

Un jardín comestible entre pupitres

María Uzquiza / Burgos - miércoles, 15 de agosto de 2012

La Asociación de Madres y Padres del Instituto Pintor Luis Sáez, ayudada por alumnos, ha levantado un huerto biológico de 20 metros cuadrados en las instalaciones del centro

Entre el campo de fútbol y el de baloncesto que ocupan el característico patio de instituto, un huerto biológico se presenta como una idea de locos. Parece increíble, pero es así. La Asociación de Padres y Madres (AMPA) del Instituto de Educación Secundaria Pintor Luis Sáez, en la capital burgalesa, ha levantado, como ellos lo llaman «un jardín comestible» en las instalaciones del centro. La idea viene de lejos, ya en 2008 se gestó un anteproyecto, más pequeño y en peor situación. Sin embargo, el huerto que atrae la atención surgió como proyecto en las navidades de 2011, y ya en la primavera siguiente se pudo apreciar como brotaban las semillas.

El AMPA, en total colaboración con la dirección del instituto y ayudados por Ángel Puente, hortelano y alma mater del plan, se encarga de cuidarlo. Para ello se reúne todos los miércoles del verano, cuando los alumnos cambian las clases por las piscinas. Durante el periodo escolar, que suele coincidir con una menor actividad en el ciclo habitual de los productos, son los estudiantes, en las horas de biología, quienes lo mantienen.

Lo peculiar de este huerto biodinámico es que no se trata con productos químicos. Francisco Javier Miguel, secretario del AMPA, sostiene que «no son necesarios porque las plantas están combinadas de tal manera que unas eliminan las plagas de las otras». José María Alonso, presidente de la asociación, afirma que la diferencia con los colegios Diego Porcelos o Antonio Machado, está en que «éste se ha levantado sobre el hormigón».

Este experimento, a la larga se convertido en viable, se financia en su mayoría por las cuotas de los socios, aunque no se descarta que la Asociación de Productos Biológicos de la ciudad pueda comprar lo que se produce. Jesús Miguel López, colaborador y padre de ex alumnos, asegura que «la idea inicial era que los chavales vendieran los productos, pero no funcionó», de manera que hasta que se llegue a un acuerdo con la asociación, son los padres quienes se los llevan. Calabazas, berenjenas, pepinos, remolachas, cebollas, tomates, lechugas, coliflores, judías verdes y otras variedades de verduras se plantan en este huerto de unos 20 metros cuadrados. Todas ellas rodeadas de diversas plantas aromáticas como la albahaca, el ajeno, la manzanilla o la menta que sirven para

repeler o atraer a diferentes insectos. La elaboración del compost es casera. Cientos de lombrices californianas elaboran este abono con la basura orgánica que los alumnos traen de su casa, como los pelos, restos de podas, el polvo de la aspiradora, hojas de periódicos, etc.

El sistema de riego por goteo implantado en el «jardín comestible» permite, como dice Jesús Miguel, «ir en sandalias, dar el agua y no mancharte nada, lo que hace que no haya excusa para animarte a venir un rato». El éxito de sus productos les ha obligado a vallar la zona más próxima a la calle.

La idea final, que el AMPA quiere transmitir, reside en enseñar a los niños que la autogestión con muy poco dinero es posible.

