

# “Cultiva tus ensaladas en el balcón de casa”

Tengo 37 años, nací en Badalona y vivo en Santa Coloma de Farners. Soy ingeniero agrónomo, y enseño a la gente a crear huertos urbanos en balcones, terrazas y azoteas. Estoy casado y tengo tres hijos, Roger (10), Judit (8) y Miquel (5). Soy más bien de izquierdas y catalanista. ¿Dios? Es como el humus: fertilizante para que demos buenos frutos



HORTICULTOR URBANO

JOSEP M. VALLÈS

**C**abe un huerto en un balcón?  
 –Ya estás viendo éste, ¿no?  
 ¿Quieres una zanahoria?  
 –Sí, probaré.  
 –Autoservicio: estira de una.  
 –A ver... Hum... ¡Qué sabor! ¡Muy rica!  
 –Éste es el encanto de cultivar tu huerto en tu balcón, terraza o azotea: sales con el plato en la mano ¡y te sirves tu ensalada! Hazlo.  
 –¿Qué ensaladas se hace usted?  
 –Voy combinando lechuga, rabanitos, canónigos, zanahorias, cebollas, tomates, escarolas, pepinos... ¡Y sabes lo que comes, pues lo has cultivado tú!  
 –Esta zanahoria es muy pequeñita, eso sí.  
 –Quizá les ha faltado algo de agua, ¡pero a una zanahoria tuya le perdonas todo...!  
 –¿Qué más hortalizas cultiva en casa?  
 –Guisantes, judías, sandías, melón francés, espinacas, acelgas, ajos, puerros, *calçots*, berenjenas, pimientos, calabaza, calabacín...  
 –¿En una simple jardinera?  
 –Sí. O en una mesa de cultivo como ésta, de 1,40 x 0,70 metros. ¡O en un tiesto!  
 –¿Qué puedo cultivar en un tiesto?  
 –Una escarola, por ejemplo.  
 –¿Cuál es el huerto más pequeño posible?  
 –Una botella de 2 litros, cortada por la mitad: inviertes la parte superior, con un trapo en el gollete, y la depositas sobre la mitad inferior, con dos dedos de agua...  
 –¿Para que la vaya absorbiendo el paño?  
 –Sí. Y llenas la parte superior de tierra y plantas una lechuga. Al mes, te la comes. ¡Es un microhuerto, un huerto portátil!  
 –Yo tengo dos hijos: esto me da para poco...  
 –Este invierno yo no he tenido que comprar ni lechuga ni canónigos. Si combinas bien las hortalizas en una mesa de cultivo, tendrás verduras todo el año. ¡Y tus niños aprenderán qué toca en cada temporada!  
 –Ciertamente, no tenemos ni idea.  
 –Es que hoy casi todo proviene de invernaderos. Sin gusto y sin sustancia. De tu terra-

za, en cambio, recoges la hortaliza en su punto de maduración. ¡Y eso se nota!  
 –Deme un consejo para empezar.  
 –Planta en una jardinera una mezcla de lechugas, rúcula y canónigos. En tres semanas lo tendrás todo verde: ¡haz tu siega de hojas!  
 –¿Siega?  
 –En vez de arrancar las plantas, con un cuchillo te cortas las hojas que quieres para tu ensaladita del día. ¡Y a comer! Esto da para cinco personas durante todo el invierno.  
 –Me está tentando...  
 –Tiene otra ventaja: más espacio en la nevera. En vez de tener las lechugas y hortalizas en la nevera... ¡las tiene en el balcón!  
 –Pero la contaminación de la gran ciudad ¿no envenena las hojas?  
 –¡No exageremos!, ¿eh? Bastará con limpiar cada hoja con agua de grifo.  
 –¿Y cómo abono mis hortalizas de balcón?  
 –Con abono orgánico compostado. Yo lo preparo con los residuos de casa y lombriz roja de California: ¡un humus buenísimo!  
 –En ese negociado no acabo de verme...  
 –Es que estamos demasiado acostumbrados a librarnos rápido de toda la basura que generamos: la tiras y desaparece de tu vida. Es que lo queremos todo aséptico.  
 –Ya. ¿Y si compro ese compost ya hecho?  
 –Sí, yo lo vendo: es un sustrato de cultivo a base de humus de lombriz y fibra de coco. Es la base para un buen crecimiento de las plantas. No ahorre ahí.  
 –¿Y no me vendrán bichos?  
 –Algunos, pero forman parte del asunto, del ciclo de la vida. De hecho, la escasez de abejas en la ciudad aconseja que hagas tú mismo de abeja: poliniza con tus dedos las flores de tus plantas.  
 –¿Y si padecen plagas de insectos?  
 –Hay trucos para ahuyentar insectos, como tener plantadas entre las hortalizas algunas plantas aromáticas: romero, tomillo, albahaca...

–¿De verdad funciona esto?  
 –En el universo vegetal nada hay matemático, pero por algo los payeses solían llevar sobre la oreja una ramita de albahaca de hoja pequeña cuando iban al huerto...  
 –¿Conoce otros remedios caseros contra la plagas?  
 –Hay muchos. Con un spray, rocía las hojas con una infusión hecha a base de hojas de alcachofa (contra pulgones), o ajo (contra ácaros y hongos), o de un manojo de brotes tiernos de tomatara mezclado con jabón (orugas e insectos en general)...  
 –Uf, todo esto es demasiado laborioso...  
 –¡Te da muchas satisfacciones!  
 –¿Con qué ha disfrutado más estos días?  
 –Recogí el otro día dos sandías de tres y cuatro kilos: ¡qué dulces, qué buenas! ¡Brutales! Esto no tiene precio, de verdad.  
 –Es apetecible, sí.  
 –También es divertido tener una planta de maíz, y en verano cosechar tres o cuatro mazorcas con los niños, y hacer unas palomitas. O unas riquísimas mazorcas asadas.  
 –¿Y podría obtener yo unos tomates para hacer por fin buen pan con tomate?  
 –Claro que sí. Ahora estamos en el mes ideal para plantar una tomatara. Si son de la variedad de colgar, tendrás buen tomate de untar para el invierno. Para el verano, planta tomate de rama. Con buen sustrato y cuidados, esa planta te dará 20 kilos de tomates.  
 –No está nada mal.  
 –Si plantas guisantes, obtendrás menos cantidad, ¡pero a cambio cada guisante es una bomba nutricional! Y, crudo, es más dulce que cualquier caramelo. ¿Tienes balcón?  
 –Una terracita...  
 –¡Ánimate! Y ya verás qué placer te dará cocinar un día una suculenta paella de verduras de primavera: con su sofrito y con pimienta, judías, guisantes... ¡y todo habrá salido de tu propia terraza! Espero invitación.

VÍCTOR-M. AMELA