

Serge Schall



Mi primer huerto en
permacultura

OBTENER VERDURAS SANAS Y EN ARMONÍA NATURAL

LAROUSSE



ÍNDICE

<i>Permacultura, una revolución en el huerto</i>	7
<i>Planteamiento general del huerto de permacultura</i>	9
¿Pero qué es eso de la permacultura?.....	10
¿Y qué tiene que ver con mi parcela?.....	12
Biodiversidad para todos.....	14
Delimitar el jardín: los setos naturales.....	16
El agua, un recurso de valor incalculable.....	18
¡Un respeto para el humus!.....	20
El cultivo en caballón.....	24
El huerto lasaña.....	30
<i>¿Qué plantar?</i>	35
Planificación y decisiones.....	36
<i>1ª etapa: Colocar las plantas perennes</i>	41
Cebollino.....	42
Fresa.....	44
Menta.....	46
Orégano.....	48
Romero.....	50
Frambuesa.....	52
Tomillo.....	54
<i>2ª etapa: Plantas aisladas compradas en plántones</i>	57
Puerro.....	58
Acelga.....	60
Col y coliflor.....	62
Pimiento.....	64
Kiwano.....	66
Tomate.....	68
Albahaca.....	70
Uvilla.....	72
Berenjena.....	74



<i>3ª etapa: Semillas grandes para una siembra fácil</i>	77
Chalota.....	78
Cebolla.....	80
Ajo.....	82
Melón.....	84
Calabaza.....	86
Judía.....	88
Guisante.....	90
Patata.....	92
Haba.....	96
<i>4ª etapa: Siembra directa obligatoria</i>	99
Remolacha.....	100
Nabo.....	102
Zanahoria.....	104
Lechugas y escarolas.....	106
Perejil.....	108
Rábano.....	110
Espinaca.....	112
Canónigo.....	114
<i>Mantenimiento y evolución del huerto de permacultura</i>	117
El riego: que no sobre ni falte.....	118
6 razones para practicar el acolchado.....	122
¡Nada se pierde, todo se transforma!.....	126
¡Haz crecer el abono!.....	128
¿Hablamos de purines?.....	132
¡Que se turnen las verduras!.....	134
Direcciones útiles.....	136
Bibliografía.....	138
Índice.....	140
Créditos fotográficos.....	143



PERMACULTURA, *una revolución en el huerto*

¿Y si nos aproximáramos a la naturaleza? No solo para protegerla y corregir los insensatos excesos del pasado y del presente, sino para sacarle partido con sabiduría, como lo hicieron siempre las generaciones anteriores. ¿Y si empezásemos de nuevo, pero con más mesura y más criterio, imitando a la naturaleza en su aspecto más sencillo, en su ciclo perpetuo (mientras no se entrometa el ser humano)?

Es el gran principio de la permacultura: observar e imitar a la naturaleza para satisfacer nuestras necesidades. Ir a contrapelo de la agricultura intensiva no es tarea fácil, pero hay quien lo consigue. De todos modos, no es ese el objetivo de este libro que pretende acompañarte en un camino más modesto, aunque no menos ambicioso: aplicar estos postulados a tu propio huerto.

Cultivar tu huerto es dar un gran paso hacia la autonomía, produciendo verduras y frutas, pero también tus propios plantones y semillas, y emancipándote del comercio que los rodea, sin renegar por ello de él. Es garantizar la calidad de tu alimentación, y alimentarte en el circuito más corto posible: de la cesta al plato.

Seguir los principios de la permacultura significa también inscribir tu huerto en un proceso en el que prima el ahorro. Ahorro de agua, de fertilizantes y también de trabajo. Ya sabía yo que lo último te llamaría la atención... Pues sí: una vez que está en marcha el círculo virtuoso, el permacultor puede tumbarse a la bartola. Y por una vez, la pereza tiene su recompensa: lejos de ser anecdóticas, las cosechas superan a las del huerto tradicional.

*Jardinería, alimentación, autonomía, medio ambiente:
la iniciativa, otra vez en nuestras manos.*



PLANTEAMIENTO
GENERAL DEL HUERTO
» *de permacultura* «



¿Pero qué es eso de LA PERMACULTURA?



Para remontarse a los orígenes de la permacultura, hay que hacer un pequeño desvío por el hemisferio sur. Fueron dos australianos, **Bill Mollison** y **David Holmgren**, quienes teorizaron este método en la década de 1970. Era la época en que empezaba a denunciarse la brutalidad devastadora de la agricultura intensiva, y los estragos que dejaba a su paso: contaminación del agua y del aire, esterilización del suelo, impacto en las poblaciones locales... Por desgracia, el tiempo no ha hecho más que confirmar este infausto panorama.

En un clima que en retrospectiva podría parecer folclórico, vieron la luz muchas iniciativas para un regreso a la madre

tierra. El enfoque más sensato consistía en afirmar que, puesto que la naturaleza llevaba millones de años alimentando y protegiendo al ser humano y todas las formas de vida, no dejaba de ser lógico inspirarse en ella para implantar un modelo que pudiese durar indefinidamente.

Lo que se buscaba entonces, en la esfera de la actividad humana, era desarrollar un tipo de agricultura permanente (de «desarrollo sostenible» aún no se hablaba), y esa *permanent agriculture* se convirtió por contracción en la *permacultura*.

Amplitud de miras

La permacultura, como palabra y como concepto, se amplió inmediatamente. Puesto



que el objetivo era orientar a la naturaleza, pero sin forzarla, la conclusión caía por su propio peso: un sistema de cultivo respetuoso y permanente solo podía inscribirse en un entorno amplio y natural. El método, en resumidas cuentas, debía consistir en crear un entorno beneficioso para el ser humano inspirándose en la naturaleza, y más en concreto en el ciclo permanente del bosque. Dado que, por otra parte, era el ser humano el principal actor, o como mínimo organizador, había que incluir en ese entorno sus actividades y necesidades. De acuerdo con ello, los modelos de permacultura incluyeron desde un buen principio

fuentes de energía limpias, renovables y respetuosas con el medio ambiente, la gestión del agua, la presencia de fauna salvaje y de ganado... Todo ello en aras de la autosuficiencia alimentaria.

Una ética para la vida

El gran proyecto de la permacultura se enriqueció también con una ética de vida, un tipo de filosofía consensuada en sus principios básicos: cuidar la naturaleza en todos sus componentes para cuidar mejor a las personas, crear sociedades de la abundancia conectadas entre sí y redistribuir los excedentes.

Un nuevo sistema productivo

Hoy en día, en la permacultura, las unidades de producción son grandes fincas ecológicas que han integrado todas las técnicas y enfoques respetuosos con el medio ambiente. Dominan el ciclo del agua (recuperación y retención), funcionan con autonomía energética (energías eólica y solar, principalmente), en las producciones animales y el hábitat ecológico, y en lo que respecta a la producción vegetal incorporan todos los métodos de la agricultura biológica, ya traspuestos parcialmente al huerto bio.

Es la permacultura una agricultura y una jardinería donde no se pierde nada, donde se respeta el suelo como lo que es, un fabuloso vivero de diversidad, así como a los animales de cualquier tamaño, y donde hay sitio para todos, no solo para el ser humano, su gran beneficiario.



PRIMERA ETAPA

Colocar las plantas perennes

Estarán muchos años en el mismo sitio.

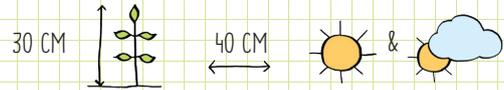
Se trata básicamente de las aromáticas leñosas y vivaces, los arbustos frutales y los pocos frutos y verduras perpetuos. Estos últimos, en general, ocupan demasiado espacio para un huerto pequeño. Descarta especialmente la alcachofa y el ruibarbo.

CEBOLLINO

→→ *Allium schoenoprasum*

Liliáceas

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
											



Si hubiera que buscar un abanderado aromático de la permacultura, el elegido sería con certeza el cebollino. Una vez plantado, se queda en el huerto *ad vitam aeternam*. ¡Si lo divides cada cierto tiempo, hasta podrán heredarlo tus hijos!

Siembra

El cebollino se puede sembrar, al menos al empezar a cultivarlo, pero a partir de entonces es mucho más fácil dividir las matas. Reserva un cuadrado pequeño, de 20 cm de lado, para sembrar directamente *in situ*, en el centro o el borde del caballón. Cubre un poco las semillas, prensa la tierra y riega en lluvia fina. Para una nacimiento rápida y regular, mantén el suelo ligeramente húmedo. Cuando aparezcan 4 o 5 hojas, aclara para dejar un espacio de

5-10 cm entre los plantones. También puedes usar macetas o bandejas, o sembrar en semillero y trasplantar al cabo de unas 7 semanas.

El plantón

Teniendo en cuenta que el cultivo puede iniciarse con un solo plantón, es mucho más fácil comprarlo y plantarlo directamente *in situ*, en primavera u otoño. Basta con apartar el acolchado y hacer un agujero en el suelo.



Cultivo

El cebollino se diferencia de las otras liliáceas del huerto en que carece de bulbo visible, como la cebolleta, su áter ego en más grande. Es originario de Siberia, y también se encuentra en estado silvestre en el Altái. Calificarlo de robusto sería una obviedad, ¡así que tiene mérito no saber cultivarlo! Es resistente (por debajo de los 15°C), y se adapta a todos los suelos habituales. Al igual que con el resto de las liliáceas, hay que evitar a toda costa el aporte de abonos con nitrógeno antes

de la plantación, ya que es un mineral que debilita los plantones y los hace más vulnerables a las enfermedades. A pleno sol, el cebollino crece más achaparrado y más tupido, aunque tolera bien la media sombra de los huertos poco soleados. Cuidado con el agua: para esta planta es tan pernicioso la sequía como el exceso de riego, que favorecería la podredumbre.

CEBOLLA PERPETUA

Esta planta similar al cebollino, también denominada «cebolla rocambola» o «cebolla de Catawissa» (*Allium cepa var. proliferum*), tiene la particularidad de dar bulbillos aéreos en lugar de flores.



Cebolla perpetua.

TU CEBOLLINO *de permacultura*

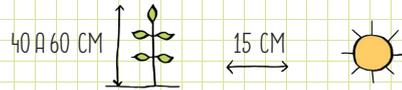
- Saca el cebollino de la tierra cada 3 o 4 años, mediante una horquilla. A continuación, usa alguna herramienta más o menos cortante para **separar la planta en pequeñas matas** de 10 cm de diámetro. Reduce el follaje a dos tercios, y refresca las raíces. Vuelve a plantar directamente *in situ*.
- Cuando no lo recolectes, **poda periódicamente el cebollino** a la mitad, como mínimo, para regenerar el follaje. Desmenuza las briznas que hayas cortado y déjalas en el suelo.
- Entre mayo y agosto, **elimina las inflorescencias** a medida que salgan y déjalas en el suelo, salvo que quieras aprovechar los pompones de flores rosadas.

REMOLACHA

→ *Beta vulgaris*

Quenopodiáceas

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			●	●	●	●	●	●	●		



Aparte de hallarse en las antípodas gustativas de sus pobres primas de los comedores escolares, las remolachas de huerto rebosan vitaminas A, B1, B2, C, E, PP...

Siembra

Se efectúa *in situ* desde abril-mayo hasta mediados de junio. Siembra a 2 cm de profundidad, en orificios a intervalos de 20 cm, formando hileras con 40 cm de separación, o en cualquier espacio libre que encuentres en el huerto. En realidad, estas semillas son frutos que encierran varios granos, lo cual comporta un aclarado posterior. Cuando a los plantones les hayan salido 2 o 3 hojas, aclara para dejar un plantón cada 12-15 cm.

MUCHO ESFUERZO CASI EN BALDE

Los horticultores de antes sembraban en marzo-abril, a resguardo, en bandejas, y trasplantaban cuando los plantones tenían 4 o 5 hojas. En este estadio del cultivo cortaban un tercio de la longitud de las hojas y la punta de las raíces demasiado largas. ¡Cuántas molestias!

Recolección

Mantén siempre la tierra ligeramente húmeda —es lo único que pide la remolacha—, y cosecha a los 3 meses y medio de la siembra. En tu camino hacia la autonomía alimentaria, sentirás la tentación de guardar remolachas. Para ello hay que elegir variedades tardías, que se cosechan a finales de octubre, y que en buenas condiciones de almacenamiento se mantienen hasta abril.

De lo bueno y lo mejor

Son pocas las remolachas que se identifican y etiquetan en los mercados. En tu huerto se abre un gran campo de posibilidades remolacheras, sobre todo si decides producir las variedades antiguas. Se distinguen:

→ **Las remolachas rojas:** La 'Crapaudine' debe su nombre a la rugosidad de su epidermis («crapaud» significa 'sapo', en francés), aunque esconde una carne sabrosa. La raíz pivotante de esta remolacha es gruesa y larga, entre 20 y 25 cm, pero es mejor cogerla joven, cuando no supera los 15 cm. 'Negra de Egipto', también llamada 'Chata de Egipto', presenta una raíz plana que, cuando está lista para la cosecha, parece apoyarse



en el suelo. Su carne de color rojo violáceo es de excelente calidad. 'Redonda de Detroit', como todas las que incluyen 'Detroit' en su denominación, justifica el esfuerzo. Esta, en concreto, es globulosa y muy roja. Por último, 'Tonda di Chioggia', con su carne roja marcada por círculos concéntricos blancos, es tan sorprendente como deliciosa.

- *Las remolachas amarillas:* Cultiva 'Burpee's Golden', una remolacha de carne dulce cuyas hojas pueden cocinarse como las espinacas.
- *Las remolachas blancas:* Opta por 'Albina Vereduna', de raíz redonda en forma de peonza y cuello verde. De muy buena calidad gustativa y sabor dulce, se consume tanto cruda como cocinada.

TUS REMOLACHAS *de permacultura*

- ☛ La remolacha es una planta **bianual cultivada como anual**. La única razón para conservarla un año más es que quieras hacerte tus semillas. En cualquier otro caso, su cultivo acaba a las pocas semanas.
- ☛ La remolacha necesita una **tierra rica** para poder guardar reservas en su gran raíz carnosa. En un suelo como el de permacultura, permanentemente fertilizado de forma natural, prosperará y se embellecerá.
- ☛ Las largas raíces de algunas variedades contribuyen a trabajar el suelo, ahorrando esfuerzos al permacultor.