

La huerta en casa: familiar y agroecológica

Por: ANA PERÉ VIGNAU. 26/12/2021

La búsqueda por garantizar el acceso a una alimentación saludable, variada y con mucho valor nutricional lleva a cada vez más personas a alimentarse con las frutas y verduras que producen en su casa. No requiere de amplios espacios ni grandes inversiones de dinero, sólo hace falta un poco de sol y voluntad.

Pocas cosas dan más placer que comer una ensalada hecha con verduras de la propia huerta. La salud, el sabor auténtico y la soberanía alimentaria son las principales razones para hundir las manos en la tierra. Se valora saber de dónde viene lo que comemos y que todo lo que está en el plato recibió nuestro cuidado y amor. A eso hay que sumarle la ausencia de pesticidas o productos químicos.

Balcones, patios y jardines lucen lechugas, tomates y calabazas. La escasez de metros ya no es un problema ni tampoco una excusa. La clave es contar con sol: cómo mínimo se necesitan 5 horas diarias, aseguran los expertos.

El verde está entrando en las ciudades y alrededores, tanto desde la iniciativa privada como desde el ámbito estatal. Desde hace 30 años avanza a paso firme **Prohuerta**, una política pública del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación y el INTA. El programa crece al amparo de estas prácticas agrícolas que ayudan a estrechar lazos en la comunidad.

“La iniciativa nació para garantizar el acceso a una alimentación saludable a una masa de población considerada crítica o vulnerable en la década del 90, en un contexto de crisis. Fue una respuesta ante esa situación. Brindamos capacitaciones, información sobre armado de huertas y manejo de granjas domésticas –detalla Lorena Tanferna, técnica de ProHuerta–.

Con el tiempo, el programa se fue especializando en acompañar proyectos de granjas y huertas comunitarias, para fomentar lo que nosotros denominamos una gran red de productores de su propio alimento. Lo que se busca es garantizar el acceso a una alimentación saludable, variada y con mucho valor nutricional”.

Con acompañamiento técnico, capacitación y entrega semillas, ProHuerta apunta a que la gente empiece a adquirir hábitos de consumo saludable y pueda generar su propio alimento. Muchos utilizan la cosecha en sus comidas diarias, y otros intentan dar salida al excedente de su producción ecológica con la comercialización.

“Este es un valor agregado –señala Tanferna–. Aquello que se enseñó para que la gente hiciera como medio de abastecimiento individual en algunos casos fue generando redes de intercambio. Las sorpresas más agradables que ha tenido el programa es ver cómo emprendimientos familiares han alcanzado a comercializar sus productos en ferias locales y han conseguido obtener una marca propia y ser reconocidos dentro del mercado de la economía social y solidaria. Ahora pueden vivir a partir del trabajo y del esfuerzo de haber trabajado la tierra”.

El 70% de las huertas y granjas que acompaña ProHuerta están en zonas urbanas y periurbanas. Si bien el avance del programa se hizo más visible en AMBA, está presente desde Ushuaia a Jujuy. “Hay técnicos referentes que llevan adelante el proyecto y un grupo de promotores que trabajan de forma voluntaria y replican ese conocimiento en su barrio y su pueblada. De este modo se genera una red que cada vez crece más y en la cual se van tejiendo lazos de sustentabilidad en el manejo de sus recursos”, suma la especialista en huertas familiares.

Además de alimento, llevar adelante un jardín comestible tiene muchos aspectos placenteros: estar al aire libre, trabajar con las manos y con otras personas. La comunidad que se forma entre gente, plantas y tierra es potente. Cambia el enfoque sobre la vida urbana.

“Cada forma de generar una huerta tiene sus propios desafíos. Lo importante es mantener el equilibrio natural de los espacios donde uno cultiva. No hacer monocultivo sino variedad de verduras y también aromáticas. Empezar a percibir a la huerta como un espacio vivo de interacción donde nosotros tenemos que tratar de **emular a la naturaleza lo más posible para que nuestra intervención sea la mínima indispensable**”, observa la experta de ProHuerta.

[LEER EL ARTICULO ORIGINAL PULSANDO AQUÍ](#)

Fotografía: Nuestras voces

Fecha de creación

2021/12/26