

La sabiduría de la tierra: Técnicas tradicionales en nuestro huerto familiar

En nuestro huerto familiar, no solo cultivamos alimentos, sino que también cultivamos la sabiduría de generaciones pasadas. Nos enorgullece mantener vivas las técnicas de cultivo tradicionales que han demostrado su eficacia durante siglos, en armonía con la naturaleza y el ritmo de las estaciones.

Rotación de cultivos: la danza de la tierra

Al igual que en una coreografía bien ensayada, las plantas de nuestro huerto se turnan en el escenario de la tierra. La rotación de cultivos, una práctica ancestral, consiste en alternar diferentes familias de plantas en un mismo espacio a lo largo del tiempo. Esto previene el agotamiento del suelo, reduce la proliferación de plagas y enfermedades, y mejora la fertilidad de la tierra. Por ejemplo, después de cultivar tomates (solanáceas), sembramos legumbres (leguminosas) para fijar nitrógeno en el suelo y enriquecerlo.

Abonos orgánicos: alimento para la vida

En nuestro huerto, la naturaleza se alimenta a sí misma. Utilizamos abonos orgánicos como el compost y el estiércol, que aportan nutrientes esenciales a la tierra y favorecen la vida microbiana del suelo. El compost, elaborado a partir de restos vegetales y otros materiales orgánicos, es un tesoro de nutrientes que se descomponen lentamente, alimentando las plantas de forma natural. El estiércol, bien descompuesto, aporta materia orgánica y mejora la estructura del suelo.

Riego tradicional: el agua, fuente de vida

El agua, ese elemento vital que nutre la tierra y da vida a nuestro huerto, fluye generosamente desde el río Tajo, el cual atraviesa nuestro pueblo, Añoover de Tajo, y baña con su caudal nuestras fértiles tierras. En nuestro huerto, honramos este regalo de la naturaleza y lo gestionamos con respeto y sabiduría, empleando técnicas de riego tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación.

Utilizamos métodos como el riego por surcos o acequias, que permiten conducir el agua del Tajo de forma eficiente a través de nuestro huerto, asegurando que cada planta reciba la cantidad necesaria para su desarrollo. Estos sistemas de riego, perfeccionados a lo largo de los años por los agricultores de Añover de Tajo, aprovechan al máximo el agua disponible, evitando el desperdicio y promoviendo un uso responsable de este recurso tan preciado.

Observamos con atención las necesidades de cada planta y ajustamos el riego según las condiciones climáticas, teniendo en cuenta la sabiduría de nuestros antepasados, quienes aprendieron a leer las señales de la naturaleza y a convivir en armonía con el río Tajo. De esta manera, aseguramos que nuestro huerto reciba el agua que necesita, sin comprometer la sostenibilidad de este ecosistema que nos sustenta.

El Tajo, fuente de vida para nuestro huerto y para Añover de Tajo, nos recuerda la importancia de cuidar el agua y utilizarla con responsabilidad. En nuestro huerto familiar, nos comprometemos a seguir las prácticas tradicionales de riego que respetan el ciclo natural del agua y garantizan la prosperidad de nuestra tierra.

Control natural de plagas y enfermedades:

Creemos en la capacidad de la naturaleza para autorregularse. Por eso, en lugar de recurrir a productos químicos, utilizamos métodos naturales para controlar plagas y enfermedades. Las plantas aromáticas, como la lavanda, el romero o la albahaca, actúan como repelentes naturales de insectos. También utilizamos trampas y otros métodos físicos para proteger nuestros cultivos. Además, fomentamos la biodiversidad en el huerto, creando un ecosistema equilibrado donde las plagas y enfermedades tienen un menor impacto.

Semillas autóctonas: guardianas de la tradición y la historia

En nuestro huerto familiar, las semillas no solo son portadoras de vida, sino también guardianas de la historia y la tradición de Añover de Tajo. Utilizamos semillas de variedades locales o autóctonas, adaptadas a nuestro clima y suelo,

que conservan la riqueza genética de nuestra región y nos permiten cultivar alimentos con sabores auténticos.

Entre estas semillas, se encuentran: el tomate moruno de Añover, la lechuga moronda del abuelo Eva, los espárragos autóctonos de Añover o los pimientos “coloraos” de cuatro canchos.

Pero el tesoro que creíamos perdido: el melón de Añover. Esta variedad, que deleitaba los paladares de nuestros antepasados, desapareció de los campos a partir de los años 70. Sin embargo, gracias a la labor del Banco de Germoplasma de Valencia, que conservó algunas semillas, y a nuestro esfuerzo por recuperarlas, en 2019 logramos traer de vuelta a la vida este legado de nuestra tierra.

Hoy, somos los únicos que cultivamos el melón de Añover, una variedad con un sabor y aroma inigualables, que nos transporta a la infancia y nos conecta con las raíces de nuestro pueblo. Con cada semilla que sembramos, honramos la memoria de quienes nos precedieron y contribuimos a preservar la diversidad de nuestro patrimonio agrícola.

Cultivar el melón de Añover es para nosotros un motivo de orgullo y una responsabilidad. Nos sentimos guardianes de esta joya que forma parte de la identidad de Añover de Tajo, y nos comprometemos a seguir cultivándola y compartiéndola con las futuras generaciones.