

La Agricultura Urbana da vuelta arriba

Aunque al principio la poca demanda obligaba a botar una parte de las producciones, hoy la situación es diferente



Este programa ha contribuido a crear hábitos de nutrición saludables dentro de una población poco habituada a consumir hortalizas. Fotos del autor



La posibilidad de tener alimentos frescos dentro de los núcleos Urbanos es una de las virtudes de este programa.

■ **RONALD SUÁREZ RIVAS**

PINAR DEL RÍO.—Al principio, hace casi dos décadas, abundaban los destructores. “¿Por qué malgastar recursos construyendo canteros en medio de la ciudad, con tanta tierra improductiva en el campo?”, cuestionaba más de uno ante la aparición de los primeros organopónicos.

Sin embargo, el tiempo se ha encargado de despejar cualquier duda sobre el valor de la Agricultura Urbana.

Además de aportar alimentos en breve tiempo y con escaso gasto de insumos, el programa permite enriquecer la dieta de una población poco habituada a consumir hortalizas.

Antes, el consumo se limitaba a una variedad muy reducida: tomate, pepino, lechuga, col. El resto no se conocía, recuerda Elio Padilla, subdelegado de la Agricultura para atender esta actividad en la provincia.

Tal situación provocó que en los primeros años parte de las cosechas no tuviera demanda.

“Nos vimos obligados a botar canteros completos de acelga, porque nadie venía a comprarla —recuerda Héctor Bertamí, administrador del organopónico El Vial, en la ciudad de Pinar del Río. Algo parecido sucedía con la remolacha, la espinaca, el rábano, la zanahoria.”

■ **REFERENCIA NACIONAL**

Con 4 824,4 hectáreas en explotación, incluyendo patios y parcelas, el sistema de la Agricultura Urbana en Vueltabajo es uno de los dos únicos del país con la categoría de Referencia Nacional.

Solo entre huertos intensivos y organopónicos, la producción de hortalizas y condimentos frescos sobrepasa las 86 000 toneladas anuales, con importantes indicadores de eficiencia.

En el caso de los organopónicos, por ejemplo, se promedia 21,1 kilogramos por cada metro cuadrado.

El subdelegado del Ministerio de la Agricultura (MINAG) explica que junto a las variedades tradicionales se fomentan el berro, el perejil, la espinaca. “En total suman entre 20 y 25 tipos de hortalizas y condimentos”.

La posibilidad de generar alimentos frescos dentro de los grandes núcleos urbanos, es una de las principales virtudes de este programa. “De otra manera sería imposible garantizar la presencia de no pocos renglones. Imagínese si para comprar lechuga en la ciudad hubiera que recolectarla en el campo, a varios kilómetros de distancia, montarla en un camión y luego descargarla en el mercado. Nunca llegaría con calidad a manos del cliente”, comenta Padilla.



Con 4 824,4 hectáreas en explotación, el sistema de la Agricultura Urbana en Vueltabajo posee categoría de referencia nacional.

Pero además de acercar los productos a la población, la Agricultura Urbana contribuye decisivamente a crear hábitos de nutrición saludables, algo de gran importancia si se tiene en cuenta que el bajo consumo de frutas y verduras está asociado al fallecimiento de más de 2 millones de personas en el mundo cada año, según informes de la OMS y la FAO.

■ **LA SALUD ENTRA POR LA COCINA**

En sus inicios, la venta de las hortalizas chocaba con la escasa demanda; hoy eso ha cambiado.

“Hoy todo lo que cosechamos tiene un mercado seguro. La gente ha ido adquiriendo cultura de consumirlas”, confirma Miguel Espinosa, administrador del organopónico Primero de Mayo, en la capital provincial.

Para Miguel, ello responde sobre todo

al hecho de mantener una oferta permanente. “Aunque al comienzo algunos productos no tenían aceptación, nunca dejamos de sembrarlos”.

No obstante, considera que el efecto de los huracanes también pudiera tener incidencia. “Después de los ciclones lo único que había en las tarimas era hortalizas, porque la agricultura urbana se recupera más rápido que la tradicional”.

En cualquier caso, el incremento de la demanda constituye una señal muy positiva, teniendo en cuenta que una adecuada dieta a base de vegetales reduce el riesgo de contraer enfermedades cardiovasculares y el cáncer, dos de las principales causas de muerte en nuestro país.

■ **MUCHO POR HACER**

A pesar de los avances, el subdelegado para la Agricultura Urbana explica que todavía existen muchas posibilidades por explotar.

“Hay productos que apenas se consumen a pesar de resultar muy beneficiosos. La acerola, por ejemplo, cuyo jugo tiene un sabor parecido al de la manzana, es la planta que más vitamina C contiene, y además posee propiedades antioxidantes, pero la mayoría de la gente no la conoce”.

En ese sentido, admite que tampoco son suficientes los mecanismos para educar a la población acerca de las características de aquellas variedades menos difundidas y la forma de prepararlas.

“Es cierto que faltan espacios de promoción, incluyendo los medios de alcance masivo”, reconoce el funcionario.

De modo que a 19 años del surgimiento de los primeros organopónicos en la provincia, en lugar de lidiar con el escepticismo, hoy la Agricultura Urbana enfrenta el reclamo de superarse a sí misma y multiplicar sus resultados.