

Tomas Larrañaga, hortelano ecológico de Antzuola, Gipuzkoa

« Realizamos lo esencial de nuestra producción de hortalizas al aire libre. Pero para disponer también de producción en invierno y primavera tenemos algunos túneles (invernaderos) fríos (sin calefacción). Éstos representan 4000 m² sobre una superficie total de cultivo de 13.000 m² (hectárea y media). Los límites del caserío nos obligan a usar el plástico más de lo que nos gustaría. »

¿Por qué hemos optado por dar prioridad a las hortalizas de temporada?

- La razón principal es de orden ecológico: siendo la energía del sol la que permite a los vegetales desarrollarse, considero una aberración ecológica producirlas consumiendo energías fósiles. Éste es el caso cuando se calientan los invernaderos pero también al utilizar los plásticos. El plástico procede del petróleo. Hacen falta millones de años para que se cree ese petróleo, y cuando se utiliza ese plástico como acolchado sobre el suelo agrícola, se consume en tres años. Nos creemos que la agricultura es productora de energía (en forma de alimentos), cuando en realidad consume mucho más de lo que ella produce, creo que hasta seis veces más. En mi opinión, sería coherente introducir la noción de rendimiento energético en la normativa de la agricultura ecológica. Por nuestra parte, hemos optado por no utilizar plástico fuera de lo que son los túneles para acelerar la producción.

- La segunda razón está ligada al funcionamiento de nuestro cuerpo humano. La naturaleza ha hecho bien las cosas. En invierno necesitamos hortalizas que suministren energía, como las legumbres, y en verano más hortalizas que refresquen, como los tomates. Por otro lado, comiendo las mismas hortalizas todo el año perdemos el contacto con la naturaleza, con nuestra tierra, que tiene sus propios ritmos.

- La última razón tiene que ver con el gusto: comer hortalizas de temporada es ir variando de sabores a lo largo del año. Y por otra parte, las hortalizas de «fuera de temporada» tienen, en general, menos gusto. Por este motivo hay algunos clientes que nunca nos compran hortalizas que han sido cultivadas en invernadero o que han pasado tiempo en cámaras.

A pesar de todo, haciendo venta directa es muy difícil renunciar a un túnel frío para avanzar la primavera, pues hay que reconocer que hasta fin de otoño (diciembre) tenemos una amplia gama de hortalizas. Después hay pocas que soporten las heladas. Y cuando llegan los meses de Febrero y Marzo, la gente está un poco cansada de patatas, puerros, zanahorias y berza, sobre todo pensando que las primeras hortalizas al aire libre no llegan antes de Junio.



EKO

NEKAZARITZA

El invernadero nos permite ofrecer productos más precoces: los primeros puerros con un gusto totalmente diferente a los del invierno, los rábanos, las primeras zanahorias tiernas, y por supuesto las primeras hortalizas típicamente de primavera: guisantes y habas. Es importante que cuando el buen tiempo llega, se huela la primavera en nuestro puesto de venta en el mercado.

Los túneles nos sirven igualmente para adelantar la producción de hortalizas de verano. La estacionalidad de las hortalizas viene determinada por la temperatura de germinación.

En ciertas plantas es bastante elevada, más alta que la temperatura que será necesaria para el desarrollo posterior de la planta. Es un modo que tiene la naturaleza de asegurar su conservación. Tomemos el caso del tomate, que tiene un desarrollo bastante lento. Si se quiere cultivar al aire libre, no se tendrán tomates antes de fin de Julio o comienzos de Agosto, lo que no es imaginable para el mercado. Nos vemos, pues, obligados a iniciar el cultivo calentando el semillero. No se precisa un gran consumo energético: basta con hacer el semillero en una cajita en casa o en el invernadero, para ganar en torno a dos meses. Este es también el caso de las berenjenas, pimientos y calabacines.

Aunque sólo se vendan hortalizas de temporada, ello no impide que los clientes tengan una amplia gama donde elegir: nunca menos de quince y en ocasiones hasta treinta.

Las hortalizas básicas aseguran lo esencial de la venta: zanahorias, patatas, puerros en invierno, hortalizas de fruto en verano y lechugas y similares durante todo el año, pues hay variedades adaptadas a cada estación. Nos hemos propuesto, además, mantener una elevada diversidad, con hortalizas infrecuentes como las calabazas, los rábanos negros, el topinambur, o plantas para condimentar, como albahaca, menta, apio, etc.

Estas curiosidades representan un aspecto atractivo de nuestro puesto en el mercado y que nos distingue de los demás. Hay gente que viene al mercado para encontrar productos que no se ven en la gran distribución.

Tenemos clientes que compran nuestros productos no porque sean ecológicos, sino por el gusto que tienen. Nos han dicho más de una vez que nuestras zanahorias son las mejores del mercado. Esto se debe al cultivo ecológico y también al hecho de que, a menudo, damos preferencia a variedades antiguas seleccionadas por criterios de gusto. El hecho de hacer venta directa nos permite relegar criterios como la homogeneidad o la coloración que, por el contrario, son esenciales para la exportación o la gran distribución.

Algunas hortalizas tienen un gusto tan pronunciado que pueden resultar intolerables para algunos mientras que otros las apreciarán de preferencia. Se trata, pues, también, de educar el gusto.»





Hortalizas de temporada en el huerto

Objetivo

- * Identificar los periodos de producción de las hortalizas al aire libre.
- * Comprender los vínculos entre los periodos de producción y los ciclos naturales.
- * Apreciar el interés de las hortalizas de temporada en términos de sabor, de calidad nutritiva, de precio y de protección del medio ambiente.

Actividad

Se desarrolla en tres lugares diferentes:

- en una huerta que disponga de una amplia gama de hortalizas cultivadas principalmente al aire libre.
- en un mercado o tienda de frutas y hortalizas.
- en clase.

Material

- * lápices de colores para la visita a la huerta.
- * algunas hortalizas de temporada compradas algunos días antes de la visita, conservadas a temperatura ambiente y expuestas a la luz.



Preparación

Verificar con el hortelano, las hortalizas que crecen en su huerta en el momento de la visita.

Los niños han adquirido las nociones globales del ciclo vegetal.

En la huerta

- Establecer normas estrictas de circulación de los visitantes para no dañar los cultivos.
- Buscar sobre el terreno las filas en las que se encuentra la hortaliza indicada en la ficha.
- Observar la hortaliza y determinar en qué categoría se clasifica.
- Con ayuda del hortelano comprender los diferentes estadios de desarrollo de la planta en función del clima.

- Identificar los índices de frescura: aspecto, textura, color, olor, sabor, comparando las hortalizas que se acaban de recoger con las compradas hace unos días.
- Degustación con piel (siempre que ello sea posible) de las hortalizas maduras recolectadas con los niños. Buen momento para intercambiar opiniones sobre los gustos y de abordar la cuestión de las vitaminas.
- Reconocer una fruta o una hortaliza mediante un juego en el que un niño con los ojos tapados debe adivinar el nombre de una hortaliza que otro le ha hecho probar o tocar.

En la tienda de hortalizas:

Observar el expositor de hortalizas y anotar las hortalizas en venta.

Identificar cuál es el país o región de procedencia a partir de la etiqueta del embalaje o de los carteles.

Síntesis

Confeccionar un calendario de disponibilidad de hortalizas cultivadas al aire libre en la región.

Compararlo con la lista de las hortalizas identificadas en la tienda.

Determinar cómo han sido producidas las hortalizas de fuera de temporada. Esto puede dar ocasión para una pesquisa geográfica incluyendo nociones sobre los climas.

Prolongaciones posibles

Preparación en clase de una sopa y/o una ensalada de temporada o de hortalizas crudas ralladas, con aceites diferentes.

Un trabajo más detallado sobre el clima en nuestra región: anotar las temperaturas y constatar lo que provoca el hielo sobre las plantas del colegio.



Descubriendo la fruta y la hortaliza del mes

Objetivo

- * Conocer las frutas y hortalizas.
- * Descubrir su estacionalidad.

Actividad

La actividad se desarrolla a lo largo de todo el año. La organización puede hacerse, en función de la edad de los alumnos, de manera individual o en grupo.

Búsqueda de información

Origen e historia del producto

- Lectura de documentos referidos al origen del producto y a su historia.
- Localizar sus lugares de producción actuales y situarlos sobre un mapa. Puede vincularse esto con la diversidad climática.
- Confeccionar lista de locuciones populares relativas a los alimentos y explicar su significado (me importa un rábano, no vale un pimiento, ganarse los garbanzos, etc).

Calidad de los productos

- Identificar las cualidades nutritivas de cada hortaliza: vitaminas, azúcar, fibras, etc.
- Clasificar las frutas y hortalizas en función de su calidad principal.

Utilización del producto

- Preguntar a los padres por recetas que contengan determinados ingredientes.
- Inventariar las diferentes formas en las que se pueden comprar las hortalizas, ya sea preguntando en casa o acudiendo al supermercado: en fresco, en conserva, congeladas, precocinadas, etc.
- Establecer la relación con el precio de venta

Experiencias complementarias

- Reunir a los padres y cocineros del centro para proponer y realizar un menú ecológico a base de una hortaliza estudiada en clase.
- Actividad gráfica: diseño por los alumnos de salvamanteles con motivos relativos a los alimentos, las frutas y las hortalizas.

Síntesis

- Exponer y comentar los resultados de las informaciones obtenidas, mostrando la diversidad de especies de cada estación y de todo el año en su conjunto.
- Teniendo en cuenta el sistema de producción y el origen de los alimentos, reflexionar sobre la noción de agricultura ecológica y comercio justo.

la estacionalidad de los alimentos

Hortalizas de temporada en la huerta

Hortaliza estudiada::

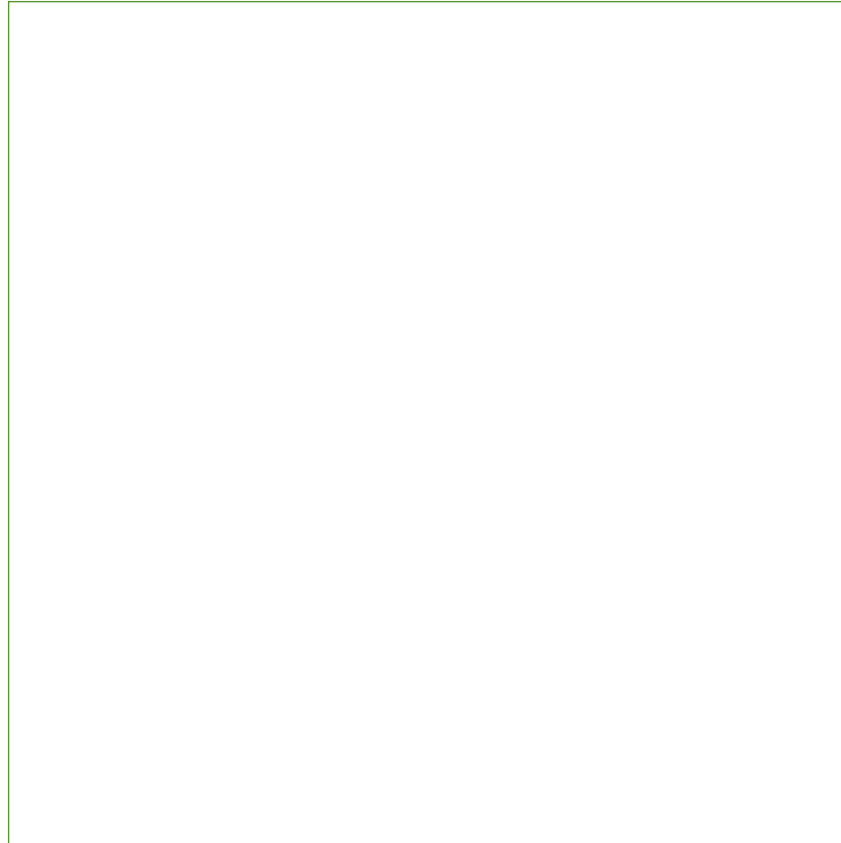
Fecha del estudio:

Lugar:

Dibujo de la hortaliza

Fecha de sembrado:

Fecha de plantación:



¿En qué categoría la clasificas?: hortaliza de hoja, de tallo, de raíz, de fruto, de flor, de grano o de bulbo (marca con un círculo la respuesta correcta.).



