

Nelly Pons

Ilustraciones de Pome Bernos

Traducción de Silvia Moreno Parrado

CÓMO PONER EN MARCHA TU HUERTO DE PERMACULTURA



YO PAÑO A LA ACCIÓN

e

errata naturae

Encontrarás más información sobre los conceptos señalados con un asterisco bajo el epígrafe «Para saber más», p. 59.

PRIMERA EDICIÓN: septiembre de 2018
TÍTULO ORIGINAL: *Débuter son potager en permaculture*

© Actes Sud / Kaizen, 2017
Série dirigée par Marie-Noëlle Himbert
© de la traducción, Silvia Moreno Parrado, 2018
© Errata naturae editores, 2018
c/ Alameda 16, bajo A
28014 Madrid
info@erratanaturae.com
www.erratanaturae.com

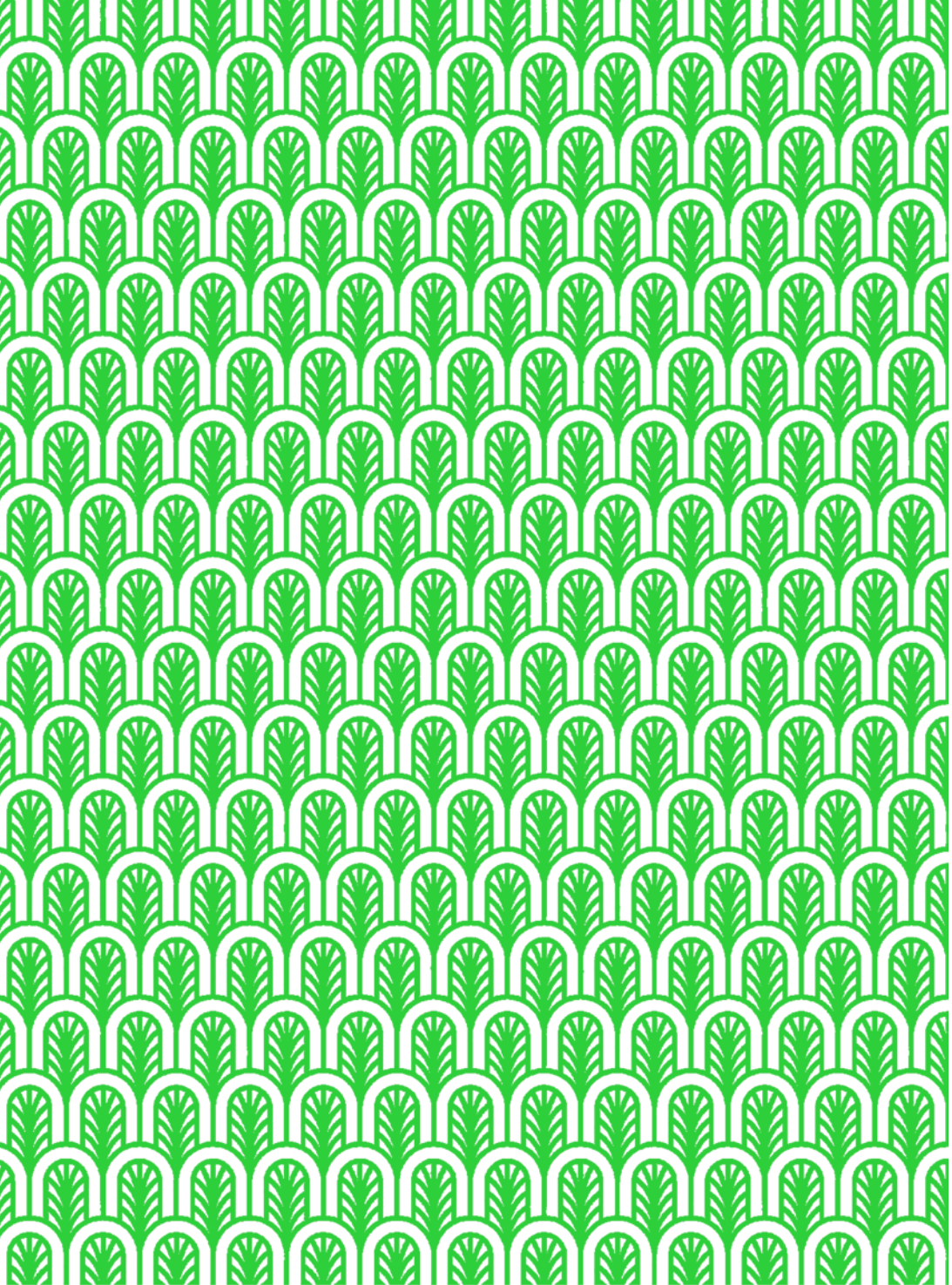
ISBN: 978-84-16544-81-3
DEPÓSITO LEGAL: M-22485-2018
CÓDIGO BIC: TVF
IMPRESIÓN: Kadmos
IMPRESO EN ESPAÑA – PRINTED IN SPAIN

Los editores autorizan la reproducción de este libro, de manera total o parcial, siempre y cuando se destine a un uso personal y no comercial.

El movimiento se viene notando desde hace varios años: nadie niega ya que va a hacer falta un gran cambio y mucha gente empieza a creer que esta transformación es posible. Por medio de muchas (r)evoluciones cotidianas, cada uno de nosotros tiene el poder de construir el mundo del mañana.

Esta colección nace con el fin de responder a la creciente demanda de herramientas prácticas con las que atreverse a pasar a la acción. Está dirigida a todo el mundo: a los convencidos, a los indecisos y a los escépticos. Aborda todos los ámbitos de nuestra vida diaria: consumo, alimentación, vivienda, transporte, tiempo libre, educación, etc. Con un objetivo: acompañar ese deseo de cambio, apoyarlo, además de motivarlo y ayudar a que llegue a buen puerto.





ÍNDICE

- 6 POR QUÉ
- 12 AÚNA ESFUERZOS
- 18 EQUÍPATE
- 28 LÁNZATE
- 42 RESISTE
- 50 Y DESPUÉS...

- 59 PARA SABER MÁS

POR QUÉ

A veces permanecen con nosotros trazos de ciertas sensaciones, meros retazos del recuerdo de los huertos de nuestra infancia. Por necesidad o por tradición, en el pasado ocupaban un lugar central en nuestras vidas. Vuelvo a verme en ellos, pisando las hierbas altas en los tórridos veranos, en busca de delicias para mi paladar, siempre alerta. Una única obsesión guiaba mis pasos, una misión esencial que se me había confiado: la recolección. Una para la cesta, otra para mí... No sé cuántas fresas sobrevivían a mi glotonería y lograban alcanzar la mesa familiar. Vuelvo a verlas, rojas y algo peludas, como si fuera ayer.

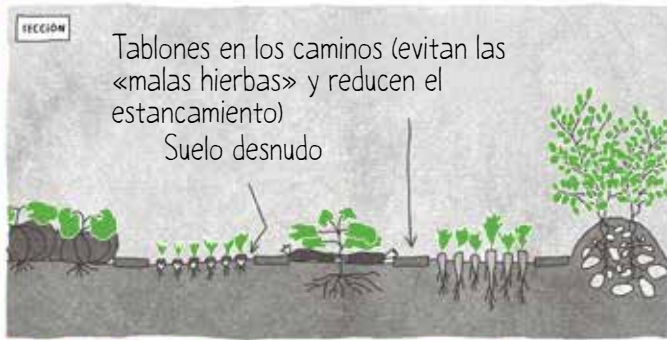
En cincuenta años, las patatas han perdido el 100% de su vitamina A, la mitad de hierro y más de un cuarto de calcio¹.

Amí, hija y nieta de agricultores, me empujaron a la universidad. «Estudia, hija mía, para salir de aquí». Abuelo campesino, padre dedicado a la agricultura y ganadería intensivas, hijos graduados en estudios superiores: tres generaciones emblemáticas de la historia del campesinado y de nuestros campos. El «progreso». Y a mí, que nací de la tierra, me hicieron falta casi treinta años para volver a ella y comprender que, siguiendo ciertas creencias y con el deseo de hacerlo mejor, no me habían transmitido nada de ese saber. Mis manos tersas y blancas me avergonzaban. Mi generación, desgajada de la naturaleza, se había vuelto incapaz de alimentarse por sí misma. Sin embargo... qué placer el de ver crecer las propias verduras, saborear las frutas, tan dulces, recién cogidas del árbol y cargadas de vitaminas. Su sabor no tiene nada que ver con el de las que se recolectan antes de la maduración para que aguanten horas de refrigeración y transporte. Qué orgullo poder depositar sobre la mesa familiar los frutos de una colaboración intensa entre nuestros sentidos al fin despiertos y nuestros mayores aliados: la tierra, el sol, el agua y el reino vegetal. Qué maravilla cooperar con lo que está vivo.

Tras regresar a la tierra, carente de toda experiencia práctica, no tardé en poner en marcha mi propio huerto. Ni hablar de recurrir a pesticidas, abonos químicos u otros productos nocivos para el medio ambiente y la salud. Quería que esta vuelta a los orígenes fuera florida, diversificada, sana e inspiradora. Soñaba con una tierra bonita y viva, que no pensaba agotar por exceso de celo. Cada uno de mis gestos tendría que servir para enriquecerla, mimarla, estimular su fertilidad.

1. André Picard, «Today's Fruits, Vegetables Lack Yesterday's Nutrition», *The Globe and Mail*, julio de 2002.

EL HUERTO DE MI ABUELO



LEYENDA	



EL HUERTO REENCANTADO

Actualmente hay más de 15.000 huertos urbanos en España (en el año 2000 sólo había 1.000), además de todos los que existen fuera de las ciudades². Mucha gente, por tanto, tiene ya un huerto, y otros muchos «sueñan» con él. Estas cifras revelan el surgimiento de un fenómeno social

que no deja de avanzar: la mayoría de los huertos tiene menos de quince años, y una cuarta parte, menos de cinco.

2. Estos datos provienen de un estudio realizado por la consultora gea21 (Grupo de Estudios y Alternativas) que se publicó en eldiario.es en febrero de 2017.

Nuestros cuerpos contienen trazas de más de quinientos productos químicos diferentes³.

Yo elegí inspirarme en la permacultura, que hace del hortelano un creador, y de su huerto, un ecosistema en equilibrio: un espacio bonito, rico, extremadamente productivo, resistente a la sequía y al exceso de lluvia.

La permacultura, ciencia de la observación de la naturaleza, se inspira en la ecología científica, en el saber hacer de los pueblos antiguos y los campesinos del mundo entero, así como en experimentos concluyentes como el de los horticultores parisinos del siglo XIX, la agricultura natural de Masanobu Fukuoka*, la biodinámica, la agrosilvicultura, la agroecología*... Para mí, daba comienzo una gran aventura.

LA PERMACULTURA

Surgido de la unión de «permanente» y «agricultura», el término designa una agricultura permanente que no agota la tierra y cuyos principios éticos son los siguientes:

- cuidar la tierra (los suelos, el bosque, el agua),
- cuidar al ser humano (uno/a mismo/a, los suyos y la comunidad),
- compartir de forma equitativa (limitar el consumo, redistribuir los excedentes).

3. Fabrice Nicolino y François Veillerette, *Pesticides: révélation sur un scandale français*, París, Fayard, 2007.