



El huerto ecológico

El huerto ecológico contribuye a cuidar el ecosistema y mejora la biodiversidad de su entorno. Es un modo de producción que introduce la actividad humana sostenible en la naturaleza, renuncia a productos, pesticidas y fertilizantes químicos. También se tiene en cuenta el origen y la naturaleza de las distintas plantas, que no sean ni transgénicos ni semillas híbridas.

El huerto ecológico está inmerso en el entramado cultural del entorno local y forma parte del paisaje autóctono. Se configura según la meteorología, la orografía de un lugar, así como en torno a las creencias y costumbres de sus gentes.

En el caso del País Vasco, es el Caserío (Baserría) el que representa el punto de unión entre la naturaleza y la cultura, creando nuestro "paisaje cultural".



El huerto en noviembre

Tal y como nos indica el nombre, *Aza-aroa*, es época de plantar berza o col forrajera. Para su plantación, necesitamos un espacio considerable, sus hojas abarcan mucho espacio. Es conveniente no plantarla en una tierra recién roturada, tampoco le gusta la tierra muy ácida, mejor echarle un poco de cal o cenizas. También necesita abono orgánico, pero no echar a la vez que la cal. Conviene mojar las raíces de las plantas que vamos a plantar, así se fijarán mejor a la tierra. En la plantación dejaremos 50 cm de planta a planta y después de plantar pisaremos la tierra para que el frío no llegue a las raíces. Se puede plantar en aquellos lugares donde anteriormente hemos tenido alubias o algún tipo de

leguminosa, ya que aprovechará el nitrógeno que ha quedado en la tierra.



El entorno

Debajo de la hojarasca podemos encontrar un tesoro muy preciado, la castaña, el fruto del castaño. Su madera ha sido muy apreciada para todo tipo de construcciones, sus troncos se vaciaban para utilizarlas como colmenas. Para protegerse del mal de ojo, se llevaba un trozo de carbón de madera de castaño. Y al mismo tiempo, el fruto, la castaña ha sido un alimento fundamental en la historia del País Vasco, junto a la avellana y la bellota. Castañas asadas, castañas cocidas, harina o pasta de castañas... Había costumbre de comer castañas el día 1 de noviembre, para celebrar "*arimen eguna*". Según las creencias populares del País Vasco, el último día de octubre y el primero de noviembre guardan cierto misterio y magia.





**BIENVENIDO/A AL HUERTO
ECOLÓGICO DE IGARTUBEITI**