

El clima, tipo de suelo, cantidad de agua, y la densidad son factores importantes a considerar

Huerta urbana: los típicos errores que se comenten a la hora de cultivar tomates, albahaca y lechugas

BANYELIZ MUÑOZ

Cada vez son más los hogares que se animan a contar con su propia huerta en su jardín o terraza. Sobre todo ahora que la gente pasa más tiempo en su casa, y buscan una actividad distinta para entretenerse, entrar en contacto con la naturaleza, y principalmente poder proveerse de alimentos mucho más sanos.

Son varias las especies que sirven para ser cultivadas por uno mismo. Sin embargo, debe tener presente que cada una de ellas tiene distintos cuidados. De ello depende el éxito o fracaso de su propio huerto.

"Las plantas tienen distintos requerimientos climáticos y de riego: no todas funcionan de la misma manera. Algunas pueden ser similares, y otras son distin-

"Las plantas tienen distintos requerimientos climáticos y de riego: no todas funcionan de la misma manera", subraya un fisiólogo vegetal.

tas. Es importante ordenarlas según sus propias necesidades. Los principales problemas que se dan son referidos a la densidad y también porque asocian plantas que tienen distintos requerimientos (de agua, espacio, y luz). La recomendación es estudiar los cuidados que requiere cada planta", explica Juan Velozo, botánico, fisiólogo vegetal y director del Centro Tecnológico de Recursos Vegetales de la U. Mayor,

Uno de los aspectos que menciona es el tema de la densidad (no deben ir muy juntas). "Una lechuga -si está en tierra- necesita al menos 20 centímetros entre una planta y otra. En el caso de tomates, 40 centímetros. Si están muy juntas van a competir entre sí, y van a crecer inadecuadamente. Hay que respetar sus distancias mínimas, considerando el tamaño que va a tener cuando sea madura. Esa densidad puede provocar enfermedades, plagas, y competencia".

Concuerda Katterine Pizarro, dueña del vivero Jardín Las Perdices: "El problema es que las personas no se informan de los cuidados que necesita cada planta. Se sugiere plantar cada una en un macetero. También pueden ocupar maceteros grandes -como rectangulares- para los que tengan más espacios en sus casas, pero siempre respetando el espacio de la planta de al lado, que son entre 20 a 30 centímetros de dis-



Katterine Pizarro, dueña del vivero Jardín Las Perdices, dice que las especies más apetecidas por los hogares son las aromáticas (ciboulette, orégano, perejil).

mejor sería -en el caso de las personas sin experiencia- adquirir la planta. "Para que un principiante tenga éxito, debe tomar una planta que está formada, y plantarla en un macetero. Ahora, si la persona ya sabe cómo manejarlas, puede comenzar a elaborar almácigos (crianza de las plantas a partir de las semillas para generar plantas para cultivo)".

Aromáticas

No todas se manejan de la misma forma. Según Velozo, la albahaca, tomillo, romero, cilantro son especies que requieren de menos agua. "Debiesen regarse dos veces por semana. Lo importante es evitar que se encharque de agua: así evita la formación de hongos y que haya muerte de raíces. Estas plantas se adaptan a ambientes secos", detalla.

Por otro lado, aromáticas -como perejil, orégano, menta y lavanda- le gustan los lugares más sombríos y requieren un poco más de humedad. "Estas plantas requieren un tercio más de agua", añade.

También debe podarlas. "Si uno no las poda, se envejecen, y eso es un error que cometen los hogares. Si dejas florecer algunas plantas -como el perejil, cilantro, y albahaca- cumplen su ciclo de vida, y mueren naturalmente. Lo que hay que hacer es cortar las flores, y eso las va a mantener", explica.

Pizarro aclara que la albahaca es una especie de temporada (primavera-verano). "Más de cuatro a seis meses no dura. Uno puede hacerla durarla más cortándole las flores, y eso va ayudar para que siga produciendo hojas. Las aromáticas no necesitan mucho espacio. Se pueden mantener en maceteros con profundidad de 20 cm a 30 cm".

Hortalizas

Pizarro dice que muchas hortalizas son de estación. "Durante la temporada, que son entre tres a cinco meses (primavera/verano). Luego, cuando uno termina de cosechar los frutos de esa planta -como es el caso del tomate- finaliza su temporada, y termina muriendo. Las que duran todo el año son aromáticas como el apio, orégano, tomillo, romero, ciboulette, menta, entre otras".

"Las hortalizas se adaptan bien en distintas condiciones. Se puede poner en macetas también. Le gusta un suelo orgánico, poroso, liviano. Requieren de mucha luz, y pueden ser regadas una vez por semana", detalla Velozo.

En el caso del tomate, aconseja poner un soporte en el eje del tallo, cosa que se mantenga vertical. "Lo que hay que hacer es conducirlo. Sus frutos son muy pesados, y caen al suelo. Y eso disminuye su productividad, y calidad".

» **"Es importante ordenarlas según sus propias necesidades"**

Juan Velozo
 Botánico

tancia entre una planta y otra".

La zona también juega un rol clave. Por ejemplo, en áreas costeras no sería muy exitosa una huerta. "El aire marino afecta mucho los resultados. No todas las plantas se adaptan a la zona costera. La salinidad es la que afecta al follaje. Eso es solo si estás en directo contacto con la brisa, más al interior no hay problema".

¿Es conveniente comprar semillas o la planta lista? Para el especialista, lo