Miel y hortalizas en azoteas y balcones, propuestas de la agricultura urbana



Revista
Una nueva corriente verde propone nuevas alternativas de "naturación" y "reverdecimiento", aglutinando experiencias de la arquitectura bioclimática, el paisajismo y la agricultura vertical.

Instalar una colmena en un rascacielos para obtener miel; plantar lechugas en fachadas o balcones y transformar tejados y azoteas en explotaciones hortícolas son algunas de las experiencias de agricultura urbana internacionales.

Una **nueva corriente verde propone nuevas alternativas de "naturación" y "reverdecimiento",** aglutinando experiencias de la arquitectura bioclimática, el paisajismo y la agricultura vertical.

Pero, ¿veremos en España alguna vez granjas o invernaderos en bloques de 12 plantas? Algunas iniciativas podrían ser factibles en nuestro país, donde crece el interés por usar azoteas, balcones o solares para plantar acelgas, rábanos, zanahorias, tomates o coles, y también ganan peso los restauradores que implantan módulos agrícolas donde cultivan verduras o plantas aromáticas para su "menú".

La presidenta de la **Asociación española de Cubiertas Verdes (Asescuve)**, Elizabeth Contreras, explica que muchos particulares cultivan ahora en sus terrazas, pero se dispara también la demanda de información desde comunidades de propietarios que quieren plantar tomates o lechugas en las cubiertas de los inmuebles.

Esta corriente, "que está empezando ahora" a desarrollarse en España, se nutre de personas con mentalidad ecológica -en ocasiones un consumidor interesado en obtener un producto fresco y sin huella de carbono- o quieren abastecerse en un momento de crisis y paro.

Actualmente, hay bodegas en Cataluña, Asturias, Navarra o Extremadura que integran viñas en las azoteas, destaca Contreras, mientras que el futuro Mercado de la Cebada -en el barrio madrileño de La Latina-, contará con un huerto de hortalizas en la azotea para disfrute de los vecinos, según plantea su proyecto de remodelación.

Cada vez más edificios públicos sopesan, de cara a su construcción o rehabilitación, poner en marcha plantaciones y zonas de ocio similares -según Contreras-, mientras que un grupo de "ecodiseño" de la Autónoma de Barcelona da un paso más y propone crear huertos en las azoteas de algunos restaurantes costeros con hortalizas que el comensal podría escoger a través de una webcam.

El presidente de la **Sociedad Española de Promoción de la Naturación Urbana y Rural (Pronatura)**, Julián Briz, resalta la viabilidad de los modelos agrícolas en entornos urbanos.

"En Nueva York o Toronto no hay crisis, pero la gente se interesa por la agricultura interurbana; y en la Habana, el 50 % de la producción hortícola se obtiene en la propia ciudad", mantiene Briz, mientras que en el techo de un bloque de 14 pisos en China se han plantado 20.000 metros

cuadrados con repollos y patatas.

En México se pueden ver fachadas con lechugas, "igual que ocurre con los patios andaluces, pero con lechugas y no geranios", precisa.

Entre las contribuciones más extravagantes, comenta que Nueva York aloja en un edificio en pleno centro urbano colmenas y que también se pueden encontrar "gallinas" en la Gran Manzana.

Por su parte, hay restaurantes en París que dispensan productos frescos de sus propios huertos, en ocasiones alojados en la terraza.

"La agricultura urbana -tanto la interurbana como la periurbana- se ha potenciado mucho y seguirá en auge gracias "al descubrimiento" del medio rural que hacen los urbanitas, indica el profesor, quien recuerda que los ayuntamientos de Zaragoza o Madrid barajan incluso dedicar espacios que no se urbanizarán para acoger huertos.

Reconoce que estas contribuciones son aún "pequeñas", pero llegarán a tener su impacto, una vez que el mercado "refleje el coste real del producto" en etiqueta, incluida huella de carbono.

"Las cubiertas de los edificios se pueden convertir en proveedores locales" de hortalizas en entornos urbanos", remarcan desde la firma especializada Intemper y, de hecho, la Fundación Terra ha ideado en Barcelona los "domos geodésicos", unas estructuras que permiten obtener plantas comestibles en las azoteas.

Por su parte, la profesora de la ETSI Agrónomos de Madrid, Isabel de Felipe, también subraya la oportunidad que ofrecen solares de las urbes donde no se construirá por la crisis para que los ciudadanos cultiven huertos que acumulen hortalizas "en vez de coches".

De Felipe ha visto en China "huertos inmensos" en el tejado de 2.000 metros cuadrados de una fábrica y resalta la progresiva extensión de una nueva conciencia que aboga por el "reverdecimiento" de grandes urbes interesadas en ser más sostenibles.

Efeagro