos compartir con otros amigos que no tienen huerto, regalamos mucho de lo que nos sobra cada año».

Un espacio identitario

El huerto se convierte a la vez en un espacio donde proyectar elementos de la propia cultura, del lugar donde se ha crecido o en el que se habita. Hawa y Asa cultivan variedades africanas que para ellas han representado su sustento toda su vida: «Todas estas variedades las cultivamos en Mauritania y Senegal, es lo que estamos acostumbradas a comer y en casa preferimos esto a lo que hay aquí. En realidad, ahora también se pueden encontrar en el mercado en tiendas africanas, pero es mucho mejor cultivarlo una misma porque te recuerda a casa y a la familia».

Del mismo modo, Natalia tiene arraigo con algunas de las variedades que utiliza, «hay muchas plantas que me recuerdan a los cultivos y maneras de cultivar que teníamos en casa, claro, y por eso las planto. Luego las cocino y hago unos platos deliciosos que me transportan a cuando era pequeña y mi madre nos cocinaba. Por ejemplo, el tupinambo, que no se ve mucho por aquí. Cultivo para comer lo más sano posible, pero también se trata de recuperar con mis propias manos los sabores de mi tierra».

Un espacio espiritual

Por último, un huerto también puede representar un espacio para disfrutar de una experiencia espiritual, de contacto con la naturaleza, de recordar personas o lugares, o incluso de crecimiento interior y meditación. «Tengo unos arbustos allí plantados en recuerdo de mis abuelos. En su casa crecían mucho y yo de pequeña solía corretear por allí. Es bonito tenerlos aquí y recordarlos cuando estoy en el huerto. Lo podría haber hecho en casa, pero allí no tengo suficiente espacio», explica Natalia.

Elvira también tiene un cierto vínculo emocional con la huerta, ya que fue su marido quien empezó a cultivarla y lamentablemente falleció antes de poder empezar a cosechar. «Él no pudo disfrutarla ni siquiera un solo año. En un principio, me sabía mal no continuar lo que él empezó. Cuando me he sentido mal o he estado algo deprimida, siempre me ha gustado venir aquí».

Erik Hobbelink

Agroecólogo y miembro de la cooperativa
de consumo Can Pujades [Barcelona]



Algarroba

PASADO Y FUTURO

Adrià Gomís

*¿Habéis comido alguna vez algarroba?
Tanto si la respuesta es afirmativa como
si no, os animo a saber más sobre el
tema. En este artículo repasamos la
historia de un alimento olvidado.*

Cultivado en toda la costa mediterránea, desde la actual Turquía hasta la península ibérica, el algarrobo ha sido, desde siempre, un seguro de vida gracias a su versatilidad y rusticidad, ya que crece en cualquier suelo y resiste bien la sequía. Su fruto, la algarroba, ha proporcionando una fuente complementaria de alimento a personas y animales en terrenos que de otro modo quedarían desnudos o improductivos.

En la antigüedad la algarroba, de la familia de las legumbres, era utilizada por su dulzura, tanto que los egipcios tenían en la escritura jeroglífica una algarroba como símbolo de la dulzura. Los griegos, por su parte, que la llamaban *keration*, utilizaban su semilla como medida de peso gracias a su uniformidad: una semilla pesa 0,2 g, de forma que se podía utilizar para pesar piedras preciosas.

De venerada a olvidada

La Revolución verde ha cambiado el modelo alimentario y se ha perdido un 75 % de las variedades vegetales que consumimos en la dieta (FAO, 2004). El abono químico, los pesticidas y los fungicidas han propiciado los monocultivos y han despoblado el campo, pero especialmente la mecanización de la agricultura y el consiguiente abandono del trabajo agrícola con animales, han marginado al algarrobo y su fruto, estigmatizado también durante la posguerra como «comida de pobres». De un total de producción cercano a 400.000 toneladas en 1965 hemos pasado a poco más de 26.000 en 2016 (FAOSTAT).

Actualmente, en ganadería resulta más económico consumir soja transgénica procedente de Sudamérica que recoger las algarrobas del campo de al lado. Se ha abandonado el cultivo, y en la mayoría de los casos no se ha sustituido