



**GUÍA DE  
CONSUMO  
SOSTENIBLE**

*~ Avilés ~*



**CUERPO  
EUROPEO  
DE SOLIDARIDAD**

Diseño de página hecho con *canva.com*.

Esta obra está autorizada bajo “Creative Commons Attribution 4.0 International License”. Esta licencia da el derecho de copiar, distribuir y modificar esta guía siempre que se cite al autor de la misma.



Noviembre 2021





# Tabla de contenidos

## 5 Editorial

## 6 Agradecimientos

## 7 Notas del autor

## 8 Las tiendas

### 10 Las tiendas ecológicas

10 *Dhadhas*

11 *SienteBio*

12 *Manduca*

13 *El Graneru*

14 *BioRuta*

### 15 Panadería ~ *La miga de Mariana*

### 16 Tés ~ *Assam Tés del Mundo*

### 17 Cosmética ~ *Esencial*

### 18 Segunda mano ~ *Riquirraque*

## 19 Asociaciones y Mercados

### 21 Asociaciones

21 *Paxu Verde*

22 *Libélula Huerta*

23 *Bosque Comestible*

### 24 Mercados

## 25 Entrevistas

### 27 Introducción

28 *La Enredadera*

33 *Libélula Huerta*

39 *Güerta La Sal de la Tierra*

44 *La Figal*

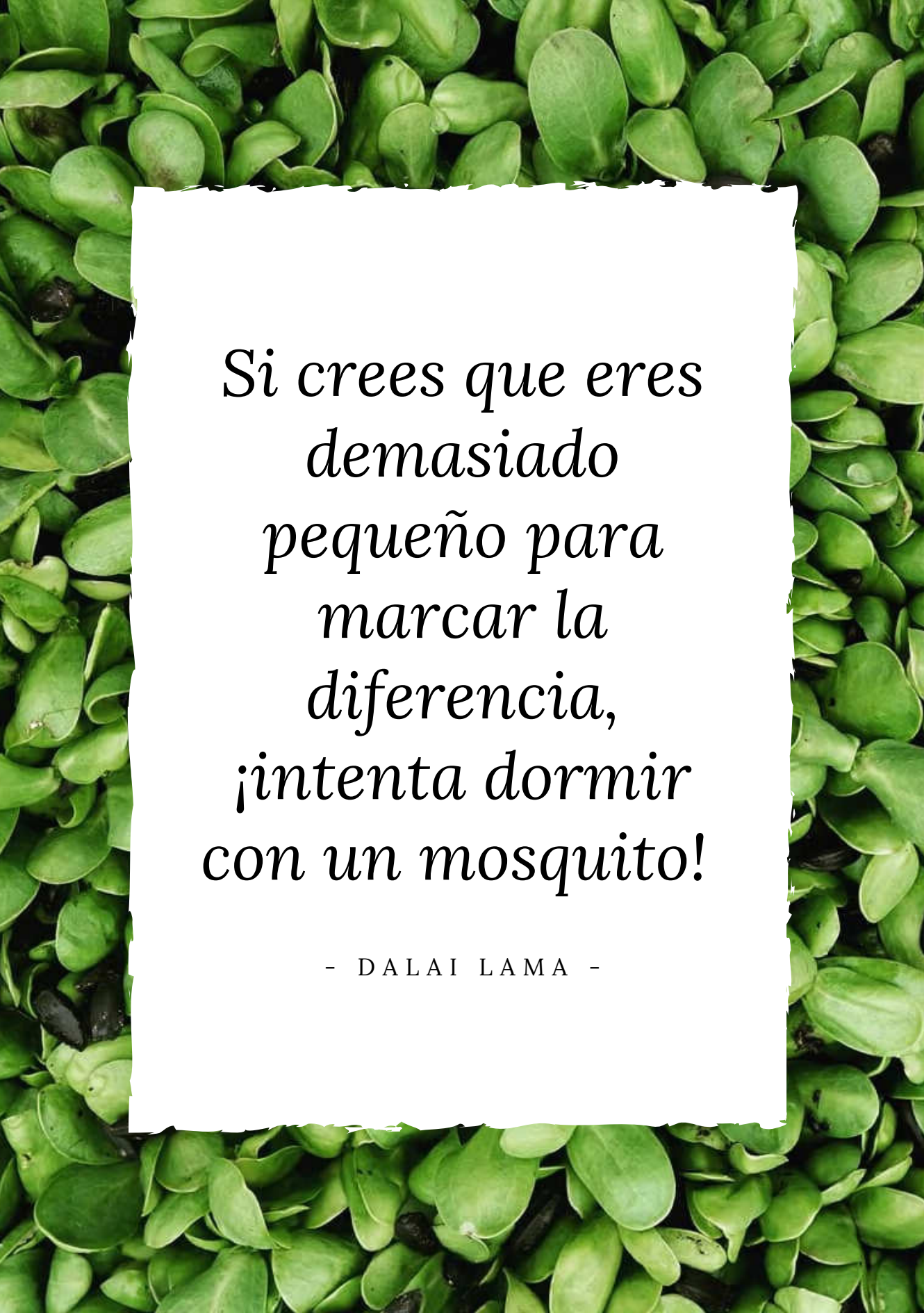
51 *Ecoillas*

55 *La Joyana*

61 *Catasol*

69 *Futura huerta: La Curtia*





*Si crees que eres  
demasiado  
pequeño para  
marcar la  
diferencia,  
¡intenta dormir  
con un mosquito!*

- DALAI LAMA -



# EDITORIAL

*Estamos en un mundo en cambio y uno de estos cambios es la transición ecológica. Cada día, más y más gente se hace consciente de que hay que cambiar algo en nuestro consumo para llegar a un mundo más sostenible para el medio ambiente, pero también más justo a nivel social. Y además, porque lo positivo atrae a otras cosas positivas, una alimentación sana es una base para una salud estimulante.*

*Este folleto es una herramienta para conocer las opciones que hay en la comarca de Avilés para consumir con un enfoque más responsable. Podrás encontrar las tiendas ecológicas, de segunda mano y las asociaciones de la zona. Pero este folleto es también una puerta para entrar en el universo de las protagonistas de esta evolución, las agricultoras de la comarca. Encontrarás en la segunda parte entrevistas de mujeres y hombres que tienen huertas ecológicas locales.*

*Me llamo Olivier Forest y soy un voluntario europeo en El Patio Avilés. En el marco de mi voluntariado, y como parte del proyecto "El bosque Comestible", fui a conocer huertas ecológicas de la zona. Entonces me dije: ya que voy a estas huertas, sería guay aprovechar el momento para entrevistar a estas personas y difundir su realidad. Después pensé que si hiciera esto también resultaría genial promover las tiendas con un enfoque eco-responsable que hay en Avilés. Y así se me ocurrió la idea de este folleto.*

*Con lo que puedo, intento ayudar a que ese cambio de modo de consumo sostenible se convierta en la nueva realidad general. Esta herramienta es una gota de agua para llegar a esa evolución. Intento ser un pequeño mosquito en la habitación de los dirigentes, de los poderosos. Puede parecer que nuestro consumo a un nivel individual es nada en comparación al impacto global, pero lo que decidimos comprar (¡o no comprar!) tiene más poder que nuestra papeleta de voto. Es el momento de decir "no quiero más" a este antiguo modelo de consumo que destruye el medio ambiente, perturba los ecosistemas y degrada el bienestar social y la salud. Es el momento de decir "quiero un mundo más justo, que recompense a los trabajadores por su valor razonable, que cuide al entorno y que sea, en una palabra, sostenible".*

# AGRADECIMIENTOS

*Agradezco a las propietarias de las tiendas y a las personas miembros de las asociaciones por su colaboración. Estoy agradecido a las tiendas por su compromiso con la ecología, por ofrecer una variedad tan amplia de productos biológicos y permitir a las personas que lo deseen consumir 100% ecológico. Estoy agradecido a las asociaciones por dinamizar el mundo de la agroecología en Avilés, y así contribuir a una sociedad más sostenible.*

*Gracias a las agricultoras por su acogida y el tiempo que me dieron. Os estoy agradecido por hacer posible tener productos frescos de gran calidad tan cerca de nuestros platos. Además, realizar estas entrevistas han sido ocasiones para mí de desconexión con la vida urbana de Avilés y de reconexión con una realidad más vinculada con la Tierra, más práctica, más cerca de la naturaleza y en mi opinión más justa.*

*Por otra parte quiero agradecer a la gente que me han ayudado en los aspectos prácticos para hacer real esta guía. Gracias a Zulema y Penélope por sus consejos; a Marten por su ayuda técnica; a Fabio por haberme prestado su cámara; a Marta por su ayuda en la transcripción de las entrevistas; a Paula por su trabajo de corrección; a Andrea por la revisión del texto; a Adeline por su apoyo en el diseño gráfico y sobre todo a María, mi coordinadora, por su gran apoyo, su motivación y energía en este proyecto*

*Agradezco también al ayuntamiento de Avilés por su apoyo y su sincero interés en la creación de esta guía.*

*Para acabar, si estoy aquí haciendo este voluntariado fuera de mi país, escribiendo hoy estas líneas, es gracias al programa de la Unión Europea "Cuerpo Europeo de Solidaridad". Yo sé que a nivel de la Política Agrícola Común la Unión Europea no ayuda bastante al desarrollo de una agricultura más sostenible. Pero, por otra parte, hace también cosas estupendas a nivel social, como este programa que ofrece oportunidades increíbles de descubrir nuevas culturas, de aprender nuevas habilidades, en una palabra, de crecer.*

# NOTAS DEL AUTOR

*Esta guía se publicó en noviembre de 2021. En el momento que lo estés leyendo es posible que algunas informaciones hayan cambiado. Así que te invito a buscar en internet o en las redes sociales de las tiendas información actualizada para no tener sorpresas.*

*En esta guía he decidido incluir solamente las tiendas que tienen un compromiso fuerte con el consumo sostenible. Afortunadamente hay también otros comercios que hacen cosas en esta dirección, que desarrollan una parte de su actividad con una idea de más sostenibilidad.*

*Espero que esta guía se des-actualice pronto porque aparezcan muchas tiendas y asociaciones nuevas que amplíen la posibilidad de consumir de manera cada vez más sostenible en Avilés. Desde Europa Aquí queremos actualizarla en la medida de lo posible y siempre podréis contar con mi apoyo.*

*Junto con mi coordinadora de proyecto y con una lógica de limitar el impacto ecológico, hemos decidido imprimir pocas versiones en papel de la guía y que la parte de las entrevistas aparezcan solamente en el formato online. El contenido de las entrevistas ocupan más de 40 páginas e imprimirlas hubiera hecho la guía demasiado extensa. Hemos trabajado el formato online para que sea fácil de leer y practico con la tabla de contenidos que permite ir a la página deseada en un clic. Los enlaces están también conectados a las páginas web relacionadas. Si para ti es importante tener una versión en papel, estas en tu derecho de imprimirlo todo o algunas partes para tu uso personal. Esta guía esta publicada con una licencia de atribución Creative Commons. Esta licencia da el derecho de copiar, distribuir y modificar esta guía siempre que se cite al autor de la misma.*

*Si has acabado de leer la versión papel de la guía y ahora eres un crack sobre la sostenibilidad en Avilés, te invito a que esta no se quede en tu armario. Sería genial, si ya no la usas, devolverla al lugar donde tuviste la oportunidad de conseguirla, así otras personas tendrán la suerte de leerla y aumentaremos su vida útil.*

*Si tienes cualquier pregunta o quieres tener el cartel con el QR code que da acceso a la versión digital para tu asociación, tienda o empresa y así fomentar el consumo sostenible en Avilés a tu nivel, no dudes contactarme a mi correo: [forestoliv@gmail.com](mailto:forestoliv@gmail.com) o enviar un mail a Europa Aquí: [europaqui@gmail.com](mailto:europaqui@gmail.com).*

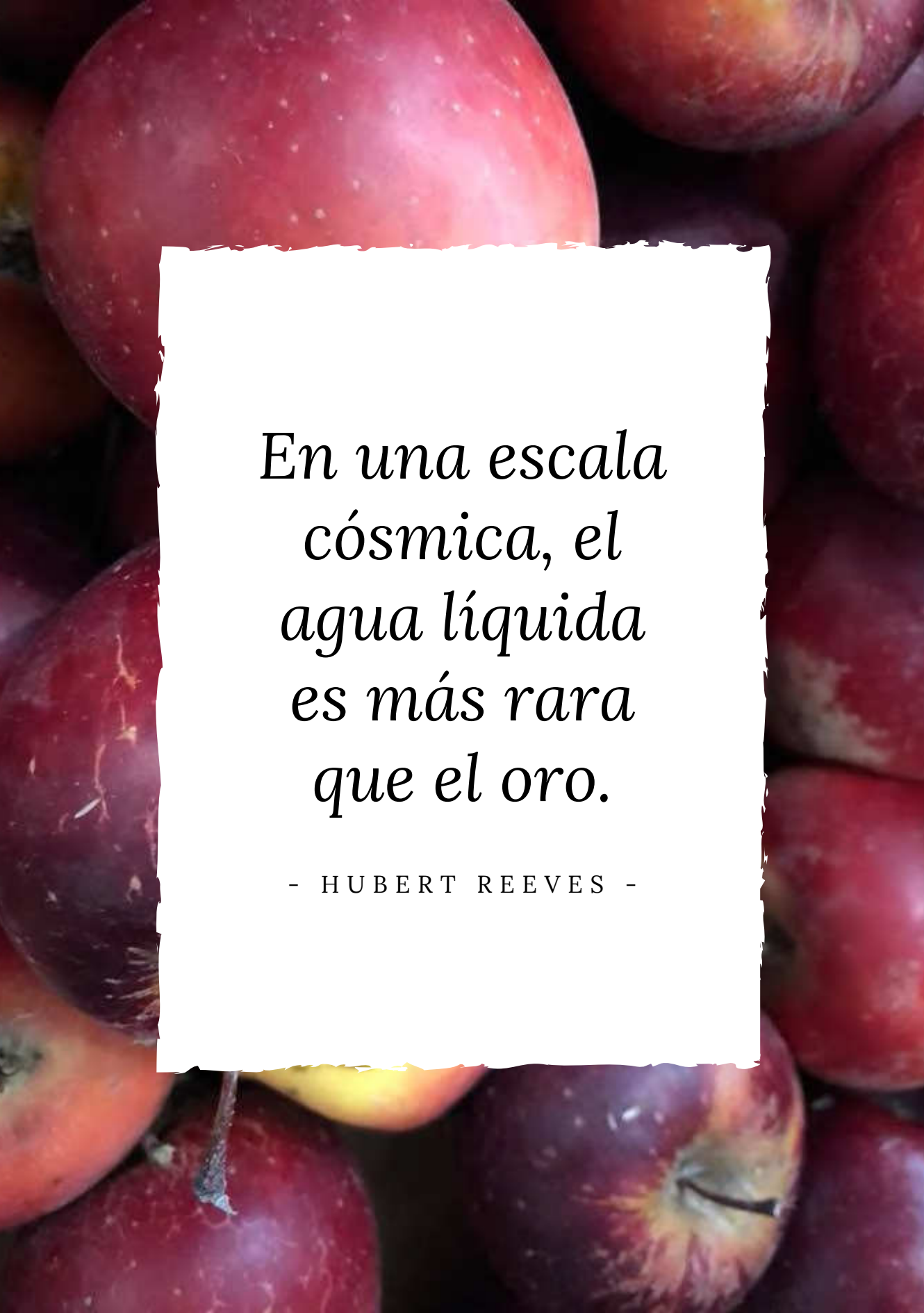
*Te deseo una buena lectura.*

*Olivier Forest,  
Voluntario Europeo del Patio Avilés.*






*Las tiendas*



*En una escala  
cósmica, el  
agua líquida  
es más rara  
que el oro.*

- HUBERT REEVES -




 Calle Cuba, n°14 - Avilés

 Dhadhas

 @dhadhasbio

 @dhadhasbio

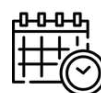
 984 837 623

 dhadhas@dhadhas.es



Dhadhas es una tienda espaciosa que parece un pequeño supermercado con horarios de apertura muy amplios. Allí podéis encontrar una gran variedad de artículos: productos frescos, alimentación general, congelados, fitoterapia e higiene personal y del hogar.

María José y Jose, los dueños, me comentan: "También debemos cuidar y atender nuestra parte espiritual." Por ello se puede encontrar en su tienda aceites esenciales, incienso, minerales y piedras energéticas. Acogen también talleres y charlas sobre el tema de la espiritualidad en su sala de arriba cuando las medidas Covid lo permiten.



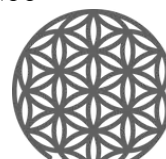
## HORARIOS

Lunes a Viernes:

- 09:30 - 14:30
- 17:00 - 21:00

Sábados:

- 10:00 - 14:30
- 17:00 - 20:00








 Calle José Cueto, n°48 - Avilés

 SienteBio

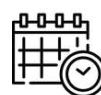
 699 378 483

 @sientebio

 info@sientebio.com

 www.sientebio.com

SienteBio es una tienda que, además de proponer productos de alimentación y de higiene, está enfocada a la salud y al bienestar en muchos aspectos, atención personalizada, delicada selección de productos de fitoterapia y complementos, cosmética y mucho más. Allí hay un ambiente cálido propicio para la discusión. Cristina afirma: "Nuestros clientes son la prioridad. Dedicamos un trato y asesoramiento personalizado, un espacio de reunión donde aprender, compartir y ayudar. Buena energía y vibración."



## HORARIOS

Lunes:

- 11:00 - 14:30
- 17:30 - 20:30

Martes a Viernes:

- 11:00 - 15:30

Sábados: *Cerrado*



# MANDUCA



Calle José Cueto, n°16, bajo 5,  
(Plaza Maspalomas) - Avilés



985 568 869

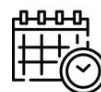


anamanducaa2@gmail.com



Manduca es pionera en su sector, históricamente ha sido la primera tienda ecológica abierta en Avilés y la segunda en Asturias. El comercio, ubicado en el centro, es pequeño pero tiene de todo incluso comercio justo, higiene personal y limpieza del hogar.

Este mes de noviembre están justamente en un cambio de propiedad. Ana, la nueva dueña, tiene ganas de conoceros y os recibirá con alegría.



## HORARIOS

Lunes a Viernes:

- 10:30 - 14:00
- 17:30 - 20:00

Sábados:

- 10:30 - 14:00










 Calle Santa Apolonia, n°140,  
bajo, - Avilés (Villalegre)

 El Graneru

 617 491 884

 @elgranerudevillalegre

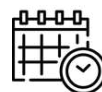
 984 082 713

 <http://elgraneru.es/>

 [elgranerudevillalegre@gmail.com](mailto:elgranerudevillalegre@gmail.com)

El Graneru es una tienda cero residuos (zero waste) con productos ecológicos y no ecológicos. Para no generar residuos los productos que se venden allí son a granel. Tiene frutos secos, especias, legumbres, pasta, harinas, cereales, huevos, infusiones, higiene del hogar, champú, gel, jabón, dentífrico, etc. La única excepción son los productos cosméticos que están en tarros de cristal.

El concepto es traer cualquier cosa que pueda servir de envase, rellenarlo del producto deseado, pesarlo y pagar según el peso.



## HORARIOS

Lunes a Viernes:

- 10:00 - 14:00
- 17:00 - 20:00


Sábados:

- 10:00 - 14:00









 Avenida Alcalde José Fernandín,  
n°32, bajo - Piedras Blancas

 BioRuta

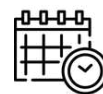
 640 544 876

 @bioruta

 labioruta@gmail.com

BioRuta tiene una amplia variedad de productos, sobre todo a granel para fomentar la reducción o eliminación del uso del plástico, incluyendo alimentación, higiene personal y del hogar. También se puede encontrar varios productos envasados sin gluten o sin lactosa. Trabajan con varias huertas de producción local.

Ofrecen la posibilidad de traer marcas o productos específicos por encargo, que se amolden al gusto y/o necesidad del cliente.



## HORARIOS

Lunes a Viernes:


- 09:30 - 15:00
- 17:30 - 21:00

Sábados:

- 9:30 - 14:00





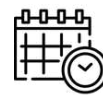
 Calle Juan XXIII, n°1, bajo 2 - Avilés

 lamigademariana |  628 152 032

 @lamigademariana |  lamigademariana@gmail.com

La Miga de Mariana es una panadería artesana. Para Mariana “creemos que el secreto es utilizar la mejor materia prima, con ingredientes ecológicos y fermentaciones naturales.”

Intentan trabajar con pequeños negocios de proximidad y tienen cómo pauta diaria generar el menor residuo posible, optando también por comprar su materia prima de quien no lo genera y no utilizar ningún tipo de embalaje plástico.



## HORARIOS

Lunes y Sabados:

- 09:30 - 14:00



Martes a Viernes:

- 09:30 - 14:00
- 17:30 - 20:00





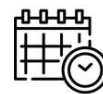
 Calle Alfonso VII, n°3 - Avilés

 Assam té del mundo |  657 421 983

 @assamtesdelmundo |  silviuca.rocha@gmail.com

Entras en la tienda Assam Tés del Mundo y es como un pequeño viaje. Silviuca te hace oler las infusiones a granel y te transporta alrededor del mundo. Puedes encontrar allí también chocolate, especias y miel orgánica.

A saber que no todo es orgánico, hay una mezcla entre bio y no bio. Con el sistema de granel su tienda prácticamente no genera residuos.



## HORARIOS

Lunes a Viernes:

- 10:30 - 13:30
- 17:30 - 20:00

Sábados:

- 11:00 - 13:30









 Calle Dr. Graiño, nº4 - Avilés

 Esencial Mediterraneo  
Avilés

 @esencialaviles

 esencialaviles@gmail.com

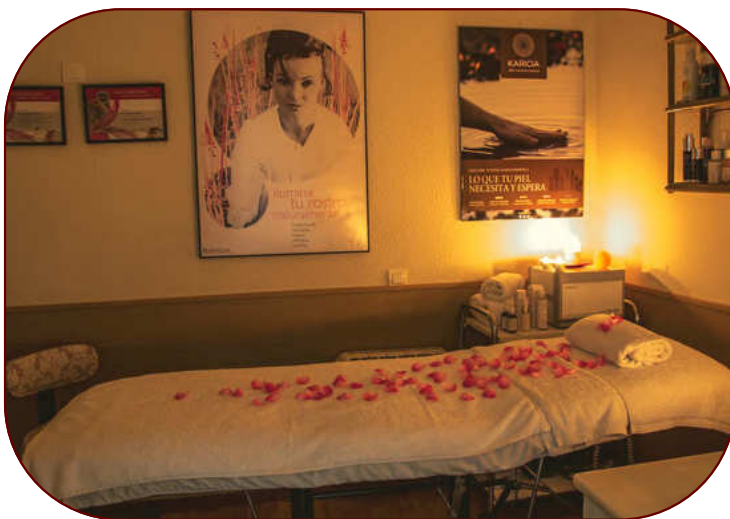
 630 232 216

 985 527 223

 [www.esencialavilesecocosmetica.com](http://www.esencialavilesecocosmetica.com)

Esencial Avilés Cosmética Ecológica es una tienda especializada en este tipo de cosmética desde hace 15 años. Trabajan con casas que se preocupan por la salud y el medio ambiente. También ofrecen tratamientos de cabina personalizados que siguen la misma filosofía natural y sostenible.

María Jesús garantiza: "Nos involucramos por conseguir el bienestar físico y emocional de nuestros clientes, tanto en tienda como en cabina."



## HORARIOS

Lunes a Viernes:

- 10:00 - 13:30
- 16:30 - 20:30

Sábados:\*

- 10:00 - 14:00

\*del 1 de octubre al 31 de mayo, sábados por la tarde de 17:00 a 20:00





# RRRR

## RIQUIRRAQUE



 Avenida de Lugo, n°50 - Avilés

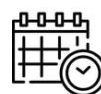
 Riquirraque - Emaús |  984 836 624

 @riquirraque |  info@emausasturias.org

 [www.emausasturias.org](http://www.emausasturias.org)

Riquirraque Emaús es una tienda, basada en la economía circular, de artículos de segunda mano que provienen de la preparación para la reutilización tras la recogida puerta a puerta en domicilios. Puedes encontrar comercio justo, ropa, muebles, aparatos electrónicos, menaje, ocio, etc.

Es además una empresa de inserción social, miembro de la red de economía social y solidaria de Asturias.



### HORARIOS

Lunes a Viernes:

- 10:00 - 14:00
- 17:00 - 20:00

Sábados:

- 10:00 - 14:00

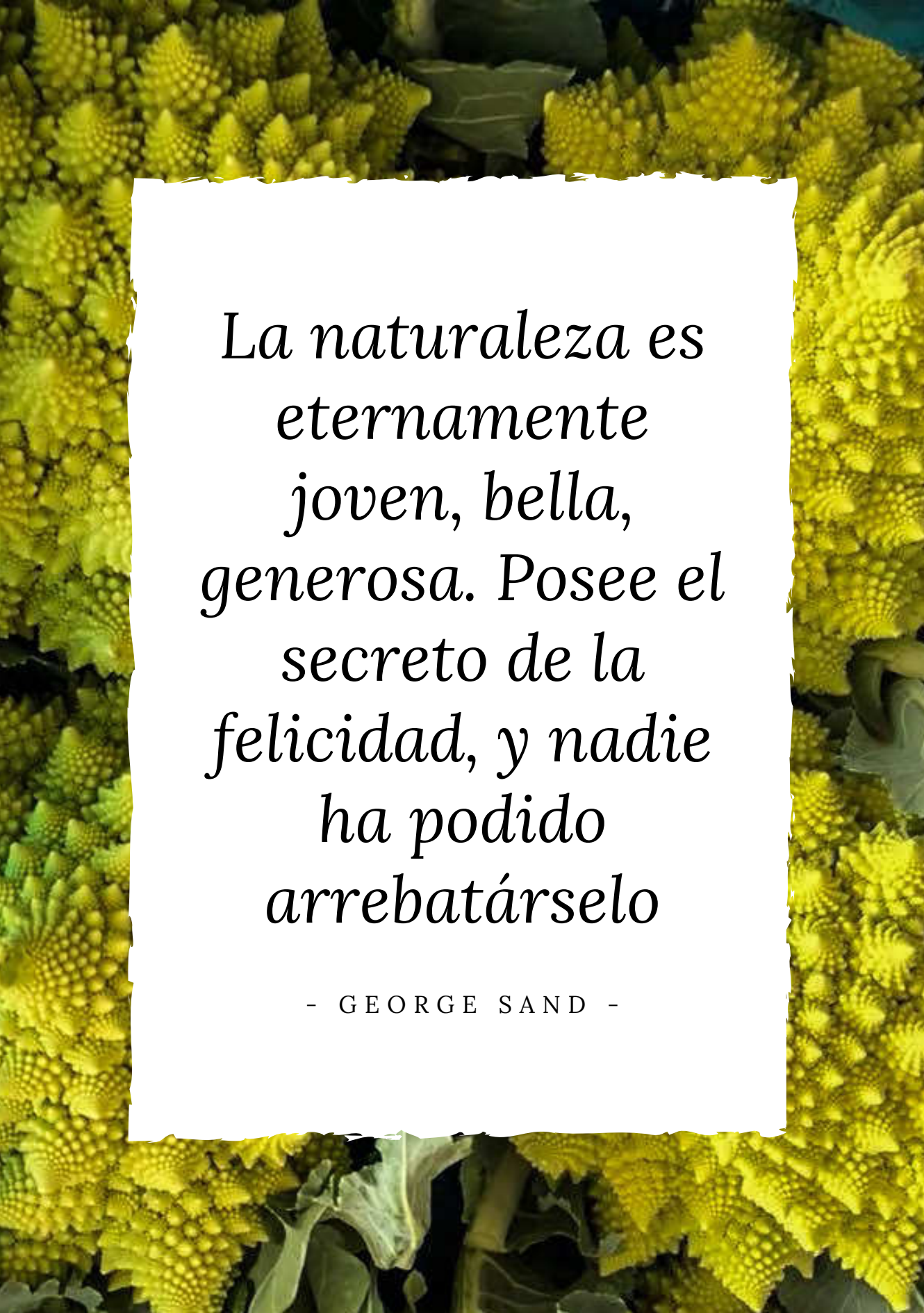






*Asociaciones  
y Mercados*





*La naturaleza es  
eternamente  
joven, bella,  
generosa. Posee el  
secreto de la  
felicidad, y nadie  
ha podido  
arrebatarérselo*

- GEORGE SAND -



# El Paxu Verde



El Paxu Verde, Asociación de consumidores conscientes



<https://elpaxuverde.org/>

*Existe una revista desde el invierno 2020 que trata del consumo sostenible en Avilés. Más que una guía, esta publicación estacional propone artículos, entrevistas, actividades culturales, recetas, ideas prácticas y más. Todo sobre el tema eco-responsable en Avilés y su comarca.*

“El Paxu Verde es una asociación sin ánimo de lucro, formada por un pequeño grupo de amigos y amigas en 2013 y registrada en el Registro de Asociaciones de Asturias y también en los Ayuntamientos de Avilés y Castrillón. El nexo de unión es la preocupación por cuestiones sociales y medioambientales.

La manera de vivir, de convivir y de consumir tiene muchas consecuencias de las cuales muchas veces no se es consciente. Las grandes empresas acaparan el poder de mercado y toman decisiones para el exclusivo beneficio económico de unas pocas personas a costa de lo que haga falta: derechos sociales, salud, medio ambiente... En una sociedad basada en el consumismo, las personas tenemos en nuestra mano una herramienta muy potente para cambiar nuestro entorno: nuestro modo de consumir.

Con esta publicación perseguimos un doble objetivo: por un lado nos gustaría ayudar a la gente a conocer las actividades, comercios y asociaciones que existen en la comarca de Avilés, intentando promover y facilitar un consumo más justo, saludable, responsable y respetuoso con el medio ambiente en la comarca de Avilés.

Además, nos gustaría contribuir a crear una red de economía verde en la Comarca de Avilés, con el fomento del comercio justo, el comercio de kilómetro o, la agroecología, las empresas de reparación y de segunda mano, la educación ambiental, la inserción social, la energía renovable, la adecuada gestión de residuos, los grupos de consumo y, en general, todo tipo de actividades que ayuden a tener una economía sostenible y una vida sana.


Y, por qué no, también pretendemos ayudar a que los propietarios y la clientela de estos negocios y actividades se conozcan entre sí, fomentando las sinergias.”

*Asociación de consumidores conscientes El Paxu Verde.*





# Libélula Huerta

 <http://libelulahuerta.blogspot.com/>

*La asociación está conectada con la huerta del mismo nombre. Organiza los sábados verdes dos veces al año. Son jornadas de puertas abiertas con talleres y charlas. También hacen siempre un evento por el día de las luchas campesinas.*

"La Asociación Agroecológica Libélula Huerta es un proyecto colectivo que trabaja para desarrollar los principios de la agroecología. Intentamos establecer relaciones de cuidado que giran alrededor de la gente, la tierra y los frutos de estas semillas. Tenemos un funcionamiento asambleario. Nos reunimos 4 veces al año y decidimos cómo gestionar el proyecto entre todas las personas tomando las decisiones por consenso. Solemos celebrar una o dos veces al año jornadas de puertas abiertas con charlas, talleres, sestaferia y comida vegana donde tratamos de intercambiar habilidades y conocimientos.

Libélula Huerta nació con la intención de brindar una oportunidad a las personas que quisieran alimentarse bien en todos los sentidos. Se trata de una herramienta para recuperar la soberanía alimentaria ya que en la asociación todo el mundo puede participar para decidir cómo se emplean los recursos disponibles. Si tuviéramos que resumir nuestro objetivo en una frase diríamos que Libélula quiere: acercar a la tierra a la gente y la gente a la gente.

Lo que más despacio crece no son las zanahorias. Para tejer una red de personas que formen un grupo activo y consciente hace falta dedicarle mucho tiempo, creatividad y esperanza. La agroecología tiene aún mucho camino por delante recuperando tierras para el cultivo, devolviendo el aliento y la vida a los pueblos, sembrando ideas para un consumo consciente y transformador de la sociedad, etc.

Nosotrxs nos hemos hecho un hueco en Avilés y Piedras Blancas y esperamos ser cada vez más gente afin sembrando un mundo con más personas dedicándose al cuidado de la tierra y la gente.

¿Te apuntas?"

*Asociación Libélula Huerta*





# Bosque Comestible



El Bosque Comestible de Avilés



[bosquecomestible.aviles@gmail.com](mailto:bosquecomestible.aviles@gmail.com)

*Un oasis de naturaleza dentro de la ciudad. El Bosque-Comestible es un espacio verde en el centro de Avilés para acercar a la comunidad avilesina la importancia y posibilidades de la plantación de árboles*

*y plantas perennes en espacio público y despertar una conciencia y responsabilidad colectiva hacia el entorno urbano. En este espacio se organizan visitas guiadas, talleres y actividades que tratan sobre agroecología y sostenibilidad.*

"En el invierno de 2011, a través de una serie de talleres, un grupo de personas voluntarias crearon un "bosque-comestible" en un solar de la zona de Quirinal, Avilés. El objetivo fue habilitar un espacio verde en el centro de Avilés para acercar a la comunidad avilesina la importancia y posibilidades de la plantación de árboles y plantas perennes en espacio público, y despertar una conciencia responsabilidad colectiva hacia el entorno urbano.

El trabajo se llevó a cabo por personas voluntarias de la asociación Libélula Huerta, el Servicio de Juventud del Ayuntamiento de Avilés, Greenpeace y gente de Avilés lugares. La iniciativa partió de un joven como parte de su proyecto de Servicio Voluntario Europeo (Programa Juventud en Acción) en Avilés. La tierra fue cedida con la colaboración del Servicio de Juventud. Además de plantar los árboles y preparar un espacio con plantas medicinales y aromáticas, los talleres presentan una oportunidad para trabajar en edades, nacionalidades y entornos muy diversos. Sobre todo, es una oportunidad de acercarse a la naturaleza y tomar parte en la recuperación de espacio público para el bien del barrio y su entorno.

Desde su comienzo, en el Bosque-Comestible se mantienen encuentros mensuales, un sábado al mes por la mañana, que sirven para mantener el espacio como punto de reunión e intercambio de experiencias sobre la agroecología así como para cuidar de los árboles y plantas mientras crecían. El proyecto atrae a diversos públicos, sirviendo como un lugar de encuentro intergeneracional y disfrute. Además, estos encuentros se complementan con muchas actividades educativas de tiempo libre, dirigidas sobre todo a jóvenes, y también para centros educativos, asociaciones o colectivos en particular."

*Equipo del Bosque Comestible.*

## Mercado de Avilés ~ “La plaza de los lunes”



 Plaza Hermanos Orbón - Avilés

Los lunes por la mañana se celebra en Avilés el mercado semanal, uno de los más concurridos de la región, que fue instituido hace más de quinientos años.


Además del ambiente jovial de un mercado, podéis encontrar allí los productos ecológicos de la Huerta la Enredadera, Libélula Huerta y La Joyana.



## Mercado Ecológico y Artesano de Raíces



 Mercado Ecológico y Artesano Raíces

 Monasterio de la Merced,  
(Raíces Viejo) - Salinas

Tiene lugar, de junio a octubre, el tercer sábado de cada mes.


Es un encuentro de artesanos, agricultores ecológicos, comercio justo y asociaciones... todos de carácter local y sostenible. Este mercado es organizado por el Ayuntamiento de Castrillón.





*Entrevistas*





*Es cuidar, esto es  
cuidar, cuidar a la  
tierra, cuidar a las  
personas y  
entonces las  
personas se cuidan  
entre sí y vuelve  
todo a empezar.*

- AIDA 'HUERTA CATASOL' -

# INTRODUCCIÓN

Os propongo un viaje por la mente de algunas agricultoras de la comarca de Avilés. He ido con mi bici a conocer a algunas campesinas y campesinos hortícolas y frutícolas que han decidido producir de manera ecológica. En este folleto no se presentan todas las huertas ecológicas de la zona, pero esa información se puede encontrar en la página web del COPAE\*.

Vamos a descubrir, con estas entrevistas, la realidad de esta profesión y las razones de esta elección de modo de vida. He decidido hacer las mismas preguntas para todas y es interesante ver cómo cada persona, con su visión única, tiene una manera diferente de abordar las cuestiones y de contestar a estas. Por supuesto hay características en común que unen a esta rama profesional especial, pero se ve sobre todo una multitud de puntos de vista y una diferencia amplia sobre las motivaciones que han llevado a estas personas por el camino de la agroecología. Además, puedo afirmar que existe un fuerte trabajo en red entre estas huertas, que se comunican y se ayudan entre sí.

Pero basta de charla, ahora podéis entrar un poco en el mundo de estos actores del mundo de mañana, de estos héroes y heroínas cotidianas.



\*<https://www.copaeastur.org/es/productores/>



# Huerta La Enredadera



*Año de creación: 2019*

*Área cultivada: 3500 m<sup>2</sup>*

*Tipo de producción: Hortícola y huevos.*

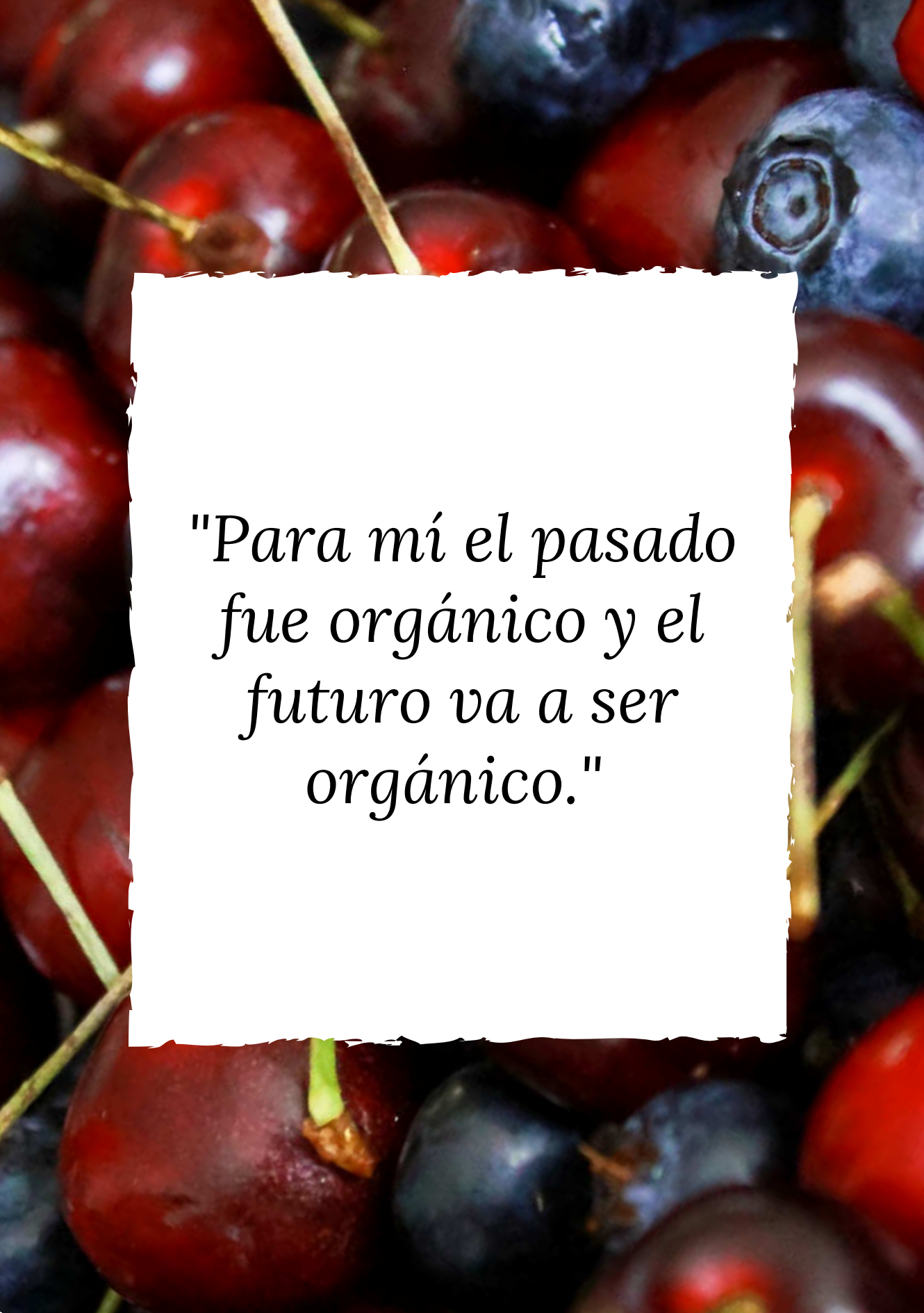
---

✉ [huerta.enredadera@gmail.com](mailto:huerta.enredadera@gmail.com)

📷 [@huerta\\_la\\_enredadera](https://www.instagram.com/huerta_la_enredadera)

📘 [Huerta la Enredadera](#)





*"Para mí el pasado  
fue orgánico y el  
futuro va a ser  
orgánico."*

*Diego fue la primera persona que entrevisté. Estábamos en abril. Antes de empezar él me ha enseñado la huerta. Las redes verticales súper grandes que podéis ver en la foto de abajo tienen como finalidad parar el viento en caso de tormenta para proteger los invernaderos. Estaba impresionado, nunca había visto esto en ninguna huerta en Francia.*

*En la huerta hay un edificio que sirve de oficina, de lugar para preparar los mercados y de vivero para hacer crecer él mismo sus plantas. Nos sentamos en un sofá de la terraza del edificio para empezar la entrevista.*



## Acerca de la huerta

### Preséntanos la huerta en pocas palabras.

La Huerta Enredadera es un proyecto que pretende ser un trampolín para gente que quiere empezar con su huerta. Y queremos ayudar a que haya un relevo generacional en agricultura. Este es un sitio abierto. Me gustaría que la gente viniese a aprender. Yo estoy aprendiendo mucho. Quiero que sea un sitio de aprendizaje.

### ¿Cuántas personas trabajan en la finca?

Yo soy el principal, estos últimos años tengo casi siempre un voluntario y esta mi esposa, Alicja, también que me ayuda. Me ayuda los domingos con la cosecha y a preparar el mercado. Y el año pasado contratamos durante el verano a un chico de Marrueco entre dos huertas.



### ¿Cuál es el origen del proyecto?

La idea venía de una inquietud con el mundo. Creo que es algo que nos está pasando a todos los de nuestra generación, o a muchos. Que vemos que hay algo que va mal en el mundo, la desconexión, ese, ¿de dónde viene la comida?

La primera vez que se me metió en la cabeza fue cuando vivía en Londres. Teníamos una casita compartida con 7/8 personas y la casita tenía un jardín pequeñito. Y una vez con mi esposa compramos unas plantas de calabacín. Yo nunca había



plantado nada y puse las plantas en el jardín y me olvidaba de ellas porque yo estaba haciendo muchas cosas. Luego en verano, fui al jardín y entre todas las malas hierbas vi calabacín. Estaba lleno de calabacines. Estaba el origen. Me dije, "joder, esto es fácil! ¿No?" Hay que hacerlo. No me lo saqué de la cabeza y aquí estoy.

### ¿Por qué agricultura orgánica/sostenible?

A ver, para mí, sobre todo es porque vengo con una visión un poco de colapso. Yo tengo ahora 36 años. Cuando tenga 46 años yo creo que no va a haber otra vida. En 10 o 20 años no va a haber otra forma de hacer huertas. Aquí al lado tenemos una ganadería de leche y si ves toda la energía que usan, todo el gasto, todos los piensos de Brasil, todo el nitrógeno, todos estos químicos. Para mí el pasado fue orgánico y el futuro va a ser orgánico. Y es más por eso, por irme preparando un poco para lo que viene.

### Si tu huerta tuviera un lema, ¿cuál sería su lema?

"Cultivando, Aprendiendo, Creciendo."

### ¿Qué hace que su huerta sea única?

Yo creo que es el hecho de que el terreno, la tierra, todo esto aquí era como montaña. Yo venía con esta idea del calabacín, de que iba a ser muy fácil. Y cuando empiezas, a ver, tienes 5 hectáreas pero la tierra no es fértil. Entonces no es tierra, de hecho, es todo artificial. Empezó de cero, de menos uno.

[¿De dónde viene la tierra entonces?]

Ni idea tío. Vienen camiones y traen tierra. Y ellos me pagan a mí porque cuando hay obras de construcción necesitan poner la tierra en algún lado. Lo que hace único la huerta para mí es eso que es un experimento para ver si de la nada se puede generar tierra fértil, vida.

### ¿Dónde podemos encontrar tus productos?

El lunes en el mercado de Avilés. El miércoles en el mercado de Piedras Blancas. Hacemos pedidos a domicilio pero voy a dejarlo dentro de 1 o 2 años. Y el mercado de Raíces durante el verano.

### Si queremos echar una mano, ¿buscas voluntariado puntual o a medio plazo?

Más bien a medio o largo plazo. Me gustaría más alguien que quiere dedicarse a hacer una huerta. Mi prioridad es ayudar a gente que quería profesionalizarse.



# ¿Y tú en todo esto?

## ¿Cuántas horas trabajas en la huerta?

[Se ríe] Son ochenta. Es que no quiero ni saberlo. También la verdad es que en invierno es mucho menos. Escogí este trabajo porque me gusta que sea estacional. En invierno trabajas, no sé, 10 a 20 horas cada semana porque no puedes por el clima y eso.

## ¿Por qué elegiste esta profesión?

Es un poco lo mismo que el origen del proyecto. Y creo que la próxima pregunta la contesta porque también el vínculo a la tierra sería una de las razones por las que elegí esta profesión. No solo a la tierra pero también al clima, a las horas del día, a la luz, a la lluvia, al frío, al calor, a todo, a los elementos.

## ¿Qué te aporta el vínculo con la Tierra?

Vivir un poco de una manera más realista. No estar como siempre dentro de una casa o dentro de una oficina con el aire y el clima artificial. A veces aquí hace frío, pues hace frío. A veces hace calor, hace color y ya está. Y me llena, me da alegría a estar así.

## ¿Cómo se conecta esta gota de agua que traes al mundo con el río de la vida? O más concretamente, ¿cuál es tu visión más amplia detrás de tu trabajo, en que tiene sentido?

Yo creo que más gente debería dedicarse a la agricultura. La gente debería poner una huerta como abrir una peluquería. Yo quiero enseñar con esto que es posible, que se puede vivir de esto, económicamente.

## ¿Tienes un sueño/deseo para ti o la sociedad (o ambos)?

Que haya más aprecio y más respeto hacia la agricultura. No solo ecológicos, en todos los ámbitos. Más consciencia hacia donde vienen los alimentos.





# Libélula Huerta



*Año de creación: 2005*

*Área cultivada: 4000 m<sup>2</sup>*

*Tipo de producción: Hortícola de temporada y un poco de frutales.*


---

 [libelulahuerta@yahoo.es](mailto:libelulahuerta@yahoo.es)

 [helpx.net](http://helpx.net) : Libélula Huerta

 [hippohelp.com](http://hippohelp.com) : Libélula Huerta

 [workaway.info/en/host/925386546635](http://workaway.info/en/host/925386546635)



*"Te das cuenta  
de que eres  
insignificante  
y muy  
trascendente a  
la vez."*



*Libélula Huerta está conectada con la asociación del mismo nombre. Susana quiere que la huerta sea más que cultivar hortalizas, que cultive también, con la asociación y sus miembros, relaciones humanas y una sociedad más armoniosa.*

*Nos encontramos en el invernadero para grabar la entrevista. Ella sigue trabajando y cuando habla siento una cierta madurez que proviene de su gran experiencia.*



## Acerca de la huerta

**Preséntanos la huerta en pocas palabras.**

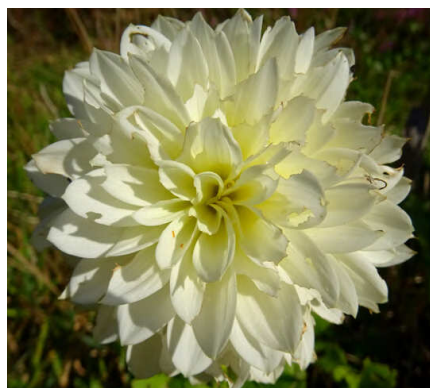
Agroecológica, artesana y abierta.

**¿Cuántas personas trabajan en la finca?**

Yo como persona fija y remunerada. Y normalmente hay voluntarios. A principio me ayudo mucho mi familia. Mi madre sobre todo. Durante los primeros años trabajaba casi tanto como yo y tenía voluntarios más a menudo.

**¿Cuál es el origen del proyecto?**

La vocación y el acceso a la tierra, los recursos. Me inspiro mucho trabajar en una huerta que se llama Glebelands en Manchester [Inglaterra] que me dio mucha luz sobre todas las connotaciones que hay alrededor de la producción y el consumo de alimentos.



**¿Por qué agricultura orgánica/sostenible?**

Porque amo la vida y me parece coherente con mi manera de pensar. Y porque no quiero envenenar a la gente ni a la tierra.

**Si tu huerta tuviera un lema, ¿cuál sería su lema?**

“Acercar la tierra a la gente y la gente a la gente.” Es como el de la asociación [Libélula Huerta].

## ¿Qué hace que tu huerta sea única?

Da mucha idiosincrasia estar ligada a la asociación, es lo que le infunde mucho carácter agroecológico yo creo. También eso del artesana, no hay muchas maquinarias. Intentar que los insumos sean a los mínimos. Y que es una huerta muy abierta porque está muy cerca de la ciudad también. Puedes venir andando sabes. Entonces eso le condiciona mucho su carácter. De ser una huerta que esta tan entre la tierra y el campo.

## ¿Dónde podemos encontrar tus productos?

Sobre todo en la plaza los lunes [Mercado de Avilés]. También pueden pedir por correo electrónico y acordamos un día para que vengan a buscarlo a la huerta. Y bueno hasta ahora he repartido de septiembre a abril en tiendas en Gijón. En La Calabaza, SuriGaia, La Osa, La Hoja Verde y a veces en la Biodieta. Y en Avilés vendo en la Manduca sobre todo. La Bioruta de Piedras Blancas me pide a veces pero muy poco. Y en el futuro, como voy a intentar descansar más y hacer más cosas con árboles y con abejas, creo que voy a limitarme a la plaza y la venta directa. A lo que sea más fácil, pero bueno no lo sé. Ah, también participo en los encuentros de Raíces entre junio y octubre.

## Si queremos echar una mano, ¿buscas voluntariado puntual o a medio plazo?

Ahora mismo [abril] me vendría muy bien una ayuda en la primavera porque abril, mayo y junio son los meses de más trabajo, aquí por lo menos, y de menos producción. Sí, si alguien quisiera ayudar.

Ahora siempre está viniendo los miércoles de 5 a 7 Laura y suele venir Aida, y también se ha incorporado otra chica que se llama Lula. Pero es algo muy informal que se puede adaptar. Pero tiene que ser gente independiente que no busqué un curso de agricultura ecológica. Que solo quiere estar en contacto con la tierra y que esté bien trabajando solo también.

Estamos también en el Cuerpo Europeo de Solidaridad. Pero hace muchos años que no pedimos voluntarios. Si hubiera alguien interesado estamos acreditados.





# ¿Y tú en todo esto?

**¿Cuántas horas trabajas en la huerta?**

Muchísimas [se ríe].

**¿Por qué elegiste esta profesión?**

Bueno, era joven [se ríe]. No, era joven y siempre me gusto mucho la huerta, es muy vocacional. Yo voy a tener huerta siempre. Pero para ser profesional, de la manera que yo desarrollaba mis capacidades, no creo que lo puedo hacer de muy mayor sabes. Porque no soy muy eficiente, muy artesana. Soy muy hippie [se ríe]. Y me pareció que estaba muy en consonancia con mi pensamiento político. Yo creo que me ayuda a construir el mundo en el que me gustaría vivir. A tener las relaciones que me gustaría construir. Pero sobre todo porque me gusta.

**¿Qué te aporta el vínculo con la Tierra?**

Me enseña a estar conectada con la naturaleza. A tener los pies en la tierra. A darme cuenta de que somos muy eco-dependientes. A no dejarme llevar mucho por la fantasía de un mundo más basado en la tecnología y menos cerca de la tierra. Me enseña esperar, la paciencia, la humildad. A seguir aprendiendo siempre. Me enseña comer bien. Me enseña a conocer mejor el mundo en el que soy parte. A conocer mejor el mundo en el que vivo. A entender cómo cambia todo. Pero a la vez hay una base muy sólida. Sí, muchas cosas.



**¿Cómo se conecta esta gota de agua que traes al mundo con el río de la vida? O más concretamente, ¿cuál es tu visión más amplia detrás de tu trabajo, en que tiene sentido?**

Pues, manualmente es muy satisfactorio porque ves como cambian las cosas de momento a otro. Ves la capacidad que tienes de transformar. Y a la vez por mucho que transformes sabes que la naturaleza siempre es más fuerte. Te das cuenta de que eres insignificante y muy trascendente a la vez. Me enseña mucho enfocarse en la existencia de la vida. Que todo es parte de un círculo del que se alimenta y se transforma. Que nada es tan importante pero todo es muy importante. Me enseña conciliar los contrarios de la vida y a entender mejor la vida y la muerte. Y a conciliarme igual con mis frustraciones.



### ¿Tenéis un sueño/deseo para ti o la sociedad (o ambos)?

Trabajar menos. Como para mí es una tapa que se está cerrando también, mi vinculación con la huerta de manera profesional. No veo que mi cuerpo puede mantener la huerta tal y como es y yo necesito poco para vivir. Que tengo la casa, no tengo hijos.

Y como proyectos personales, aprender más de frutales y de abejas, dedicarme más a la música y a mi familia, a mis amigos y descansar más. Eso supone que voy a quitarle tiempo de dedicación a la huerta.

Bueno, y por la sociedad, que encontremos el camino para vivir en armonía. Con nosotras mismas y con todo. Sí, la armonía.





# Güerta La Sal de la Tierra



*Año de creación: 2017*

*Área cultivada: 6000 m<sup>2</sup>*

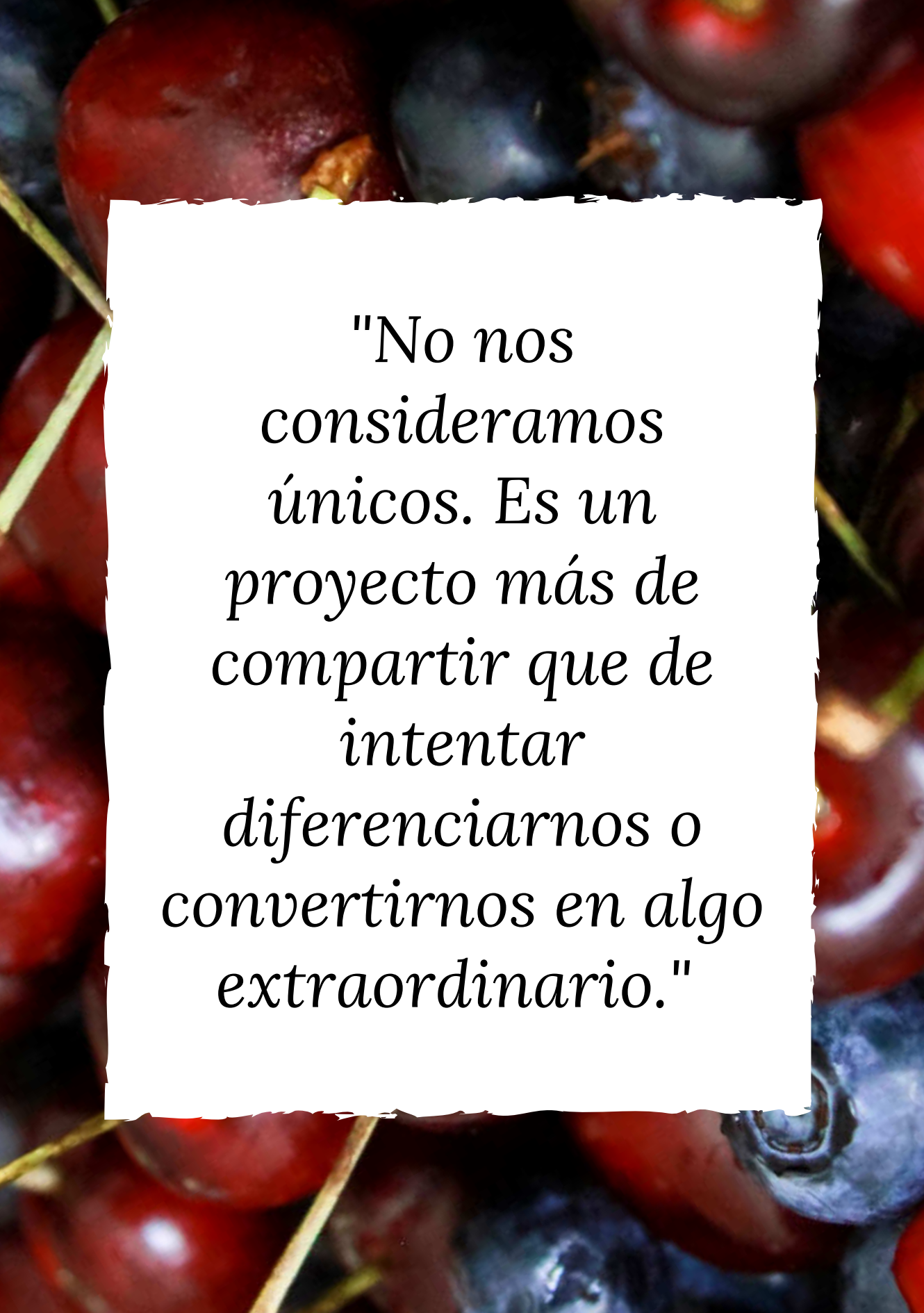
*Tipo de producción: Hortícola.*

---

✉ [clara@quintanadelaeria.com](mailto:clara@quintanadelaeria.com)

☎ 600 526 570





*"No nos  
consideramos  
únicos. Es un  
proyecto más de  
compartir que de  
intentar  
diferenciarnos o  
convertirnos en algo  
extraordinario."*

*Para hacer esta entrevista nos sentamos en sillas en el medio de la huerta. Hay una ambiente de paz y de tranquilidad en este cacho de naturaleza y el sol calienta suavemente nuestra piel.*

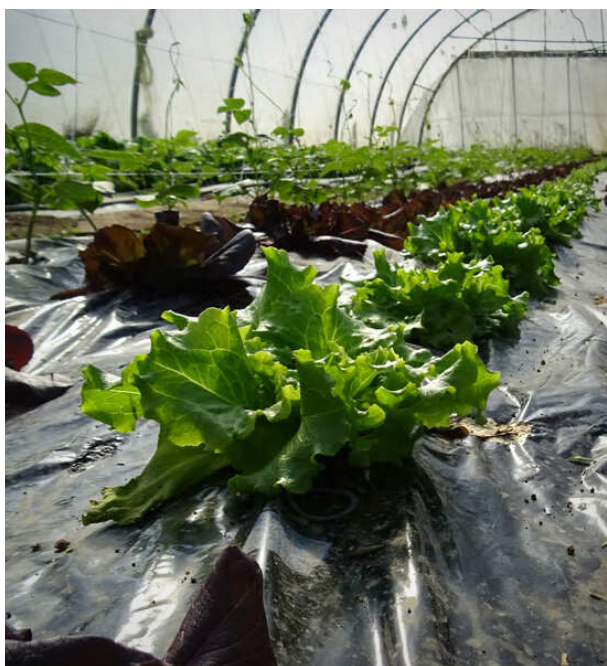
*Clara y Guti contestan a mis preguntas. En la segunda parte Guti volvió a trabajar y solo Clara contesta.*



## Acerca de la huerta

**Preséntanos la huerta en pocas palabras.**

CLARA: Aparte de esta huerta vivimos en una casa con una finca de 5000 m2. Esa, la casa, la hemos dedicado durante 20 años, hasta 2017, para el turismo rural y en esta finca de 5000 m2 ya nos declaramos ecológicos con el COPAE. Es decir que cuando iniciamos el proyecto rural ya era un proyecto de casa rural con güerta [“huerta” en Asturiano] ecológica. Es algo tan obvio el cuidar al medio ambiente, de no usar pesticidas. Nuestra huerta es un poco, pues eso, esa filosofía de no echar pesticidas, de cuidar el medio ambiente. Bueno de todo lo que significa la ecología. A la vez que las personas pueden alimentarse de una manera sana. Pensamos que es lo que hay que hacer. Pero lo pensamos desde hace 30 años.



**¿Cuántas personas trabajan en la finca?**

CLARA: 2 [Clara y Guti].

**¿Cuál es el origen del proyecto?**

CLARA: Simplemente llegó un momento en el que decidimos cambiar el turismo rural para centrarnos más en el cultivo de hortalizas. Porque las dos actividades no se pueden llevar a la vez, coinciden en el tiempo. Los turistas vienen en primavera/verano que es cuando la huerta te necesita, necesita que estés permanentemente. Entonces dedicamos unos años al turismo, que fueron 20, y ahora dedicamos todo el tiempo a la güerta.



### ¿Por qué agricultura orgánica/sostenible?

GUTI: De joven ya teníamos una sensibilidad con el tema de la agricultura ecológica, el medio ambiente.

CLARA: Sí pensamos que es lo hay que hacer. Hay que acabar con esta vida del planeta que es, consumo, pesticidas... Tenemos tierra en Asturias y podemos obtener de ella productos que realmente son sanos. Me parece que es lo que hay que hacer frente a la comida basura. Lo que es importante es eso. Poder sacar tu propia comida de la tierra y a la vez favoreciendo el cuidar a la tierra.

### Si vuestra huerta tuviera un lema, ¿cuál sería su lema?

CLARA: "Agroecología."

### ¿Qué hace que vuestra huerta sea única?

GUTI: Nada, no somos únicos.

CLARA: Y además es mejor no ser único. Es que justo estamos allí compartiendo con mucha más gente que está haciendo huertas, que es lo guay.

GUTI: Estamos aprendiendo mucho de las otras personas que hacen agricultura y compartimos herramientas, trabajos. No nos consideramos únicos. Es un proyecto más de compartir que de intentar diferenciarnos o convertirnos en algo extraordinario. Y además tenemos muchas relaciones con agricultores que son de agricultura convencional. Y también de ellos intentamos aprender y también compartimos con ellos.

### ¿Dónde podemos encontrar vuestros productos?

GUTI: En tiendas ecológicas de Avilés, de Gijón y de Oviedo.

CLARA: Y luego a través de WhatsApp en cestas en Avilés, Gijón y Luanco. Lo llevamos a casa un día a la semana, el jueves, todas las semanas. Ofrecemos lo que tenemos en cada momento con un mínimo de 10€.

### Si queremos echar una mano, ¿buscáis voluntariado puntual o a medio plazo?

CLARA: Pues bienvenida sea. Por una temporada o varios días. Contactándonos por WhatsApp.



# ¿Y tú en todo esto?

## ¿Cuántas horas trabajas en la huerta?

CLARA: Trabajamos muchas horas en primavera y verano. En el invierno hacemos mantenimiento y los cultivos que son menos, hay menos horas de luz.

## ¿Por qué elegiste esta profesión?

CLARA: Me apetecía mucho dedicar el tiempo a la huerta, a cultivar... aunque es duro. Pero lo hago porque me gusta y considero que es importante hacerlo. Creo que cuantas más personas haya cultivando mejor nos irá a todos y todas.

## ¿Qué te aporta el vínculo con la Tierra?

CLARA: Me da mucha energía estar en la tierra, me motiva mucho.

## ¿Cómo se conecta esta gota de agua que traes al mundo con el río de la vida? O más concretamente, ¿cuál es tu visión más amplia detrás de tu trabajo, en que tiene sentido?

CLARA: Yo creo que tiene mucho sentido. Lo primero es porque no se pierden las semillas, la capacidad de reproducir y el trabajo de labrar la tierra. Saber que lo que comes tiene un principio, sale de una semilla que requiere muchos cuidados. Eso se va perdiendo, son más grandes las industrias que se dedican a alimentarnos y cada vez estamos más desvinculados de donde viene el producto, nuestro alimento. Cambiar este orden del mundo a mí me parece que es lo que estamos haciendo aquí, en pequeña escala. A ver, si fuera yo sola, es lo que hablamos antes, no valdría para nada. Pero presta saber que hay mucha gente que está haciendo lo mismo que tú. Yo creo que estas gotas, sí que estamos unidas y sí que cambiamos algo.

## ¿Tienes un sueño/deseo para ti o la sociedad (o ambos)?

CLARA: Pues un sueño sería eso, más ecología en nuestras vidas a todos los niveles sí.





# Huerta La Figal



*Año de creación: 2015*

*Área cultivada: 2000 m<sup>2</sup>*

*Tipo de producción: Hortícola y flores para ramos.*


---

✉ [info@huertalafigal.es](mailto:info@huertalafigal.es)

☎ 644 758 897

📷 [@huertalafigal](https://www.instagram.com/huertalafigal)

📘 [Huerta La Figal](https://www.facebook.com/Huerta-La-Figal)



*"Es un placer  
poder comer lo  
que cultivas,  
poder salir y coger  
algo y comértelo  
directamente."*



*Llegando la huerta he tenido suerte de tener una visita guiada con Chloe y Eric, los niños de Vane y Adrian. Tienen 5 y 3 años pero ya saben muchas cosas sobre las plantas y sus mágicas particularidades y Chloe me dio una degustación de plantas comestibles.*

*Vane y Adrian me proponen un té y frutos frescos como merienda y empezamos la entrevista en un ambiente cálido con las peques jugando al lado.*



## Acerca de la huerta

### **Preséntanos la huerta en pocas palabras.**

ADRIAN: Es un proyecto que sigue un poco los principios de la agroecología con venta directa y la idea es alimentar a la gente de nuestro entorno, de nuestra comunidad y ayudarles también a tener un vínculo directo con la producción agraria. Pero, bueno, principalmente es un modo de vida y una forma de vida. No pretende mucho más que mantenernos como una familia y alimentar a la gente de nuestro alrededor. Es una manera de contribuir a nuestra comunidad también.

### **¿Cuántas personas trabajan en la finca?**

ADRIAN: Yo la producción y Vane hace la parte más de comunicación con los clientes. Este año vamos a contratar una persona, Jola, 20 horas a la semana. Solo de mayo hasta noviembre.

### **¿Cuál es el origen del proyecto?**

ADRIAN: Yo vine aquí unos años antes porque estaba con Vane y vine a vivir aquí y empezamos una huerta con unos amigos en otra parte de Asturias. Pero mientras viví en un piso en Avilés. Y durante este tiempo también Vane y yo buscábamos una casa con terreno para vivir en el campo y también con la posibilidad de empezar una huerta en nuestra comunidad. Y por fin lo encontramos en 2015.

Yo estaba en Inglaterra antes de venir aquí, trabajando de agricultor para otra gente. Entonces cuando vine aquí buscaba estos tipos de oportunidades para trabajar para alguien. Y no existían. Si hubiese la oportunidad de conseguirlo, genial porque me pagarían por una cosa que me gusta hacer, sin tener el agobio de tener un negocio. Pero, bueno, ya que no quedaba otra, intentamos esto para seguir haciendo algo que me apasiona.

## ¿Por qué agricultura orgánica/sostenible?

ADRIAN: Por muchos motivos. Obviamente no quiero estar echando insecticidas y pesticidas sintéticos a la tierra. No me parece sostenible desde una perspectiva agronómica y también para nuestra salud, la salud de los trabajadores y del ecosistema.

Entonces la agricultura ecológica me parece indispensable, pero de ahí a llamarla sostenible hay un camino muy largo y depende de muchas más cuestiones. Una granja ecológica puede no ser sostenible. Porque depende cómo definas sostenibilidad, de qué enfoque tengas. Yo creo que es más profundo. Pero creo que estamos en un buen camino con nuestro enfoque de comercialización, la manera en que trabajamos la tierra. Pero hay muchas cosas que podemos mejorar.

## Si vuestra huerta tuviera un lema, ¿cuál sería su lema?

ADRIAN: Tuvimos uno, "cultivos con cariño", en algún momento pero ya nos parece ingenuo. Básicamente queremos cuidar la salud de la tierra y del ecosistema y a partir de allí, bueno, saldrá comida para pagar el alquiler y para alimentarnos. Queremos también demostrar que se puede vivir de la agricultura a pequeña escala aquí en Asturias. Para que una persona joven, o no tan joven, pueda verlo como una opción viable para vivir, como profesión, como modo de vida.

## ¿Qué hace que vuestra huerta sea única?

ADRIAN: Pues supongo que las flores, los ramos. No hay nadie más que conozca en Asturias que haga ramos de flores. Y quizás también usar técnicas de no laboreo. No usar maquinaria que machaca la tierra porque los organismos crean un ecosistema debajo.



## ¿Dónde podemos encontrar vuestros productos?

VANE: Hacemos cestas semanales. Los clientes las pueden recoger en 4 puntos de recogida, en Avilés [en 2 puntos], Piedras Blancas y aquí en la huerta. Y luego el excedente lo vendemos a nuestros propios clientes que se suscriben a la cesta, a 2 tiendas, BioRuta y Manduca, en el mercado de Raíces de junio a octubre y a otros agricultores.

## [¿Cómo se puede hacer para pagar la cesta?]

Se paga la primera semana del mes por Bizum o transferencia. El contenido depende de lo que



está listo para cosechar, pero en total cada semana la cesta lleva entre 7 y 9 productos.

**Si queremos echar una mano, ¿buscáis voluntariado puntual o a medio plazo?**

ADRIAN: Ahora mismo no lo estamos buscando activamente porque requiere organización y tiempo para formar a las personas.



## ¿Y tú en todo esto?

**¿Cuántas horas trabajáis en la huerta?**

ADRIAN: Bueno, depende del año porque varía mucho. Yo creo que semanalmente no trabajo más de un promedio de 40h. Para una huerta es una cuestión difícil medir el tiempo de dedicación. Yo creo que es bastante distinto a otros trabajos. Implica muchas horas pensando en ella, planificando.

Yo creo también que no es solo un trabajo, es un modo de vida tanto para mí como para la familia. Que se involucra. Aunque estaría bien distanciar algunas partes. Porque, bueno, es también una tensión. Es mucha tensión porque trabajas donde vives. Tienes ganas y mucha calidad de vida en algunos aspectos, pero tienes también inconvenientes, que hay que estar muy presente en la huerta en algunos momentos del año.

VANE: Yo hago más la parte de contacto con los clientes y las redes sociales. En la huerta hago lo que me dejan los peques a veces pero más como un entretenimiento. Yo no soy mano de obra muy eficiente. Siempre estoy trabajando con ellos entonces no sé. Pero bueno la idea es delegar un poco ahora que he vuelto a trabajar fuera de casa.

ADRIAN: Yo creo también que estos años en que Vane estaba de excedencia cuidaba más a los niños mientras yo estaba en la huerta. Entonces sus cuidados eran otro trabajo importante para la huerta.

**¿Por qué elegisteis esta profesión?**

ADRIAN: No sé, me empezó a interesar de adulto. Varios proyectos sobre alimentación y sobre soberanía alimentaria me llevaron a la agricultura e hice un voluntariado de un año. También hice woofing antes en algunas huertas aquí y en Inglaterra. Luego hice un año de voluntariado en Libélula Huerta, donde nos conocimos Vane y yo. Y después, volví a trabajar en Inglaterra y decidí volver aquí a finales de 2013.

A lo largo de todo este tiempo me di cuenta de que me apasionaba el trabajo en la tierra y todo lo que involucraba, todas las habilidades que estimulaba.

VANE: Te gusta mucho trabajar al aire libre y tú solo. Y estar en silencio.

De mi parte a mí me gusta mucho vender en los mercados. La parte de vender es muy divertida. Y las cosechas.

ADRIAN: Luego está la parte informática, que no me gusta tanto pero reconozco que es importante.

### **¿Qué os aporta el vínculo con la Tierra?**

VANE: Pues a mí, desde de que vivo aquí, porque yo siempre viví en un piso, soy mucho más consciente de las estaciones. Y desde de que tengo hijos más todavía. También la veo a través de sus ojos. Sí que soy más consciente de los ciclos de la vida en general y para mí es un placer poder comer lo que cultivas, poder salir y coger algo y comértelo directamente.

### **¿Cómo se conecta esta gota de agua que traéis al mundo con el río de la vida? O más concretamente, ¿cuál es vuestra visión más amplia detrás de vuestro trabajo, en que tiene sentido?**

VANE: Yo creo que por un lado la relación con la gente que consume nuestros productos, que va más allá de una relación monetaria. Porque intentamos hacerles llegar de dónde viene lo que comen, cómo lo pueden cocinar, el proceso que hay detrás. Y eso yo creo que por un lado deja huella. Hay mucha gente que nos dice que está cambiando sus hábitos solo porque le llega la cesta y tienen que decidir qué hacer con, por ejemplo, ese hinojo.

ADRIAN: Si se abre algunas puertas para alguna gente y para nosotros también. Para quien estamos cultivando o preparando la cesta y sabemos el nombre de la persona y muchas veces tenemos una relación de amistad con ellos.

VANE: Sí que luego se crean otros vínculos también hechos a través de la crianza. Pues otros clientes tienen hijos y hacemos cosas juntos. La crianza también es otra manera de conectar la gota. Para nosotros criar aquí también es una decisión personal. Podríamos estar en Avilés, la vida a lo mejor sería más cómoda en otros sentidos, pero nuestra hija y nuestro hijo no tendrían las mismas oportunidades de aprendizaje en la naturaleza. Por ejemplo, que te hayan enseñado hoy la huerta y que te sepan decir los nombres de las plantas, eso lo valoramos mucho.





**¿Tenéis un sueño/deseo para vosotros o la sociedad (o ambos)?**

VANE: Que nos escuchemos más. Que nos cuidemos más, a la tierra pero también cuidado mutuo, de unas a otras.

ADRIAN: A mí me gustaría ver más gente cultivando la tierra. Más personas repoblando zonas, lugares de Asturias con proyectos de alimentación.

VANE: Y, por pedir, una casa asequible con terreno llano. [Se ríe]

ADRIAN: Sí, encontrar tierra. Estamos de alquiler y eso influye mucho en lo que hacemos en la finca y cómo hemos diseñado o cosas que no hemos hecho en la finca. Nos gustaría comprar un terreno para pasar la finca a otro lugar a más largo plazo. Nos gustaría incorporar árboles. Que aquí no plantamos árboles porque igual el año que viene no vamos a estar. Y también de tener la oportunidad de rediseñarlo todo para que sea más cómodo, más pensado.



# Ecoillas



*Año de creación:* 2013

*Área cultivada:* 1 hectárea (10000 m<sup>2</sup>)

*Tipo de producción:* Hortícola,  
gallinas y pavos. Frutales.


---

✉ [ecoillas@yahoo.es](mailto:ecoillas@yahoo.es)

📷 [@ecoillas](https://www.instagram.com/ecoillas)

📘 [Ecoillas Huerta Biológica](#)





*“Para. Piensa.  
Compra sostenible.”*

*Para llegar a la huerta de Francisco hice trampa, ha sido la única huerta a la que no fui en bici. La razón es que estaba con el brazo escayolado y llegaba tarde. Así que cogí un taxi en vez del bus. Lo sé no es muy ecológico. A la vuelta decidí no coger ni taxi, ni bus, lo he hecho en autostop.*

*Llegando allí estoy impresionado de la vista entre colinas y mar. Francisco me acoge y nos ponemos en el patio a hacer la entrevista.*



## Acerca de la huerta

**Preséntanos la huerta en pocas palabras.**

La huerta tiene dos invernaderos con tomate, pimientos, berenjenas y fresas. En el exterior brócoli, repollos, coliflores, puerros, zanahorias, patatas y maíz. También hay nogales, manzanos, ciruelos, higueras y naranjos.



**¿Cuántas personas trabajan en la finca?**

Yo solo.

**¿Cuál es el origen del proyecto?**

El origen del proyecto fue crear un huerto ecológico para salir del paro laboral, que la crisis me dejó sin trabajo.

**¿Por qué agricultura orgánica/sostenible?**

Para la obtención de alimentos saludables, de mayor calidad nutritiva, sin la presencia de sustancias de síntesis químicas y obtenidos mediante procedimientos sostenibles.

**Si tu huerta tuviera un lema, ¿cuál sería su lema?**

“Para. Piensa. Compra sostenible.”





### ¿Qué hace que tu huerta sea única?

La hace única que es una huerta de alta montaña, situada lejos de cualquier zona urbana e industrial.

### ¿Dónde podemos encontrar tus productos?

En tiendas locales y en la huerta.

Si queremos echar una mano, ¿buscas voluntariado puntual o a medio plazo?

No busco.

## ¿Y tú en todo esto?

### ¿Cuántas horas trabajas en la huerta?

Trabajo 9 horas al día.

### ¿Por qué elegiste esta profesión?

Porque me gusta cultivar la tierra.

### ¿Qué te aporta el vínculo con la Tierra?

Me aporta el interés por el medio ambiente y la sostenibilidad.

¿Cómo se conecta esta gota de agua que traes al mundo con el río de la vida? O más concretamente, ¿cuál es tu visión más amplia detrás de tu trabajo, en que tiene sentido?

Mi visión es un mundo donde la agricultura sostenible es la base de paisajes rurales y medios de vida prósperos y resilientes.

### ¿Tienes un sueño/deseo para ti o la sociedad (o ambos)?

Un consumo responsable para un planeta sostenible.



# La Huerta Joyana




*Año de creación: 2019*

*Área cultivada: 6000 m<sup>2</sup>*


*Tipo de producción: Hortícola y  
Frutales (jóvenes).*

---

 669 572 841

 La Huerta Joyana





*"Es duro,  
complicado y  
frustrante,  
pero es  
también súper  
gratificante."*

*Llegar a la huerta de Darío fue una aventura. Google Maps me llevó por un camino imposible. Tal vez funcione con una bicicleta de montaña, pero no con la bicicleta de ciudad que tengo. También había llovido mucho y cuanto más avanzaba, el camino se convertía en un río pequeño y al final tuve que cruzar un río de verdad. Gracias Google Maps.*

*Entonces llegué tarde y Darío me dio la bienvenida con empatía y sin hacer caso del retraso. Nos metemos en el invernadero y él sigue trabajando durante la entrevista porque es verano y tiene muchísimo que hacer. Antes de irme, me puse contento porque me dio unos huevos de sus gallinas.*



## Acerca de la huerta

### **Preséntanos la huerta en pocas palabras.**

Es un proyecto que surgió por un cúmulo de circunstancias y de crisis económica. Pero por la ilusión de cambiar de vida que antes era súper urbana en Madrid... locura. Criar a 2 hijos, no poder verlos. Dejarlos en la guardería a las 8 de la mañana y recogerlos a la 6 de la tarde. En este sentido agradezco la crisis porque he tenido a mis hijos al lado en sus primeros años de vida. Por ese lado muy buen cambio de vida.

### **¿Cuántas personas trabajan en la finca?**

Solo yo. Con ayuda de mi mujer cuando puede.

### **¿Cuál es el origen del proyecto?**

El año de creación profesional de la huerta fue en 2019, pero he intentado ser profesional desde 2012. En España en 2008 hubo una crisis económica y yo no me dedicaba a la huerta. Yo era delineante. Dibujaba planos de casas, de carreteras con el programa informático autoCAD. Pero la crisis de 2008 fue muy gorda en la construcción.

Entonces aguanté unos años cambiando de trabajos de todo tipo. Y como mi mujer es de aquí, de Asturias, después de un tiempo le propuse venirnos aquí y cambiar de vida. Entonces, claro, yo llegué aquí sin tener ni puta idea de cultivar. Tuve que aprenderlo todo. Y en ese momento no era rentable si yo me hacía profesional. Yo no podía ingresar 200€ y pagar 300€ de impuesto. Era muy loco. Entonces empecé a



aprender y a hacer clientela con amigos y conocidos. Cuando yo vi cierta viabilidad ya decidí hacerme profesional.

### **¿Por qué agricultura orgánica/sostenible?**

Nunca me consideré un ecologista ortodoxo. Pero no dude que tenía que ser ecológico. Sabes, no tuve que pensarlo, simplemente creo que si no fuese ecológico no me dedicaría a esto porque tengo plena consciencia del daño que hace la industria agroquímica. No soy un superentendido del tema pero creo que no hace falta ser un superentendido para darse cuenta de que hay que hacer algo.



### **Si tu huerta tuviera un lema, ¿cuál sería su lema?**

“Todo por el consumo y las relaciones humanas de cercanía.” Y es que una cosa implica la otra, cuando tú comercializas muy de cercanía tienes una relación con las personas también muy cercana. Yo tengo clientes que son amigos y que me han sacado de grandes apuros.

### **¿Qué hace que tu huerta sea única?**

No sé porque conozco proyectos muy buenos y bonitos. Lo único que soy bastante radical con la venta directa, ni siquiera vendo a restaurantes, solo a personas que comen, a familias...

### **¿Dónde podemos encontrar tus productos?**

En la plaza de Avilés en el mercado y en el mercado de Raíces puntualmente en época estival. Solo uso estos canales de venta y la de los repartos a particulares de casa en casa. Funciono a través de WhatsApp. El viernes digo que hay esa semana para cosechar. La gente pide antes del domingo y el martes lo sirvo. Claro hay que improvisar y hay que repartir lo que sale. Me gusta porque se hace mucha pedagogía, enseñar al cliente a que tiene que repartir si no hay para todos. Una semana hay judía verde pero no mucha, a lo mejor hay gente que pide 2 o 3 kilos, pues esa semana solo lleva 1. Nadie tiene obligación de pedir siempre, ni cantidades. Lo único es que con pedidos de menos de 12€, cobro 1,5€ de portes.

### **Si queremos echar una mano, ¿buscas voluntariado puntual o a medio plazo?**

Sí, me parece una herramienta muy buena. Muchos clientes dicen “Cuando tú necesites echar una mano llámame.” Pero a mí me cuesta mucho decirle a un cliente “Sube a quitar hierbas.” Me cuesta mucho. Si es algo de manera organizada como parte de una formación, como parte de una beca, sí me parece fantástico. Porque yo lo necesito y a lo mejor esa persona quiere y necesita esta formación. Sí, el voluntariado me parece una herramienta necesaria y yo estoy mirando e investigando para ver si puedo solicitarlo.

# ¿Y tú en todo esto?

## ¿Cuántas horas trabajas en la huerta?

11/12h diarias, algunos días más, otros menos. Seguramente la media anual sería 10h, en verano días que más y en invierno menos.

## ¿Por qué elegiste esta profesión?

Antes de venir aquí yo formé parte de un grupo de consumo en Madrid muy grande. Yo estaba cuando se creó y me ilusiono mucho sobre la relación productor/clientes. El primer pedido que hicimos vino el productor, nos dejó más de 600€ de verduras porque éramos mucha gente y no nos conocía y se fue sin cobrar. Él confiaba en nosotros, entendía que era un grupo de consumo. Que éramos gente con una determina conciencia que se organizaba para comprarle directamente a él sin intermediarios. Entonces a mí me ilusiono mucho que esa persona dejó allí 600€ de verduras y se fue a su casa confiando en que nosotros le íbamos a pagar. Que le íbamos a pagar seguro. Pero a mí me gusto esa confianza y eso, a mí me ilusiono mucho para cambiar de ser consumidor a ser productor.

## ¿Qué te aporta el vínculo con la Tierra?

No sabría como definirlo. Es algo... la verdad es que es algo muy motivador. Es duro, complicado y frustrante, pero es también súper gratificante. Vivir en un entorno natural, vivir en zonas salvajes y tal. A mí el jabalí me hace mucho daño, pero cuando bajo al invernadero y veo a un jabalí y la familia corriendo, a mí me encanta. Sabes lo que te quiero decir. Lo valoras de primera mano, lo que es la naturaleza. Es muy gratificante, a mí me encanta vivir en contacto con la naturaleza. El que no lo vive no lo sabe. Es cojonudo ver un animal o un bicho salvaje aunque luego te haga mucho daño a tu actividad sabes. Pero son parte, no se puede vivir sin ellos. Yo tengo un colega en la zona de Oscos que es apicultor. A él le destroza todos los años el oso un gran porcentaje de la producción, pero él siempre lucha por la convivencia con el oso.





**¿Cómo se conecta esta gota de agua que traes al mundo con el río de la vida? O más concretamente, ¿cuál es tu visión más amplia detrás de tu trabajo, en que tiene sentido?**

Es el contrapeso al mundo global en el que vivimos. Tenemos que cada uno intentar desde nuestra posición. Yo tengo mucha fe en las personas y en lo colectivo. Pero lo colectivo pequeño, tengo mucha fe en lo colectivo pequeño pero poca fe en lo colectivo grande, los estados. Creo que esta es mi pequeña gota de agua que, junto a muchas pequeñas gotas de agua, pueden, quizá no cambiar el mundo, pero al menos frenar su deterioro. Parar que no vaya a peor. Porque vamos así, la gente no lo sabe pero va a ver momento que "Poum" y va a ser todo una locura. Yo también tenía fe en que aprendiéramos algo con el Covid, pero no sé si hemos aprendido algo.

Me apasiona la política también pero tengo poca fe en ella. La fuerza del capitalismo, de los medios de comunicación y de los poderosos es tan grande que no podemos tener demasiadas aspiraciones. Yo solo puedo aspirar a mi familia, a mis vecinos, a cambiar de mentalidad, a cooperar con lo cercano. Cuando hay elecciones, la gente se desilusiona y tal, pero es que yo no tengo ilusión con eso. Yo voto solo para que no gobierne el fanatismo y la intolerancia, pero sin ninguna ilusión de que él que yo voto vaya a cambiar el mundo, sabes. Hay un meme muy bueno que dice que hay más política en tu cesta de la compra que en tu voto, muchísima más.

**¿Tienes un sueño/deseo para ti o la sociedad (o ambos)?**

Yo me conformo con que mis hijos no vivan peor que yo, no digo que vivan mejor, digo que no vivan peor. Yo creo que eso del estado del bienestar ya ha tocado cumbre. Lo que pasa es que creemos que estamos mejor que antes porque tenemos móvil, tenemos no sé qué tecnologías. Pero yo no vivo mejor que mis padres. Mi padre con los mismos estudios no tuvo las dificultades laborales y económicas que he tenido yo. Mi madre no tuvo la necesidad de un trabajo asalariado para criar a 3 hijos. La generación de nuestros padres fue "el pico" de eso que llaman el estado de bienestar. Así que ahora me conformo con que mis hijos no vivan peor que yo.



# Catasol



*Año de creación: 2013*

*Área cultivada: 2,5 hectáreas*

*Tipo de producción: Hortalizas de Asturias, "las más tradicionales". Luego frutales.*

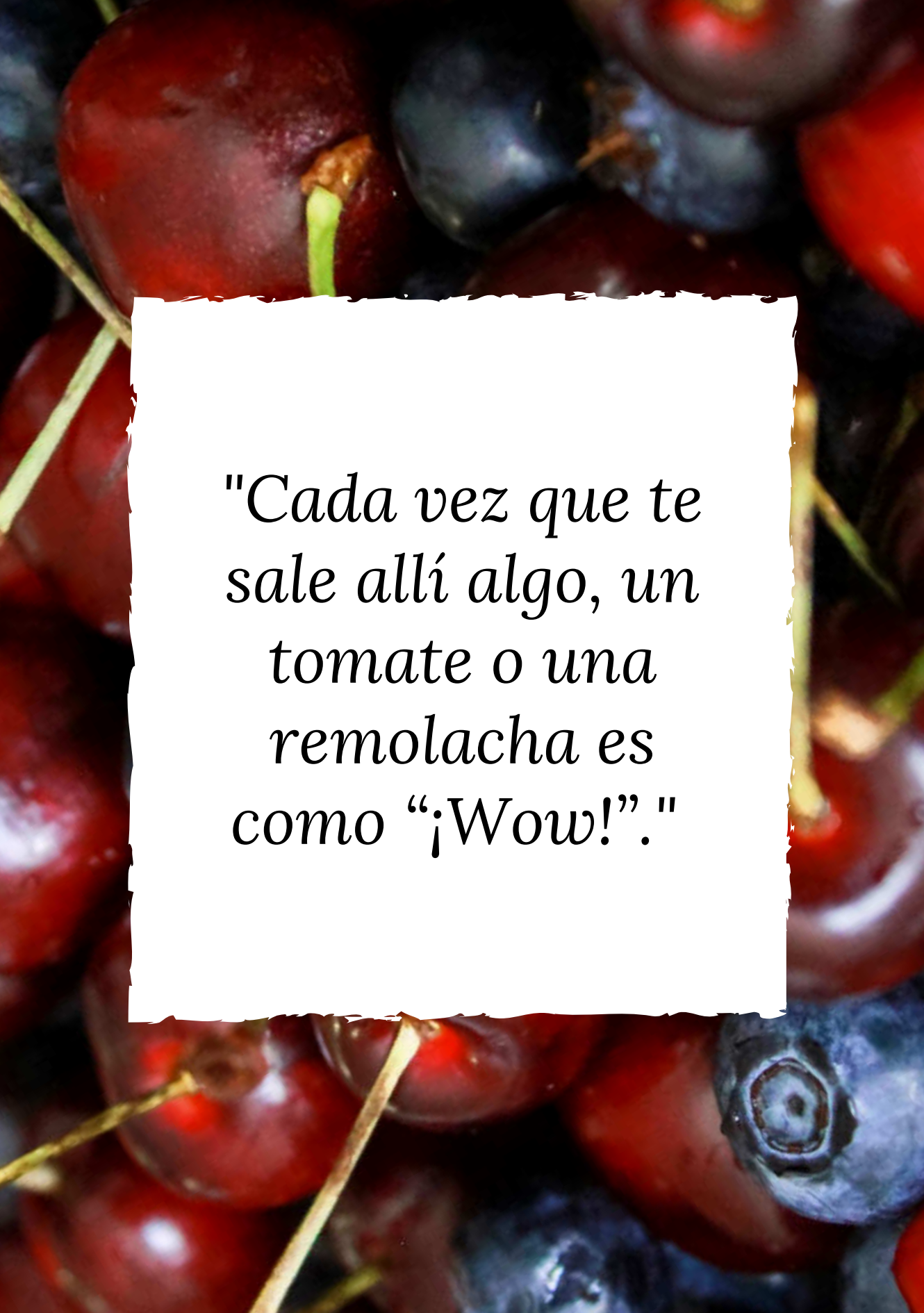
---

✉ [cooperativacatasol@gmail.com](mailto:cooperativacatasol@gmail.com)

☎ 659 877 174 (Kike)

 Catasol





*"Cada vez que te sale allí algo, un tomate o una remolacha es como "¡Wow!"."*

*Catasol, "mariquita" en asturiano, es un proyecto un poco especial. Más que una huerta es una cooperativa. Aida trabaja allí desde hace 2 años y nos cuenta más sobre esta iniciativa y las razones que le ha traído a practicar esta actividad.*

*Ella me recibe en su yurta que se encuentra en el terreno de Libélula Huerta. Aida es muy sonriente y espero que se lea su sonrisa en las respuestas.*



## Acerca de la huerta

### Preséntanos la huerta en pocas palabras.

Un "oasis", sí, es un oasis. Es trabajo, mucho trabajo. Pero es bienestar también. Hay un invernadero grande y un poco de tierra fuera, que es lo que se cultiva. Lo demás está sin aprovechar. Tiene otras cosas guays. En este terreno tan grande hay un lago que se hizo, con peces y 100 árboles.

### ¿Cuántas personas trabajan en la finca?

Cuando empezaron hace 8 años eran 5 personas. Tres trabajaban todo el día y dos a media jornada. Más tarde y durante mucho tiempo, terminaron siendo 3 personas trabajando: una en la huerta, otra haciendo reparto y otra en una tienda -que abrieron una tienda pero que ya cerró-. Y desde que yo estoy, cuando entré a trabajar, trabajaba con Kike, otro compañero. Pero hace casi un año que solo hay una persona a media jornada. Ahora soy yo, pero como estoy embarazada entró Berta a trabajar hace casi un mes.

### ¿Cuál es el origen del proyecto?

Por lo que tengo entendido, un montón de gente que se conocía estaba militando en colectivos ecologistas, en partidos ecológicos de los verdes, de Equo y alguna gente de otros partidos políticos de izquierda también. Querían promover algún proyecto que tuviera que ver con la ecología y que diese trabajo a la gente. Esto fue bastante importante. Por eso se montó la cooperativa, que era una cooperativa integral porque unía todo el tema de consumo de productos ecológicos con una cooperativa de trabajo asociado (de personas que se autogestionan su propio trabajo y que tienen que ser tres al menos). Por eso cuando dejaron de ser tres, ahora mismo ya no es cooperativa de trabajo asociado. Ahora sigue siendo cooperativa de consumo ecológico.



Muchas personas socias pusieron dinero cuando empezó para comprar el terreno, que es un terreno comprado y propio para poner los invernaderos, la nave, las placas solares, el molino, el depósito de agua, etc. Todo eso fue bastante dinero. Además se comprometían a consumir los productos de la huerta. Durante todo este tiempo compraban los productos por pedido y se les llevaba a domicilio, la mayoría a Oviedo, Gijón y Avilés.

El origen es muy bonito y la gente estaba bastante implicada porque era gente amiga, que se conocían de otros entornos. Pero con el paso de los años, no ha resultado tan exitoso como se esperaba. Evidentemente hay un poco de desilusión, y ya no hay tanta participación ni tantas asambleas, ni tantas ideas. Pero bueno, pasa en muchos colectivos.



La cooperativa cuenta con 54 personas socias. Toman decisiones en las asambleas generales. Hay un consejo rector que son entre 3 y 5 personas y allí se toman como decisiones más operativas. Pero las decisiones importantes se toman en asamblea general. No sé cómo eran las asambleas al principio, hace 8 años, pero ahora va poca gente. Van 12/15 personas.

### **¿Por qué agricultura orgánica/sostenible?**

Porque lo querían así. Bueno, primero porque venía gente de los colectivos ecologistas. Y la propuesta partía de que no es necesario destruir el entorno para producir alimentos, no tiene sentido. La parte de sostenibilidad, que es parte de lo local, que sea de aquí cerca para la gente de cerca y no exportar ni hacer cosas a lo bestia.

También es más caro, es más costoso, hacerlo en convencional, gastando dinero en productos químicos que tienes que echar, en semillas que no puedes reproducir al año siguiente, cada año tienes que comprar otras, etc. Que directamente nosotras no echamos nada. Agua, de un pozo y ya. Alguna vez tenemos que usar algún tratamiento que no es dañino y además es muy sencillo y muy barato. Algunos los estamos haciendo nosotros como el purín de ortiga, que es fermento de ortiga. Es más sencillo. Y cuida a todo el mundo. Cuida a las personas, cuida al entorno, cuida a los animales.

Trabajamos mucho cuidando a los depredadores. Es decir, si tú tienes un problema con un insecto igual es porque este insecto no hay nadie que se lo esté comiendo. Y puede que nadie se lo esté comiendo porque hemos matado al insecto que lo depredaba. Así que cuidamos a los depredadores. Y aprendes qué sencillo es cuando está todo equilibrado, cuando no sacas nada fuera de la ecuación. Si falla, se convierte en una cadena de fallos. Entonces es cuando tienes que gastar dinero en cada fase del proceso de producción. Sino, es muy sencillo. Funciona casi solo.



**Si tu huerta tuviera un lema, ¿cuál sería su lema?**

Se me ocurren lemas de bromas que decimos a veces. "En Catasol somos gordófilos, nos gustan las verduras gordas". Pero un lema así en serio, pues no sé ahora mismo. Bueno, el lema puede ser que "Catasol tiene pahuer" -power- pero escrito como si fuera "pa huerta". Si no un lema que tiene que ver con el colectivo porque aquí cerca de Avilés somos los únicos productores que estamos en grupo. Puede ser "de lo colectivo a la ecología" o "producir colectivamente", "cultivar lo colectivo".

**¿Qué hace que la huerta sea única?**

Donde está y cómo es porque el sitio a mí me parece un oasis, al lado de la costa en Asturias, en un terreno prácticamente llano, que le da el sol todo el día, que está bien comunicado, que tiene un pozo de agua buena que se perforó. Tiene placas solares, tiene un molino, tenía dos invernaderos dobles, uno se lo llevo un tornado. Hay 100 árboles frutales. Ya solo con eso la hace única. La hace única por la suma de todas estas cosas. Pero también está el colectivo, ya que dentro de la zona, incluso en Asturias, hay pocas huertas que sean de colectividades, eso también lo hace bastante único.

Además hay una puesta importante, ideológica incluso, por que las variedades sean de aquí, de Asturias. Por ejemplo muchas huertas de amigas de aquí, de Avilés, tienen verduras nuevas como pak choi o acelgas de colores. En Catasol son acelgas blancas y verdes de siempre y la calabaza es calabazón Asturiano, que es así grandón.

Utilizamos muchas semillas propias y semilleros propios y también cuando pedimos plantas no las pedimos fuera de Asturias. Es a Bea, una chica que es amiga y que vive en Villaviciosa, que se llama Huerta Caracol, o a Los Molinos que están aquí al lado en Candamo. Es todo de aquí de Asturias. Producido aquí por gente y proyectos de aquí.





### ¿Dónde podemos encontrar vuestros productos?

Los productos de Catasol se pueden consumir a través de Agrecoastur que es otra cooperativa con la que nos hemos juntado para que se encarguen ellas del reparto y así nosotras liberarnos de eso. Se hace pedido online a Agrecoastur y te lo traen a tu casa en la zona de Gijón, Oviedo y Avilés. Entonces ahora mismo solo damos productos a Agrecoastur, a la tienda La Bioruta en Piedras Blancas, al Dhadhas en Avilés y luego en Gijón llevamos a La Hoja Verde, a La Calabaza y SuriGaia y también en el mercado de Raíces en verano de junio a octubre.



### Si queremos echar una mano, ¿buscáis voluntariado puntual o a medio plazo?

Buscamos voluntariado si, con el programa “jóvenes emprendedores”. Es hasta los 30 años, un mínimo de 1 mes y un máximo de 6 meses. Y creo que son como 800€ al mes. Jola estuvo en La Figal con este programa. Sino pues sería hablar con la gente que está ahora en la huerta y aparecer por allí de vez en cuando pero claro, de forma más informal.

## ¿Y tú en todo esto?

### ¿Cuántas horas trabajas en la huerta?

El contrato es de 20h. Intento trabajar 20h y Berta también. 20h son muy poquitas horas para que una huerta salga adelante. En verano hay más luz, hay más horas de sol, hay menos tempestades, frío y peligro, entonces trabajo a veces más horas, pero en el invierno trabajo menos de 20h.

### ¿Por qué elegiste esta profesión?

La elegí porque no sabía y quería aprender. Y porque era lo que había [se ríe]. Necesitaba trabajar y ya me habían dicho que en Catasol necesitaban a alguien. Yo empecé trabajando en la tienda por cubrir vacaciones porque en verano hay más trabajo. Pero después de la tienda, terminaba y me iba a la huerta a echar una mano para llegar a ese número de horas, y me gusto mucho más la huerta.

Hacía tiempo que ya venía haciendo cursos de permacultura y que estaba en grupos de consumo donde estudie la carrera. Mi abuelo tuvo huerta siempre. Entonces es un tema que me gustaba. Me parece muy revolucionario que tú puedas cultivar tus alimentos. Me parecía genial que la gente en realidad se cultivara

sus propias cosas, pero entiendo que no hay tiempo para todo, entonces la gente tiene que comprar. Así que me parecía genial acercarse a la gente que no puede tener su propia huerta de productos locales y ecológicos... Y sabrosos, que están ricos y huelen bien.

### ¿Qué te aporta el vínculo con la Tierra?

Todo. Al nivel físico me aporta mucho, estar en forma, yo me siento fuerte, me siento resistente, me siento poderosa. Y eso también a nivel emocional, pues contra viento y marea, resistimos aquí cultivando. Y satisfacción, mucha satisfacción. A veces bajón de que se te vaya, que venga una rata herbívora y te coma todos los puerros.

Pero no sé, es como que pasa el tiempo y no es nada nuevo, pero cada vez que te sale allí algo, un tomate o una remolacha es como "¡Wow!". Como toda la adrenalina y la alegría del mundo. Vale el año pasado me paso lo mismo, pero sigue produciendo. Es que estás trabajando con la vida.

Y conocer las semillas, conocer las plantas, poder reproducirlo. A mí me gustaba mucho eso, después de verano recoger todos los productos que teníamos para sacar la semilla o conservarla y el año siguiente hacer un semillero y que vuelvan a salir plantas, es mágico. Mola muchísimo. Es como sorprenderte todos los días.

Y estar al aire libre, trabajar al aire libre. Durante el confinamiento la gente estaba teletrabajando en su casa encerrada y yo, como la comida es esencial, yo tenía que venir igual. Me pasaba un día entero al sol y al aire, al fresco trabajando en el campo. Qué lujo. Era un privilegio. Es un privilegio.

### ¿Cómo se conecta esta gota de agua que traes al mundo con el río de la vida? O más concretamente, ¿cuál es tu visión más amplia detrás de tu trabajo, en que tiene sentido?

Para mí tiene sentido incluso más allá que producir para que otras personas coman. Primero el hecho de simplemente producir para mí misma. Como muchas de las cosas que no se pueden vender porque son feas o lo que sea, me las como yo. Es heavy porque las que vendes te dan el dinero que al final me da para pagar el agua y todas estas cosas capitalistas, pero me pone más contenta cuando algo no se puede vender [se ríe]. Casi que lo celebro. En plan, que bien, me lo como yo.

Para mí tiene una visión general de que mejores alimentos hacen que la gente esté más sana y cuando la gente está más sana tiene más capacidad y más energía para ser activa en su vida. Cuando la gente está bien hacen cosas bien y cuando la gente hace cosas mal en realidad no es que sean malas personas, es que no están bien, están pasándolo mal. Entonces lo asocio mucho con concepto de salud muy amplio en el que tú





te sientes bien entonces tienes como más poder, tienes más energía, tienes más capacidad de hacer cosas, incluso de cuidar. Es cuidar, esto es cuidar, cuidar a la tierra, cuidar a las personas y entonces las personas se cuidan entre sí y vuelve todo a empezar.

**¿Tienes un sueño/deseo para ti o la sociedad (o ambos)?**

Bueno que nos emancipemos. Que nos emancipemos de las estructuras estatales y económicas que existen ahora y volvamos a los núcleos pequeños, a auto-organizarnos la vida y a vivir. Y no que estemos sobreviviendo con la soga al cuello en ritmos que nos plantea el sistema que no son los que queríamos. Entonces bueno, si es un deseo muy heavy, pero que tendamos cada vez más a organizarnos en comunidades más pequeñas y que tengamos la capacidad de auto gobernarse.



*Futura Huerta*

# La Curtia



*Encuentro a Natalia en uno de mis bares favoritos en la plaza del Mercado. Ella nos cuenta sobre la futura huerta que van a empezar pronto con su marido Miguel. Si las hortalizas tienen la alegría que tiene Natalia cuando habla, estarán muy ricas.*

## **¿Puedes presentarme en pocas palabras tu proyecto?**

Nuestro proyecto consiste en una huerta ecológica de venta directa al consumidor, al consumidor muy cercano, consumo de cercanía. Esa es nuestra idea básica. Hablo en plural porque aunque soy yo la que está emprendiendo, mi marido, Miguel, está detrás apoyando todo el proyecto.

La finca la tenemos un poquito más arriba en Miranda, como a 4 km de Avilés. Pertenece ya a Castrillón. Es en la zona de la Curtia, muy cercana a los 2 núcleos urbanos grandes que hay en la zona, que son Avilés y Piedras Blancas. Y ese sería nuestro mercado objetivo. Nuestra idea sería vender en los dos mercados, empezando en el de Avilés, y posteriormente ofrecer también cestas a domicilio.

## **¿Qué tipo de producción vais a hacer?**

Hortícola. Sí que nos gustaría, más adelante, diversificar un poco con frutales. Pero el inicio sería hortícola principalmente.



### ¿Cuándo vais a empezar?

Pues el huerto ya está en marcha, muy pequeñito aún, pero sin parar de crecer. Para primavera esperamos estar ya funcionando al 100%.

### ¿Por qué habéis elegido de hacer productos ecológicos?

Por conciencia [se ríe]. Quiero decir, sí, realmente todo esto es por intentar ser un poco más congruente con el estilo de vida que me gustaría llevar. No es solo un proyecto económico, es más bien un proyecto de vida. Vivir en el campo y del campo.

Intentar vivir de una forma que case más con lo que pienso, ayudando a fomentar el estilo de vida y de consumo al que creo que todos deberíamos aspirar. Un poco más sostenible en todos los aspectos, no solo en el ecológico, sino que también nos haga ganar en resiliencia. Asturias es una comunidad muy rica en un montón de cosas: hay muy buena carne, muy buen pescado, muy buena tierra y un clima al que se adaptan muchos productos vegetales. Aun así el porcentaje de productos del sector primario consumidos en Asturias, que son producidos aquí, es ridículo frente al total. Y creo que deberíamos de avanzar un poco hacia eso. Consumir lo que producimos, producir lo que consumimos.

