

Clases en el huerto

La ULPGC y Ben Magec imparten un curso práctico sobre el cultivo ecológico de hortalizas • Los expertos destacan el sabor de los productos

JAVIER DARRIBA
LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

■ Sachos en lugar de bolígrafos; 50 metros cuadrados de tierra en vez de un pupitre y lechugas que sustituyen a las libretas. Las personas que siempre han querido aprender a cultivar hortalizas de una forma ecológica han tenido ahora la oportunidad en un novedoso curso *Huertos para tod@s. Aprendiendo a cultivar un cachito de la tierra*, impartido por el Aula de la Naturaleza Jaime O'Shanahan de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) y la comisión *Vamos al Huerto* de la Federación Ben Magec-Ecologistas en Acción de Canarias. «El objetivo es que la gente salga más sensibilizada con el medio y que se conciencien de lo importante que es saber lo que comen», explica la directora del curso, María de los Ángeles Marrero, técnica especialista de hortofrutícola y máster en Gestión Medioambiental.

En su opinión, los compradores deberían hacer un mayor esfuerzo por consumir productos ecológicos. «En los supermercados ves a personas que podrían adquirir productos ecológicos pero no lo hacen porque prefieren gastarse el dinero en cosas materiales, más inútiles, antes que dar de comer sano a sus hijos», prosiguió.

Los huertos tienen una extensión de 50 metros cuadrados para cada cuatro inscritos y están localizados detrás de la Mediateca Guiniguada en lo que eran unos antiguos campos de cultivo restaurados. «Primero abonaremos la tierra con compost-abono orgánico natural procedente de excrementos de vaca y cabra, luego los alumnos terminarán de montar el sistema de riego y, por último, plantarán, principalmente hortalizas como lechugas, acelgas, coles...», explicó María de los Ángeles Marrero.

■ Ahorro

Esta especialista, que aparcó diez años de docencia en la es-



TESORO POR DESCUBRIR

La experta María de los Ángeles Marrero -en la foto, en su huerto, en Firgas, con una sandía- asegura que el potencial que tiene Canarias le permitiría estar a la cabeza de Europa. «Falta apoyo institucional», se queja.



cuela de capacitación agraria para poner en marcha su propio huerto ecológico, asegura que, a la larga, las estadísticas demuestran que la agricultura ecológica es más barata porque no está sujeta a las oscilaciones de precio del mercado. «Este año, por ejemplo, las habichuelas llegaron a los doce euros», indicó, «mientras que la agricultura ecológica no varía los precios y siempre se sabe lo que recibe el agricultor».

Además, prosigue esta experta, se eliminan los productos

transgénicos -alimentos modificados genéticamente- «que vamos consumiendo en pequeñas cantidades sin darnos cuenta en chocolates, galletas y platos preparados».

El sabor es otra de las ventajas que aporta la agricultura ecológica frente a los modos de trabajo convencionales, según explicó esta aruquense de 34 años. En estos momentos, la agricultura ecológica representa entre el 2% y el 5% de la producción total, según afirma María de los Ángeles Marrero.