CÁTEDRA LIBRE · UNIVERSIDAD LIBERTÉ

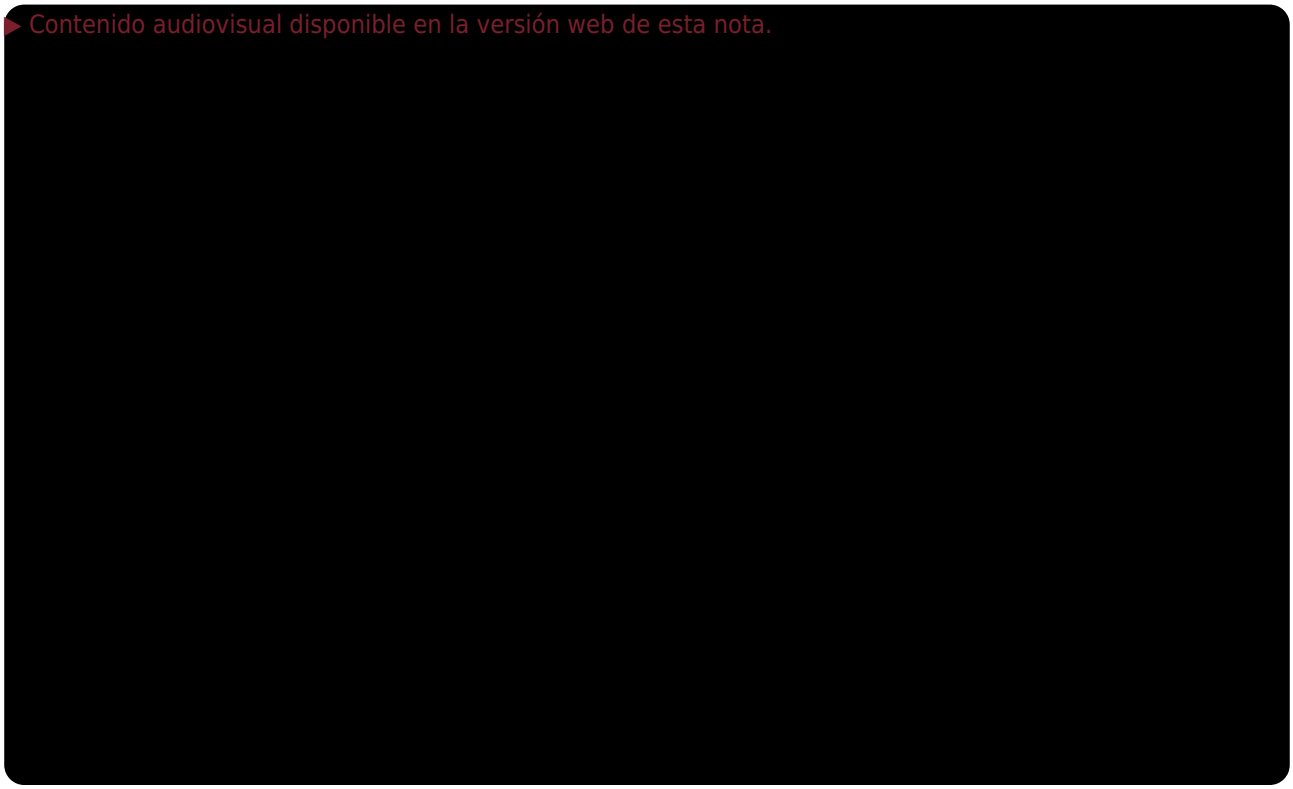
«L'hort: un ecosistema resilient»: Mauricio Matías Navarro va fer una classe d'hort en una aula a cel obert

Cooperativa Liberté · 09 de d'agost de 2026 · Cooperativa Liberté

A cent metres del mar i amb el sòl a set graus, el docent va filmar tres lliuraments per a la diplomatura de l'àrea agro de Universidad Liberté. Com es prepara un planter, per què el sòl es flaira abans de tocar-lo i què canvia quan es tracta com un organisme viu.

La classe comença amb un agraïment i una definició: «una aula a cel obert». És juliol de 2025, a la huerta Don Raúl de **Perla Colombo**, a Camet Norte, a cent metres del mar. Allà **Mauricio Matías Navarro** va gravar tres lliuraments per a la diplomatura **Libertad Alimentaria y Hábitat Sustentable** («Llibertat Alimentària i Hàbitat Sostenible») de **Universidad Liberté** —la formació que el 2026 va passar a dir-se **Cultivando Soberanía** («Cultivant Sobirania»)—, amb una consigna que no és la d'un manual: mostrar un hort real, a l'hivern, amb el vent en contra.

▶ Contenido audiovisual disponible en la versión web de esta nota.



Els tres lliuraments, dotze minuts. Tot el que segueix surt d'aquí.

Perquè aquesta és la primera lliçó, i no es diu com a lliçó. Filmar un hort al juny i juliol, amb «fredes intenses» i «tantes condicions climàtiques en contra», és triar el pitjor moment per mostrar. Navarro el tria igualment i ho anomena dues vegades: és difícil tenir material vegetal en bones condicions en aquesta època. L'hort que es veu no és el del fullet.

«La nostra quinta és l'hort»

Abans de tocar la terra, la classe s'atura en com es diu el que s'està mirant. El que es veu —arbres fruiters barrejats amb hortalisses— té nom propi: en alguns llocs se'n diu *frutedo* (paraula castellana per «hort-fruiterar»), per la combinació. A l'Argentina, «quinta» sol anomenar una altra cosa, un entorn que inclou animals, la casa de camp. Navarro desfà el nus sense demanar permís.

> *Segons el país, la latitud, el lloc del món on es trobi, prendrà diferents denominacions. Nosaltres també li podem dir jardí. Aquesta és una part del jardí del paradís terrenal que habitem, que necessitem cuidar i que necessitem per a la nostra subsistència.*
>
> — **Mauricio Matías Navarro**

L'aclariment sembla menor i no ho és: en una diplomatura que es cursa des de països diferents, posar-se d'acord en la paraula és la condició per entendre's sobre la pràctica.

Allò que protegeix allò que creix

En aquell terreny creixen llimoners, ametllers, pomeres, fonolls, remolatxes, cebes tendres, condimentàries i aromàtiques. Res d'això seria possible sense allò que no es recull: els formis, les casuarines i altres espècies que fan de resguard. L'hort comença, doncs, per allò que l'envolta.

El sòl, «una mena d'organisme viu»

El segon lliurament és el del sòl, i aquí hi ha el centre de la classe. La proposta és incorporar matèria orgànica —restes de collita, herba seca, compost, lombricompost, biopreparats, aportacions de microorganismes— amb un objectiu que Navarro enuncia sense metàfora: que el sòl del planter sigui una mena d'organisme viu, amb capacitat de resiliència i d'equilibri de nutrients.

I després ve el mètode, que és el que distingeix aquesta classe d'una explicació teòrica. Com se sap si un sòl és sa: se'l flaira.

> *Un sòl a les primeres capes, els primers centímetres molt orgànic, amb molt d'humus, amb molta vida. El podem flairar i sentirem una olor agradable de terra de bosc. Això ens indica una bona sanitat, una bona qualitat de sòl.*
>
> — **Mauricio Matías Navarro**

El segon es toca: el sòl mullit deixa clavar els dits. I el tercer és l'afirmació més política de la classe, dita com de passada. Que es parteixi de runa o d'asfalt no condemna el terreny: treballant amb matèria orgànica, «podem transformar això en allò, almenys a les capes superficials». Un sòl no és un destí.

El sòl mullit de les primeres capes, fosc i solt. «Podem clavar els dits», diu Navarro al vídeo.

Set graus: mesurar abans de trasplantar

La classe mesura davant la càmera. Onze coma u graus de temperatura ambient a l'alçada dels cultius. Entre set i sis i mig als primers cinc a deu centímetres del sòl. Set coma dos a l'alçada del trasplantament.

El número importa pel que habilita i pel que no. Per trasplantar, serveix. Per sembrar les espècies de primavera i estiu farien falta catorze graus. D'aquí que l'època sigui, en les seves paraules, «una interfase de canvi»: sota cobertura se sembra el que es trasplantarà al setembre, octubre i novembre; a sòl directe van alls, cebes, pèsols i faves. «I no gaire més en aquesta zona.»

Set coma dos graus a l'alçada del trasplantament. Per sembrar les espècies de primavera i estiu farien falta catorze: el número és el que decideix què entra avui al planter i què no.

La cobertura fa tres feines alhora

Sobre el planter preparat va la cobertura (mulch), i Navarro la justifica per acumulació: controla les espècies que competeixen amb els cultius, estalvia aigua, protegeix la superfície de l'impacte de la gota i del sol, evita l'erosió i concentra nutrients. Al final afegeix l'argument que ordena tots els altres: és un control «molt més eficient, amb menys cost energètic».

També hi ha un avís sobre com treballar el planter: un cop punxat i enriquit, no invertir els horitzons, no estar girant la terra sembra rere sembra. El que es construeix amb matèria orgànica es pot desfer amb la pala.

El plançó entrant al planter cobert amb herba seca. La cobertura s'obre just el necessari per rebre'l i després torna a tancar-se.

Sota cobertura: on comença la temporada que ve

El tercer lliurament, del 5 de juliol de 2025, es filma dins de l'hivernacle. És planter i també producció, i aquest doble ús és el punt clau: en un hort comercial l'hivernacle fa una sola cosa; en un hort domèstic, institucional, terapèutic o productiu pot tenir «triple, quíntuple funció, les funcions que un li vulgui anar donant».

Allà hi creix tabac de ple estiu, amb maneig agroecològic: bioinsums produïts al mateix lloc i algun insum comercial acceptat en agricultura orgànica, com la terra de diatomees. La conclusió és que es pot produir en un ambient modificat amb qualitat, sanitat i baix impacte.

La planta de tabac dins de l'hivernacle, en ple desenvolupament. Maneig agroecològic, amb bioinsums produïts al mateix lloc.

I una distinció que sona tècnica i no ho és. Quan el sòl s'utilitza per omplir testos deixa de ser sòl i passa a ser substrat: el suport d'un cultiu que hi serà un temps abans d'anar al seu lloc definitiu. Compost, terra, sorra, perlita, vermiculita, segons el que s'aconsegueixi a cada zona. La recomanació es repeteix: molta matèria orgànica, molta vida, que aporti soltesa i no es compacti.

Els contenidors amb els planters. Quan el sòl passa a omplir testos deixa de ser sòl: és substrat, el suport d'un cultiu que després anirà al seu lloc definitiu.

A dins de l'hivernacle, entre el cultiu d'estiu i les caixes de planters. El mateix espai fa de planter i de producció.

Una classe que es pot fer a qualsevol lloc

La diplomatura de l'àrea agro treballa, entre els seus eixos, l'agroecologia en espais reduïts: balcó, pati, terrassa, menjador, presó. Aquesta classe hi encaixa sense traducció. El que ensenya no depèn de la mida del terreny ni de amb què es comenci —runa, asfalt—, sinó d'una seqüència: mirar l'entorn que protegeix, alimentar el sòl, mesurar-lo, cobrir-lo i no desfer-lo.

La formació és oberta a tota la comunitat, dins i fora de la Unidad Penal N°15 de Batán, i forma part de la proposta de Universidad Liberté juntament amb Cooperativa Liberté.

CÓMO CITAR

Cooperativa Liberté. (2026). «L'hort: un ecosistema resilient»: Mauricio Matías Navarro va fer una classe d'hort en una aula a cel obert. Cátedra Libre, Universidad Liberté. https://cooperativaliberte.coop/ca/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente

Cátedra Libre publica la versión escrita y completa de las clases de la Universidad Liberté, abierta a toda la comunidad. Versión online: https://cooperativaliberte.coop/ca/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente