

# El huerto familiar repositorio de cultura y recursos genéticos, tradición e innovación

Texto y fotos: Diego Rivera, Concepción Obón, Alonso Verde, José Fajardo, Francisco Alcaraz, Encarna Carreño, José Antonio Ferrándiz, Manuel Martínez y Emilio Laguna

*Los huertos familiares han sido durante siglos el refugio de una buena parte de la biodiversidad agraria y el punto de encuentro de varias generaciones de una misma familia que ha permitido la transmisión de conocimientos, técnicas y prácticas junto a la de los recursos genéticos. Los huertos familiares, tanto en España como en otros países presentan en común sus reducidas dimensiones, forzada en muchos casos por la propiedad de la tierra o el tiempo que la familia puede asignar al cuidado del huerto. En buena parte se trata de huertos en tierras que no son propiedad de los que lo cultivan. Incluso se han descrito casos similares entre los esclavos africanos en América. El paso de aquellos huertos familiares a los nuevos huertos de ocio y huertos urbanos se ha dado sin transición, pero curiosamente van convergiendo ya que volvemos a encontrar el intercambio de semillas entre amigos y familiares, la recuperación de variedades casi olvidadas, la selección de plantas madre, es decir el cultivador y productor vuelve a ser obtentor. Parece como si la propia existencia de los huertos familiares nos llevara por el camino de la biodiversidad agraria. Una diferencia notable es que por ahora gestionar bien o mal el huerto no supone la diferencia entre comer o pasar hambre y otra es que en Europa los huertos son cada vez más individuales o sociales pero no familiares. Es infrecuente ver juntos a los abuelos y los nietos trabajando en el huerto y, en consecuencia, compartiendo conocimientos y recursos genéticos.*

## ANTECEDENTES DEL HUERTO FAMILIAR

El huerto familiar se asimila con la actividad agraria centrada en el cultivo de hortalizas, principalmente en regadío y destinada al autoabastecimiento. Sin embargo el huerto familiar presenta numerosas facetas dignas de consideración. Cada cultura agrícola y campesina ha desarrollado una horticultura propia, adaptada a cada entorno, clima y suelo, empleando recursos genéticos locales, seleccionados bajo unas condiciones propias. El resultado es un conjunto de prácticas agronómicas y saberes asociados a los recursos fitogenéticos de cada ambiente. Su suma total es el patrimonio fitogenético hortícola de la humanidad. Los huertos han ido incorporando especies procedentes de otros centros de origen agrícolas, paulatinamente en una primera fase y de forma más acelerada a partir del descubrimiento de América. Otras plantas cultivadas en los huertos como plantas medicinales o tintoreras han desaparecido como cultivos, permaneciendo asilvestradas en el entorno. Esto ha dado lugar a muy diversas formas de huertos: Huertos mediterráneos, Huertos centroeuropeos, Huertos alpinos, Huertos asiáticos, Oasis y wadis, Milpa americana, Bosques-huerto de trópicos y subtropicos, etc. Aquí nos centraremos en el entorno del Mediterráneo.



Huerto familiar en una localidad de las montañas al sur de los Dolomitas situadas por encima de los 1300 m de altitud sobre el nivel del mar, con verduras de verano. Foto: C. Obón. Luserna, Trentino-Alto Adige, Italia.

Los padres de la agronomía occidental son los grandes tratadistas romanos y todos ellos prestaron atención al huerto. Catón (234-149 A de C) incluye entre las tareas del padre de familia la gestión de sus campos y entre las de la madre de familia la del huerto en regadío siendo mal signo el ver desatendido el huerto (Nisard 1856). Plinio el Viejo (23-79 D de C) en el libro decimonoveno de su *Naturalis Historia* menciona el huerto como un tipo de propiedad ancestral y dice que en Roma el huerto constituía el campo de los pobres, del cual obtenían las clases inferiores su alimento diario (Bostock y Riley 1856). Varrón (116-27 A de C), citando a Catón, sitúa el huerto en regadío en segundo lugar tras las viñas por su importancia entre los campos de cultivo, por delante de los olivares, prados, cereales, bosques y dehesas (*The Latin Library* 2014).

Columela (4 a 70 D de C) en el libro décimo de su tratado de agricultura *De Re Rustica* instruye sobre el cultivo del huerto comenzando por la elección del terreno apropiado: “no temas elegir un terreno que produce sin cultivo palmeras y

olmos..” (Bonafous 1859). Sigue con el agua, que desde un arroyo o un pozo, debe venir en socorro de la tierra seca y el cerramiento, bien por muro o seto, que lo proteja de ganados y ladrones. Elegir bien las semillas, sembrar en tiempo apropiado y cuidar los plántulos va seguido de la labor de la tierra, en buen tempero. Para Columela el huerto albergará flores como la azucena, el jacinto, los alhelíes, los iris, las violetas, las bocas de dragón, las caléndulas y las rosas junto con hortalizas, plantas medicinales y condimentos como la adormidera y el ajenuz, la ajedrea, los pepinos, la oruga, la achicoria, las alcachofas, las habas, el perifollo y el perejil, el cilantro y el comino, la lechuga, el ajo y la ulpica (Ulpica en latín es el puerro o ajo porro, *Allium porrum* = *A. ampeloprasum* var./subsp. *porrum*). Se han de plantar alcaparras, acelgas, nabos y nabas, inúlulas y férulas, mentas, eneldo, mostaza y la ruda con que se adoban las olivas, las cebollas, el puerro y el apio o el azafrán, espárragos de huerto y se recogerán los trigueros. Las coles del huerto en sus innumerables variedades se consumirán en las mesas tanto de pobres como de los reyes.

Los padres de la agronomía occidental son los grandes tratadistas romanos y todos ellos prestaron atención al huerto. Catón (234-149 A de C) incluye entre las tareas del padre de familia la gestión de sus campos y entre las de la madre de familia la del huerto en regadío siendo mal signo el ver desatendido el huerto

El huerto de Columela alberga hortalizas que hoy nos resultan raras como: las hojas de *Atriplex hortensis*, las raíces de *Smyrniolum olusatrum* que proporciona una resina aromática como la mirra, o *Lepidium sativum* que mejora la leche, *Bryonia* que crece sobre los árboles y malvas. El huerto es el lugar apropiado para el cultivo de plantas exóticas como la mejorana y las habichuelas (*Vigna* de Asia, todavía falta mucho para los *Phaseolus* de América) o la calabaza africana (*Lagenaria*).

Una vez plantado el huerto requiere de cuidados como el cavado, la escarda o los riegos. Columela incluso da instrucciones para sacar

adelante el huerto en un secano. El control de plagas y enfermedades es otra de las tareas del hortelano junto con la prevención de los daños producidos por el granizo, los vendavales. Manejar hábilmente insecticidas y repelentes como el manrubio, la siempreviva y *Sedum acre* es un requisito para poder cosechar.

Un aspecto considerable del huerto de Columela es ser una fuente de ingresos para el hortelano a través de la venta de sus productos: flores y hortalizas. Esto nos centra en un aspecto fundamental de los huertos familiares como fuente de verduras y frutos frescos para el abastecimiento de las ciudades. El huerto de Columela no estará completo sin las frutas deliciosas de la higuera en su multitud de variedades, la zarzamora, la ciruela, el melocotón y el albaricoque.

Frente a los otros campos característicos de la agricultura romana el huerto presenta las características de un policultivo en grado extremo, estratificado en altura y superpuesto en el tiempo. Siendo su objeto abastecer de alimentos frescos, condimentos y medicinas a lo largo de todo el año, el huerto acoge una secuencia de cultivos muy diversos, adaptados a las características de las diferentes estaciones. El huerto familiar clásico se nos presenta como un reservorio de agrobiodiversidad, donde conviven especies de naturaleza y procedencias muy dispares.



El jardín romano incluye en su estructura las plantas del huerto. Izquierda: reconstrucción del jardín-huerto con plantas medicinales de una villa de Pompeya, realizada en los jardines de Bóboli (Florencia). Derecha: frutales en el jardín que aparece representado en los frescos de la villa de Livia Drusilla "ad gallinas albas" en Prima Porta (Roma). Fotos: C. Obón y D. Rivera.

El patrón de huertos altamente biodiversos, multiestratificados y con sucesión de recolecciones en función de la fenología de las especies se mantuvo y enriqueció en las tierras de Al-Andalus y los territorios ocupados por la cultura islámica en el N de África en la Edad Media, como se ha reflejado por las obras de los principales agrónomos de la época como Ibn Al-Awwan (S. XII) o Ibn Luyun (S. XIV) (Banqueri 1988, Eraguas 1988).

En los burgos medievales el huerto familiar aparecerá asociado a la vivienda y cercado mediante tapias o muros de piedra. El ideal del huerto familiar medieval se solapa con la imagen que tenemos de huertos comunitarios como los descritos en la Capítular de las Villas de Carlomagno (Wolfenbüttel, Herzog August Bibliothek, Cod. Guelf. 254 Helmst, Boretius y Krause 1883) y de la abadía de Saint Gall ([www.stgallplan.org](http://www.stgallplan.org)) que incluyen, entre otras, hortalizas (achicorias, cebollas, coles, escarola, guisantes, habas, pepinos, puerros, rábanos, zanahorias), frutales varios (cerezos, higueras, manzanos, melocotoneros, membrillos, nisperos, perales), frutos secos (almendros, avellanos, nogales) y plantas medicinales (adormidera, bardana, lirios, rosas, melisa, menta, tanacetum) y condimentos (ajedrea, cilantro, eneldo, hinojo, perejil, perifollo).

Esta estructura de pequeños huertos dentro y en el entorno de los núcleos urbanos se mantuvo con escasas variaciones en las vegas y valles

irrigados de gran parte de la Península Ibérica hasta, al menos, la mitad del siglo XIX, en tanto no existieron sistemas de distribución a larga distancia de los productos y frutos del regadío, faltando en consecuencia la agricultura del monocultivo que se extendió ya ampliamente en el siglo XX (Laguna, 1997).

## EL HUERTO FAMILIAR EN EL OASIS

En los territorios áridos donde la escasez e irregularidad de las lluvias hacen imposible la agricultura de secano convencional, no existe más opción que perseguir las nubes como hacen los agricultores nómadas del Sahara o adoptar el regadío en el entorno de pozos, manantiales y de los escasos ríos. Es la agricultura de los oasis y los wadis. Dependiendo de la envergadura de las fuentes de agua y de sus caudales los sistemas de regadío pueden alcanzar dimensiones considerables incluyendo embalses, acequias y norias (Erikson-Gini 2012). Estrabón (64 A de C-23 D de C) en su *Geografía* menciona los manantiales que regaban numerosos huertos en los alrededores de Petra en la actual Jordania (Erickson-Gini 2012).

En el mundo de los garamantes de Zinkekra en el Fezzan (Libia) Van der Veen (2010) ha recuperado, en contextos datados en la primera mitad del primer milenio A de C, numerosos restos de cebada y trigo (candeal y escaña), dátiles y otros fragmentos de palmera, semillas de



El huerto medieval se protege con muros. Izquierda: jardín-huerto con frutales de una villa de Mantua. Derecha: huerto en ladera en una calle con pendiente (Sepúlveda, Segovia). Fotos: C. Obón y D. Rivera.



En el oasis los huertos se benefician de la sombra que proporcionan las palmeras. Arriba Izquierda: reconstrucción de un cercado con tabalas de un huerto tradicional ilicitano en el museo etnográfico de Puçol (Elche). Arriba Derecha: cereales como parte del cultivo del huerto en un oasis norteafricano. Debajo Izquierda: huerto de frutales cercado en el Kurdistan (Iraq). Debajo Derecha: vendedor de productos del huerto en el margen de una carretera del Kurdistan (Iraq) Fotos: D. Rivera y Rubén Vives.

uva, frutos de higuera, zumaque africano (*Rhus tripartita*), tuerca (*Citrullus colocynthis*). También aparecen restos de condimentos y hortalizas (normalmente frutos o semillas) como los de eneldo, apio, hinojo, verdolaga, plantas tintoriales como la gualda y numerosas especies de gramineas y amarantáceas que hoy se consideran silvestres o malas hierbas. El conjunto de restos y especialmente la presencia de palmeras y de numerosas hierbas de campos en regadío hace pensar que los garamantes desarrollaban una agricultura basada en huertos similares a los que todavía encontramos en los oasis africanos.

En los oasis la necesidad hace que la vid, los cereales, los olivos, los frutales y las hortalizas compartan espacio en bajo un dosel de palmeras en los huertos, protegidos por muros, no solo del ganado sino también del viento seco y de la arena. La compleja estructura espacial de la agricultura mediterránea se compacta en el ámbito del

huerto familiar en los oasis. En este sentido los regadíos tradicionales de las cuencas del Vinalopó, Segura, Almanzora y Andarax en el Sureste de España se comportaron como oasis, albergando esos policultivos con cereales de invierno como el trigo de picar y cereales de verano como el mijo o el panizo (no el maíz americano).

## EL HUERTO FAMILIAR EN LAS MONTAÑAS

El ambiente de montaña se nos presenta como una alternancia de prados, matorrales y bosques, eventualmente distorsionado por las roturaciones para el cultivo de cereales y leguminosas de verano. Pero en este ambiente difícil, donde una buena parte del año la tierra aparece cubierta de nieve o helada, el huerto familiar es la fuente fundamental de alimentos frescos, junto a la recolección de verduras y frutos silvestres.

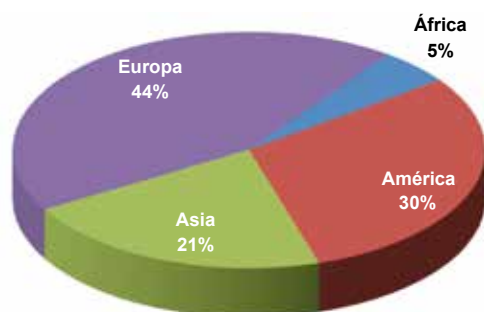
En las montañas resulta muy difícil disponer de suelo en condiciones por lo que con frecuencia se recurre a construir terrazas y a mejorar su fertilidad utilizando el estiércol del ganado y esto es independiente de la frecuencia y abundancia de las lluvias y de las temperaturas invernales.

Los huertos familiares de montaña pueden encontrarse en regiones con precipitaciones muy escasas. Las montañas de Omán albergan huertos en terrazas donde se cultiva trigo candéal y duro junto a nogales, almendros y albaricoqueros y también cítricos varios como son el cidro (*Citrus medica*), la naranja amarga (*Citrus aurantium*), naranja (*Citrus sinensis*), lima palestina (*Citrus limet-tioides*), limón (*Citrus limon*) y lima agria (*Citrus aurantiifolia*) (Buerkert y Schlecht 2010). Entre los cultivos exóticos de esos "oasis" de las montañas de Omán se encuentran, procedentes de la India y del SE de Asia, junto a los cítricos anteriores, el mango (*Mangifera indica*), el sebastén (*Cordia myxa*, *C. perrottettii* y *C. sinensis*), la calabaza amarga (*Momordica charantia*), berenjena (*Solanum melongena*), moringa (*Moringa oleifera*) y otros cultivos como el sésamo (*Sesamum indicum*) y las bananas (*Musa* spp.), que presentan una gran diversidad varietal. Procedentes del Asia Central y del Asia Interior se cultivan los manzanos (*Malus domestica*), zanahorias (*Daucus carota*), ajos, cebollas y melocotones que predominan en las montañas del norte de Omán. Los "recién llegados" son plantas americanas que entraron en los huertos de Omán hace 500 años, como el chile (*Capsicum annuum*), maíz (*Zea mays*), calaba-

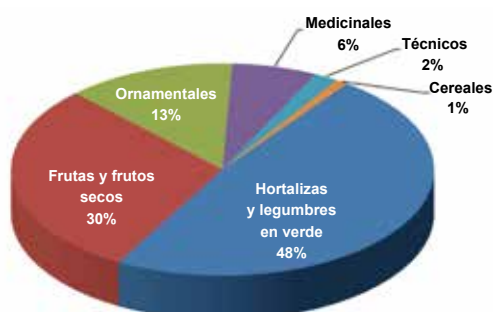
cin (*Cucurbita pepo*), fruta de la pasión (*Passiflora edulis*), piña americana (*Ananas comosus*), zapotilla (*Manilkara zapota*), boniato (*Ipomoea batatas*) y el tomate (*Lycopersicon esculentum*).

Los huertos familiares en las áreas de montaña de España tienen un perfil diferente y la diversidad de sus cultivos es mucho menor respecto al caso de Omán. En gran parte, esta menor diversidad puede explicarse por el mayor rigor climático, que reduce gran parte de las producciones a unas pocas familias de plantas herbáceas como las Crucíferas, Compuestas, Umbelíferas y Leguminosas, en muchos casos ya nativas del continente europeo y domesticadas en sus áreas atlántica y continental. Sin embargo también se aprecia una menor diversidad cuando se compara con la situación en España hace treinta o cuarenta años. La composición de los huertos, a nivel de especies ha evolucionado. Hay determinadas especies que han desaparecido, mientras otras nuevas se han incorporado. En algunos casos, en los espacios de los huertos podemos encontrar especies cultivadas antiguamente, hoy naturalizadas y consideradas por la población local como especies silvestres, como es el caso de un tipo antiguo de apio (*Smyrniolum olusatrum*), muy común en el entorno de los huertos en la Sierra de San Vicente (Toledo). Con la disminución del número de animales domésticos (burros, conejos...), las plantas forrajeras, como alfalfa, remolacha o nabos se han vuelto raras en los huertos actuales. Por el contrario se han incorporado nuevas especies comestibles.

Procedencia de la especie



Tipo de cultivo

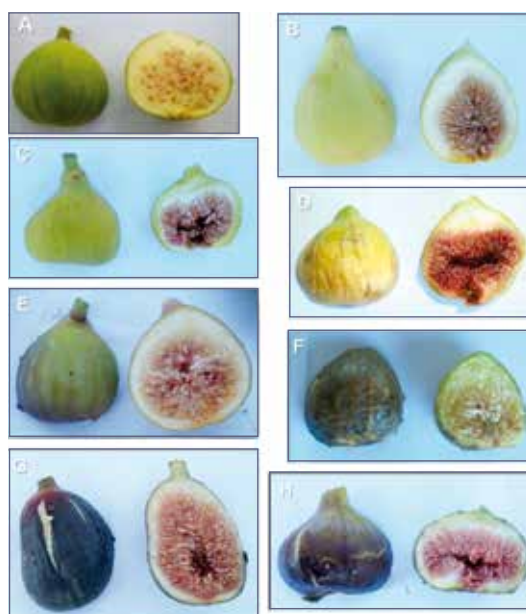


Origen geográfico de las especies (izquierda) y tipos de plantas cultivadas (derecha) en los huertos familiares en Sierra de San Vicente, Toledo, España. En ambos casos se calcula en porcentaje sobre el total de 125 variedades cultivadas en los huertos de la zona en un estudio realizado entre 2009 y 2011.

Los huertos tradicionales en la Sierra de San Vicente (Toledo) son espacios destinados básicamente a la producción de alimentos para autoconsumo familiar. Se sitúan en las cercanías de los pueblos, son accesibles caminando, de extensión variable, entre 200 y 1.000 m<sup>2</sup> y suelen ubicarse sobre suelos profundos y fértiles, localizados en las vegas y valles de ríos y arroyos. Estos pequeños trozos de tierra son también conocidos en la Sierra como “herrén” o “harrén”, término que se emplea tanto para una parcela dedicada a huerto como a cualquier pequeño terreno de cultivo. Hoy, muchos están abandonados y los que quedan están cultivados por jubilados o por jóvenes procedentes de áreas urbanas que se vienen al campo.

En estos huertos, la agrobiodiversidad se ha utilizado como una estrategia de supervivencia. Destaca especialmente el caso de las higueras. Sus frutos han sido esenciales en la alimentación humana y de los animales de corral, muy especialmente del cerdo. Para prolongar la fructificación, los hortelanos han empleado diversas variedades tradicionales de higueras, abarcando un amplio abanico de fructificación desde las variedades más tempranas a las más tardías. Además, dentro de cada variedad, se cultivan en diferentes emplazamientos, variando tanto la altitud como la exposición, de forma que se amplía también el periodo de disponibilidad de los higos.

En las montañas valencianas se ha mantenido un reducto de biodiversidad. Huertos de cosechas variadas junto a las casas y en las partes bajas de las fuentes o surgencias de agua, que en algunos pueblos como Tárben se cuentan en más de cien en el entorno de su término municipal. Si bien en la actualidad son más lugar de esparcimiento y ocio, en otros tiempos anteriores si proveían del alimento fundamental a las familias, comercializando los excedentes. Su principal carácter diferenciador estaría quizás en su marcada irregularidad tanto de la climatología mediterránea, ya que no transcurren dos años prácticamente iguales; con periodos extremadamente secos frente a otros tremendamente torrenciales. Y a la irregularidad de su orografía con profundos y escarpados valles,



A: Cordobés (Bayuela), Blanco (Pelahustán).  
B: Cuellodama (General).  
C: Blanco (Bayuela), Colorao (Pelahustán).  
D: Verdejo (Pelahustán).  
E: Rayuelo (Buenaventura), Morenillo (Bayuela), Rayino o negrillo (Pelahustán).  
F: Culoborríco (Pelahustán).  
G: Negro (Bayuela), Largo (Pelahustán).  
H: Orígal (Buenaventura), Pata de burro (Bayuela), Machacón (Pelahustán).

Variedades tradicionales de higos y brevas de diversas localidades de la Sierra de San Vicente (Toledo, España) Fotos: J. Fajardo, A. Verde.

como el Valle de Laguar, el de La Gallinera, Seta u otros. Todo ello propicia huertas y paisajes culturales productivos y diversos, como recursos vivos y únicos, elementos básicos de sostenibilidad del agrobiosistema, al tiempo que reductos etnográficos dignos de conservar. Estas huertas antiguas, junto con los olivares y los bancales de frutales y almendros, formarían el sistema agrario tradicional. En concreto las huertas antiguas se caracterizan por ser auto-suficientes, estar asentadas sobre las tierras más fértiles del valle y poseer una diversidad biológica elevada. En su conjunto forman el paisaje rural junto con las infraestructuras con ellos relacionadas como las construcciones para el agua (acueductos y acequias), barracas rurales y casas de labor. Se pueden encontrar pequeñas huertas junto a las casas y los pueblos, o de forma más abierta a lo largo de los valles, allí donde las surgencias de agua revitalizan la tierra y propician el cambio de verdor en el paisaje. Los



Pequeños huertos en zonas de montaña. Arriba izquierda: huertos con acelgas, cebollas, lechugas y tabaco, por encima de 1200 m de altitud en el valle de Ordino (Andorra). Arriba derecha: hortalizas en un huerto cimbro en el altiplano de Asiago (Vicenza, Italia) en huertos situados a una altitud por encima de 1000 m. Centro izquierda: huerto de demostración en el museo de la casa móquena en Palù del Fersina (Trentino, Italia) situado a 1300 m de altitud. Centro derecha: huertos familiares con cebollas, escarolas y tomates, en Plan d'Introd (c. 900 m) (Aosta, Italia). Abajo izquierda: huerto con acelgas, ruibarbo, escarolas y coles (Saas Fee, Valais, Suiza) situado a 1800 m de altitud. Abajo derecha: huertos familiares con acelgas, escarolas, zanahorias y calabazas en la comunidad walser de Gressoney La Trinité (c. 1600 m) (Aosta, Italia) Fotos: D. Rivera y C. Obón.

informantes y hortelanos nos cuentan todo lo referente a las labores de sus huertas, manejo, insumos, plantación, semillas, variedades. Las semillas las guardan para hacer plantel al año siguiente, manteniendo y seleccionando las variedades con mejores atributos de sabor, color

o adaptación al entorno con el mejor manejo. Las variedades locales son las mejor cuidadas, en tomates, berenjenas, pimientos, zanahorias, carlotas, calabazas, frutales, etc. Destacan los tomates de “cor de bou”, “tomaca plena”, “de penjar”, “faves panesques”, melones, etc.

En las montañas de los Alpes los huertos se encuentran adosados a las casas o más o menos alejados (hasta unos cientos de metros), dependiendo de las características del terreno y de la disponibilidad de agua, siempre en altitudes entre los 600 y 1800 metros junto a los poblados que permanecen ocupados todo el año. En los Alpes, Alpe, alm, arpe o malga es la denominación que reciben en diversos idiomas locales los prados y las instalaciones que se ocupan temporalmente, situadas a unos 2000 a 2400 metros de altitud, y que en verano se destinan a alimentar al ganado y producir leche y queso. En esos espacios es muy raro encontrar huertos, mientras que en las brañas de la cordillera Cantábrica en España, en lugares como el Puerto de Somiedo, los vaqueiros cultivan en verano hortalizas y algunas plantas medicinales. Las plantas de los huertos familiares alpinos son muy importantes en la alimentación y la cultura locales. Casi treinta de cada cien plantas mencionadas por los cimbros del norte de Italia en las entrevistas crecen en sus huertos y solo aparecen superadas en importancia por las plantas de los bosques (Rivera, Alcaraz y Obón 2012) y una situación similar se produce entre los móquenos del Trentino (Italia) (Obón, Rivera y Alcaraz 2012). El trabajo de los huertos alpinos sigue siendo en buena parte responsabilidad de las mujeres (Vogl-Lukasser 2007).

En algunas zonas de Europa, la escasez de tierras cultivables de montaña ha favorecido la instalación de oligocultivos de pequeña dimensión, donde el agricultor familiar se ha convertido simultáneamente en productor de uno o muy pocos productos agrícolas, con la consiguiente pérdida de cultivos tradicionales que se mantienen solo para el autoconsumo. Un ejemplo llamativo sería el de las antiguas huertas familiares de Andorra, país donde el estatus de paraíso fiscal favoreció cultivos como el del tabaco (*Nicotiana tabacum*), en parte alimentado por la producción propia de centenares de antiguos huertos domésticos.

En los huertos alpinos se encuentran plantas comunes como las coles, zanahorias, remolachas, lechugas, escarolas y achicorias, acelgas,

habas, guisantes, judías, nabos, patatas, tomates, puerros y cebollas, manzanilla dulce y ajos, junto a otras que son características y más raras. Entre las plantas de los huertos alpinos figuran verduras de hoja como el buen Enrique (*Chenopodium bonus-henricus*), el ruibarbo (*Rheum palmatum*, *R. rhubarbarum*, *R. rhaponticum*), y el melde (*Atriplex hortensis*), gruesos rábanos picantes como el kren (*Armoracia rusticana*), pseudo-cereales como el trigo sarraceno (*Fagopyrum esculentum*), condimentos y plantas medicinales como la hierba Maggi (*Levisticum officinale*), la hierba curry (*Helichrysum italicum*), el romero (*Rosmarinus officinalis*), la salvia (*Salvia officinalis*), el cebollino (*Allium schoenoprasum*), el estragón (*Artemisia dracunculus*), la caléndula (*Calendula officinalis*), la angélica (*Angelica archangelica*) o la adormidera (*Papaver somniferum*), *Achillea ptarmica*, *Origanum majorana*, *Centaurea cyanus* y otras, así como arbustos del tipo del sauco (*Sambucus nigra*) y los groselleros (*Ribes nigrum*, *R. rubrum*, *R. uva-crispa*) (Vogl-Lukasser 2007, Walton 2006).

## EL HUERTO FAMILIAR COMO RECURSO PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS FAMILIAS

El huerto familiar y el corral han sido el recurso básico para asegurar la alimentación de las familias campesinas y de la periferia de las ciudades. En los momentos de desabastecimiento que acompañaron y siguieron a la Guerra Civil en España los huertos familiares salvaron del hambre a miles de familias. Esta idea de crear hogares y dotarlos de un recurso alimentario autónomo aparece ya desde comienzos del siglo XX en las “Casas Baratas”, los “Barrios Hogar” y los “Poblados de Colonización”. En ese contexto el huerto es, al igual que en la Roma clásica y en los oasis, a la vez jardín y campo, botica y despensa.

La función original del huerto como fuente imprescindible para la alimentación de la unidad familiar se ha perdido gradualmente en España, aunque se mantiene minoritariamente por gente de avanzada edad en los entornos rurales de

muchas poblaciones del interior y de las áreas montañosas. En gran parte de la geografía española, particularmente en las zonas más secas o de clima más continental, los cascos urbanos están separados de los monocultivos de cereal, vid u olivo por un cinturón de huertos familiares regados usualmente a partir de pozos o aljibes, y destinados en un primer término al autoconsumo.

La distribución de los cultivos en cada huerto refleja las necesidades y costumbres de cada familia. Este manejo ha evolucionado con los cambios sociales. Como hemos indicado anteriormente, la composición de los huertos familiares ha variado a lo largo de la historia y varía enormemente en función de áreas geográficas y entornos culturales diferenciados. Algunos cultivos ocupan una gran parte del huerto, son esenciales para sus propietarios, pueden ser alimentos como patatas o judías o plantas forrajeras como alfalfa si hay animales para alimentar en la casa. Otros cultivos, secundarios, no ocupan tanto espacio, indican a menudo aspectos culturales, como la omnipresente hierbabuena en los huertos marroquíes o los cerigüelos que se siembran en la Sierra de Segura para los potajes de Semana Santa. Finalmente, encontramos cultivos marginales, a los que se dedica muy poca superficie pero son muy importantes en términos de biodiversidad, es el caso de la mayor parte de plantas ornamentales, aromáticas y condimentarias. Estas especies a menudo se distribuyen en los márgenes del huerto.

En el caso de los entornos de las grandes ciudades los huertos actuales se asemejan más a huertos de ocio, que cumplen otra función añadida a la actividad individual anterior. Además los huertos familiares antiguamente proporcionaban alimento para los animales domésticos, especies medicinales y plantas condimentarias, e incluso plantas ornamentales.

En el caso de Valencia, la gran comarca de l'Horta que actualmente aglutina la conurbación de la capital, fue durante siglos el gran abastecedor de flores y otros productos hortícolas a nivel local y nacional, de modo

**El huerto familiar y el corral han sido el recurso básico para asegurar la alimentación de las familias campesinas y de la periferia de las ciudades. En los momentos de desabastecimiento que acompañaron y siguieron a la Guerra Civil en España los huertos familiares salvaron del hambre a miles de familias. Esta idea de crear hogares y dotarlos de un recurso alimentario autónomo aparece ya desde comienzos del siglo XX en las “Casas Baratas”, los “Barrios Hogar” y los “Poblados de Colonización”. En ese contexto el huerto es, al igual que en la Roma clásica y en los oasis, a la vez jardín y campo, botica y despensa**

que los huertos familiares reservaban parte de su espacio para la producción de flor cortada, con un amplio espectro de especies (Ballester-Olmos 2002; Laguna 1998); algunas especies estacionales cuyo cultivo ha ido desapareciendo aún se producían a nivel familiar hasta los años 60 y 70 del pasado siglo, como los junquillos o “nadaletes” (*Narcissus tazetta*), y los nardos (*Polyanthes tuberosus*), cuya producción para venta se combinaba con la de hortalizas para autoconsumo (Laguna, 1998).

De los huertos salía gran parte de los nutrientes, siendo importante su aportación hidratos de carbono y vitaminas, necesarios para los miembros de la unidad familiar. En algunos casos, parte de la producción se vendía, suponiendo una pequeña vía de ingresos a la familia. En

otros casos servía de “moneda” de intercambio para obtener otros productos no disponibles en la casa, e incluso en la localidad.

El exceso de producción del huerto podía dedicarse a la venta en los mercados locales, pero la progresiva fiscalización estatal de la actividad comercial desde mediados del siglo XX ha favorecido indirectamente que las verduras, frutas, flores, etc., se usen como elemento de relación social, utilizándose como presentes o regalos entre familiares y conocidos.

Un fenómeno que merece reseñarse es la tendencia a recuperar los huertos familiares en los entornos de pueblos que, habiendo estado en progresivo abandono en la segunda mitad del siglo XX, vuelven a repoblarse con gente de avanzada edad, a menudo emigrantes que partieron a trabajar a las ciudades o a otros países y que regresan a su tierra natal tras la jubilación. Para estas personas la agricultura de subsistencia del huerto familiar constituye una seña de la idiosincrasia local, y en ocasiones los ayuntamientos han desarrollado programas específicos para facilitarles tierras de cultivo en solares y pequeñas propiedades municipales; desde los años 90 se han desarrollado exitosamente algunas experiencias de este tipo en di-

versas localidades del País Vasco, Cataluña o en la Comunidad Valenciana –caso de Aras de los Olmos, Alaquàs, Elche, Bigastro, etc.

Otro fenómeno digno de reseña son los “huertos residuales” desarrollados desde la década de 1960 en los entornos urbanos, y establecidos a menudo en “tierras de nadie” donde gente procedente de la cultura rural, emigrados a los cinturones industriales de las grandes ciudades, ocupaban terrenos públicos o sin propietarios conocidos instalando pequeños huertos que a menudo se distinguen por estar vallados con cañizos, somieres, empalizadas artesanales, etc. No es raro verlos formando alineamientos junto a grandes canales de riego, líneas férreas o carreteras. Aunque el avance económico de comienzos del siglo XXI había conllevado la desaparición de este tipo de huertos familiares, la reciente crisis económica ha revitalizado su extensión.

#### EL HUERTO FAMILIAR COMO RECURSO PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS CIUDADES

El entorno de la mayor parte de las ciudades, especialmente en el área mediterránea y el Cer-

Un fenómeno que merece reseñarse es la tendencia a recuperar los huertos familiares en los entornos de pueblos que, habiendo estado en progresivo abandono en la segunda mitad del siglo XX, vuelven a repoblarse con gente de avanzada edad, a menudo emigrantes que partieron a trabajar a las ciudades o a otros países y que regresan a su tierra natal tras la jubilación. Para estas personas la agricultura de subsistencia del huerto familiar constituye una seña de la idiosincrasia local, y en ocasiones los ayuntamientos han desarrollado programas específicos para facilitarles tierras de cultivo en solares y pequeñas propiedades municipales; desde los años 90 se han desarrollado exitosamente algunas experiencias de este tipo en diversas localidades del País Vasco, Cataluña o en la Comunidad Valenciana

cano Oriente ha estado rodeado durante siglos por numerosos huertos familiares que servían para alimentar a las capas más pobres de la población y abastecer los mercados y mercadillos urbanos. Este tipo de servicio a las ciudades, en China, se refleja incluso en novelas clásicas, tales como *Sueño en el pabellón rojo* (s. XVIII, traducción de Zhao y García Sánchez, 2010), comparando las diferencias entre los huertos familiares de los estratos más humildes de la sociedad china y los huertos ornamentales de las familias más adineradas.

Los huertos familiares en China suelen tener pequeña superficie, aprovechando hasta el más mínimo rincón. Usualmente, se emplea el bancal elevado, de unos dos metros de longitud por medio metro de ancho y separados por pequeños senderos que facilitan el acceso a las distintas “parcelas”, para el cultivo de diversos tipos de verdura, ya sean de hoja o bulbos, tales como Cien choy (*Amaranthus tricolor*), Ku wa (*Momordica charantia*), Pai cai (*Brassica rapa* grupo *pekinensis*), Chang fa (*Allium fistulosum*), Luo buo (*Raphanus sativus* var. *longipinnatus*) o Bai choy (*Brassica juncea*) entre otras, en ocasiones incluyendo también un jardín acuático, con loto (*Nelumbo nucifera*), taro (*Xanthosoma violaceum*) y castañas de agua (*Eleocharis dulcis*) (Dana, 2001). La producción se complementa con la recogida de verduras silvestres (Park, 2008). En los últimos años se ha desarrollado en China un modelo turístico que sortea en parte las dificultades de competición de los productos locales frente a la producción masiva, a imitación del turismo rural occidental, pero que mantiene en el centro el contacto con los agricultores y sus productos. Los *nongjiale* (‘pasárselo bien con familias de agricultores’) se pueden encontrar en distintos puntos del país, Chengdu (provincia de Sichuán) (He *et al.*, 2004) o en el entorno de Beijing (Park, 2008). Los *nongjiale* son huertos de frutales y ocasionalmente de verduras, que ofrecen distintos tipos de entretenimiento y alojamiento, así como la posibilidad de coger la fruta en su época (He *et al.*, 2004), ayudando a la población local a conseguir una fuente adicional de ingresos, aunque en algunos casos, con peligro

de la pérdida de las prácticas tradicionales asociadas a los cultivos (Park, 2008).

La coincidencia en la segunda mitad del siglo XX y comienzos del XXI de la globalización, el cambio en los sistemas de producción y distribución de alimentos y el crecimiento logarítmico de la población urbana, con la consiguiente expansión de las zonas edificadas ha llevado en las grandes ciudades a la extinción de ese tipo periurbano de huerto familiar tradicional y por lo tanto de su función en el abastecimiento de productos frescos para las ciudades.

Casi nadie se dedica ya a los huertos familiares como un medio de ganarse la vida. No es un reto fácil. A los hortelanos locales les resulta muy difícil competir en el mercado actual. Los consumidores prefieren en muchos casos las variedades modernas importadas o producidas en las grandes explotaciones, a veces más vistosas por tamaño o porque se conservan más tiempo. También la venta de alimentos se encuentra cada día con restricciones normativas más serias, en cuanto a sanidad, impuestos, etc., y a veces los pequeños productores no lo tienen fácil para adecuarse a las modernas exigencias. Aunque en la retórica de muchos políticos europeos se reivindica la idea romántica del huerto cercano, de la verdura fresca y del kilómetro cero la práctica legislativa está repleta de restricciones que afectan a los pequeños productores de frutas y hortalizas. Generalmente los argumentos de estas restricciones se refieren a controles de calidad.

Como alternativa a este fenómeno existe una vocación creciente hacia el consumo de productos ecológicos de proximidad, que está revitalizando las pequeñas producciones agrarias y cadenas cortas de transferencia para distribución, de modo que el consumidor urbano recibe frutas y hortalizas directamente del agricultor o cooperativas de éstos. La escasez de la demanda obliga indirectamente a mantener pequeñas producciones para las que, al menos a corto y medio plazo, las tierras dedicadas a obtenerlas recuerdan en gran medida a la estructura de los antiguos huertos familiares.



Los huertos familiares como fuente de recursos alimentarios para las ciudades. Arriba izquierda: hortalizas procedentes de huertos familiares en el SE de China. Arriba derecha: en países como Cuba los huertos familiares aportan frutas y hortalizas para los mercadillos locales. Centro izquierda: los pequeños huertos familiares del Lazio (Italia) conservan variedades raras como los broccololetti que se venden en el mercado de Campo di Fiori en Roma. Centro derecha: otra rareza de los huertos del Lazio los agretti (*Salsola soda*). Abajo izquierda: dátiles del mercadillo de Orihuela procedentes de pequeños huertos familiares de la huerta de Murcia. Abajo derecha: verdolagas (*Portulaca oleracea*) en un mercado de Viena (Austria), procedentes de huertos locales. Fotos: A. Verde, J. Fajardo, R. Llorach, D. Rivera y C. Obón.

## EL HUERTO URBANO Y PERIURBANO Y LA CONSERVACIÓN *IN SITU* DE LOS RECURSOS GENÉTICOS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

Un repaso rápido por la base de datos NPGS/GRIN ([www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/](http://www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/)) nos

permite apreciar que, de las casi 68000 accesiones de variedades locales que se conservan en la red de repositorios de recursos genéticos y bancos de germoplasma del departamento de agricultura de los Estados Unidos, una de las mayores del mundo, solamente 240 proceden de huertos familiares. En el caso de los

45578 registros del Centro de Recursos Fito-genéticos del INIA en España ([www.inia.es/crf/WWWCRF/CRFesp/Paginaprinicipal.asp](http://www.inia.es/crf/WWWCRF/CRFesp/Paginaprinicipal.asp)) unos 300 corresponden a muestras que proceden de huertos y solamente 38 de huertos familiares. Esto nos da una idea de la escasa presencia en los bancos de germoplasma de los recursos genéticos cultivados tradicionalmente en los huertos familiares. Es decir la diversidad de los huertos familiares si no se conserva en los huertos no se conservará en ninguna otra parte.

El renacimiento de la cultura de los huertos urbanos, periurbanos y familiares se ha producido tras una gran ruptura temporal y generacional, lo que ha llevado a una interrupción de la comunicación oral y de la labor conjunta de maestros y alumnos que permitía, generación tras generación, la transmisión de los conocimientos sobre los mismos y, más aún, el mantenimiento de las variedades tradicionales de plantas hortícolas que se habían guardado, mejorado y adaptado al terreno dentro de las comunidades locales; es decir, en general han desaparecido los “guardianes de las semillas locales” y con ellos tanto las semillas como los conocimientos sobre su manejo.

El acceso a semillas hortícolas comerciales y a plantel a precios muy económicos ha dado lugar a que se perdiera el interés por las semillas locales y a su manipulación (preparación de sustrato, siembra, repicado, endurecimiento, selección para la próxima temporada, etc.), que supone una gran inversión y esfuerzo. Por eso en la actualidad son muy pocas las personas dedicadas a la agricultura por tradición o entretenimiento que continúan cultivando variedades locales en sus huertos y la inmensa mayoría solo tiene cultivos de variedades comerciales. Es más, las variedades locales están en manos de solo unos pocos agricultores que viven en lugares remotos, donde el acceso al plantel y semillas comerciales es muy difícil, los cuales las han conservado por pura necesidad y las han ido seleccionando por ciertas características, principalmente organolépticas y de adaptación al terreno. Pero esto no siempre ha sido así, antes de la implantación de la agri-

Existe una vocación creciente hacia el consumo de productos ecológicos de proximidad, que está revitalizando las pequeñas producciones agrarias y cadenas cortas de transferencia para distribución, de modo que el consumidor urbano recibe frutas y hortalizas directamente del agricultor o cooperativas de éstos. La escasez de la demanda obliga indirectamente a mantener pequeñas producciones para las que, al menos a corto y medio plazo, las tierras dedicadas a obtenerlas recuerdan en gran medida a la estructura de los antiguos huertos familiares

cultura intensiva las semillas eran un bien muy apreciado, del que dependía la supervivencia, como bien refleja la historia personal de Rosario Frisuelas, de Pelahustán (Toledo), que contaba que, hace muchos años, su padre, José, le preguntó “¿si se quemara tu casa, qué es lo que salvarías?”, ella no supo qué responder, finalmente su padre le dijo: “las semillas, Rosario, las semillas”.

Lo cierto es que en las últimas décadas se ha dado un resurgir del interés por la agricultura para el abastecimiento familiar desde que se empezaron a conocer los numerosos problemas de salud que implicaba la agricultura intensiva, en la que se usa y abusa de productos químicos diversos (pesticidas, abonos químicos, herbicidas, etc.) y la selección de plantas se hace no para deleite de los consumidores (calidad, aromas, sabores, alimentos saludables, etc.) sino para primar la producción y facilitar la

Las variedades locales están en manos de solo unos pocos agricultores que viven en lugares remotos, donde el acceso al plantel y semillas comerciales es muy difícil, los cuales las han conservado por pura necesidad y las han ido seleccionando por ciertas características, principalmente organolépticas y de adaptación al terreno. Pero esto no siempre ha sido así, antes de la implantación de la agricultura intensiva las semillas eran un bien muy apreciado, del que dependía la supervivencia, como bien refleja la historia personal de Rosario Frisuelas, de Pelahustán (Toledo), que contaba que, hace muchos años, su padre, José, le preguntó “¿si se quemara tu casa, qué es lo que salvarías?”, ella no supo qué responder, finalmente su padre le dijo: “las semillas, Rosario, las semillas”

comercialización y el transporte (pieles duras, frutos que no se pudren, madurez que se puede contener hasta el momento de la venta, etc.); además, esta tendencia se ha acrecentado en la época de profunda crisis económica que estamos viviendo debido a las necesidades alimenticias en sí de muchas familias con penuria económica; en definitiva, cada vez hay más huertos familiares, muchos de los cuales han tenido que nacer en solares rodeados de viviendas, en medio de las ciudades y pueblos o en sus extrarradios (huertos urbanos y periurbanos). La

realidad de estos huertos de reciente creación es que en la mayoría de los casos se hacen sin conocimientos agrícolas, se ha borrado de la mentalidad colectiva lo que supone un huerto familiar, con la diversidad que debiera incluir, y solo utilizan semillas y plántulas comerciales, que son los únicos fácilmente accesibles.

La idea de huerto familiar se ha perdido en el tiempo con la desaparición de los agricultores que habían sido capaces de optimizar pequeñas parcelas de terreno dedicadas al cultivo, de modo que producían en ellas la mayor parte de las hortalizas, hierbas aromáticas, especias y frutas que necesitaban para su autoabastecimiento. Tenían en ellos una producción continuada de lo que precisaban para la alimentación de la familia, jugaban con variedades muy bien adaptadas al terreno, tras décadas de selección, alternaban variedades tempranas y tardías de las hortalizas de mayor consumo, para tener asegurado su abastecimiento anual, y controlaban a la perfección los ciclos de rotación y abonado para sacar el máximo rendimiento del suelo sin perder su potencial biológico, de hecho sus tratamientos les permitían tener un suelo que mejoraba cosecha tras cosecha.

La ignorancia sobre la agricultura ecológica también está generalizada, algunos piensan que es “ecológico” porque yo lo cultivo, pero cuando hay problemas la tienda de productos agrícolas donde el horticultor va a pedir ayuda está llena de productos no ecológicos (abonos químicos, herbicidas, pesticidas, etc.) que son los que le van a recomendar y vender.

Paralelamente a estos movimientos, aunque con algo de retraso temporal, en muchos Ayuntamientos se han empezado a implantar terrenos comunitarios dedicados al desarrollo de huertos urbanos, en general con la idea de crear espacios que sirvan para el contacto intergeneracional e intercultural, donde personas de edades diversas, estatus social, económico y cultural diferente tengan contacto directo y se rompan muchas de las barreras de comportamiento y prejuicios que los separan.

En los pronunciamientos asociados a la creación de tales “huertos urbanos municipales” se suele disertar mucho sobre la agricultura ecológica y el mantenimiento de la biodiversidad, pero en general estos términos quedan reducidos a una declaración de intenciones. En el funcionamiento de muchos de estos huertos no hay personal especializado que se encargue de labores de formación y seguimiento de las personas a las que se les adjudican las diversas parcelas para impartirles conocimientos sobre agricultura ecológica, producción en un huerto familiar, manejo de material vegetal, acondicionamiento del suelo, prevención y lucha ecológica frente a plagas y enfermedades; en el mejor de los casos el año en que se crean los huertos se imparte alguna charla generalista y se les proporciona algo de plantel que no es otro que el adquirido en viveros comerciales, por lo que la biodiversidad de estos huertos no es mayor ni diferente de la de los cultivos intensivos del entorno y los resultados suelen ser bastante desastrosos, con muchos abandonos y frustraciones al poco tiempo de haberse concedido la adjudicación.

Un adecuado desarrollo de los huertos urbanos/familiares que conlleve un manejo ecológico de los mismos y un apoyo a la biodiversidad solo es posible con el apoyo técnico apropiado y con el establecimiento de estrechas relaciones

con las redes de semillas locales. Muchos Ayuntamientos pequeños no pueden llevar adelante este tipo de acciones en profundidad, dadas las limitaciones de su presupuesto, tampoco lo pueden hacer los que se inician por su propia cuenta en el huerto familiar, por lo que muchos de estos tipos de huertos urbanos municipales o familiares con enfoque agroecológico y de mantenimiento de la biodiversidad están condenados al fracaso.

La búsqueda de estrategias apropiadas para alcanzar estos objetivos debería pasar por:

- Creación de redes que integren los huertos familiares y municipales que permitan compartir experiencias y optimizar gastos comunes.
- Relación con las redes de semillas autonómicas o locales que hayan recuperado semillas tradicionales o de herencia de las distintas zonas, así como los conocimientos asociados al cultivo de cada una de ellas, de modo que los usuarios tengan acceso a esas semillas y a su manejo. Esto debe ser complementado con el fomento de ferias locales, promovidas por las instituciones del territorio (ayuntamientos, diputaciones, comunidades autónomas) de intercambio de semillas, degustación de productos ecológicos locales, ventas



Izquierda. Parcelas de huertos ecológicos en el Campus de Espinardo (Universidad de Murcia), la escasa diversidad de especies hortícolas y variedades utilizada se aleja del concepto de huerto familiar. Derecha. En el huerto familiar, como el de la imagen, se combinan numerosas especies hortícolas y diversas variedades de ellas para asegurar el sustento a lo largo de todo el año (Santomera, Murcia). Fotos: F. Alcaraz.

Un adecuado desarrollo de los huertos urbanos/familiares que conlleve un manejo ecológico de los mismos y un apoyo a la biodiversidad solo es posible con el apoyo técnico apropiado y con el establecimiento de estrechas relaciones con las redes de semillas locales. Muchos Ayuntamientos pequeños no pueden llevar adelante este tipo de acciones en profundidad, dadas las limitaciones de su presupuesto, tampoco lo pueden hacer los que se inician por su propia cuenta en el huerto familiar, por lo que muchos de estos tipos de huertos urbanos municipales o familiares con enfoque agroecológico y de mantenimiento de la biodiversidad están condenados al fracaso

directas de agricultores a consumidores; en ellas además se fomenta la relación entre personas implicadas en los mismos objetivos y se intercambian conocimientos e ideas.

- Impartición de cursos por parte de técnicos y agricultores con experiencia accesibles a todas las personas implicadas en este tipo de huertos, para una adecuada formación en las características y optimización de los huertos familiares, agricultura ecológica, manejo de suelo, plantas y plagas bajo esta perspectiva,

etc. Igualmente estas personas con experiencia deberían estar accesibles para solucionar problemas que vayan apareciendo en el desarrollo de los huertos, a modo de asesoramiento continuado.

- Apoyo a los huertos escolares para que se impliquen en la agricultura ecológica, el concepto de huerto familiar y el uso de variedades tradicionales. De este modo se irá creando una base de conocimiento en las nuevas generaciones, con mejor formación, en el ámbito de los huertos familiares.

Se crearía así un número suficiente de “usuarios” que incluso haría rentable que ciertas empresas de viveros se especializaran en la producción de semilla, plantel y, en su caso, frutales de especies y variedades tradicionales locales para el abastecimiento de estos huertos.

En este sentido las “Redes de semillas” ya están promoviendo algunas de estas actividades, no solo desde el puro punto de vista de las semillas y plantel en sí, sino también del de la transmisión conocimiento asociado a su cultivo (forma y época de cultivo, usos para los que se dedicaban, etc.) y talleres sobre la selección, obtención, limpieza y conservación de semillas. Sin embargo estas iniciativas tienen un ámbito de influencia reducido y pueden resultar insuficientes. Diversas asociaciones ecologistas han buscado estas variedades locales entre agricultores y promueven su difusión y cultivo con el fin de preservarlas en el tiempo como es el caso de la Asociación de naturalistas del Sureste ANSE (<http://www.asociacionanse.org/>) o la asociación Llavor d'aci (<http://www.llavorsdaci.org/>). Esta última ha promovido diversas ferias de intercambios de semillas para poder perpetuar su cultivo entre aficionados y agricultores profesionales. Muchos de los usuarios de estas asociaciones no son agricultores profesionales, sino más bien personas con otros oficios que dedican un tiempo a su huerto como ocio y como método de producción para el consumo en la familia y

para regalar a los amigos. Además es creciente el mercado de productos para los huertos urbanos y escolares de ocio, con varios negocios físicos y en internet donde poder comprar semillas, sustratos, insecticidas, etc. Si bien la mayoría de estas tiendas utiliza variedades de semillas comerciales más que locales ([www.planetahuerto.es](http://www.planetahuerto.es)).

La Red de Agroecología y Ecodesarrollo de la Región de Murcia (RAERM) va un paso más allá y está intentando crear una “Red de educadores agroecológicos de la Región de Murcia” para introducir, en la enseñanza oficial y

no oficial, principios y conceptos ligados a la biodiversidad agraria, seguridad y soberanía alimentaria, calidad nutricional y gastronomía responsable desde la perspectiva agroecológica (Egea-Fernández y Egea-Sánchez, 2014); otras redes de semillas ya dan facilidades para la obtención de semillas de herencia, patrimoniales o (en inglés) “heirloom” (tradicionales, seleccionadas año tras año, adaptadas a las condiciones de suelo y clima del terreno y transmitidas –heredadas– de generación en generación) y empiezan a ser más accesibles gracias a la diversificación de sus propuestas a través de Internet y las redes sociales.



Iniciativas para recuperar y conservar la biodiversidad agraria en los huertos. Arriba izquierda: exposición regional de frutas y hortalizas en Pravia (Asturias). Arriba derecha: relación de huertas inspeccionadas por el jurado del concurso de Pravia para verificar que las variedades presentadas se cultivaban *in situ*. Abajo izquierda: mercadillo de productos hortícolas locales en Sierra de San Vicente (Toledo). Abajo derecha: desarrollo comercial de una variedad local cultivada en huertos familiares: el limón de Mentón (Alpes Marítimos, Francia). Fotos: A. Verde, J. Fajardo, D. Rivera y C. Obón.



La biodiversidad agraria en los huertos familiares. Arriba izquierda: *Sechium edule* en un huerto de Masanasa (Valencia, España). Arriba derecha: cidras del mercadillo de San Antón de Albacete, procedentes de huertos familiares de Abarán y Blanca (Murcia, España). Centro izquierda: peras sanjuaneras de un huerto del Rincón de Beniscornia (Murcia, España). Centro derecha: peretas en un huerto de Abanilla (Murcia, España). Abajo izquierda: *Tomaca cor de bou* del Comptat (Alicante, España). Abajo derecha: *Tomaca de penjar* (Alicante, España) Fotos: A. Verde, D. Rivera, J. A. Ferrandiz y E. Laguna.

Los guardianes de las semillas locales son todas aquellas personas que con su buen hacer y su dedicación, han sabido seleccionar, perfeccio-

nar y conservar las variedades mejor adaptadas a las condiciones y a los gustos locales de cada zona. En su mayoría en la actualidad son per-

Las “Redes de semillas” ya están promoviendo algunas de estas actividades, no solo desde el puro punto de vista de las semillas y plantel en sí, sino también del de la transmisión conocimiento asociado a su cultivo (forma y época de cultivo, usos para los que se dedicaban, etc.) y talleres sobre la selección, obtención, limpieza y conservación de semillas. Sin embargo estas iniciativas tienen un ámbito de influencia reducido y pueden resultar insuficientes. Diversas asociaciones ecologistas han buscado estas variedades locales entre agricultores y promueven su difusión y cultivo con el fin de preservarlas en el tiempo

sonas de avanzada edad, jubilados, la mayor parte de ellos, que han trabajado en el campo toda su vida.

Ahora bien, no se puede comprender cómo se han mantenido las variedades locales si no hemos entendido antes lo importante que es para una parte de la población el seguir practicando la agricultura y la ganadería. Lo hacen en la mayoría de los casos no como un negocio, sino que tienen otras razones, como la costumbre, la afición o el simple hecho de sentirse vivos. ❀

## BIBLIOGRAFÍA

- Ballester-Olmos, J.F. 2002. *Horts, horticultores y jardineros valencianos*. Feria Valencia – Iberflora, Valencia.
- Banqueri, J.A. 1988. *Ibn Al-Awwan. Libro de Agricultura*. Traducción anotada. Ministerio de Agricultura. Pesca y Alimentación, Madrid.
- Bonafous, R. 1859. *Le Poème des Jardins de L. J. M. Columelle, Trafit en vers français avec le texte en regard, suivi de notes et d'une flore spéciale*. A. Durand, Paris.
- Boretius, A., Krause, V. 1883. *Monumenta Germaniae histórica*. Vol. 1. Denuo ed. Alfredus Boretius, Hannover.
- Bostock, J., Riley, H. 1856. *The Natural History of Pliny*. Vol. IV. Henry G. Bohn, Londres.
- Buerkert, A., Schlecht, E. (eds.). 2010. *Oases of Oman livelihood systems at the crossroads*. Second expanded edition. Al Roya Press & Publishing House, Mascate.
- Dana, M. (2001) *Chinese vegetables*. Purdue University Cooperative Extension Service, West Lafayette, Indiana.
- Egea-Fernández, J.M. y Egea-Sánchez, J.M. 2014. La red de educadores agroecológicos de la Región de Murcia. *Libro de Resúmenes del II Congreso Estatal de Agricultura Ecológica Urbana y Periurbana*. Sevilla: Pp. 28.
- Eraguas, J. 1988. *Ibn Luyun. Tratado de Agricultura*. Traducción anotada. Patronato de la Alhambra y El Generalife, Granada.
- Erickson-Gini, T. 2012. Nabataean agriculture: Myth and reality. *Journal of Arid Environments* 86, 50-54.
- He, J., Li, H. & Wang, Q. 2004. Rural tourism in China. *Mountain Research and Development*, 24(3):260-262.
- Laguna, E. 1997. *Catálogo de recursos fitogenéticos agrarios olvidados o en abandono en la Comunidad Valenciana*. Fundació Bancaixa, Valencia.
- Nisard, J.M. 1856. *Les Agronomes Latins, Caton, Varron, Columelle, Palladius, avec la traduction en Français*. Firmin Didot, Paris.
- Obón, C., Rivera, D., Alcaraz, F. 2012. Wild and Cultivated Plants Used as Food and Medicine by the Möcheni Ethnic Minority in the Alps En C. Carlen *et al.* (Eds.) *Proc. Ist IS on Med., Arom. & Nutraceut. Pl. Mountainous Areas. Acta Hort. 955, ISHS*: 113-118.
- Park, C-H. 2008. *Delights in farm guest-houses: Nongjiale tourism, rural development and the regime of leisure-pleasure in post-Mao China*. Tesis doctoral, Universidad de California.
- Rivera, D., Alcaraz, F., Obón, C. 2012. Wild and Cultivated Plants Used as Food and Medicine by the Cimbrian Ethnic Minority in the Alps. En C. Carlen *et al.* (Eds.) *Proc. Ist IS on Med., Arom. & Nutraceut. Pl. Mountainous Areas. Acta Hort. 955, ISHS*: 31-39.
- The Latin Library. 2014. *Varro. Rerum Rusticarum de Agricultura*. [www.thelatinlibrary.com/varro.html](http://www.thelatinlibrary.com/varro.html) (último acceso 24/3/2014).
- Van der Veen, M. 2010. Plant remains from Zinkekra - early evidence for oasis agriculture.more. In D.J. Mattingly (ed.). *The Archaeology of Fazzan*. Vol. 3. Pp. 489-519. Society for Libyan Studies, London.
- Vogl-Lukasser, B. 2007. *Übern Zaun g'schaut. Osttiroler Bäuerinnen und ihre Gärten*. Tyrolia, Innsbruck.
- Walton, G. 2006. *Garteln in Tirol. Altes und neues Wissen aus Natur und Garten*. Tyrolia, Innsbruck.
- Zhao Z., García Sánchez, A. 2010. *Sueño en el pabellón rojo, de Cao Xue Qin*. Galaxia Gutenberg, Barcelona.