La *alegría* de la *huerta*

GUÍA PRÁCTICA:
recopilación de saberes ecológicos tradicionales

Octubre 2021

ACTIVIDAD FINANCIADA AL 80% POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA
PROMUEVE Ayuntamiento de Boltaña
REALIZA Aviva Rural

Hacer tu propio pan y tener tus propias semillas va a ser la próxima libertad.

Vandana Shiva

Índice

Agradecimientos 4
Introducción 5
Preparación de la tierra 6
Fertilidad de la tierra 7
Siembra y plantación 8
Calendario de cultivos 10
- Enero ..... ´10
- Febrero 10
- Marzo 10
- Abril 11
- Mayo 12
- Junio 12
- Julio 12
- Agosto 13
- Septiembre 13
- Octubre 14
- Noviembre 14
- Diciembre 14
- El calendario del huerto 15

Los cultivos por tipos 16
- Las acelgas 16
- Los ajos 16
- Los apios 16
- Las berenjenas 16
- Los bisaltos 17
- Los calabacines 17
- Las calabazas 17
- Las cebollas 18
- Las coles y coliflores 18
- Las endivias 19
- Las escarolas 19
- Los espárragos 19
- Las espinacas 20
- Los guisantes 21
- Las habas 21
- Las judías 21
- Las lechugas 23
- Los melones 23
- Las patatas 23
- Los pepinos 23
- Los pimientos 24
- Los puerros 24
- Las sandías y los melones 24
- Los tomates 25
- Las zanahorias 27

Producción ecológica de manzanas 28
- Presentación del proyecto 28
- Particularidades de sus manzanos 28
- Riego y conservación de la humedad 31
- Trabajos de otoño e invierno 32
- El equilibrio del suelo 33
- Fertilidad de la tierra 34
- La apuesta por la producción ecológica 34

Riego 35
- Conservación de la humedad 36

Asociaciones de plantas 37
Rotaciones 38
Plagas, enfermedades y tratamientos 39
- Tratamientos del huerto 39
- Cebollas 41
- Coles 41
- Tomates 41
- Frutales 41
- Tratamientos con cobre 42
- Las “malas hierbas” y otros modelos de huerto 43

Refranes 45
La conservación de los productos del huerto 46
- Los tomates 47
- Los pimientos 47
- Las judías verdes 47
- Los encurtidos 47
- El aliño de las olivas 47
- La elaboración del vino 48

Otros comentarios 49

Agradecimientos

A las personas que con su sabiduría han hecho posible esta guía: Vicente Bellosta Viu ("Tito"), Ana María Lascorz Lascorz y Carlos, Rafael Nasarre Broto y Laura, Tomás Herraiz Monteagudo, Ignacio Olivar Escartín y Jovita Pardo Allué. Gracias por vuestra cercanía, amabilidad y generosidad al compartir vuestros saberes.

A la Red de Hortelanos de Sobrarbe "Un Paso Atrás", en especial a Juan y Emilia, por su gran labor de conservación y salvaguarda del rico patrimonio genético y etnológico relacionado con las variedades de especies propias de nuestra Comarca.

Al Ayuntamiento de Boltaña que ha apostado por poner en valor las huertas y sus conocimientos asociados, y por su promoción a través de la creación de huertas sociales. A la Diputación Provincial de Huesca, que ha financiado este proyecto al 80%.

Gracias a todas las personas que a lo largo de tantas generaciones, nos han legado su sabiduría y un gran riqueza de variedades autóctonas. Que seamos capaces de conservarlas muchos años más.

Gracias a la naturaleza, por su abundancia y generosidad.

Introducción

Tal y como recoge el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, en su *Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad*, los saberes ecológicos tradicionales son:

"Conjunto de saberes, valores, creencias y prácticas concebidos a partir de la experiencia de adaptación al entorno local a lo largo del tiempo, compartidos y valorados por una comunidad y transmitidos de generación en generación."

En Boltaña vivimos en un territorio guardián de conocimientos ecológicos tradicionales, uno de los bienes culturales que más rápidamente se está perdiendo (Convenio sobre Diversidad Biológica y *Ley 42/2007* de 13 de diciembre, del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad).
Esta guía consiste en una recopilación de conocimientos tradicionales en relación con las huertas, para recopilar y salvaguardar la sabiduría transmitida a lo largo de las generaciones:

" Los abuelos se van muriendo, y el método antiguo, y los tiempos (que estaba relacionado con los santos) se está perdiendo". (Ignacio Olivar Escartín, productor de manzana ecológica de Boltaña)

Para la elaboración de la guía se han realizado 6 entrevistas en profundidad abiertas o semidirigidas a personas del municipio, con experiencia en el huerto, y a un productor de manzana ecológica de Boltaña.
Se ha preguntado acerca de lo siguiente:

- uso del agua
- fertilidad de la tierra
- siembra y plantación
- tiempos de los cultivos (calendario)
- remedios para plagas
- creencias
- refranes
- rotaciones
- asociaciones de plantas

Para facilitar la lectura y la aplicación práctica de los saberes recopilados, en las páginas siguientes se muestran los contenidos de las entrevistas, agrupados por temáticas. De manera que tras cada uno de los títulos, se pueden leer sus aportaciones.

Preparación de la tierra

"El huerto para ir bien hay que labrarlo a fin de marzo (si se puede, depende del tiempo que hace, a veces tiene que ser en abril)". Le va bien estar labrado antes, y que se mueran las hierbas... Y luego ya con el motocultor, se pasa el motocultor por todo (antes de empezar a plantar).

(Ana María Lascorz Lascorz)

"Para ir bien habría que labrar el huerto antes del invierno, para que las semillas de las malas hierbas se mueran. Y labrar es media abonada". Pero él labra para marzo, porque pone coles por el medio, y entonces no puede labrar.

(Vicente Bellosta Viu, "Tito")

"Al principio le cuesta planificar el huerto, y es porque no está nivelado. Porque con los tractores grandes se desnivela. Y luego es difícil, que parece que va a correr el agua pero se queda estancada, y es porque el huerto está desnivelado. "¡Pero es que sin el tractor no labraríamos el huerto!"

(Vicente Bellosta Viu, "Tito")

A continuación pasa el motocultor, hasta que la tierra quede fina. Lo coge "a doble", es decir: el motocultor tiene una barra en medio que hace una marca al pasarlo, una para cada lado. Entonces primero lo pasa, y monta sobre el terreno que ya ha pasado la mitad del motocultor. Y así corre un poco la tierra para un lado (un poco, no mucho). Así puede ir moviendo un poco la tierra para donde él quiere, corrigiendo el desnivel que se ha hecho con el tractor.

(Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Fertilidad de la tierra

Abonan la tierra con "fiemo viejo", estiércol maduro, si puede ser de 2 ó 3 años, mejor. Normalmente ponen de vaca. (Ana María Lascorz Lascorz)

En el huerto echan fiemo para abonarlo, de los animales: vacas, ovejas... Es mejor que ya esté "cocido", es decir, que si está de dos años mejor. Y si es de uno, tampoco pasa nada. Pero reciente, no es muy bueno porque es muy fuerte y se abrasan. (Jovita Pardo Allué)

Para fertilizar la tierra utiliza abono y estiércol, de caballo y de ganado. El de caballo es muy esponjoso, tiene mucha paja. El de ganado que utiliza es de oveja, se lo traen que ya está "hecho" (maduro, tiene ya un tiempo, suele ser de menos de dos años). El de caballo no hace falta esperar a que madure, porque tiene mucha paja. Al usar estiércol de caballo se cría más hierba: como comen semillas, después salen en el huerto... Con el de oveja no pasa porque el estiércol está más "hecho". (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Es importante que la tierra esté suave, si no a las plantas les cuesta mucho "agarrar" cuando las plantas. Por eso la tierra de los cantos de los ríos es muy buena, porque es muy fértil. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Fertiliza el huerto con mucho estiércol: de oveja, de vaca... No echa nada de abono químico. Lo deja en un montón para que fermente antes de echarlo en el huerto, durante más de un año. (Tomás Herraiz Monteagudo)

A los frutales les echa gallinaza (estiércol de las gallinas): hay que regarlo mucho, porque si no es muy fuerte. O bien ponerlo antes a fermentar, durante 8 ó 10 días en un cubo con agua. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Para abonar, usa estiércol, que tiene ovejas y conejos (usa ambos). Los lleva, los deja que fermenten allí. Cuando va, lleva un saco y lo va dejando ahí. El tiempo que lo deja antes de usarlo, depende: "el otro día planté coles y le eché el estiércol que tenía que era de hace 15 días, ¡pero que tampoco le echo un palmo, le echo un poco!". Cada vez que saca la cosecha, abona la tierra con un poco de estiércol natural. (Rafael Nasarre Broto)
Antiguamente echaban en los "vercheles" (semilleros) y en las tomateras gallinaza (estiércol de gallina con agua), o orines de las personas que estaban en la casa. (Rafael Nasarre Broto)

También años atrás echaban los orines en la regadera y la completaban con agua, para regar las lechugas. (Rafael Nasarre Broto)

Siembra y plantación

Cada variedad tiene unas características que hace que se dé en una situación dada, y en un tiempo dado. Y es que detrás de cada semilla hay una historia. Y es importante saberla. (Ignacio Olivar Escartín)

De hecho, cuando las mujeres iban a casarse afuera, se llevaban el ajuar y también semillas (ej. una mujer que se llevó semillas de Torla a Sabiñánigo, y logró reproducirlas ahí). (Ignacio Olivar Escartín)

Hay una pérdida de biodiversidad cultivada muy grande, de la diversidad de semillas que hay. Y no sólo de las semillas, sino del valor que contienen. Y en los pequeños pueblos las personas mayores han sido las verdaderas guardianas de semillas, desde sus antepasados. E incentivar que se vuelva a poner variedades locales es muy importante. Si hubiera una plataforma que criara y vendiera variedades locales, seguro que muchas personas las comprarían. Hay que fomentar que en las huertas recu-

peren las variedades locales. Que algunas son buenas, mejor que las comerciales. Y son semillas con pasado, con historia, que tienen vida, hay personas detrás que les daban el valor que tenían. (Ignacio Olivar Escartín)

Cada maestro tiene sus creencias. Para sembrar y plantar, se rige por las minguas (luna menguante). Es decir, que el sembrar y plantar, de todas las plantas, le gusta hacerlo en mingua, que son 4 días, cuando está en descenso la luna. (Rafael Nasarre Broto)

Los semilleros para las plantas cuyos frutos se comerán en el verano se suelen hacer en febrero. (Rafael Nasarre Broto)
Él compra toda la planta (en semilla o en planta, según). Antes guardaba semillas y hacía semillero pero ahora ya no, porque es mucho más cómodo comprarla: "ahora puedes tener todas las plantas en cualquier momento", "venden la planta todo el año, ¡eso sí que es una ventaja!". (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Semillas antiguas no guarda de ningún tipo. "Además, a veces de degeneran, sobre todo las de las patatas: si fuera con patata de casa, no comeríamos patatas". (Vicente Bellosta Viu, "Tito")
Las semillas de acelga y las de borraja las pone a remojo una noche antes de sembrarlas, y así germinan muy fácil. Hay que tener cuidado con los remojos de las semillas, porque si se ponen mucho tiempo en agua se pudren. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las judías y las habas no las pone a remojo para sembrar. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Pone a remojo las judías un día antes de sembrarlas, y las espinacas una noche antes de sembrarlas. (Rafael Nasarre Broto)

Si hay árboles que están recién plantados (con la huerta es lo mismo), repicar la tierra le va bien porque oxigena la tierra, ayuda a que absorba mejor los nutrientes... Esto hay que hacerlo cuando se planta, al principio. (Ignacio Olivar Escartín)

Calendario de cultivos

En cada territorio la agricultura tiene sus matices: por la latitud, por la orografía, por la orientación... Por eso es interesante tener el calendario de siembra, plantación y cosecha de cada cultivo de aquí del territorio. Y esto está relacionado con los dichos, los santos y las lunas. (Ignacio Olivar Escartín)

Antes las fechas en las que se plantaba y cosechaba era tradición de los santos. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Si tienes un poco de estímulo, puedes tener verdura todo el año (contando con las coles). Lo que pasa es que a veces cuando ya está el huerto plantado no te acuerdas del invierno. Pasa eso, hay que estar pensando en el invierno. Por eso plantó las coles en julio. Porque si se plantan más tarde, cuando venga el frío no crecerán. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Enero

En enero se empieza a sembrar bisaltos, habas y plantar cebollas de invierno. Incluso se pueden sembrar ajos, si no se ha hecho en noviembre. (Rafael Nasarre Broto)

Febrero

Siembra ajos en febrero, y los recoge para septiembre. (Jovita Pardo Allué)

Antiguamente los tomates se sembraban para Santa Apolonia (7 de febrero). A finales de febrero sembró las primeras patatas (las tempranas, que arranca a principios de mayo), habas, zanahorias, borrajas, y 50 cebollas (de las tiernas, que venden en manojos). Aunque las cebollas debería haberlas puesto en noviembre y no en febrero. Y lo mismo con las habas, que tendría que haber sembrado en octubre. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Los semilleros para las plantas cuyos frutos se comerán en el verano se suelen hacer en febrero, preferentemente en luna menguante. Entre ellos, se hace el semillero de tomates, que se siembran el día de Santa Apolonia (el 9 de febrero).(Rafael Nasarre Broto)

En febrero siembra los melones y las sandías para plantarlos en abril, y las coge en agosto o septiembre. (Jovita Pardo Allué)

Siembra los bisaltos en febrero. (Ana María Lascorz Lascorz)

En febrero se podan los almendros. (Rafael Nasarre Broto)

Marzo

Las espinacas las siembra en marzo. (Jovita Pardo Allué)

En marzo, después de labrar el huerto, sembró espinacas. A finales de mes

sembró las patatas tardanas, que ahora (mediados de agosto) ya están cosechadas. Y también plantó cebollas de fuentes, borrajas, ensaladas, acelgas y pellas (la col, coliflor, para tener alguna para verano). Y después ya fue poniendo las demás cebollas. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Siembra las patatas en la primavera, en marzo. (Jovita Pardo Allué)

Para fin de marzo o principios de abril plantan los puerros. Aguantan mucho, los deja casi hasta diciembre porque se van engordando. (Ana María Lascoz Lascorz)

Se prepara la tierra de las esparragueras (se limpian y se les añade tierra), a finales de mes ya se empiezan a recolectar los espárragos. También se mueve la tierra para las patatas. Se siembran las patatas tempranas. (Rafael Nasarre Broto)

También se hace la poda de los árboles: los frutales se podan en febrero-marzo (los almendros en febrero, pero los frutales y la viña a primeros de marzo.) (Rafael Nasarre Broto)

Abril

Las calabazas gordas (las de guardar en invierno) las siembra en abril. (Jovita Pardo Allué)

Siembra los primeros calabacines en abril, y así si van bien, a mitad de julio ya empieza a coger. (Ana María Lascorz Lascorz)

Plantan las acelgas en abril o mayo. (Ana María Lascorz Lascorz)

El calabacín lo siembra en abril y en junio (en dos veces) y van cogiendo todo el verano (hasta en septiembre o incluso octubre aún puede coger). (Jovita Pardo Allué)

El pepino se siembra también en abril o mayo, y en junio pone otra vez. Se cosechan en el mismo tiempo del calabacín. (Jovita Pardo Allué)

Siembra las zanahorias en abril o mayo. (Jovita Pardo Allué)

Los pepinos los planta en abril. A los quince días vuelve a poner un par de matas. A los quince días otro par de matas. Las últimas las puso a finales de julio. (Tomás Herraiz Monteagudo)

En abril se siembran las patatas de guardar. Se siembran calabazas, pepinos, maíz. (Rafael Nasarre Broto)

Las judías las siembra pronto (pone judías peronas), que no haga mucho calor, a mitad de abril para que nazcan a primeros de mayo. Y así se cogen antes de que empiece a hacer mucho calor. (Tomás Herraiz Monteagudo)

A finales de abril o principios de mayo se plantan las cebollas, puerros, apios, lechugas, calabacines, pepinos, melones, sandías... (Rafael Nasarre Broto)

Las cebollas las plantan en abril (se pueden ir poniendo en varias veces, más adelante también). (Ana María Lascorz Lascorz)

Los puerros los planta en abril, se empiezan a coger en agosto, septiembre...

y aguantan hasta diciembre o por ahí. (Jovita Pardo Allué)

Para San Jorge, 23 de abril, se pueden empezar a plantar las calabazas y los pepinos. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

El tomate lo planta a finales de marzo-abril, y más tardanos también, los pone en dos veces (en abril y en junio). (Jovita Pardo Allué)

Los pimientos los planta todos en abril en una vez. Y planta las primeras lechugas. (Jovita Pardo Allué)

Las cebollas las planta en abril o mayo. (Jovita Pardo Allué)

Los bisaltos (tirabeques) los siembra en abril, y en mayo o junio ya se cogen. Los guisantes se cultivan en los mismos plazos de tiempo que los bisaltos. (Jovita Pardo Allué)

Mayo

En mayo se siembran las judías (porque mientras no hace calor, es inútil sembrarlas) y se plantan (si no se ha hecho a finales de abril) los pimientos, tomates, berenjenas, pepinos, calabacines, melones, sandías, cebollas, puerros, apios, lechgas, calabacines... Se siembran rabanitos y zanahorias. (Rafael Nasarre Broto)

Para mayo se plantan los tomates, berenjenas, puerros, melones, pimientos... los pimientos es una de las últimas cosas que se planta porque necesitan más calor. Los primeros que se ponen son los de freír, los italianos, porque aguantan más el frío. Entre finales de abril y mayo hay que ponerlo ya todo. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las zanahorias las siembran en mayo, y para cosecharlas aguantan bastante, como los puerros. (Ana María Lascorz Lascorz)

Siembran las primeras judías a principios de mayo, según viene la primavera. (Ana María Lascorz Lascorz)

Las remolachas se siembran en primavera, para recogerlas hacia septiembre. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Para mayo o junio ponen melones y sandías. Se cosechan en agosto y principios de septiembre. (Ana María Lascorz Lascorz)

Junio

En junio se hace la recogida del cereal. Ya se empieza a recolectar bisaltos, habas, acelgas, incluso patatas de las Federicas (tempranas). (Rafael Nasarre Broto)

Julio

En julio se empieza a recolectar tomates, pepinos, calabacines, cebollas tiernas, coles, lechugas, y judías verdes. Se siguen cogiendo patatas tempranas. (Rafael Nasarre Broto)

La verdura de invierno se planta a finales de julio y agosto: pellas, indianas, romanescu, lombardas, bróquil, escarola... en fin, todo para que no falte verdura en invierno. Estas plantas se recomienda plantarlas en los últimos días de julio. (Rafael Nasarre Broto)

Para Santiago (25 de julio) planta las coles. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Le gusta poner las coles el 25 de julio, de Santiago para adelante, que cojan algún día de julio. (Tomás Herraiz Monteagudo)

En julio planta puerros de nuevo. Deja los puerros en el huerto todo el invierno, mientras haya. (Rafael Nasarre Broto)

Agosto

Si no se ha hecho a finales de julio se plantan las coles y la verdura de invierno. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”) (Rafael Nasarre Broto)

A mitad de agosto planta las coles y las coliflores. (Ana María Lascorz Lascorz)

Las escarolas las pone con las coles, a fin de agosto. Y se cogen en diciembre, enero, febrero... (Jovita Pardo Allué)

En agosto se plantan las escarolas, y en octubre ya están para coger. Si no están en invernadero o muy recuestas, en enero y febrero se hielan (Ana María Lascorz Lascorz)

A finales de agosto, para “San Pedro Degollau”, se cosechan las cebollas y se siembran las espinacas de invierno. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

En agosto se siembran las espinacas, los nabos, las borrajas. (En Naval sembraban las espinacas cuando arrancaban las patatas).Y se recolectan los frutos de lo que antes se ha sembrado: patatas, tomates, cebollas, pepinos, pimientos, zanahorias... (Rafael Nasarre Broto)

Las últimas judías que se siembran aquí en Boltaña son para el 15 de agosto. “Y es la mejor judía, si va bien, que puedas comer. Porque se ha criado con frescura, ya que la noche es más larga.” (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Donde estaban las patatas, planta a finales de agosto ensalada y siembra espinaca de invierno. Acelga también planta en estas fechas. En el invernadero plantará más adelante ensaladas y acelgas. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

En agosto o septiembre se cogen las zanahorias, aunque duran en el huerto hasta que hiela. (Jovita Pardo Allué)

De mitad de agosto a mitad de septiembre se cosechan los melones y sandías. (Rafael Nasarre Broto) (Jovita Pardo Allué)

Septiembre

Si no se han sembrado a finales de agosto las espinacas de invierno, se siembran en septiembre. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Hasta mitad de septiembre se cosechan los melones y sandías. (Rafael Nasarre Broto)

En septiembre se recolectan muchos productos. Se hacen conservas, mermeladas, se embota tomate para hacer frente al invierno. Se recolectan las uvas. (Rafael Nasarre Broto)

A primeros de septiembre se recogen las cebollas. (Ana María Lascorz Lascorz)

En septiembre se recogen las cebollas. (Jovita Pardo Allué)

Planta las coles y coliflores en septiembre. (Jovita Pardo Allué)

Ser recogen los ajos y se guardan en manojos para gastar durante el año. (Jovita Pardo Allué)

Los pimientos se cogen ya rojos en septiembre. Las patatas también se arrancan en septiembre (Jovita Pardo Allué)

Las patatas las cosechan hacia septiembre. (Ana María Lascorz Lascorz)

Octubre

Octubre es un mes triste, empiezan a caer las hojas de las plantas, está el otoño en marcha. Es un mes de recolección en general. Se recogen pimientos, y tomates, y todo lo que ya queda en el huerto. Se cosechan uvas, manzanas, membrillos, nueces, almendras, avellanas, etc. En octubre se siembra el cereal: cebada, trigo, centeno. (Rafael Nasarre Broto)

Las habas se siembran para el Pilar. Si no se siembran en octubre, ya hay que sembrarlas en febrero. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Noviembre

A partir de noviembre, se empiezan a recoger las coles y coliflores plantadas en verano, y duran hasta enero o febrero. (Ana María Lascorz Lascorz)

En noviembre se siembran los ajos, las habas, los bisaltos y los guisantes. Pero si no se siembran en noviembre, y se siembran a principios de enero, también se hacen ajos. (Rafael Nasarre Broto)

Diciembre

Las habas las siembra en diciembre, para cosecharlas en la primavera (marzo-abril-mayo, según viene el tiempo). (Jovita Pardo Allué)

Diciembre es un mes de muchas fiestas en el campo, apenas se hace nada. Es un mes para pensar en los éxitos de lo recolectado y también de analizar los posibles fallos. (Rafael Nasarre Broto)

En diciembre es cuando se hace la matanza del cerdo a domicilio. Aquí es costumbre de hacer varios tipos de embutidos, empezando por morcillas, tortetas, butifarras, longaniza, chorizo, foie gras... todo esto de la sangre, carnes magras y grasas. Los jamones y espaldas se ponen en sal unos días, para luego conservarlos durante el año. (Rafael Nasarre Broto)

En diciembre se cogen las olivas para hacer aceite, las bellotas (los "glanes"), los nabos, las remolachas, las calabazas... También se hace la leña para el siguiente invierno. Siempre hay algo que hacer. (Rafael Nasarre Broto)

El calendario del huerto

Las fechas de siembra, plantación y cosecha dependen de muchos factores como la climatología de ese año, la variedad de la planta (más temprana o más tardana), lo recuesto del frío que esté el huerto, la protección que se le ponga a la verdura de invierno para prevenir las heladas...

Pero a modo general en Boltaña nos podemos guiar por la tabla que se muestra a continuación (fuente: elaboración propia a partir de las entrevistas realizadas).

Cultivo	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sept	oct	nov	dic
Acelga		S	S P	S P	P	C	C	S P C	P C	C	C	
Ajo	S	S						C	C		S	
Apio			P	P	P		C	C	C	C		
Berenjena				P	P			C	C			
Borraja		S	S P	S P	P	C	C	S P	P C	C	C	
Brócoli	C	C	P				P C	P C	P		C	C
Calabacín				S P	S P	S P	C	C	C	C		
Calabaza				S P						C	C	C
Cardo				P	P							C
Cebolla	P	P	P	P	P C	C	C	C	C		P	
Col	C	C	P				P C	P C	P		C	C
Coliflor	C	C	P				P C	P C	P		C	C
Escarola	C	C					P	P	P	C	C	C
Espinacas	C	C	S		C	C		S	S		C	C
Guisantes	S	S		S	C	C				S	S	
Bisaltos	S	S		S	C	C				S	S	
Habas	S	S	C	C	C	C				S	S	S
Judías verdes				S	S C	S C	S C	S C	C	(C)		
Lechuga			P	P C	P C	P C	P C	P C	P C	C		
Melón		S		P	P			C	C			
Patatas		S	S	S	S	C	C	C	C			
Pepino				S P	S P	S P	P C	C	C	C		
Pimiento		S		P	P			C	C	C		
Puerro			P	P	P		P	C	C	C	C	C
Remolacha				S	S				C	C	C	C
Sandía		S		P	P			C	C			
Tomate		S	(P)	P	P	P	C	C	C	C		
Zanahoria		S			S			C	C	C	C	

S = sembrar | P = plantar | C = cosechar

Los cultivos por tipos

Las acelgas

Las acelgas, para sembrarlas, hay que poner a remojo la semilla antes. Hay acelgas de verano (blancas) y de invierno (verdes). Las verdes no aguantan el calor, y se suben antes. Las blancas aguantan más, no se ponen tan duras como las verdes y no se cabezan. Aunque todas son duras en verano, son muy fuertes. Y más este año, con tanto calor. A él no le gustan las acelgas en verano, prefiere comer otra clase de verduras, como la judieta. La acelga de invierno es la verde. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Plantan las acelgas en abril o mayo, y las van repelando a lo largo de la temporada: así van saliendo hasta que venga bastante frío. No se les espigan en verano, les aguantan bien, simplemente las van repelando. (Ana María Lascorz Lascorz)

Las acelgas las plantan en la primavera (ya desde febrero) y en el otoño, en el verano no. Las de otoño se cosechan en primavera, pero si se ponen en el invernadero antes. Si están fuera hay que vigilar que no se hielen mucho, tapándolas con hierbas para protegerlas un poco. En verano se espigan por el calor. Para comerlas las va repelando. (Jovita Pardo Allué)

Los ajos

Siembra los ajos en cancillos a distancia de 10-15 cm y una profundidad de 10 cm. El ajo tiene que estar profundo: "el ajo en el hoyo y la cebolla en la superficie". (Rafael Nasarre Broto)

Para sembrar los ajos hace unos cancillos o vallos, y se ponen de uno en uno en una distancia de un palmo. No hace falta que estén muy profundos. Se recogen para septiembre y ya se guardan para todo el año (en manojos, en un lugar fresco). (Jovita Pardo Allué)

Son mejores los "ajos" que las "ajas". Los grandes son "ajas". Sólo puso una vez, porque hay que sembrarlos arriba en el monte, y ahora le queda muy lejos. Además hay que echarles estiércol, y si no está vallado el jabalí llega. Porque el jabalí va al estiércol. La simiente del ajo sí que vale de un año para otro. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Los apios

Apio también planta, lo pone para la primavera (hacia marzo, abril, según) y ya le dura para todo el verano. Después ya se cabeza (hasta septiembre aguanta bien, cree que se cabeza para noviembre). (Jovita Pardo Allué)

Las berenjenas

Plantan unas berenjenas blancas que son muy finas, y que no tienen tanta

semilla. Y que no son tan picantes, son más suaves. (Rafael Nasarre Broto)

Las berenjenas las planta a 10-15 cm de profundidad y una distancia entre sí de 30-40 cm. (Rafael Nasarre Broto)

Las berenjenas les han ido muy bien este año, no han tenido ninguna plaga. (Ana María Lascorz Lascorz)

Los bisaltos

El bisalto se siembra en febrero, y en mayo si va bien el tiempo, ya se pueden comer. No dan mucho tiempo, aguantan poco (mayo-junio). (Ana María Lascorz Lascorz)

Los bisaltos (tirabeques) los siembra en abril, y en mayo o junio ya se cogen. Los guisantes se cultivan en los mismos plazos de tiempo que los bisaltos. (Jovita Pardo Allué)

Los calabacines

El calabacín hay que ponerlo en varias veces, para que dé calabacines a lo largo de la temporada (si no, vienen todos de vez). Lo siembra en abril. Si van bien, a mitad de julio ya empieza a coger. (Ana María Lascorz Lascorz)

El calabacín lo siembra en dos veces (en abril y en junio) y así va cogiendo todo el verano (hasta en septiembre o incluso octubre aún puede coger). (Jovita Pardo Allué)

Los calabacines los pone en varias veces, para que vayan viniendo en toda la temporada. Va plantando una vez al mes desde los primeros que planta, hasta finales de junio que son los últimos. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Los calabacines se pueden poner en 2-3 veces para ir cogiendo hasta octubre. (Rafael Nasarre Broto)

Los calabacines los planta a 10-15 cm de profundidad y una distancia entre sí de 30-40 cm. (Rafael Nasarre Broto)

Las calabazas

Tiene calabazas gordas para hacer pastillos. Las coge cuando empieza a hacer frío. Le gustan de un tamaño que no sea demasiado grande, porque así son más manejables. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Recoge las calabazas gordas (las de guardar en invierno) en diciembre (las grandes, las duras). Si hiela mucho mucho se estropean, pero si hiela poquito aguantan. (Jovita Pardo Allué)

Las cebollas

Las pone una para cada lado del cancillo. Hay quien les pone plásticos, pero él prefiere no poner. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Planta las cebollas con el dedo, porque no necesitan estar muy enterradas. Esto se lo recomendó un hortelano de Valencia. Pero para eso tiene que estar la tierra suave. Las planta con el dedo, sólo que se enrone un poco el cepellonico. Separa las que vienen en el cepellón para poner cada una por separado, les corta un poco la "vena". Y las entierra muy poco, sólo lo que hace el agujero el dedo. Las cebollas a una distancia de 15-20 cm de una a otra, para que se hagan grandes. Las planta en lo alto de un caballón de 30 cm, en línea. Lo hace así para que se destierren: al regar la tierra se apelmaza y quedan más descubiertas. (Rafael Nasarre Broto)

Las cebollas las planta en era, aunque en caballón también ponen. En caballón va mejor porque no se aprieta tanto la tierra, y crecen más. Las planta de manera que estén separadas entre sí por un palmo de distancia. (Jovita Pardo Allué)

Al arrancar las cebollas (a primeros de septiembre), se les chafa la "cola" (las hojas) y se dejan en los cancillos 2 ó 3 días. Luego ya se recogen y se limpian (se cortan un poco las raíces y se sacan las hojas más secas de fuera). Las guardan a cubierto, en barquillas, boca abajo. Antes se hacían horcas con ellas y se colgaban, pero ahora las guardan directamente en barquillas y también se conservan bien. (Ana María Lascorz Lascorz)

Para guardar las cebollas para el invierno, las limpia (quita las hojas secas) y las deja esparcidas en un lugar donde no haya calor para que no se grillen (no mira si quedan hacia abajo, se aguantan bien). (Jovita Pardo Allué)

Las coles y coliflores

Planta las coles para Santiago (25 julio). Es la col que se coge en invierno: de indiana (el grumo). Que cuanto más hiela, es mejor. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Col y coliflor se puede plantar todo el año, porque venden planta continuamente. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Hay dos tipos de coles para invierno (lo ha leído en internet): de hoja ancha y de hoja rizada. La misma clase de col pero de diferente hoja. La hoja rizada expulsa antes el frío, las ondulaciones aguantan más la calor. Así que se planta la última, para que aguante más el invierno. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

En agosto planta un tipo de col que se llama "mitra", y que es muy buena, y no es fuerte. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las coles que planta en agosto, las comerá en noviembre. Hasta primavera no aguantará la col. Hay que ponerlas en febrero, otra clase de col, la pella, para comerla más adelante. Hay pellas de crecimiento rápido, hay blancas y verdes. Y después está la romanescu, el brócoli... (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las coles de invierno sí que duran hasta febrero, lo que pasa es que en marzo cuando empiezan a venir las calores se suben. Son las que planta en agosto, y

que va poniendo a lo largo del invierno. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

A la col de indiana (grumo, hoja rizada) le hace falta frío para que pierda el fortor. La de hoja lisa viene mucho antes (a primeros de noviembre), aunque es más fuerte que la otra col de hoja rizada, que como se ha helado, pierde la fuerza por el hielo. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

La col de hoja rizada (la de indiana, grumo) dura hasta marzo. La planta a finales de agosto. Así, como el día aún es largo y hace calor, va creciendo rápido. Lo que pasa es que la que se planta a finales de agosto no se hace tan gorda (como las que planta en julio), porque como alarga más la noche no crece tanto. Antiguamente se ponían para el día de Santiago. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Este año no han plantado verdura de invierno. Pero otros años plantaban, a mitad de agosto, la col de grumo, el bróquil peyao ("que no es como el brócoli, es parecido a la coliflor pero echa bortes por todo con unas hojitas verdes, es buenísimo") y la coliflor verde. Todo esto se va cogiendo durante el invierno, desde noviembre y dura hasta enero o febrero. Si no hay invernadero (que antes no había), se cogía la mata de los "panizos" (maíz), y con esas cañas (de donde se arranca la mazorca del maíz), se protegía para hacerles un poco de cobijo y que el hielo no les castigara. (Ana María Lascorz Lascorz)

La col verde, la buena es cuando empieza a helar. Tiene que helar para que sea buena. (Ana María Lascorz Lascorz)

Pone las coles muy pronto, porque si no cuando empieza a hacer el frío ya no crecen. Le gusta ponerlas el 25 de julio, de Santiago para adelante, que cojan algún día de julio. Y así les da tiempo a crecer. Pone grumos, romanescus, brócolis... 4 ó 5 clases. Duran todo el invierno, normalmente no se le hielan. De todos modos las coles, los grumos, cuanto más hiele mejor: se hiela lo de fuera pero lo de dentro no, y así están más buenas. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Respecto a las coles y coliflores, planta indianas, brócoli... en este mes de septiembre, tardan unos tres meses en hacerse. En invierno no se hielan, aguantan mucho. (Jovita Pardo Allué)

Las endivias

Las endivias, una vez arrancadas, se enronan con arena en una caja, para que se pongan blancas y tiernas. Hay que dejarlas en la caja unos cuantos días, no recuerda cuántos exactamente. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las escarolas

Hay dos tipos de escarolas: hay cabello de ángel y de hoja ancha. La de hoja ancha es más basta, y es la última que se coge para enero y febrero. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Se planta en agosto y en octubre ya está para comer. En enero y febrero ya se hiela, a no ser que esté en invernadero o muy recuesto el huerto. (Ana María Lascorz Lascorz)

Planta las escarolas con las coles, a fin de agosto. Y se cogen en diciembre, enero, febrero... (Jovita Pardo Allué)

Los espárragos

Para los espárragos, hace una franja o surco de 30 cm de profundidad. Ahí coloca las raíces a 70-80 cm de distancia, y se envuelven con 10 cm de tierra el primer año por encima. Cada año se van aterrando, se va subiendo la cota (si empiezas con 10 un año, al año siguiente, otros 10 ó 15, y así sucesivamente). A partir del tercer año ya producen. (Rafael Nasarre Broto)

En marzo quita las hierbas, les echa estiércol y les pone tierra por encima, para quitarles los tocones secos, porque si no al cortarlas con el cuchillo, tropiezas con lo seco y no se cortan bien. Tenían esparragueras de 25 años pero se agotaron, y ya pusieron nuevas. (Rafael Nasarre Broto)

Antes criaba espárragos, pero lo dejó porque le daban mucha faena: en febrero los tenía que desterrar, luego dejarlos 2 días que les dé el sol a las raíces. Después echarles estiércol de caballo (para que esté la tierra suave) y por encima la tierra. Los tapaba con un plástico para que no saliera hierba y se criaran blandos (porque sólo con que el espárrago toque con el aire, ya se pone morado). (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Él ponía la raíz a una profundidad de unos 50 cm: "cuanto más hondos se pongan, más blancos y largos serán los espárragos" (se crían dentro de la tierra). El primer año de ponerlos no se pueden tocar, a partir del segundo año ya se pueden ir cogiendo. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Los espárragos van subiendo hacia arriba y el caballón también va subiendo (con este procedimiento anual de desenterrar, cubrir con estiércol de caballo y tierra, y volver a tapar). (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Los espárragos no se riegan, no quieren encharcamiento de agua. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Tiene una herramienta para recolectarlos. Cuando asoma la punteta del espárrago, lo pone en vertical, lo inclina y ya cruje abajo. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

A los 6-8 años, quienes tienen explotaciones de espárragos ya los arrancan, para renovar la planta (poner otra nueva) y para que el terreno donde estaban descanse. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Se comen desde abril hasta finales de junio. Cuando empiezan a salir ya más fuertes, los deja crecer y ya los coge verdes (que son más duros), para comerlos fritos. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las espinacas

Hay dos clases de espinaca, de invierno y de primavera. Hay que fijarse al comprar la semilla, hay que comprar la específica. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las siembra en alto, en un caballón pequeño, arriba en la era. Las siembra en marzo, después de labrar el huerto. Y las de finales de agosto y septiembre, las siembra en la tierra donde estaban las cebollas y las patatas. Las siembra echándolas a voleo, en la tierra. No las pone a remojo porque si no cuesta mucho "triarlas" para esparcirlas a voleo. A la hora de recolectarlas, da mucha faena lavarlas porque a veces se les pone mucha tierra, él las limpia en una barquilla, les va echando agua. Las cosecha cortando a ras las plantas, cuando las matas son grandes. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las espinacas que siembra en marzo vienen muy deprisa, en un mes o poco más. Cuando viene el calor ya se cabezan, se pueden coger hasta mayo o junio. Para invierno no tiene costumbre de poner. (Jovita Pardo Allué)

Pone a remojo la semilla de las espinacas una noche antes de sembrarlas (se humedecen enseguida). Y luego hay que tener cuidado de que el suelo esté húmedo. Por eso le echa un poco de agua con la regadera, y así coincide la humedad que tiene la semilla con lo que encuentran en el suelo. Y luego ya lo puede tapar (las semillas de espinacas) con tierra seca, como llevan poca cantidad encima, se orea enseguida. (Rafael Nasarre Broto)

Las siembra a voleo y las entierra 1 cm con una "jada" de pugas, sólo moverlas para tapar la semilla y listo. Para cosechar las espinacas, corta toda la mata. (Rafael Nasarre Broto)

Siembra las espinacas en era, no muy espesas. La tierra tiene que estar fina para sembrarlas. Después echa la semilla y les echa un poco de tierra fina por encima. Si no llueve, las riega con el "ruixador" de la regadera. (Jovita Pardo Allué)

Los guisantes

Ver el apartado "los bisaltos".

Las habas

Las habas se siembran para el Pilar (no hay que poner la semilla a remojo). Si no se siembran en octubre, ya hay que sembrarlas en febrero. Si se siembran en octubre, nacen y hacen raíz. Y después en invierno no crecen. Pero luego, cuando empiezan a venir las primeras calores, ya tienen "la vena" agarrada (las raíces). (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las siembra en diciembre, y las coge en la primavera (marzo-abril-mayo, según viene el tiempo). (Jovita Pardo Allué)

Las judías

Para sembrar las judías, primero prepara el caballón. Y después en el caballón hace los agujeros. A continuación, llena de agua los agujeros hasta que queda a ras. Y el agua se filtra. Entonces pone 7 semillas por agujero (de ésas, dejará 5), y echa por encima tierra y estiércol de caballo. Así las semillas tienen humedad para nacer. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

El semillero de las primeras judías lo hace en vasos de yogur, con tierra de la que compra. Y a primeros de mayo las transplanta en el huerto. (Rafael Nasarre Broto)

Para sembrarlas en el huerto, pone 3 semillas por agujero. Los agujeros en cancillos de distancia 10-15 cm y de profundidad 10 cm: les hace un pequeño hoyo como un nido de pajarico, y pone 3 granos (semillas) en cada agujero. Antes se rellenaba con estiércol de caballo o de burros, porque como comen mucho pasto y mucha paja, era muy suave y germinaban enseguida, y salían muy suaves. Ahora lo rellena con estiércol de oveja mezclado con tierra. Luego les echa un poco de agua. Si la tierra está muy seca, humedece previamente la tierra y "empotra" a continuación las judías, para que germinen más rápido. (Rafael Nasarre Broto)

Para sembrar las judías en el huerto, hace dos cancillos y pone 4-5 granos en cada agujero. Y por encima les echa un poco de estiércol (para que si llueve no se apelmace, que la tierra las aprieta). (Ana María Lascorz Lascorz)

Las judías no quieren mucho "fiemo" o estiércol en la tierra. Cuando las siembra echa un poco de estiércol de caballo, pero la tierra donde van a estar es mejor que no tenga mucho estiércol. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Van sembrando las judietas en varias veces desde primeros de mayo. "Pero según viene el mes de agosto, si coges 3 ó 4 veces, les coge la araña y ya no dan más". Se siembran también para la Virgen del Carmen (16 de julio) y para mitad de agosto. Y así, si les acompaña el tiempo, hacia los días del Pilar (12 de octubre) se pueden coger otra vez ("tiene que acompañar el tiempo porque si hace mucho frío se les cae la flor y ya no dan fruto"). (Ana María Lascorz Lascorz)

Siembra las judías escalonadas, en veces. Las primeras que siembra son las de mata baja. Sólo la primera vez las pone bajeras (aunque no sabe si otro año pondrá de mata baja, porque este año le han ido muy mal). Empieza por las de mata baja a mitad de abril, y después ya va sembrando cada 15 ó 20 días. Este año ha sembrado 5 veces en total. Las últimas para la virgen de agosto: "porque igual no se cría nada, (por si helara, aunque casi siempre se han criado), pero son las mejores porque la noche

alarga y está todo más fresco, que les hace falta un poco de calor pero frescura también." (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Rafael siembra las judías en 3 ó 4 veces durante el año, desde mayo hasta finales de agosto, siempre procurando que sea en menguante. (Rafael Nasarre Broto)

Las judías las siembra pronto (pone judías peronas), que no haga mucho calor, a mitad de abril para que nazcan a primeros de mayo. Y así se cogen antes de que empiece a hacer mucho calor. Y las buenas son para el Carmen, para el día del Carmen (16 de julio). Entonces viene la judía buena, porque antes con tanto calor no le viene bien. La que siembra para el Carmen, la empieza a coger a finales de septiembre. Así tiene una judía extraordinaria hasta octubre, noviembre... hasta que viene el hielo. (Tomás Herraiz Monteagudo)

La gente a veces dice "se me cae la flor", pero eso es porque el calor fuerte a la judía no le viene bien. (Tomás Herraiz Monteagudo)

A medida que crecen, hay que guiar "los hilos" de las judieras en el sentido de las agujas del reloj. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las judías verdes las siembra en tres veces: en febrero las primeras (las cultiva en el invernadero), a fin de verano (finales de julio, principios de agosto) que en verano hace demasiado calor, y en noviembre (estas últimas en invernadero). (Jovita Pardo Allué)

Antiguamente todo tenía su aprovechamiento al máximo. Había unas judías tempranas que se sembraban en primavera, porque si se sembraban más tarde con el calor no cuajaba la flor. Y había otras judías que se sembraban tardías. En cuanto a las tardías, la judía en su estado joven es verdura (judieta), cuando tiene su máxima hidratación que el grano es más gordo, es la judía "esgranadera" (la judía ya no es verde, está entre la leguminosa y la verdura, cuando tiene mucha hidratación). Se cogía en otoño porque no le da tiempo a madurarse y convertirse en legumbre. Y se comía "esgranadera": el grano (se le llama "pocha" en Navarra). Y esas judías, como no pasan a madurar a secas, no hacen un cambio químico en el que se generan oligosacáridos que producen flatulencias, son muy suaves, son buenísimas. Antes se comían así porque se aprovechaba todo, aquí la huerta era para subsistencia. Ahora se valoran mucho porque son muy buenas y sientan muy bien, se conservan en el congelador en bolsitas (congelando el grano). (Ignacio Olivar Escartín)

Las judías más oscuras son las que más flatulencias dan, y las más claras son las que menos, y dentro de las blancas hay unas que dan aún menos. (Ignacio Olivar Escartín)

Antiguamente había una judía que era muy valorada, era moneda de cambio. Se llamaba "verdeña" (la recogieron desde la Red de Hortelanos en Bárcabo), y en la tierra baja (por Barbastro) no se criaba porque hacía exceso de calor. Bajaban con caballerías al Somontano, y como no había dinero, la usaban para intercambiar: se subían aceite y vino. (Ignacio Olivar Escartín)

Las lechugas

Las primeras lechugas las planta en abril, las va poniendo por "tandas": también en junio, en septiembre... Vienen deprisa, en un mes o así ya están hechas. (Jovita Pardo Allué)

Los melones

Ver el apartado "las sandías y los melones".

Las patatas

Lo que se hacía antes con las patatas era bajarlas de secano a regadío. Es decir, él le compraba al del Mesón de Fuebla (carretera de Campodarbe) o en Las Bellostas, que se habían criado en secano. "¡Que ahora ni en secano se criarían, porque no llueve! Y bajarlas de secano van bien. Pero guardarte las tuyas no, no va bien, porque harán mucha matera y no criarán patatas." (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Este año ha puesto Kennebec, otros años ha puesto Avalanche. Las arranca cuando la mata está totalmente seca. Aunque alguna se pudre, porque según qué variedades, no aguantan mucho. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

La patata Federica es una variedad temprana. Con lo grande que está, a veces está hueca por dentro, porque es de crecimiento rápido. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

La patata temprana que siembra es de una clase que se llaman Federicas, son cuarentenas. La patata que para guardar, que siembra en abril, es Kennebec (Rafael Nasarre Broto)

Siembra las patatas en cancillos de 70-80 cm de ancho, a una profundidad de 20-25 cm, y distancia de una a otra 30 cm. Porque la patata desarrolla para arriba, la raíz absorbe de abajo pero la patata va subiendo. Había un señor que sembraba 2 ó 3 patatas en bidones, y conforme iba creciendo la planta, les iba añadiendo tierra. Y al final arrancaba en la raíz las patatas, como en un racimo. Y un vecino ponía ruedas de coche. Las sembraba claras, y en cada mata ponía una rueda de neumático. Y a medida que crecía la planta, ponía otra rueda de coche encima e iba rellenando con tierra. Y así de cada mata sacaba 8-10 kg de patatas. (Rafael Nasarre Broto)

En el invernadero pone patatas tempranas. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Las patatas las deja en la tierra para ir arrancándolas poco a poco, a medida que las necesita. Deja que les crezca la hierba encima, o bien corta las hierbas y las deja encima de donde están las patatas. Y así no se hielan (puede dejarlas allí hasta enero, febrero o marzo... hasta que labra el huerto). Así siempre tiene patata nueva. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Arranca las patatas en septiembre, cuando la mata está seca: si llueve mucho cuando la mata está ya muerta, se pudren. Pero si está el tiempo seco, aguantan bien en la tierra. (Jovita Pardo Allué)

Una vez las cosecha, las pone en una barquilla y las lava con agua a presión (el agua escurre por los agujeros de la barquilla). Luego las deja secar y ya las lleva para casa. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Las patatas las suelen sembrar en luna menguante. Pero para cogerlas no miran las lunas, sino que las cogen cuando pueden (que a veces llueve mucho y está la tierra demasiado húmeda para arrancarlas). (Ana María Lascorz Lascorz)

Los pepinos

Siembra el pepino también en abril o mayo, y en junio pone otra vez. Para tener más tempranos y más tardanos durante el verano, y poder coger hasta septiembre (incluso en octubre). (Jovita Pardo Allué)

Los pepinos los planta en abril. A los quince días vuelve a poner un par de matas. A los quince días otro par de matas. Las últimas las puso a finales de julio. Y así tiene pepinos durante mucho tiempo. Los pepinos que se hacen grandes, se los da a las ocas y a las gallinas. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Los pepinos los planta en varias veces, para que vayan viniendo en toda la temporada. Va plantando una vez al mes desde los primeros que planta, hasta finales de junio que son los últimos. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Los pepinos los pone en una única vez. Los planta a 10-15 cm de profundidad y una distancia entre sí de 30-40 cm. (Rafael Nasarre Broto)

Para los pepinos ha probado un sistema para que cuelguen a partir de un somier: coloca un somier inclinado y por ahí van subiendo las pepineras. Al ser los agujeros del somier grandes, los pepinos caen colgando por los agujeros, y así se hacen más largos, y no se ensucian con la tierra ni se pudren. Pero este año este sistema no es bueno porque está haciendo muchísimo calor, y con el metal el contacto va mal, lo abrasa. Tendría que ser de madera. Pero para los pepinos va bien porque cuelgan y se hacen más largos. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Ha puesto alguna pepinera en la entrada del invernadero, y la mata está muy grande. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Los pimientos

Los pimientos los planta a 10-15 cm de profundidad y una distancia entre sí de 30-40 cm. (Rafael Nasarre Broto)

Los pimientos los planta de la variedad "layu"(los compran), que tiene tres caras lisas, que aquí se crían muy bien. También ponen pimientos del padrón. (Ana María Lascorz Lascorz)

Las pimienteras este año se han hecho muy grandes (las empalan para que no se caigan). (Ana María Lascorz Lascorz)

Los puerros

Los puerros los planta en abril. En el huerto aguantan mucho, hasta diciembre o por ahí. Y se empiezan a coger en agosto, septiembre... (Jovita Pardo Allué)

Para fin de marzo o principios de abril plantan los puerros. Aguantan mucho, los deja casi hasta diciembre porque se van engordando. (Ana María Lascoz Lascorz)

Las sandías y los melones

Sabe que las sandías están maduras porque tiene una hoja justo al lado del tallo. Cuando cambia de color la hoja, que se va a poner amarillenta, es porque está madura. Y también por el peso. Y con los melones lo mismo, tienen una hoja justo al lado del tallo, y cuando se pone blanca es que están maduros. (Rafael Nasarre Broto)

Pone 6 ó 7 matas de melones de los grandes. Y de los franceses ha puesto 4 matas. Ha oído decir que el melón está maduro cuando la primera hoja está seca (aunque él no tiene claro que esto funcione). En las sandías pasa así, de modo que imagina que en melón será

lo mismo. Es su mujer quien se encarga de coger los melones cuando están maduros. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Para los melones este año ha inventado un sistema para evitar que se pudran: abre un cancillo (un vallo), los planta en el canto del cancillo, y justo al lado pone barquillas de las de la fruta que se tiran. Los melones los apoya encima y el agua pasa por debajo. De esta manera no se pudren: puede regar continuamente como quiere, sin preocuparse de que se pudran. Ya sabe que ahí en la acequia no va a caer un melón, porque todas las barquillas están bien pegadas, para que no se pueda meter una flor entre medio de las barquillas. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Las hojas de los melones se están abrasando de la calor que está haciendo este año. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

En febrero siembra los melones y las sandías para plantarlos en abril, y las coge en agosto o septiembre. También compra planta, que la pone en abril (siembra y planta melones y sandías). (Jovita Pardo Allué)

Los tomates

Guarda semilla de tomate. Para eso guarda los tomates de primera flor, los primeros tomates y que están hermosos, los deja en la mata hasta que estén maduros. Y de esos hace la simiente. Los pone en telas, los deja en la sombra, y ya los guarda en la tela. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Los tomates los siembra en varias veces, para que no le vengan todos al mismo tiempo. Los primeros que planta son en enero, en el invernadero. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Para sembrarlos, coge macetas pequeñas. Allí echa hasta la mitad tierra buena, que tenga mucho estiércol. Y por arriba pone tierra “mala” de la que venden, porque esa se aprieta menos, y así nacen mejor. Y luego pone 3 semillas. Cuando nace, si nacen 3, la más débil la corta y deja las otras dos por si acaso. Si nacen dos, cuando ya son un poco grandes, la más débil la corta y deja una. Y así finalmente deja una tomatera en cada maceta, y se cría grande y fuerte. (Tomás Herraiz Monteagudo)

La semilla no la pone a remojo antes, sino que la echa en la tierra directamente y luego va regando la maceta. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Los tomates, para hacer el semillero, los hace en “esas bandejas blancas que venden de porexpan”. Compran la tierra para rellenar los alveolos (cada una de las “macetetas” de la bandeja). “Es mejor dejar sólo un tomate por maceta, pero a veces salen dos... y también valen”. (Jovita Pardo Allué)

Para sembrar los tomates, compra la tierra de la que venden. Y en un vaso de yogur pone 1 (ó 2 semillas). Las remoja un día antes para que germinen más suave (porque guarda las semillas en un cartón durante el año y están muy secas cuando las va a usar, así las pone a remojo y les facilita la germinación). (Rafael Nasarre Broto)

Los tomates los planta a 10-15 cm de profundidad y una distancia entre sí de 30-40 cm. (Rafael Nasarre Broto)

Las tomateras las briva cortándolas para dejarles una guía. A medida que crecen vuelven a brotar por abajo, y esos brotes los deja, para que tengan flor por arriba y por abajo. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Para brivar los tomates, hay que quitar los chupones que salen por abajo. Se les deja la guía principal, y los que son buenos a los lados. (Ana María Lascorz Lascorz)

A las tomateras se les ha caído la flor por la calor, por eso hay pocos tomates este año. Las reas para empalar las pone cruzadas (con una caña arriba entre ellas), para que aguanten más la humedad, y para pisar solamente por uno de los lados (cuando se empala cada tomatera con una rea vertical, se suele pisar por ambos lados). (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Cuando ya están los tomates en las matas, quita la hierba entre las tomateras. Y a continuación echa 3 ó 4 carretillos de estiércol en cada surco. Y así no sale tanta hierba (esta tierra muy abonada que queda en el surco, es la que usará más adelante para sembrar los tomates). (Tomás Herraiz Monteagudo)

Planta un tomate muy bueno que es originario de aquí de la zona. Es gordo y es rojo. Le llaman "tomate rojo". No tiene ni mucho ni poco caldo, es muy bueno. Lo usa para comer en ensalada (está muy bueno en ensalada) y también para hacer conserva, vale para todo. (Jovita Pardo Allué)

Pone tomates morados de Boltaña, autóctonos de la zona. Es el tomate de aquí, auténtico, es morado. Y es mejor

que el tomate rosa. Tiene menos "madera", no tiene nada duro por dentro. La semilla era de sus suegros, ya los ponían los abuelos de sus abuelos. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Planta tomate oriundo de El Pueyo de Araguás, que es carnoso y tiene menos tomate que el híbrido. También corazón de buey, que también es muy bueno, con poca semilla y poca agua. E híbridos, que se hacen pronto aunque tienen más agua. Los cherrys producen mucho (ha puesto alguna mata). Luego están las tomatillas de colgar, mallorquinas, que se hacen ramilletes y se cuelgan, duran mucho colgadas, y que se cogen a mediados de septiembre, antes de que estén muy maduros para que no se descuelguen. (Rafael Nasarre Broto)

El tomate rosa se hace muy bueno aquí. También plantan del híbrido (que viene más pronto) y alguna vez algún cherry (pero dan demiasados y hacen unas matas muy grandes). (Ana María Lascorz Lascorz)

Tiene tomateras también en el invernadero (es un invernadero no muy caluroso, que tiene más de 3 metros de alto), y así alarga más el tiempo de cosecha de tomates, cuando hiela en el invernadero puede seguir cogiendo tomates, los tiene protegidos. Los planta ya en enero en el invernadero: en enero compra tomates híbridos (que vienen antes) para ponerlos en el invernadero, y así a finales de mayo ya puede comer tomates. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Probó a poner tomateras en el invernadero, pero no funcionó porque tenían demasiado calor. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

El tomate lo planta a finales de marzo-abril, y más tardanos también, los pone en dos veces (en abril y en junio). Previamente hace semillero, en febrero. Pone tomate rosa, de pera (para hacer conserva, que es más conserva) y una variación de rojos que son muy buenos. (Jovita Pardo Allué)

Las zanahorias

Las zanahorias duran en el huerto hasta que hiela (hasta noviembre o así). Las siembra no muy espesas, "que el grano esté clarito porque si no se hacen muy pequeñinas y no valen para nada". Ella las siembra en era, aunque hay quien las siembra en caballón, "se siembran como se quiere". La tierra tiene que estar fina para sembrarlas. Después echa la semilla y les echa un poco de tierra fina por encima. Si no llueve, las riega con el "ruixador" de la regadera. (Jovita Pardo Allué)

Al regar las zanahorias (como están en era) hay que procurar que el agua no quede muy embalsada, para que no se ahoguen. (Jovita Pardo Allué)

Las zanahorias las siembra en un caballón, en ambos lados de la parte alta. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Producción ecológica de manzanas

Con la implantación de la agricultura intensiva, en agricultura ecológica hemos retrocedido varias decenas de años para empezar a hacer lo mismo que se hacía antes. (Ignacio Olivar Escartín)

Presentación del proyecto

Ignacio Olivar se dedica profesionalmente a la producción y venta de manzanas ecológicas. Tiene más de una hectárea de manzanos, repartidos en dos fincas. Una está en la huerta baja, junto al río Ara (pegado al campo de fútbol en el Villaboya), y la otra en la zona de Laña (en la carretera en el lado opuesto al río, aproximadamente detrás de la sede de la Comarca, que es casi ladera). (Ignacio Olivar Escartín)

Particularidades de sus manzanos

La finca de Laña está muy resguardada, de modo que se notan bastantes diferencias entre ambas fincas: por la orientación, por cómo le afecta la humedad del río con el tema de hongos... Por ejemplo en la finca pequeña (la de la huerta baja) tiene que tener mucho más cuidado con las variedades de manzana que son más vulnerables a los hongos, porque les afecta más (hay más humedad relativa en el ambiente). Se nota que la de Laña está más resguardada, es más caliente y hay menos humedad, por lo que los hongos no le afectan tanto. (Ignacio Olivar Escartín)

En cuanto a las heladas, aquí en la zona suele haber problemas con las heladas en abril. En cambio en estas fincas no están cayendo heladas de siete grados bajo cero en esas fechas. Por lo que no está teniendo problemas con esto. Piensa que podría ser por Nabaín. Al menos con las tormentas muchas veces pasa que cuando se acerca, Nabaín "la bloquea" (pasa por detrás), y no descarga aquí, sino que se va más hacia San Vicente y hacia el Pirineo. (Ignacio Olivar Escartín)

Y todas estas características distintas de cada territorio hacen que las manzanas se críen de manera diferente. Por ejemplo pasa con la manzana Gala, que es la variedad más temprana que vende pri-

mero. El asesor que tiene (que lleva muchas fincas en el Pirineo de Lleida) dice que por allí en zonas de nuestras características (de altura, prepirineo, etc.) están cogiendo esta manzana la primera semana de septiembre. Y sin embargo él las coge desde el 16 de agosto. Casi se llevan diez días con el llano de Lleida. Y pese a eso, el color de la manzana es muy parecido al de la montaña: algo se nota, pero igual es un 80% que son de "Pirineo puro", y un 20% que son menos rojas (esta diferencia la nota él, que está acostumbrado a verlas, pero las personas en general no la perciben). (Ignacio Olivar Escartín)

Esto pasa con todas las variedades, no sólo con la Gala. Es debido al clima. Y luego también afectan las orientaciones, aunque la altitud sea la misma. Él se guía con la gente de Calatayud. Va casi igual que allí. Con la diferencia de que allí el clima es extremo: en abril puede hacer menos tres o menos cuatro grados cualquier noche (que no duermen porque están dando vueltas para que no se congelen los árboles en flor), y luego en verano tienen unas noches tropicales (cuarenta grados). Y aquí en cambio los veranos en teoría son frescos, al menos las noches son frías. Y a la manzana le gusta el fresco, le va bien. (Ignacio Olivar Escartín)

La diferencia de temperatura entre el día y la noche es lo que hace que la manzana funcione mejor. Una característica es la "chapa". La chapa es la parte rojiza que le sale a la manzana, en la montaña siempre son más acentuadas que en el llano. Eso se nota. El sol y la diferencia de temperatura es lo que hace que se ponga roja. En el sabor también se nota, porque tiene más azúcares, y es más dura. La misma manzana con el mismo ciclo vital, en el llano está más harinosa. De la misma manera que con el melocotón es al revés, que es un producto blando y se da mejor allí. (Ignacio Olivar Escartín)

Los tratamientos

Hace muchos tratamientos a lo largo del año (en contra de lo que algunas personas podrían pensar en un principio, que por ser ecológicas no hay que hacer nada). Entre varias personas productoras han contratado a un asesor, que les va diciendo qué es lo que tienen que hacer en cada momento. (Ignacio Olivar Escartín)

Empieza en invierno con tratamientos de cobre y de aceites, cuando el árbol empieza a arrancar, hinchar las yemas y sacar el botón rojo (que es la fase antes de florecer). En ese momento ya se empiezan a hacer tratamientos preventivos para el pulgón y para los hongos. Estos tratamientos de invierno son para hongos porque están en una época más aletargada, ya que están más parados por la baja temperatura. Y es el momento que hay que aprovechar para eliminarlos. (Ignacio Olivar Escartín)

La primavera es la época en la que más

hay que trabajar. Hay un gráfico que lo explica muy bien que relaciona temperatura, horas que pasan y lluvia (humedad). Y si está en la cúspide de la ola, hay unas posibilidades de hongo extrema... o media, o alta, según el momento. Para ello él utiliza polisulfuro de calcio, que es una mezcla de cal y azufre. Y si hay semanas en primavera que llueve 3 ó 4 días, entonces tiene que pasar 3 ó 4 veces a sulfatar. Ahí hay que ser constante. (Ignacio Olivar Escartín)

Aunque hay variedades que son más tolerantes y otras más sensibles a los hongos: al oídio, al moteado... Por ejemplo la Gala es muy sensible, este año ha hecho 10 ó 11 tratamientos para el moteado, y ha tenido la suerte de que no ha tenido prácticamente nada. (Ignacio Olivar Escartín)

Estos tratamientos intenta hacerlos antes de que esté en la cúspide de la ola. En agricultura ecológica es muy complicado hacer tratamientos después. Lo que hace es prever qué tiempo va a hacer, y sulfatar para prevenirlo. En agricultura ecológica con los manzanos se trata de ser constante. Prevención, prevención y abonado. Es decir, tener el suelo equilibrado y prevenir. Como tengas el problema ya dentro... la solución es difícil. (Ignacio Olivar Escartín)

Por ejemplo, este año en la finca pequeña (la que está junto al río, en la huerta baja), donde hay más humedad, había mucho pulgón. Si no hace más de 30 grados, es muy complicado acabar con el pulgón. Y este año no ha hecho más de 30 grados hasta agosto. De modo que en esa finca ha sido muy difícil quitar el pulgón. Y reinjertó unos árboles (ya estaban un poco grandes), y estaban todas las hojas negras... Y el técnico dijo que no había nada que hacer, que hasta que no hiciera más de 30 grados no se acabaría. "Y si estás en agricultura ecológica, pues respiras hondo, lo miras y dices... ¡pues qué le voy a hacer!". (Ignacio Olivar Escartín)

De todas maneras, si la finca está equilibrada es más difícil que ataque el pulgón. Él hasta este año no había sulfatado para el pulgón. De hecho en la otra finca (la de Laña) tenía pulgón y no lo trató, y observaba... y veía un montón de mariquitas, de mantis... "Si observas, te das cuenta de si la cosa está equilibrada". Porque si la cosa está equilibrada hay depredadores del pulgón (mariquitas, mantis, avispas... tiene muchos depredadores, aunque el principal es la mariquita). Además cada planta prácticamente tiene un pulgón distinto aunque a simple vista pueda parecer el mismo, y cada uno se alimenta de una cosa. Y como la finca estaba equilibrada, el pulgón no llegó a ser un problema. (Ignacio Olivar Escartín)

Normalmente cuando llega el calor a 30 grados se suele acabar la plaga: entre los depredadores que tiene y el calor... (Ignacio Olivar Escartín)

Y es que la fauna auxiliar (estos insectos) es muy importante. Favorecerla es muy interesante. Y es algo que antes no se estilaba mucho pero que cada vez se le da más importancia. Es importante tener flores. Siempre hay que tener flores, plantas... (Ignacio Olivar Escartín)

Un inconveniente que tiene en los manzanos es que no ha podido tener todavía toda la capa floral que quisiera. Porque no es fácil, porque pasa mucho con las ruedas del tractor a tratar... aunque intenta tener las márgenes con flores. O por ejemplo, el trébol es un fijador de nitrógeno buenísimo. Para cualquier jardín o para el cultivo de árboles frutales, es importante poner trébol (él también tiene en las fincas). (Ignacio Olivar Escartín)

Por ejemplo, hay una planta que se llama "bledo", que siempre está llena de pulgón. Pero es un pulgón que sólo afecta a esa planta. Y eso ayuda a que lleguen muchos depredadores y se reproduzcan, para que estén ahí en el terreno de cultivo. (Ignacio Olivar Escartín)

Las dos cosas peores que pueden pasar con la manzana son: los hongos (que es relativamente fácil de tratar siendo constante para que no ataque la humedad con calor al árbol) y la carpocapsa. (Ignacio Olivar Escartín)

La carcocapsa es una mariposilla que llega, pone sus huevos en la hoja o en la manzana, el huevo eclosiona, y sale un gusanito que llega hasta el centro de la manzana, como si fuera un taladro. Y al comer la manzana está el gusanito dentro. Esto pasa mucho en los manzanos silvestres, y también en los nogales silvestres. Afecta sobre todo a peral, nogal, membrillo y manzano. (Ignacio Olivar Escartín)

Además en este caso no favorece la diversidad, porque esta mariposa puede volar hasta 7 km para fecundar y poner el huevo. Y aquí hay muchísimos frutales, en los lindes de los caminos... por lo que se esparcen por todas partes. (Ignacio Olivar Escartín)

Para evitarlo, en las fincas modernas de manzanos (como en la suya) se ponen unas mallas laterales (tipo malla antigranizo), porque esta mariposa sólo vuela hasta 3,5 ó 4 metros de alto. Y así se cierra todo alrededor y no pueden entrar. La parte negativa de esto es que entonces tampoco entran todos los insectos auxiliares que vendrían bien. Pero ahí ya entra el trabajo de hacer actuaciones dentro para favorecerlos. Y la parte positiva es el ahorro, que además hay que tratar bastante para combatirla. (Ignacio Olivar Escartín)

Hay un producto que es el virus de la granulosis, que cuando está la mariposa y chupa la hoja, le introduce la enfermedad y se muere. Es específico para la carpocapsa. Es un producto bastante caro, pero que funciona bien. Aunque es un bastante complejo de echar porque hay que controlar las puestas de los huevos, contabilizar los días y la temperatura, y aplicar una fórmula. Aunque con la malla puesta y haciendo el tratamiento un poco aproximado, resulta bastante fácil. (Ignacio Olivar Escartín)

Riego y conservación de la humedad

La temperatura en verano la tiene que controlar por el tema del riego. En verano ya prácticamente no se hace ningún tratamiento, a no ser que pase algo

excepcional. “Bueno, hay una mosca que ataca a la manzana, pero aquí en la manzana no se ha visto ningún problema (en cambio, en el melocotón sí)”. En ecológico esta mosca se combate con captura masiva, que consiste en poner muchísimas trampas, y las moscas van allí y se quedan pegadas. Pero es muy laborioso colocarlas, y además es caro porque por hectárea hay que poner una cantidad muy elevada de trampas. (Ignacio Olivar Escartín)

De modo que en verano la principal tarea, además de todas las podas que hay que ir haciendo a lo largo de las fechas, es regar. Regar y regar, para que el terreno esté bien pero no demasiado regado. Y encontrar ahí el equilibrio. Riega las dos fincas por goteo, a las once de la noche. (Ignacio Olivar Escartín)

Riega en función de lo que necesita. En julio, que es cuando más calor debería hacer, deja mucha hierba para que mantenga la humedad. Si son árboles pequeños, la hierba sí que les puede perjudicar un poco para el crecimiento. Pero cuando son árboles grandes, no les pasa absolutamente nada. Entonces al dejar la hierba y regar, mantiene mucho más la humedad. (Ignacio Olivar Escartín)

Y luego ya se siega, se queda como paja que se queda encima de la tierra, y eso también hace que aguante muy bien la humedad. Por eso la cuestión básicamente consiste en dejar que la hierba crezca en verano, y cuando está larga segarla, dejar la paja, y así guarda muchísimo mejor la humedad. (Ignacio Olivar Escartín)

A partir de mitad de septiembre, en otoño y en invierno, ya no hay que regar (a no ser que sea un año muy seco). (Ignacio Olivar Escartín)

Riega por goteo. En realidad no es un buen riego para los árboles, porque no es natural: las raíces van adonde ven el agua. Si se riega en dos puntos concentrados, irán hacia allí. En cambio, lo ideal sería inundarlo todo como si cayera una tormenta, y las raíces se esparcirían distribuidas por todo alrededor, y tendrían más facilidad para encontrar los nutrientes. “Pero claro, en realidad no es ideal porque es un derroche de agua que no se puede hacer.” (Ignacio Olivar Escartín)

Lo que se hace, es distanciar el agua del árbol para que las raíces se vayan alargando. Y si en un principio cuando son pequeños se ha puesto el riego por goteo a una distancia corta, cuando ya son más grandes se les pone más lejos. Y así se fortalece más el árbol. (Ignacio Olivar Escartín)

Trabajos de otoño e invierno

A partir de otoño los manzanos ya no dan nada de trabajo: recoger las mangueras de riego para que no se congelen, y recoger las mallas antigranizo para que no caiga una nevada que lo hunda todo. (Ignacio Olivar Escartín)

Y ya en diciembre si se quiere plantar algún árbol, reinjertar, hacer una poda un poco más severa...

La poda

Las lunas afectan mucho a la poda de los frutales, y a muchas cosas. Aunque luego tiene todo sus matices, pero las lunas tienen su influencia. (Ignacio Olivar Escartín)

La poda de invierno le da fuerza en árbol. Él hace también otra poda que es en verde, que se hace en verano, que le frena el crecimiento. En la que si hay una parte del árbol que no interesa que tire mucho, se corta. Es también el momento de podar esos árboles que se han hecho "monstruos". Porque a ese árbol "monstruo", si se le hace una poda en invierno, va a crecer el doble. (Ignacio Olivar Escartín)

La poda de verano contiene al árbol, y la de verano lo reactiva. Poda los manzanos por pisos, de manera que hace como 4 pisos. Como quedan bastante altos, los ata por la parte superior para que el aire no los tire. (Ignacio Olivar Escartín)

A veces también va bien hacer una poda de raíz, si hay vigor. Se hace en invierno, con un aparato que ahonda mucho, se pasa con el tractor o a mano (según el tamaño de la finca), y se corta la raíz para que no tenga tanta fuerza. Porque el árbol se nutre a través de los rizomas, y entonces se le circunda o se corta por los laterales. Y hay árboles a los que en ocasiones interesa hacerlo. (Ignacio Olivar Escartín)

El equilibrio del suelo

Para conseguir un suelo equilibrado, lo primero de todo es hacer un análisis químico-mineral de la tierra donde se quiere trabajar: se saca una muestra a una profundidad determinada y se envía al laboratorio. El análisis del suelo es fundamental. (Ignacio Olivar Escartín)

Por ejemplo, puede estar el calcio bloqueado, como pasa a veces con el tomate. Que sale el culo negro del tomate, y eso no es porque no haya calcio en el suelo, sino porque el calcio no se deja

absorber por las raíces. (Ignacio Olivar Escartín)

Las moléculas de la vida son complejas. Las moléculas simples, que son de los elementos simples que hay por todo el mundo, se unen unas con otras para crear moléculas complejas, que es lo que da la vida: las tenemos las personas, los árboles... (Ignacio Olivar Escartín)

Y a veces, por algún tipo de situacion química que se da en ese momento, incluso a nivel eléctrico, afloran otro tipo de moléculas que la envuelven. Y esa parte de calcio que tiene esa molécula compleja ya no está disponible para ser absorbida por las raíces. Y se puede dar este caso, que haya calcio en la tierra (porque esto es calcáreo todo) pero que no esté disponible para las plantas. (Ignacio Olivar Escartín)

Fertilidad de la tierra

Para el abonado, gracias al análisis del suelo, también se sabe la cantidad de materia orgánica que tiene la tierra. Porque un terreno que supongamos que está en una gravera de río puede que no tenga nada. Él por ejemplo tenía un nivel de materia orgánica bastante alto porque allí había habido vacas bastantes años. Y no ha tenido que hacer grandes aportes. (Ignacio Olivar Escartín)

En frutales es importante, sobre todo los primeros años, tener una base buena de materia orgánica. Y luego ya se van haciendo aportes específicos. (Ignacio Olivar Escartín)

La apuesta por la producción ecológica

En realidad esto es infinito, cada día y cada hora se aprende algo nuevo. Y cada vez que va a la finca aprende algo nuevo, acaba siendo un puzzle que se va creando en la cabeza. Por eso hacer esta recopilación de saberes es muy útil, para quien quiera empezar o tenga alguna dificultad. (Ignacio Olivar Escartín)

Es importante también generar una economía circular, con un circuito de suministro y de comercialización local, en lo posible. (Ignacio Olivar Escartín)

Para trabajar en esto te tiene que gustar todo, te tiene que gustar trabajar al aire libre y en el campo. Y te tiene que gustar producir en ecológico. Además que aquí no hay vicios, porque no hay cultivo de manzano en convencional, por lo que no se han hecho tradicionalmente algunas actuaciones que son erróneas. Por lo que cada paso es más rápido que el de otras personas que se reconvierten en otras zonas. (Ignacio Olivar Escartín)

También le gusta que sea algo diferente, que no hay. Y que la gente valore el producto, ir viendo que hay resultados es muy satisfactorio. Y acertar el cultivo, el lugar y que se den las condiciones es algo positivo. “Se echan muchas horas, pero es muy gratificante”. (Ignacio Olivar Escartín)

“Pero al final es una cuestión cultural, porque aquí podría haber muchísimas más manzanas ecológicas. Del mismo modo que podría haber muchísima más producción ecológica de patatas y de otras especies hortícolas, de cerezas... ¡podría haber muchísimas cosas! Pero tenemos otra cultura, que no es ni bueno ni malo, pero es simplemente otra realidad.” (Ignacio Olivar Escartín)

Y en la agricultura convencional, con cuatro cosas que se sepa es sencillo. Pero en ecológico hay que saber muchísimo, es muy complicado, hay que aprender continuamente. (Ignacio Olivar Escartín)

En este tercer año (el primer año nevó mucho y plantó muy tarde), o sea que en la práctica es como segundo año, está muy contento con los resultados de la plantación. (Ignacio Olivar Escartín)

Riego

Riega con manguera. Las patatas y judías las riega con aspersor, que les va muy bien. El resto, lo riega a pie (hace caballones y el agua pasa por el cancillo). (Tomás Herraiz Monteagudo)

Riega por acequia. Este año riega cada 2 ó 3 días, porque no ha llovido y ha hecho mucho calor. Los riegos los anota en el calendario, para acordarse. Y es recomendable cada dos riegos "esgarrapar" la tierra, para que entre bien el agua y que no se quede tan apretada. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Todos los cultivos los hace en caballones y para regar usa la acequia, suelta el agua a pie (excepto para las cebollas, que las riega con la regadera). Su huerto es muy llano, así que va el agua muy pausada. (Rafael Nasarre Broto)

Riegan con agua corriente, les viene el agua por acequia. (Jovita Pardo Allué)

Riegan todo el huerto por goteo. Lo pone un rato todas las noches, lo deja 4 ó 5 minutos y lo quita. Aunque depende de la calor que haga. Si hace mucho calor, lo deja 10 minutos... (Ana María Lascorz Lascorz)

Las lechugas necesitan mucha agua. Las judías, al regarlas, hay que procurar que no se estanque el agua porque no les va bien. Aunque es muy difícil que no se estanque porque los huertos están desnivelados. Sin embargo los tomates sí que quieren agua embalsada. Incluso a veces a los tomates hay quien les pone paja para que se retenga más la humedad. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las ensaladas hay que regarlas a menudo, y la judía tierna también. (Jovita Pardo Allué)

Cada año cree que hace más calor y llueve menos, y eso dificulta mucho el cultivo en el huerto. Las hojas de las plantas necesitan mojarse con el agua de la lluvia. Si no, aunque se rieguen, se van secando. Igual en el futuro habrá que cambiar de cultivos por la calor. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las cebollas, patatas y zanahorias quieren poca agua. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Las cebollas no quieren mucha agua, porque se pudren. Y es mejor regarlas al principio, cuando están pequeñas. Cuando están grandes hay que regarlas poco porque se pudren. Los puerros no, los puerros aguantan mucho, y las coles también aguantan. Las habas tampoco quieren mucha agua. Y las zanahorias, no mucha tampoco. (Jovita Pardo Allué)

Para regar, las cebollas las ha regado todo el verano con la regadera. Poco riego, un chorrico en cada tronco. (Rafael Nasarre Broto)

A las patatas les ha dado 2 ó 3 riegos en toda la temporada. (Rafael Nasarre Broto)

En las judías tiernas y los pimientos, no

Volver al Índice

deja abadinar el agua (que se marche rápida). (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Los tomates, pimientos, berenjenas, pepinos, sandías, calabazas... hay que regarlos cada semana aproximadamente. Ni mucha agua ni poca. (Jovita Pardo Allué)

La judía requiere mucha agua, la lechuga también. El tomate un poco menos. El pimiento tampoco requiere mucha agua, ni la cebolla... Y la patata, con un par de veces o tres que se riegue a lo largo de la temporada, es suficiente. (Ana María Lascorz Lascorz)

Los espárragos no se riegan, no quieren encharcamiento de agua. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Los ajos, si no se riegan mejor. (Jovita Pardo Allué)

Todas las plantas, menos los espárragos y los ajos, es bueno que tengan un poco de humedad. Porque si no, no suben para arriba, sobre todo las lechugas, los tomates... (Rafael Nasarre Broto)

Los finales de los vallos los deja abiertos para que marche el agua, excepto el del tomate, que alguno cierra. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Conservación de la humedad

"La tierra es bueno que esté suave, sobre todo para todas las plantas que desarrollan dentro de la tierra. La paja a veces se usa en el huerto, encima de los caballones, para conservar la humedad. Pero acaso la paja directamente seca, envuelta no es muy recomendable, que entonces pasa mucho el sol y va a las raíces." (Rafael Nasarre Broto)

"Me acuerdo que en Jánovas sembraban ordio (que era cebada) de seis carreras, que se hacía muy pronto, venía antes que el trigo. Y en esa tierra, después del ordio, sembraban judías, porque se comían muchas judías, que era lo que se comía: judías, patatas, tocino... Y siempre mi padre que en paz descanse, intentaba con las caballerías voltear la tierra para que el cepellón de la cebada se quedara para abajo. Porque la paja dispersaba un poco las semillas. Y las judías siempre tenían cuidado de taparlas (al sembrarlas) con el estiércol de las caballerías. Ahora les pone el estiércol de las ovejas, mezclado con un poco de tierra, para que la semilla... el tape... no tenga tanta porosidad." (Rafael Nasarre Broto)

Asociaciones de plantas

No se pueden poner las plantas de guindillas con las de pimientos juntas, porque si no se polinizan y picarán los pimientos. Respecto a las demás, no tiene en cuenta qué plantas pone al lado de las otras. Este año ha probado a plantar al lado melones y calabazas, aunque aún no sabe cómo irán porque no ha empezado a comerlos (ya que les ha costado arrancar).

Ha escuchado que plantando el pepino junto al melón, sabe el melón a pepino. Y es por el polen, por la polinización. Él generalmente planta los pepinos al lado de las calabazas. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Rotaciones

Cambian los cultivos de lugar cada año, los van intercalando (ej. donde estaban los tomates están las patatas, etc.). (Ana María Lascorz Lascorz)

Es mejor ir rotando las plantas de lugar en el huerto de un año para otro, que no esté en el mismo lugar que el año de antes. (Jovita Pardo Allué)

Cada año cambia los lugares donde está haciendo los cultivos en el huerto (va rotando los cultivos). (Tomás Herraiz Monteagudo)

Es bueno es rotar los cultivos: si un año ha habido patatas, otro año cambiar a otro cultivo. Cuando ha repetido judías 2 ó 3 años, las hojas se empiezan a poner rojas-amarillas, y se van cayendo las hojas, y las judías que salen son como ganchos de romana, rizadas. Aunque sea en el mismo huerto, pero cambiar los cultivos. (Rafael Nasarre Broto)

Cada año va cambiando los cultivos de lugar, hay que hacerlos rotativos (se acuerda de un año para otro de lo que ha puesto). (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Hace varios cultivos en el año en un mismo terreno: en la tierra del cultivo de las patatas, planta las coles. Y cuando saca las cebollas, siembra las espinacas. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Plagas, enfermedades y tratamientos

Tratamientos del huerto

Lo ideal es labrar el huerto todos los inviernos, echarle estiércol maduro (que se va volteando) y enronarlo junto con la tierra. Y en octubre sembrar veza, y cuando ya está alta, segarla y enronarla para incorporarla a la tierra. Y ahí es donde crece bien el huerto. Cuando la planta está empezando a crecer, echarle purín de ortiga que tiene nitrógeno. Y cuando la planta está en flor, que no necesita nitrógeno sino que necesita otras cosas, en agricultura ecológica recomiendan echar caléndula (en purín también), que tiene más potasio y ayuda a fructificar. (Ignacio Olivar Escartín)

En agricultura ecológica con los manzanos (y en la huerta igual) se trata de ser constante. Prevención, prevención y abonado. Es decir, tener el suelo equilibrado ("si tienes el suelo desequilibrado te va a traer más problemas, eso está clarísimo"). Y prevención, prevención y prevención. Como tengas el problema ya dentro... la solución es difícil. (Ignacio Olivar Escartín)

La fauna auxiliar (que haya diversidad de insectos en el huerto) es muy importante. Favorecerla es muy interesante. Y es algo que antes no se estilaba mucho pero que cada vez se le da más importancia. Cada vez hay más huertos con flores, para que vengan diferentes insectos. Es importante tener flores. Siempre hay que tener flores, plantas... (Ignacio Olivar Escartín)

Ahora con tanta información en internet, buscando "plantas para fomentar la fauna auxiliar", ya sale mucha información. Y ya venden cócteles de flores diferentes. Y entonces los insectos van a las flores, y se comen el pulgón de las plantas del huerto. (Ignacio Olivar Escartín)

Es importante buscar un equilibrio. Aquí en el muncipio lo tenemos fácil, porque aunque tengamos un terreno de cultivo, alrededor hay márgenes, jardines, huerta, montaña... Y entonces la diversidad es más fácil. De modo que aquí, aunque no haya flores con fauna auxiliar, siempre va a haber apoyo exterior. En las zonas de monocultivo es mucho más complicado y requiere gran cantidad de abono, insecticidas, etc. Pero es hipotecar para el futuro, porque al tiem-

po ya no hay defensas en la tierra, las plagas se hacen resistentes... (Ignacio Olivar Escartín)

Antes se tenía más en cuenta las lunas porque dependían mucho de todo lo que pudieran optimizar de manera natural, conforme a los ciclos de la naturaleza. Ahora, con la química que se echa en los cultivos y con la tecnología actual, cambia todo. De manera que a veces no se le da tanta importancia a los métodos antiguos de cultivo. (Ignacio Olivar Escartín)

Echa a todo el huerto purín de "chordiga" (ortiga) para tratarlo. Llena un bidón de 200 litros de ortigas, y después lo rellena con agua. Le añade guindillas, para que fermente junto: para esa cantidad, echa unas 30 ó 40 guindillas (las que tenga). Y fermenta ahí. Luego lo guarda en garrafas (le dura más de un año). (Tomás Herraiz Monteagudo)

Desde que tienen 15 días las plantas, que empiezan a tirar, les echa ya purín por primera vez. Y a partir de entonces, cuando empieza a echar el purín, cada 10 días sulfata todo el huerto, y también los frutales. Echa 1,5 litros de purín en la sulfatadora. El purín de ortigas es lo único con lo que trata el huerto. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Este año le han dicho que si se añade salsa tabasco a esta mezcla, aún funciona mejor porque al pulgón le pica y se marcha. En las útimas sulfatadas le ha añadido medio bote de tabasco, para probar. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Para evitar la piedra, tiene una malla antigranizo. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Hay bastantes plagas: el pulgón (que ataca mucho), la araña roja... para tratarlo, para la araña roja compran un producto que venden en la cooperativa (aunque sulfatan lo mínimo que pueden). (Jovita Pardo Allué)

Tratan el pulgón con lo siguiente: jabón de casa (de pastilla) deshecho, lejía, vinagre, y agua. Para la cantidad de una sulfatadera, se deshace en el agua una pastilla de jabón de casa (se ralla), y se echa un vasito pequeño (un chorrito) de lejía y otro tanto de vinagre. Y con ese caldo se sulfata, y les va muy bien porque quita el pulgón. Se puede aplicar en el momento, no hace falta esperar. No es tóxico, es natural, así que una vez sulfatado no hace falta esperar para poder comer los frutos. (Jovita Pardo Allué)

Para la araña roja, si hay poca, usan un preparado ecológico que les da un conocido de Castillazuelo que es químico. Con este preparado hay que sulfatar más a menudo que con estos otros sulfatos más abrasivos. Pero si hay mucha araña roja, compran un producto en la cooperativa para combatirla. En cualquier caso, intentan no sulfatar, prefieren usar este preparado ecológico o bien arrancar la mata cuando tiene una plaga. (Ana María Lascorz Lascorz)

Para la araña roja. Es un insecticida a base de ajo que se conserva durante 2 ó 3 meses. Para un litro de insecticida las proporciones y el procedimiento son:

> *Se introduce en un bote 100g de ajo pelado y picado. Se cubre con aceite de oliva o de girasol, se agita y se deja macerar a 25 grados durante 2 ó 3 días (ir agitando de vez en cuando durante ese tiempo). A continuación se añade otro tanto de agua. Se disuelve una cucharadita (de las de tamaño de café) de jabón potásico (o Mistol) en agua. (Al ser un tensoactivo, el jabón permite que el agua y el aceite se mezclen mejor). Enrasar con agua a 1 litro. Filtrar y guardar durante una semana (ir agitando durante un par de veces al día).*
>
> *Después de esa semana, el insecticida ya está preparado. Se utiliza al 5% de agua (50 cc para 1 litro de agua). Si el tratamiento es para prevención, aplicarlo una vez cada 12 días. Si es para atacar la plaga, repetir 3 aplicaciones cada 3 días (es decir: día 1, día 4 y día 7).*

(Receta facilitada por Ana María Lascorz Lascorz)

Para las plagas, ha probado con agua de "ixordigas" (ortiga), con tabaco, con vinagre... Pero lo que hace más efecto es el "confidur", un producto que se vende en la cooperativa, y que a los 2-3 días se puede comer el alimento que has tratado. (Rafael Nasarre Broto)

El "confidur" es general y hace efecto enseguida, para el cuco de la patata, el pulgón y el polecón. A veces en las habas cuando empiezan a sacar flor, tiene un pequeño foco de polecón, unos bichos parecidos al mosquito infantil que están espesicos y no dejan lucir la planta. Lo echa y al día siguiente ya está limpio de polecón. (Rafael Nasarre Broto)

Hace años no había tantas plagas como ahora, y para combatirlas echaban o bien "Cruz Verde", o bien "Agronesa Suspensión". (Rafael Nasarre Broto)

Ella no mira las lunas para trabajar el huerto. (Jovita Pardo Allué)

Cebollas

Las cebollas al principio requieren un poco de "veneno" (plaguicida que venden en la cooperativa) porque se retuerce la hoja (se acaracola), "por algún bicho que tiene que les va". Y luego ya les echa cobre. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Coles

La col tiene la plaga de la oruga de la col, y para combatirla sulfata las plantas. Y es que los "bichos" se hacen muy fuertes, y cada año hay más plagas. Él combate todas las plagas sulfatando con los productos que venden en la cooperativa. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Para las "teñas" (gusanos de la col) echa un producto que venden en la cooperativa. (Rafael Nasarre Broto)

Para el gusano de las coles sí que tiene que usar un producto que venden en la cooperativa, porque si no se las comen. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Tomates

"Este año los tomates no están yendo bien, porque les ha cogido la araña roja. Se nota porque las hojas se secan. Y además con la calor se ha secado la flor, por lo que no hay tantos tomates" (ya no sale el fruto si la flor cae). (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

El garrapatín (un chinche verde redondito) no le hace nada al tomate, pero lo pone feo por el culo, lo fastidia. (Tomás Herraiz Monteagudo)

foto_garrapatin

En otoño viene mucho un insecto verde que seca mucho la piel del tomate, la pone dura. Y estropea mucho los tomates. "Es un bicho verde redondito que huele un poquito mal: el galapatillo. (Jovita Pardo Allué)

Frutales

Para quienes no se dedican profesionalmente y tienen varios frutales distintos en una finca, hay que informarse pero no es complicado tratarlos en ecológico. En realidad los mayores territorios

desequilibrados son los grandes monocultivos: los cereales, los olivos... que ahí las plagas progresan. Pero al incorporar en un huerto uno o dos árboles, no hay monocultivos porque hay mucha más diversidad. Estos frutales que no se tratan, suelen dar frutos más pequeños (porque no se hace ningún manejo con ellos) pero están produciendo bien. A medida que se puedan manejar, dan mejor fruta. También influye el medio en el que estén: aquí el cerezo, el peral y el manzano aquí se crían bien, son los tres principales. La higuera también funciona bien en esta zona. (Ignacio Olivar Escartín)

Cobre no echa en el huerto. En los árboles sí. Un familiar en Belver de Cinca le recomendó que no hacía falta que estuviera sulfatando los árboles. Sino que en primavera echara una cucharada sopera de sulfato de cobre al lado del tronco. (Rafael Nasarre Broto)

Y si no, pintar los troncos con cal, con una escoba de barrer y un caldero de cal un poco espeso, darle alrededor del tronco.

Este año lo ha hecho y hay manzanas como no había habido nunca, no sabe si será por eso o no. Al olivo también le ha hecho este tratamiento (porque hay olivas que a veces se agusanan). (Rafael Nasarre Broto)

Es conveniente tratar los árboles (sulfatarlos) antes de que saquen la flor. Porque si están con flor las abejas se envenenan. (Y antes con el maíz natural, iban a comer maíz, ahora con los híbridos, ha matado a las abejas. Las pesticidas hacen efecto en las abejas.) Incluso para la misma flor no va bien sulfatar los árboles cuando están en flor. Hay que hacerlo antes, o bien cuando se empieza a hacer el fruto. Pero mejor es hacerlo antes. (Rafael Nasarre Broto)

A las melocotoneras sólo les echa el purín de ortigas. Hay que quitar frutos de los frutales, para que luego no sean tan pequeños los frutos (las manzanas, melocotoneras, perales...). “Para entresacar hay que llamar al vecino, y que sea enemigo tuyo”. (Tomás Herraiz Monteagudo)

El “confidur” (un plaguicida que venden en la cooperativa) les va bien a las melocotoneras, que tenía 2 ó 3 que de la noche a la mañana, cuando se empezaron a colorear, se llenaron de gusanos. También les ha colgado unos pequeños bidones agujereados con vinagre, agua y no recuerda qué otra cosa. Y entran las moscas y ya se quedan allí. Pero eso habría que ponerlo cuando florecen ya, cuando están en flor. (Rafael Nasarre Broto)

Para los manzanos compra sobres de la cooperativa para la mosca de la fruta. Porque si no, la mosca pica la manzana y la pudre por dentro. (Tomás Herraiz Monteagudo)

Tratamientos con cobre

Trata las tomateras con cobre (requieren mucho). Es un polvo disuelto que echa con la sulfatadora. Él sulfata mucho con

cobre (que es ecológico), y le añade un poco de abono foliar. “Aunque para la araña roja no vale la ecología, hay que sulfatarla”. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

El cobre lo echa a las tomateras cada regadura, o cada dos regaduras: “por lo menos 7 veces hay que echar el cobre, mientras está en periodo de crecimiento”. Mientras tienen flor también sulfata con cobre. Pero cuando están en producción (dan fruto) ya no, porque ya no le hace falta más crecimiento a la planta. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

Le echa cobre a todos los cultivos (incluida la viña). El cobre le va bien a todo, pero sin pasarse, porque es abrasivo también. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

El sulafato de cobre le va bien a la vid, incluso a las manzaneras. (Rafael Nasarre Broto)

Las “malas hierbas” y otros modelos de huerto

A veces pasa en el huerto cuando no hay una tierra muy fértil, que hasta donde llega el motocultor, la tierra se va moviendo. Pero a partir de ahí se crea una corteza que se endurece muchísimo. Y entonces cuando viene la humedad de arriba no se distribuye hasta el fondo. Por lo que es propensa a hongos y virus. (Ignacio Olivar Escartín)

Hay un método de hacer huerto, que es casi la antítesis de lo que es un huerto. Normalmente los huertos que cultiva la gente mayor están limpios de hierba. Pero en realidad las hierbas, en las “calles” de los huertos (y aunque aparentemente no se vea) están trabajando. Porque pivotan con sus raíces hacia abajo, extraen todos los minerales a la zona de

arriba. Y cuando la hierba se pudre los devuelven a la tierra. Y ése es el trabajo que hacen. Cuantas más hierbas haya, de mejor calidad es la tierra. Si sólo crece un tipo de hierba, ya hay problemas en la tierra, porque es la hierba que sale a través del suelo que tiene deficiencias. (Ignacio Olivar Escartín)

Algunas personas mayores, que proceden en última instancia de la agricultura química porque se habían dado cuenta de que sus padres no estaban pudiendo cosechar sin sulfatar, no quieren ver ni una hierba en el huerto. Hay quien echa incluso herbicidas. Y al incorporar mucha química, es un huerto muerto porque tiene una tierra muerta. (Ignacio Olivar Escartín)

Al ser conscientes de que el sistema inmunitario de la tierra es como el de las personas, lo que hay que hacer es reforzarlo para que esté constantemente reforzándose, para que haya equilibrio. Por lo tanto, hay que interaccionar con las plantas que están en la huerta pero también con las plantas naturales que se crían en el terreno (dejando hierbas, plantando flores...). (Ignacio Olivar Escartín)

Este método para cultivar el huerto es hacer un bancal profundo, donde ya no se pisa. Incluso se puede meter una mula mecánica, o simplemente con la horca se va moviendo la tierra. Se deja la distancia suficiente entre los bancales para pasar y pisar con comodidad. Y en esa zona de paso se deja crecer la hierba. Y la hierba se controla con un cortacésped. Y en esa parte de la tierra hay muchas plantas trabajando a nivel radicular de manera muy equilibrada. (Ignacio Olivar Escartín)

De modo que a través de la tierra, que pase una plaga al otro lado, le va a costar. Es como una barrera. Aparte de que toda esa parte radicular está trabajando constantemente para mejorar la tierra donde estamos cultivando. Y al cortar la hierba con el cortacésped, se deja ahí encima, y poco a pocos e va incorporando a la tierra. Por lo tanto se mantiene el ciclo constante de mejora de la tierra. (Ignacio Olivar Escartín)

Este modelo de huerto se riega por goteo, en vez de hacer caballones. El sentido que tenían los caballones en la huerta era que distribuían el agua porque se regaba por acequia, ahora los tiempo han cambiado y al regar por goteo no son necesarios. (Ignacio Olivar Escartín)

Otros comentarios acerca de las “malas hierbas”:

Las “malas hierbas” hay que ir quitándolas durante toda la temporada. (Vicente Bellosta Viu, “Tito”)

No es muy importante limpiarles las hierbas que se hacen alrededor de la planta. Porque cogen otros sabores. Un vecino que ha sido ingeniero de extensión agraria, le decía que no las sacara, que es bueno que haya hierba alrededor de las plantas. (Rafael Nasarre Broto)

Refranes

Los refranes se van olvidando, ya que no se escasea de muchas cosas que antes no duraban todo el año o se hacían duras. (Rafael Nasarre Broto)

"Labrador lunero, pa' días llena o granero". Que significa que como pienses en las lunas, no cogerás nada de grano: hay que sembrarlo cuando está la tierra bien. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

"Labrador tonto, patata gorda". (Ana María Lascorz Lascorz) (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

"Ajín, ajín, siémbrame por San Martín". (Rafael Nasarre Broto)

En relación con los ajos: *"¿Por qué te criaste tan ruín? Porque no me sembraste para San Martín."* (Ana María *Lascorz Lascorz*

"Si quieres tener buen ajar, deja un día de sembrar". (Rafael Nasarre Broto)

"Para la Virgen de agosto pintan las uvas, y en septiembre ya están maduras" (Rafael Nasarre Broto)

"El ajo en el hoyo y la cebolla en la superficie". (Rafael Nasarre Broto)

*"Entre col y col, lechuga" (*y lo plantaban así). (Ana María Lascorz Lascorz)

En Boltaña las nevadas fuertes caían en diciembre y enero, y había un refrán que decía que *"para San Antón de Enero, mitad pajar y mitad granero y el tocino entero"*. (Rafael Nasarre Broto)

Un hombre decía (lo había escuchado ya de su padre): *"cuando vayas a sembrar o panizo, si siembras en creciente, a caña se te hará así de gorda, y as panochas cara t'abaixo. Y si siembras en a mingua, a caña se te hará así de delgadeta y as panochas cara t'arriba. Con que mira tú cuándo quieres sembrar"*. Por lo visto, al sembrar en mingua da más energía a la simiente que a la planta, de manera que habrá mejor cosecha. (Ignacio Olivar Escartín)

La conservación de los productos del huerto

"No se puede comparar el sabor de lo que se cría en el huerto con el sabor de lo que se compra. Los productos del huerto están buenísimos." (Ana María Lascorz Lascorz)

Los tomates

Para hacer la conserva, limpia el tomate quitándole la parte que no sirve (no los apura, ya que tiene muchos tomates). Los prensa con las manos para quitarles el caldo, los corta en trozos y los va echando en un balde grande. Cuando el balde está casi lleno, los aprieta con las manos y vuelve a quitarles el agua que dejan. Una vez escurridos, los pone a cocer en una cazuela muy grande con un par de cebollas y 4 cabezas de ajos (hay quien pone pimientos también, pero él sólo pone ajo, cebolla y tomate). Y los deja cocer durante una hora y media. A continuación, lo pasa por una máquina que los tritura y les separa la piel y las semillas. Después ya los pone en botes (no hace falta que esté frío el tomate para embotarlo, porque ya está frito y en el baño maría se volverá a calentar). Los hierve al baño maría (desde que rompe el hervor, con 4-5 minutos es suficiente porque el tomate ya está cocido). (Tomás Herraiz Monteagudo)

Hacen conserva de tomate frito. Lo cortan en trozos, lo ponen a cocer, y después le pasan el minpimer, cuando está calentándose. Finalmente lo ponen en botes cerrados y lo hierven al baño maría. También regalan muchos tomates. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Para la conserva de tomate, primero los lava y luego pone agua a hervir y los escalda para pelar. Luego los corta a trozos, los pone en un escurridor y los aprieta bien con un plato para sacarles todo el caldo. A continuación coge una cazuela grande, pone un poco de aceite que cubra el culo de la cazuela, fríe 4 ó 5 ajos y los quita. Y después ahí pone el tomate cortado (sin los ajos), y refríe todo el tomate (le echa sal, y una cucharada sopera de azúcar para que no tenga tanta acidez). Lo deja 10 ó 12 minutos a cocer, y ya deja que se enfríe. Lo pasa con la batidora, lo embota (cuando el tomate está frío) y lo deja otro cuarto de hora hirviendo en el baño maría (deja que se enfríe en el mismo agua del baño maría). Sólo es tomate frito (el ajo no se usa para la conserva, sólo para dar sabor). Hay quien añade cebolla y pimiento, pero a ella le gusta más así. (Ana María Lascorz Lascorz)

Este año ha probado a secar tomates, del híbrido (con su sobrino, que le enseñó). Los abrió cortándolos por la mitad, los puso a secar al sol en el jardín en una barquilla (tapados para que no les vinieran las moscas), y cuando ya estaban secos los guardó en un bote de vidrio (tal cual, sin baño maría). No sabe

cómo saldrán porque es la primera vez que pone. (Ana María Lascorz Lascorz)

Los pimientos

Los pimientos los asan y los guardan en el congelador: una vez asados, los pelan y le quitan las pepitas. Y luego los ponen en el congelador. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Tiene una máquina rústica de asar pimientos. Publicó la foto de la máquina en su facebook el año pasado, se puede ver allí. Se trata de dos tubos de hierro (se podrían poner más) de 11 cm de diámetro, para que quepa un pimiento más gordo. Los tubos están soldados a dos reas, y debajo se hace fuego, de manera que los tubos se van calentando. Inserta los pimientos en una vara o pincho largo, que mete dentro del tubo. El calor se concentra dentro del tubo, y así se asa por todo igual. De vez en cuando los va sacando del tubo (el pincho tiene un mango largo) para ver cuándo están hechos. Es un sistema que vio en La Rioja, le gustó, y se fabricó uno. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

Los pimientos rojos los asa, los pela y ya los mete en el congelador. (Ana María Lascorz Lascorz)

Las judías verdes

Una vez limpias y cortadas, escalda las judietas (sólo que rompa el hervor), las escurre bien para que se sequen y las mete en el congelador. (Ana María Lascorz Lascorz)

Los encurtidos

Hacen encurtidos también, que ponen en botes de vidrio con vinagre y agua (a mitad de proporción). Ponen pimientos (crudos, limpios, que no estén agujereados) y pepinos. Estos no hace falta hervirlos al baño María. (Vicente Bellosta Viu, "Tito")

El aliño de las olivas

Las olivas negras:

Las aceitunas negras las escalda echándoles agua hirviendo para matar la acidez, y las deja un rato en el agua (hasta que se enfría). A continuación las pone extendidas en cribas o porgaderos, y les añade una capa de sal por encima. Se tienen que dejar así durante 9 días, al sereno (para que cojan también el frío de la noche, bajo cero). (Rafael Nasarre Broto)

A los 9 días se lavan, se les quita la sal, y se adoban con un cocimiento hecho con "tremoncillo" (tomillo), mejorana y ajos. Hay que tener cuidado con los ajos porque si se añade demasiado se oxidan, es mejor añadirlos a última hora, antes de comerlas. Y ya se ponen en recipientes para que vayan cogiendo sabor, y se tapan. Cuando se van a consumir, las apaña con un poco de ajo y de aceite. Las está conservando al vacío. (Rafael Nasarre Broto)

Las olivas verdes:

Las aceitunas verdes no se escaldan, porque entonces se quedan demasiado blandas. Hay dos maneras de matarles la acidez: con sosa o con sal. Para hacerlo con sosa, se disuelven 100 g de sosa en 4 litros de agua (o su proporción), se añaden las olivas y se dejan así durante 10 horas. A continuación, durante 9 días, se lavan y se dejan de un día para otro a remojo en agua salada (cada día se lavan y se les cambia el agua, dejándolas en agua con sal). (Rafael Nasarre Broto)

Pasados esos días, se hace un cocimiento (es decir, que hierva un poco el agua) de laurel, mejorana, tomillo, romero, ajos (echar alguna cabeza entera), orégano y bastante sal. Cuando se enfría, se llenan

los botes de vidrio con las olivas escurridas y se rellenan con el cocimiento. Se añade zumo de limón para que no se oxiden. Si se echa un diente de ajo pelado en el bote, también le da muy buen sabor. Y a quien le guste el picante, le puede añadir también una guindilla. (Rafael Nasarre Broto)

La elaboración del vino

Antiguamente se pisaban en un canasto grande y se depositaban en una especie de depósito que se llamaba "el trujar". Allí lo mantenían para hacer la fermentación alrededor de dos meses. (Rafael Nasarre Broto)

El mismo depósito tenía otro nombre ("lagar"). Estos depósitos tenían un desagüe de fondo para poder extraer el caldo y conducirlo a unas grandes cubas para su conservación. Las cubas eran de madera con las "adoves" de roble, de gran volumen. Cuando entraban a limpiarlas tenían como medida la altura de dos hombres. Para la limpieza tenían que prevenir que no hubiera ácido: encendían una vela y si se apagaba la lumbre no se metían a limpiarlas hasta que ese ácido se evaporaba. (Rafael Nasarre Broto)

Las bodegas eran subterráneas, no tenían ventilación ni luz. (Rafael Nasarre Broto)

Para el consumo diario, tenían unos toneles de cien o doscientos litros, también de "adoves", con una trampilla de llenado y salida por la parte inferior que se llamaba "canilla", con un cierre de madera cilíndrica forrada de cáñamo que se llamaba "zurra". Las cubas tenían un desagüe de fondo con un taponé de madera que se llamaba ¿"o ceguero"? (Rafael Nasarre Broto)

Otros comentarios

A continuación mostramos otros comentarios que no están directamente relacionados con los temas anteriores, pero que nos parece importante resaltar:

Vicente Bellosta Viu ("Tito")

La tierra de los huertos de al lado del río en Boltaña es de sedimentación de las riadas, entonces es una tierra muy fértil, muy buena. Es arenisca, y es suave, y crecen las cosas con menos esfuerzo.

En el huerto lo aprovecha todo, porque tienen gallinas. Las ensaladas que no se comen, se las da a las gallinas.

Una vez sembró cacahuetes en el monte, el cultivo es similar al de las patatas.

Planta de tabaco: donde se hacía la carbonera (que la tierra estaba quemada), ahí ponía su padre la planta de tabaco, que le iba muy bien esa tierra.

Anota las fechas en las que ha plantado cada tipo de cultivo en un cuaderno. Y las tareas que va haciendo en el huerto, para acordarse más adelante.

Ana María Lascorz Lascorz

El huerto también depende mucho del tiempo que haga. Este año se labró muy tarde porque estuvo lloviendo, de manera que esta temporada la cosecha ha sido en general más tarde.

Y cuando hace un poco de fresco y luego viene la calor de golpe, le va mal al huerto, lo sofoca todo.

Tomás Herraiz Monteagudo

Considera que el invernadero es una maravilla (no es un invernadero donde se ponga muchísimo calor), le ayuda a cultivar las plantas durante más temporada en el año. Dicen que a las gallinas no hay que darles tomate, porque ha escuchado que tiene mucho ácido úrico y dejan de poner (él no sabe si es cierto, no lo ha comprobado).

Rafael Nasarre Broto

En su familia siempre han hecho huerto familiar. Rafael lo sigue haciendo desde hace 50 años.

Ignacio Olivar Escartín

Desde la Red de Hortelanos de Sobrarbe "Un Paso Atrás" están llevando a cabo un proyecto de recuperación de variedades locales de manzanos, distribuidos en diferentes fincas. Tienen 500 árboles de veintitantas variedades de las que están haciendo plantones, para distrituirlas. Están trabajando con unas 50 variedades, aunque tienen reconocidas unas 100 variedades, genotipadas en el laboratorio. Y de éstas, 22 son únicas (endémicas). (Ignacio Olivar Escartín)

La alegría de la huerta.

GUÍA PRÁCTICA: RECOPILACIÓN DE SABERES ECOLÓGICOS TRADICIONALES,

by Maite Buil Blasco y Patricia Calvo Prieto. AvivaRural.

Esta guía se encuentra bajo licencia:

Creative Commons Reconocimiento-NoComercial 4.0 Internacional License.

ACTIVIDAD FINANCIADA AL 80% POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE HUESCA PROMUEVE REALIZA