



El Ayuntamiento de Santander organiza cada año la Fiesta de la Cosecha con los hortelanos y hortelanas que forman parte de los Huertos Sociales Sostenibles.

Junto a ellos colaboran día a día los técnicos de recursos naturales que se han convertido en sus más fieles colaboradores.

A través de este boletín electrónico, conoceremos su experiencia en primera persona.

## Huertos Sociales Sostenibles del Ayuntamiento de Santander

El pasado jueves, 19 de septiembre se celebró en la Finca Altamira la **'IV Fiesta de la Cosecha'**, en la que como cada año se reunieron las hortelanas y hortelanos que forman parte de los Huertos Sociales Sostenibles del Ayuntamiento de Santander repartidos entre las fincas del Alisal, Duque de Ahumada y Altamira.

### Contenido:

Huertos Sociales Sostenibles	1
Fiesta de la Cosecha 2013	3
Donación de productos de la huerta a la Cocina Económica	7
Receta: Escalopines de calabacín	7
Evolución de los huertos desde sus inicios hasta la actualidad	8
Agenda de actividades	9

Para celebrar tan especial ocasión prepararon una gran variedad de recetas, elaboradas con verduras, hortalizas y hierbas aromáticas cultivadas en sus propios huertos. Deliciosos platos como el *Pudin de Calabacines* elaborado por Rosa Pazos, la sabrosa *Pizza de la Huerta* de Luz Cuesta o la *Tarta de Zanahoria* de Carmen Peña. Excelentes olores y sabores degustados en la mejor de las compañías.

**En la actualidad, existen 104 parcelas repartidas en cuatro espacios: 54 en la Finca Altamira, 24 en El Alisal, 15 en la calle Duque de Ahumada y 11 en el Centro de Acogida 'Princesa Letizia'.**

Sin embargo, estos tres platos fueron tan sólo una pequeña muestra del amplio y variado menú que se sirvió en las mesas de la Finca

Altamira, donde una sabrosa cata de tomates contribuyó a abrir el apetito entre los allí presentes.

Desde su puesta en marcha en la Finca Altamira, en la primavera de 2010, el proyecto de huertos sociales sostenibles ha experimentado un importante crecimiento. En la actualidad, existen 104 parcelas repartidas en cuatro espacios: 54 en la Finca Altamira, 24 en El Alisal, 15 en la calle Duque de Ahumada.

A ellos, hay que sumar las 11 parcelas del huerto del Centro de Acogida "Princesa Letizia", donde el Ayuntamiento de Santander desarrolla un proyecto de lucha contra la exclusión social, la promoción de las personas con discapacidad, la formación para el empleo y la conservación del medio ambiente.



Hay que destacar que todas las parcelas son atendidas por vecinos de la ciudad, jubilados mayores de 60 años, que con gran entrega y dedicación cultivan en sus parcelas una amplia selección de productos hortícolas, como los tomates, calabacines, berenjenas, judías y pimientos, entre otros.

Pero hasta las diferentes parcelas se han acercado, además, más de 6.000 escolares que han participado, hasta el momento, en las distintas visitas y actividades celebradas con el objetivo de promocionar y fomentar la agricultura ecológica desde edades muy tempranas.



Por otro lado, como los huertos son accesibles, permiten la participación activa de numerosas asociaciones como ASCASAM, Lupasco, la Asociación de Sordos de Santander y Cantabria, AMICA, Padre Menni o la Asociación de Síndrome de Down.

Y es que la red municipal de huertos sociales sostenibles es mucho más que una tierra de cultivo, ya que no sólo constituye un buen ejemplo de recuperación de espacios en desuso, sino que, además, fomenta las relaciones familiares y vecinales, así como las intergeneracionales.

A su vez, aumenta la autoestima de nuestros mayores y da a conocer la cultura tradicional a los más pequeños a través de diversos programas de educación ambiental. Y no podemos olvidarnos de que también fomentan hábitos de vida saludables entre los vecinos del municipio.

## Huertos Sociales Sostenibles: una apuesta del Ayuntamiento de Santander

Los Huertos Sociales Sostenibles comenzaron su andadura en el 2010, tras sortear las parcelas y llevar a cabo una formación específica en agricultura ecológica.

Para el alcalde de Santander, Íñigo de la Serna, es importante destacar que *“lo más relevante de los huertos es que entre los hortelanos se ha creado una dinámica de trabajo, donde se fomenta el diálogo, la participación y la solidaridad entre vecinos”*.



De la Serna, se declara auténtico seguidor de los huertos y de sus hortelanos. Por ello, *“la Fiesta de la Cosecha es un acto de celebración y de reconocimiento a su gran trabajo y dedicación diaria”*.

**Íñigo de la Serna:**  
*“Lo más relevante de los huertos, es que entre los hortelanos se ha creado una dinámica de trabajo, donde se fomenta el diálogo, la participación y la solidaridad entre vecinos”.*

Y es que los huertos sociales sostenibles del Ayuntamiento de Santander constituyen un valor seguro y una apuesta institucional. Desde sus orígenes, el Consistorio santanderino se ha comprometido con los hortelanos y hortelanas en favorecer un espacio común donde poder cultivar sus hortalizas de manera sostenible, sin utilizar productos químicos. Además, han conseguido crear un ambiente familiar que disfrutan día a día.

En definitiva, suponen la muestra evidente de que con el trabajo sostenible de la tierra se consigue un gran resultado: recuperación de espacios en desuso, agricultura ecológica y sensibilización ambiental.

Una red de huertos y de personas que consigue vincular de manera directa el esfuerzo individual en objetivos comunes que fomentan tanto los valores sociales como los ambientales.

## Fiesta de la Cosecha 2013

**Hortelanos y vecinos celebran la IV Fiesta de la Cosecha con una degustación de recetas elaboradas con productos cultivados en los huertos sociales santanderinos**

[\[Más info\]](#)





### La Finca Altamira

Mucho han cambiado las parcelas desde que los huertos sostenibles comenzaron su andadura. Unos terrenos que en el 2010 comenzaron a ser cultivados con mucho esfuerzo pero con mayor ilusión. Las imágenes hablan por sí solas de la evolución de las hortalizas. El color marrón de la tierra pronto ha dado paso a una vegetación de un verde intenso.



Diego, técnico de la Finca Altamira.

Para conocer de primera mano cómo viven esta experiencia, hemos hablado con sus protagonistas y esto es lo que nos han contado.

La veterana del grupo es la Finca Altamira. Su responsable es Diego que nos cuenta que allí podemos encontrar 47 fincas, 44 de hortelanos particulares y 6 de asociaciones. También se han habilitado tres mesas para personas con movilidad reducida. Con mucha emoción, nos cuenta cómo ha visto crecer y evolucionar los huertos desde que

comenzara su andadura en 2010.

“La evolución es evidente. Por ejemplo, la caseta no estaba construida y es una gran satisfacción ver crecer los huertos desde el primer día hasta ahora”, afirma Diego. “Las plantas se han ido asentando y gracias al trabajo de los hortelanos, ya se ven volúmenes y formas. A medida que se va trabajando, ves cómo va evolucionando todo”.

**Diego: “Es una gran satisfacción ver la evolución de los huertos desde el primer día hasta ahora”.**

Son ya cuatro años, y la mayoría de los hortelanos han asumido las técnicas básicas de la agricultura ecológica con una gran rapidez gracias a una fuerte labor de concienciación. Además, el cultivo y cuidado diario de sus parcelas les ha facilitado la mejora de sus hábitos de vida. "En lugar de estar tantas horas en casa viendo la tele o dando paseos, han adquirido un fuerte compromiso con los huertos y vuelven a sentirse chavales", sostiene Diego.

Uno de los hortelanos de la Finca Altamira, Antonio Montero, relata que en su parcela tiene plantados tomates, pimientos, judías, patatas, acelgas, repollos, berza, calabacín, calabaza, cebollas... "De niño conocía la huerta y sus secretos, pero muchas cosas se habían olvidado y entre unos y otros, hemos ido recordando. Además, nos sirve como entretenimiento", recuerda Antonio.



**Eva, técnica de la Finca Altamira.**

Otra de las personas encargadas de los huertos en la Finca Altamira es Eva, licenciada en Ciencias Ambientales. Para ella, "levantarte por la mañana y ver toda esta naturaleza y estos huertos, es lo mejor. Además, cumple una labor muy social, ya que al final somos una gran familia. Parece que tengo 40 abuelos, hay muchos que vienen todos los días y cuando falta alguno un par de días, ya te preocupas", comenta Eva.

### Huertos de Duque de Ahumada

Los Huertos de Duque de Ahumada son los de más reciente creación. En tan sólo un año de vida, los 15 hortelanos y hortelanas que conviven día a día y codo con codo han conseguido crear un vergel con infinidad de variedades hortícolas.

Un claro ejemplo de ello es Jorge Pérez Mantecón, que con orgullo afirma que su producto estrella son los tomates.



**Guillermo, técnico de los huertos Duque de Ahumada.**

En la visita a los huertos de Duque de Ahumada, nos recibieron con los brazos abiertos Armando, Ana, Antonio, Sara y Manoli. "Esto de los huertos es un vicio, metemos muchas horas y venimos todos los días. Esto es como una pequeña familia donde nos ayudamos los unos a los otros. Si hay que echar una mano en la parcela de un compañero, pues se echa", nos cuentan con orgullo.

El técnico de recursos naturales y paisajísticos, Guillermo, ha llegado este año a la familia de hortelanos de Duque de Ahumada. En un ejercicio personal de reconocimiento a todos ellos, ha querido dedicarles unas geniales líneas de las que tan sólo ofrecemos el último párrafo.

Bajo el título 'Bautismo cosechero de sus leales hortelanos, los quince Duques de Ahumada', Guillermo finaliza así su prosa:

*“Los quince ‘huertalteros’ del altozano del Duque de Ahumada han recuperado la terrenidad que, en muchos casos, nunca antes experimentaron: son colonos, y braceros, portan tomillo y caléndula en los zapatos; de manguantes y crecientes, o del pájaro que pace, hablan: con parábolas algunos, junto a los parques y elocuentes del gesto; polinizan la barrada, alborotan transeúntes enseñoreándose de aquel feroz calabacín, de un repollo reventón, de este pimiento llameante, o de esa lechuga con apodo de árbol gigante.*

*Y se contentan de hacerlo formando su anillo concéntrico, contorneando orgullosos su más precioso rubí. El ascua encendido y orbicular de un efímero, mordido tomatito de pasión”.*



**Hortelanos de Duque de Ahumada.**

### Huertos del Alisal



**Ángel, técnica de los huertos del Alisal.**

Junto al Centro de Salud, se encuentran ubicados los huertos sostenibles del Alisal. Un total de 24 parcelas que son coordinadas por Ángel, técnica de recursos naturales y paisajísticos.

Para Ángel, los huertos del Alisal se han convertido en un agente dinamizador de la zona. Y es que a los huertos no sólo acuden los hortelanos, sino que también los niños y niñas del barrio frecuentan las parcelas para dibujar el huerto o fabricar casas para pájaros con material reciclado.

Según Ángel, “para los hortelanos es una gran satisfacción ver cómo van mejorando sus parcelas y comprobar día a día los resultados de su esfuerzo”.



**Dibujos de los niños en los huertos del Alisal.**



## Donación de productos de la huerta a la Cocina Económica

Hortelanos de la red de Huertos Sociales Sostenibles del Ayuntamiento de Santander han donado, un año más, verduras y hortalizas cultivadas por ellos mismos en las parcelas municipales a la Cocina Económica. Se trata de la cuarta edición de esta iniciativa solidaria, que cada año se celebra, coincidiendo con la ya tradicional Fiesta de la Cosecha.



Una veintena de hortelanos entregó a la directora de la Cocina Económica, Sor Asunción Echarri, 70 kilos de calabacines, tomates, berenjenas, pimientos, calabazas, berzas, zanahorias, espinacas, así como distintas plantas aromáticas.

A través de este pequeño gesto, los hortelanos santanderinos suministran a las Hijas de la Caridad una importante materia prima con la que preparar la comida y la cena, que sirven a diario, en su comedor, dotado con 125 plazas, que se llena varias veces cada día.

## Receta: Escalopines de calabacín

**MANOLO Y ANA (Huertos del Alisal)**

### Ingredientes

- Calabacín
- Lonchas de queso
- Jamón de york
- Harina
- Huevo



Cortamos el calabacín en trozos rectangulares y se sazonan. Montamos deliciosos bocados con una base de calabacín, una loncha de queso, otra de jamón de york y finalizamos con otra de calabacín.

Rebozamos con harina y huevo y doramos en la sartén. Al sacarlos, los colocamos sobre un papel absorbente para que suelten el aceite sobrante y luego servimos en el plato o bandeja. Sencillo y rico, rico.

## Evolución de los huertos desde sus inicios hasta la actualidad



**Altamira 2010**



**Altamira 2013**



**Alisal 2012**



**Alisal 2013**



**Duque de Ahumada 2012**



**Duque de Ahumada 2013**



# Agenda de actividades

## Noviembre 2013

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

**21/10/2013 – 18/11/2013.** CURSO 'ME PLANTO, AGRICULTURA URBANA'. Lunes, de 17:00 a 19:00 horas. Para todo el público.

**22/10/2013 – 19/11/2013.** CURSO 'ME PLANTO, AGRICULTURA URBANA'. Martes, de 10:30 a 12:30 horas. Para todo el público.

**23/10/2013 – 06/11/2013.** CURSO '¿QUÉ SABEMOS DE LOS HUERTOS?'. Miércoles, de 09:00 a 11:30 horas. Para los hortelanos de los huertos sociales sostenibles.

**24/10/2013 – 07/11/2013.** CURSO '¿QUÉ SABEMOS DE LOS HUERTOS?'. Martes, de 15:00 a 17:30 horas. Para los hortelanos de los huertos sociales sostenibles.

**05/11/2013.** TALLER 'RENUEVA TU ENERGÍA SIN ALTERAR EL CLIMA'. CEIP M<sup>a</sup> Sanz de Sautuola (1<sup>o</sup> A y B).

**05/11/2013.** TALLER CIL LA MARUCA. CC Santa María Micaela (2<sup>o</sup> ESO).

**06/11/2013.** TALLER 'RENUEVA TU ENERGÍA SIN ALTERAR EL CLIMA'. CEIP M<sup>a</sup> Sanz de Sautuola (2<sup>o</sup> A y B).

**07/11/2013.** TALLER 'RENUEVA TU ENERGÍA SIN ALTERAR EL CLIMA'. CEIP M<sup>a</sup> Sanz de Sautuola (2<sup>o</sup> C).

**07/11/2013.** TALLER CIL LA MARUCA. IES SANTA CLARA – Programa Comenius.

**08/11/2013.** TALLER CIL LA MARUCA. CC Niño Jesús (2<sup>o</sup> Ciclo).

**12/11/2013.** TALLER 'RENUEVA TU ENERGÍA SIN ALTERAR EL CLIMA'. CEIP Jesús Cancio (1<sup>o</sup> y 2<sup>o</sup> Primaria).

**12/11/2013.** CHARLA RUTA DE LA SEDA (1<sup>o</sup> ESO). CC San José.

**14/11/2013.** TALLER 'SUMÉRGETE EN LA CHARCA'. Visita del CC Santa María Micaela (2<sup>o</sup> Primaria) a la charca del CEA Los Viveros.

**15/11/2013.** TALLER 'SUMÉRGETE EN LA CHARCA'. Visita del CEP Simón Cabarga (Segundo Ciclo) a la charca del CEA Los Viveros.

**19/11/2013.** TALLER CIL LA MARUCA. PCPI SERCA (Torrelavega).

**20/11/2013.** CHARLA RUTA DE LA SEDA (2<sup>o</sup> ESO). CC San José.

**20/11/2013.** TALLER CIL LA MARUCA. CC Santa María Micaela (2<sup>o</sup> ESO).

**21/11/2013.** TALLER 'INVESTIGAMOS EN LA MAGDALENA'. Visita de la Fundación Diagrama a la Península de la Magdalena.

**22/11/2013.** TALLER 'RENUEVA TU ENERGÍA SIN ALTERAR EL CLIMA'. CEP Simón Cabarga (Primer Ciclo).

**28/11/2013.** TALLER 'RENUEVA TU ENERGÍA SIN ALTERAR EL CLIMA'. CC Agustinos (1<sup>o</sup> A y B).

**29/11/2013.** TALLER 'RENUEVA TU ENERGÍA SIN ALTERAR EL CLIMA'. CC Agustinos (1<sup>o</sup> C).