



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 julio

La cebolla y la patata se pueden recoger cuando las hojas adquieran color marrón.

Es época para plantar el calabacín, una hortaliza extraordinaria de la familia de la calabaza. Proviene de América, pero las amplias variedades del calabacín que conocemos hoy surgieron en Italia en el siglo XIX.

Al calabacín le gusta el sol y el calor. Es muy importante que la tierra en la cual vayamos a plantar sea muy rica en materia orgánica, es conveniente abonar la tierra con compost. Los insectos recogen el polen de las flores amarillas machos y lo llevan a las flores hembras, que son las que dan el fruto.

El calabacín estará más fresco y tierno si se recoge cuando tenga un tamaño mediano y conviene mantenerlo en un espacio seco y fresco, encima de la paja por ejemplo.



El entorno

Durante este mes de julio llegarán las primeras frutas, en primer lugar las que tienen hueso: la cereza y las ciruelas, y a continuación, las frutas con pepita como la pera y la manzana. En Igartubeiti ya tenemos las primeras piezas de manzana, imprescindibles para poner en marcha el lagar de viga para la elaboración de la sidra. A estas primeras manzanas se les denomina *goiz sagarra* (la manzana temprana), como la "*San Juan Sagarra*" o "*Amabirjina Sagarra*". A las manzanas de finales de otoño se les conoce como "*berandu sagarra*", (la manzana tardía), entre la que se encuentra la variedad más conocida, la *Reineta Errezil*.

La hierba cortada de los prados y el aroma que desprende es uno de los elementos más representativos del entorno este mes de julio. Se seca en el campo y a continuación, para utilizarla como alimento para el ganado en el invierno, o se guarda en el desván o se hacen fardos.

Es curioso que los/as baserritarras distinguen diferentes tipos de hierba, a la primera remesa le denominan "*lehenengo belarra*" que contiene más propiedades. A la hierba que dejan crecer después de este primer corte, le llaman "*bi-belarra*".



En Igartubeiti tenemos varios ejemplares, pero que sin embargo pasa desapercibido, el boj. Se trata de un arbusto que se ha adaptado muy bien a nuestra geografía. Su nombre científico en latín es *buxus*, que proviene del antiguo griego *bus* y que significa búho, porque la fruta pequeña que da se parece a este animal.

En los caseríos se ha utilizado como cerco natural alrededor de la huerta. La madera del boj es muy dura, de mucha densidad. Probablemente, los husillos de los lagares góticos como el de Igartubeiti, se elaboraron con madera de boj. También se ha utilizado como planta medicinal para las enfermedades del hígado, la malaria y sífilis, por sus propiedades diuréticas. Hoy en día está catalogada como una planta tóxica.



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