LA HUERTA

GENERALITAT VALENCIANA

CENTRE D'EDUCACIÓ AMBIENTAL DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Boletín nº 35
Mayo 2023

EMAS
Gestión ambiental verificada
REG.NO. ES-CV-000008

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

AENOR
Gestión Ambiental
GA-2002/0233

COMITÉ AGRICULTURA ECOLÒGICA
ES-ECO-020-CV
COMUNITAT VALENCIANA

EAR
Educació Ambiental en Ruta

Boletín nº35 - La huerta >>>>

ÍNDICE

01_EDITORIAL
02_RESEÑA LITERARIA
03_RESEÑA AUDIOVISUAL
04_WEBS
05_RESEÑA MATERIAL DIDÁCTICO
06_OTRAS ENTIDADES
07_HOY NOS ACOMPAÑA
08_BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES
09_CONOCE EL CEACV
10_EL HUERTO: LAS ESPINACAS
11_CENTRO DE DOCUMENTACIÓN

Boletín nº35 - La huerta >>>>

02_RESEÑA LITERARIA

Miguel Ángel Bartolomé
Biólogo. Educador del CEACV.

Título original:	Pla de l'Horta de València. Subtítulo: Un paisatge Cultural Mil·lenari
Autor/a:	Arancha Muñoz Criado
Año:	2010
Editorial:	Conselleria de Medi Ambient, Aigua, Urbanisme i Habitatge de la Generalitat Valenciana.
Nº Páginas:	Dos volúmenes (Volumen I: 171 pág. Volumen II: 218 pág.)

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

03_RESEÑA AUDIOVISUAL

Paloma Sánchez
Arqueóloga. Educadora del CEACV

Título original: RENAIXEM
Año: 2020
Enlace: www.youtube.com

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

04_WEBS

Serafín Huertas Alcalá
I.T. Agrícola. Educador del CEACV

1 La Cátedra L'Horta de València

2 Paisajes Turísticos Valencianos

3 Sistemas Importantes de Patrimonio Agrícola Mundial

4 Consell de l'Horta de València

5 VISIT VALÈNCIA

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

05_RESEÑA MATERIAL DIDÁCTICO

Iris Gutiérrez Martín
Ambientóloga. Educadora del CEACV

01 El Joc de L'Horta, de L'ETNO

02 Material didáctico La Biodiversidad en el huerto, del CEACV

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

06_OTRAS ENTIDADES

Miquel Jordà Piqueras
Ingeniero agrónomo y licenciado en ciencias ambientales
Gerente del Consorci del Consell de l'Horta de València

CONSORCI CONSELL DE L'HORTA DE VALÈNCIA

CONSORCI CONSELL DE L'HORTA DE VALÈNCIA
EL PLAN DE DESARROLLO AGRARIO COMO HERRAMIENTA FUNDAMENTAL DE DINAMIZACIÓN AGRARIA LOCAL PARA LA PERVIVENCIA DE L'HORTA DE VALÈNCIA

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

07_HOY NOS ACOMPAÑA

Jordi Barreira
Biólogo. Educador del CEACV

José, agricultor de
L'horta Nord

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>

08_BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN LA HUERTA

Jordi Barreira
Biólogo. Educador del CEACV

La huerta es un espacio con una gran riqueza etnológica y ambiental. A la vez es un espacio productivo, motor económico de muchas zonas. Pero, sobre todo desde los últimos años, ha crecido el uso recreativo que se hace de la huerta que hay en los alrededores de las grandes ciudades.

En la situación de cambio global que estamos sufriendo, su conservación se hace necesario porque nos permite obtener productos de proximidad, son el hábitat de polinizadores y reservorio de biodiversidad, actúan previniendo las inundaciones y también como zonas de secuestro de carbono atmosférico. Además, son utilizadas por algunas personas para hacer ejercicio, para relajarse, socializar y entretenerse. Y por último son zonas con un gran patrimonio etnológico y cultural.

Por todo esto, se hace necesario la adquisición de unas normas básicas por parte de todos los usuarios de la huerta.

QUE PUEDE HACER EL AGRICULTOR

- Trabajar con variedades locales, porque suelen estar mejor adaptadas a las condiciones ambientales de la zona.
- Plantar productos de temporada.
- Realizar una correcta rotación de cultivos, para reducir el uso de abonos y fertilizantes. Una rotación correcta permite que el suelo mantenga los nutrientes, que no se agotan, y ayuda a controlar las malas hierbas, enfermedades y plagas.
- Evitar la quema de los restos vegetales. Una alternativa es la trituración de los restos vegetales y emplearlas para cubrir el suelo, favoreciendo el almacenamiento de agua, secuestro de carbono y aumentan la biodiversidad del suelo.
- Reducir el labrado de los campos al mínimo posible, para mantener la estructura del suelo y evitar problemas de erosión. Y en caso de que las parcelas estén situadas en zonas que tengan pendiente, hacerlo transversalmente a la pendiente.
- Mantener franjas de vegetales, setos naturales, rodeando las parcelas, aumentan la biodiversidad y favorecen la presencia de controladores biológicos de las plagas.
- Plantar especies aromáticas, actúan como plaguicidas, repeliendo la entrada de plagas en los cultivos y favorecen la presencia de polinizadores.
- Utilizar, en lo posible, abonos de origen natural, reduciendo al máximo los químicos. Y siempre, actuar de acuerdo con la normativa vigente.
- Reducir al máximo posible el uso de plaguicidas químicos y en caso de usarlos, hacerlo según las indicaciones de los fabricantes y con las medidas indicadas para su correcta manipulación.
- Hacer un buen uso de los recursos hídricos. Hacer uso de los métodos de riego más adecuados y controlar las posibles pérdidas que haya en los sistemas de riego para repararlas.
- Retirar los plásticos, y otros residuos, utilizados en el cultivo, depositándolos en los lugares correspondientes, especialmente los envases de productos fitosanitarios en los puntos SIGFITO.

QUE PODEMOS HACER COMO CONSUMIDORES

- Comprar productos de temporada y de proximidad.
- Comprar productos en los mercados de la huerta o en los de venta directa de los labradores, para beneficiar directamente los productores y que obtengan un precio más justo por sus productos.
- Comprobar la procedencia de los productos que consumimos mirando las etiquetas.

La huerta como espacios recreativos. Hay mucha gente que vive alrededor de la huerta que lo utiliza como espacio por ocio. Este uso ha producido toda una serie de impactos en la huerta, para evitarlos, podemos seguir las siguientes premisas:

- Si circulamos con vehículos, no salirse de los caminos, ni detenernos dentro de las parcelas.
- Cuando paseamos no salirse de los caminos o sendas de herradura, ni pisar los campos, aunque no estén labrados, echamos a perder el suelo y perjudicamos las plantaciones.
- No llevar animales sueltos, si usamos la huerta para pasear a nuestros animales domésticos, recoger sus excrementos y no dejarlos que entren en los campos.
- No dejar restos, aunque sean productos biodegradables.
- No coger productos sin permiso, salvo que el labrador permita espigar.
- No hacer vertidos de desechos, hay que llevarlos a los puntos de recogida selectiva o ecoparques.
- No abandonar animales de ningún tipo.
- Respetar la infraestructura hidráulica y no hacer vertidos en las acequias.

09_CONOCE EL CEACV

Francesc Julià
Técnico del huerto del CEACV

LA CEBERA DEL CEACV

Las “ceberes” (la traducción en castellano sería algo así como cebollera, pero es un término que no se usa) son unas construcciones del paisaje agrario de l’Horta de València de finales del siglo XIX. Su función era la de servir de lugar de almacenaje de las cebollas que se cultivaban para que fueran secándose.

Su arquitectura tradicional tiene como referente la barraca valenciana y cuentan con una estructura de madera y una cubierta, que en origen era de paja, que se construía con tejas de madera.

Presentan una morfología alargada (de varios metros de longitud) y estrecha (con alrededor de un metro o poco más de ancho) y una altura de alrededor de dos metros.

En uno de los lados cortos se ubicaba una puerta para permitir su acceso y poder trabajar en el interior para introducir y sacar las cebollas. Están cubiertas con un tejado a dos aguas. Las paredes laterales están formadas por listones clavados a la estructura con una separación entre sí de unos centímetros, los suficientes para que el interior esté ventilado, pero no más de la anchura de una cebolla, para evitar que éstas caigan por estos huecos cuando se acumulan en el interior de la “cebera”.

Durante el siglo XX eran numerosas las “ceberes” que se encontraban entre los cultivos de cebollas de l’Horta, especialmente en su zona sur, en poblaciones como Xirivella, Paiporta, Alfafar o Sedaví entre otras. Actualmente, con la reducción de la actividad agrícola, y más en concreto con el cultivo de la cebolla, las “ceberes” han perdido su función y actualmente se han destruido muchas y las que quedan, en general, están en un mal estado de conservación.

En el CEACV, tenemos una zona especial dedicada a la agricultura, el Huerto Histórico de la CV, en la que se cultivan en parcelas diversos tipos de cultivos ordenados en función de la época histórica en que llegaron al que es actualmente el territorio valenciano. Además de los cultivos en el huerto del CEACV se tratan de mostrar otros aspectos asociados a la agricultura, la sostenibilidad y los usos tradicionales de estos espacios. Por todo ello se decidió construir en una de las parcelas del huerto una “cebera”.

La “cebera” del CEACV se construyó hace unos meses en una de las parcelas dedicadas a los cultivos de más reciente introducción en nuestro territorio, como muestra de su importante valor patrimonial y etnológico. Su construcción pretende contribuir a la memoria de estas edificaciones tradicionales, dándolas a conocer y dotándola de utilidad agrícola en las instalaciones del CEACV.

Su construcción se ha realizado con materiales reciclados,principalmente madera proveniente de paneles informativos, ya fuera de servicio, de la ZEPA de la Marjal dels Moros y del Parc Natural de la Serra Calderona. Tablones, techos y palos de madera que ya habían sido sustituidos, se aprovecharon para dar forma a la nueva instalación típica de l’Horta.

La “cebera” mantiene la forma de planta rectangular, las medidas y está formada por una estructura de palos de madera con bases de obra. La característica diferenciadora de la estructura típica es el doble acceso para que pueda ser visitada y observar la construcción desde el interior. En el CEACV se usa para almacenar los productos agrícolas provenientes de los cultivos del huerto como cebollas, calabazas, ajos, algarrobas..., además de guardarse también semillas.

10_EL HUERTO

Víctor Benlloch
Biólogo. Técnico del CEACV

LAS ESPINACAS

Boletín nº35 - La huerta >>>>

A LA

GRATINADO DE ESPINACAS Y ACELGAS CON BACALAO Y PASAS

INGREDIENTES

- 900 g de espinacas frescas
- 900 g de acelgas frescas
- 4 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 10 almendras
- 60 g de pasas
- 3 trozos de bacalao desalado
- 2 huevos duros
- Harina (besamel)
- Leche (besamel)
- Queso
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra (besamel)
- Nuez moscada (besamel)

PREPARACIÓN

1. Cuece las espinacas y las acelgas 3 ó 4 minutos en agua salada, escúrrelas y reserva. Pela y pica finamente los ajos y la cebolla.
2. Sofríe unos minutos la cebolla y los ajos, agrega las pasas y las almendras troceadas y saltea 2 ó 3 minutos más.
3. Desmiga el bacalao y añádelo a la sartén para cocinarlo 1 ó 2 minutos más.
4. Mezcla el sofrito con las espinacas y las acelgas escurridas. Añade los huevos duros cortados a trocitos y remueve todo. Pon toda la mezcla en una cazuela o bandeja de barro.
5. Prepara una besamel y recubre con ella la mezcla de la cazuela de barro. Sobre ella espolvorea el queso rallado.
6. Meter al horno hasta que este la besamel y el queso dorado. Sacar, dejar reposar 10 minutos y ya está listo para servir.

11_CENTRO DE DOCUMENTACIÓN DEL CEACV

Boletín nº35 - La huerta >>>>

Boletín nº35 - La huerta >>>>