



Algunos consejos para la planificación y diseño de una huerta

El **ahorro de dinero es considerable**, aunque eso sí, exige tiempo y dedicación.

¡Nunca tengas prisa! Las prisas no son buenas en la huerta.

- El huerto, si está bien organizado, ya sea en hileras o en macizos geométricos, **conjugará belleza con utilidad**. Hoy hay muchos jardineros que no confinan el huerto al último rincón, sino que lo integran en el jardín con las flores creando un todo artístico y armonioso. Por ejemplo, algunos detalles:
- Los **arcos decorativos** pueden soportar parras, kiwi, judías,...
- Los **frutales** se pueden guiar pegados a la pared, en espaldera, a modo de trepadora.
- También hay **cultivares de hortalizas decorativos** como la lombarda, la col escarlata, la alcachofa de hermoso follaje gris plateado,...

Dimensiones

⇒ **Asigna al huerto una superficie del jardín**. Te doy unos datos orientativos:

- > **12 m²** (una parcelita de 3 x 4 metros) es un mínimo para tener un huertecito.
- > **20-25 m²** está bien si te limitas a producir verduras de ensalada para la primavera y el verano.
- > **40-50 m²** para obtener verduras todo el año.
- > **80-120 m²** para cubrir las necesidades de una familia de 3 personas.

⇒ Un huerto pequeño **no permitirá** plantar árboles frutales (aunque hay variedades de poco vigor) ni tampoco especies que requieran mucho espacio, como las sandías, melones, calabazas...

⇒ Los huertos pequeños tienen la ventaja de que se pueden llevar con menos trabajo y se presta más atención a cada una de las hortalizas.

⇒ Si no dispones de terreno, **utiliza una terraza o un patio para el cultivo de verduras en macetas, jardineras u otros recipientes**. Es una alternativa perfectamente válida. Hoy se ven en las ciudades cada vez más las terrazas, áticos y azoteas de edificios llenas de plantas para comer. Los frutales van bien en un buen macetón. Aquí puedes ver una guía para empezar un [balcón comestible](#)

⇒ Los **excedentes de la producción** los podrás congelar o bien, almacenar en seco para mantener existencias durante todo el año. Productos como patatas, cebollas o manzanas se almacenan bien en seco.

Diseño del huerto

1. La planificación debe ser muy cuidadosa para sacarle el máximo rendimiento posible al terreno disponible.
2. Es mejor tener el huerto y las hierbas condimentarias **cerca de la cocina**.
3. Elige una zona **que reciba sol la mayor parte del día**. Evita la sombra de los árboles, de los setos altos y de los edificios. Si es necesario, poda las ramas bajas de los árboles de alrededor.
4. En un lugar con poco sol (menos de 4 horas), sólo podrán cultivarse algunas hortalizas como lechuga, espinaca o perejil.
5. **Protege el huerto del viento levantando cortavientos** (setos, vallas, muros...). De esta forma se aísla del viento frío, fuerte o seco.
6. Los **cortavientos** es mejor que sean permeables, es decir, que el viento los puede atravesar, a diferencia de un muro que no es permeable y provoca turbulencias al otro lado. Hay varias opciones:
8. Haz un pequeño **plano en papel del terreno** para dibujar la distribución de las distintas variedades a plantar.
7. **Si tienes animales como perros o gatos**, la protección del recinto con una valla o seto bajo para impedir su paso es fundamental. Los niños pequeños también pisotean.
9. Las hortalizas se pueden disponer de dos maneras:
 - **En hileras**: es el método tradicional.
 - **En macizos rectangulares, cuadrados, círculos, media luna,...** En ambos casos hay ventajas e inconvenientes. En los macizos salen menos malas hierbas que en líneas al no existir un surco de tierra desnuda en medio. Aquí puedes ver un ejemplo de [huerto en espiral](#)
10. Si cultivas **en macizos**, el centro tiene que ser fácil de alcanzar desde el borde, sin necesidad de pisar el suelo para nada. Para ello, cada era o banda de plantación, tendrá una anchura máxima de 1,2 metros. Se **delimitan** con ladrillos, tabloncillos o con borduras de plantas, como perejil, orégano, cebollas, aromáticas (santolina, romero o lavanda), boj, evónimo enano,...
11. No siembres ni diseñes **muy apretado** que luego engaña. Las plantas crecen y se puede convertir en una selva que impida entrar para las labores además de competir entre ellas por el espacio y la luz.
12. Traza **camino suficientemente anchos y cómodos** para el paso de las personas y de una carretilla sin tener que ir haciendo “malabarismos”.
13. Un **invernadero** proporciona una oportunidad adicional de ampliar la temporada de cultivo. Es ideal para hacer semilleros. Si puedes, instala uno, tendrás más posibilidades. Sitúalo en un lateral.
14. Reserva otro espacio **para elaborar compost**. Los *compostadores* son unos cajones de madera o unos bidones de plástico en los cuales se echan todos los desechos de hierbas y productos orgánicos del huerto y la cocina. Regándolos, estas sustancias fermentan y se convierten en compost, un abono que sirve para enriquecer el terreno.
15. Es mejor **no plantar los frutales en la misma tierra de las hortalizas** para que no se produzcan competencias entre las raíces de unas y otras por el agua y

los nutrientes. Los árboles frutales se deben colocar en una parcela aparte o bien diseminados por el jardín.

16. En climas secos es muy interesante disponer de un **aljibe o un tanque** en el que se vaya recogiendo el agua de lluvia para regar.

Elegir especies a cultivar

Existe un extraordinario surtido de verduras y hierbas para cultivar. Hoy en día, puedes contar al mismo tiempo con:

- Variedades tempranas, tardías o de media temporada.
- Normales o enanas.
- De crecimiento rápido o de crecimiento normal.

Consulta en las redes de semillas y **compra las que mejor se adaptan a tu clima, suelo, espacio disponible y a tu paladar.**

Un experto local te puede asesorar sobre las más apropiadas al clima de tu región.

El suelo que tengas también es muy importante. Por ejemplo, la coliflor no se desarrollará bien en un suelo arenoso y agotado.

Te recuerdo que junto a las variedades de hortalizas más conocidas, hay otras más raras y sugerentes: Quimbombó, Chimbolos, Pak choi, Tupinambos, Colocasias, Salfifí, Cacahuètes,... El abanico de especies y cultivares es mucho mayor que lo que se ve normalmente en las tiendas. Experimentar es otro de los atractivos de tener un huerto.

Con una planificación adecuada de la siembra podrás disponer escalonadamente de verduras frescas gran parte del año.

No olvides las **Hierbas aromáticas y condimentarias** (orégano, tomillo, albahaca, romero, perejil, etc.) y poner especies pequeñas en macetas o entre las plantas del jardín para aprovechar el espacio, además te evitan plagas.

[inforjardín](#)