CÁTEDRA LIBRE · UNIVERSIDAD LIBERTÉ

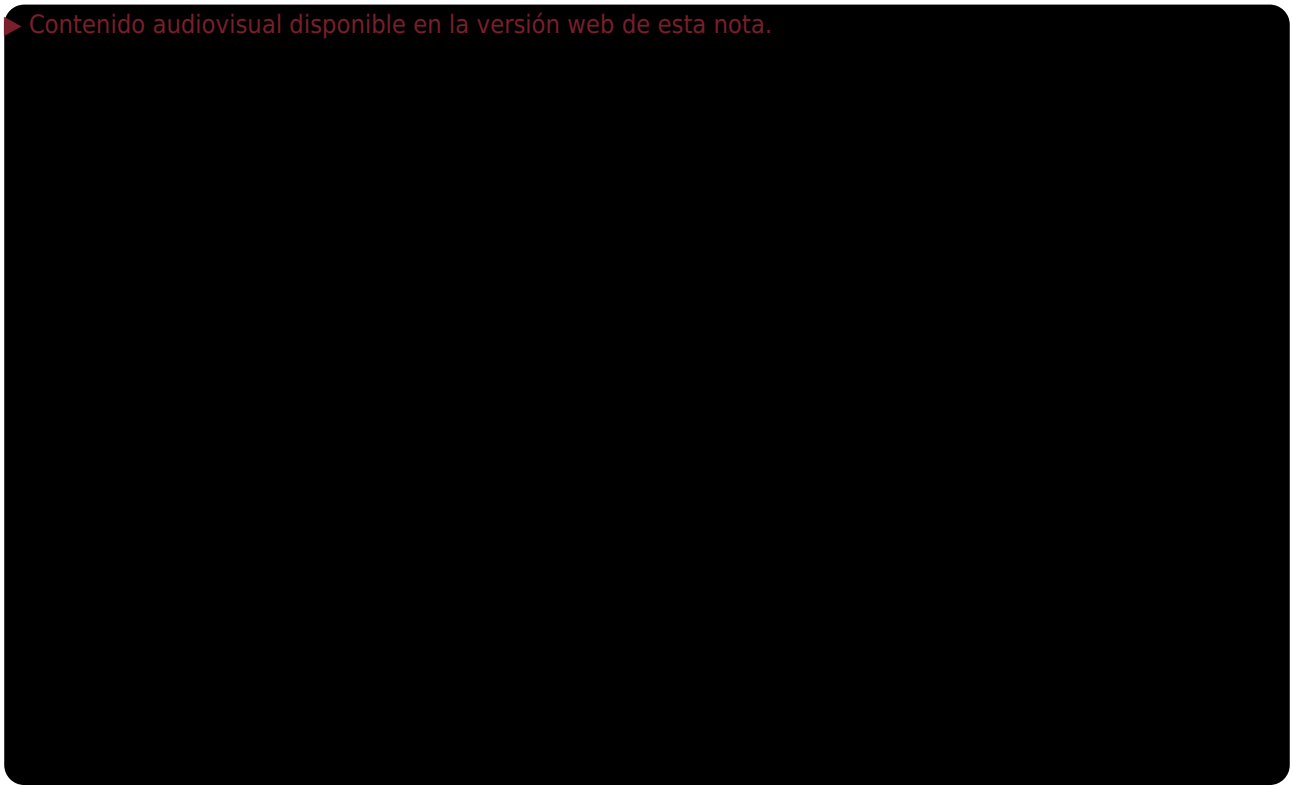
«A horta: un ecosistema resiliente»: Mauricio Matías Navarro deu unha clase de horta nunha aula ao aire libre

Cooperativa Liberté · 09 de agosto de 2026 · Cooperativa Liberté

A cen metros do mar e co chan a sete graos, o docente filmou tres entregas para a diplomatura da área agro de Universidad Liberté. Como se prepara un canteiro, por que o chan se cheira antes de tocalo e que cambia cando se trata como un organismo vivo.

A clase comeza cun agradecemento e unha definición: «unha aula ao aire libre». É xullo de 2025, na huerta Don Raúl de **Perla Colombo**, en Camet Norte, a cen metros do mar. Alí **Mauricio Matías Navarro** gravou tres entregas para a diplomatura **Libertad Alimentaria y Hábitat Sustentable** («Liberdade Alimentaria e Hábitat Sostible») de **Universidad Liberté** —a formación que en 2026 pasou a chamarse **Cultivando Soberanía** («Cultivando a Soberanía»)—, cunha consigna que non é a dun manual: amosar unha horta real, no inverno, co vento en contra.

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



As tres entregas, doce minutos. Todo o que segue sae de aquí.

Porque esa é a primeira lección, e non está dita como lección. Filmar unha horta en xuño e xullo, con «fríos intensos» e «tantas condicións climáticas en contra», é escoller o peor momento para amosar. Navarro escólleo igual e nómeao dúas veces: é difícil ter material vexetal en boas condicións nesta época. A horta que se ve non é a do folleto.

«A nosa quinta é a horta»

Antes de tocar a terra, a clase detense en como se chama o que se está a mirar. O que se ve —froiteiras mesturadas con hortalizas— ten nome propio: nalgúns lugares chámaselle *frutedo* (palabra castelá por «horta-froiteira»), pola combinación. En Arxentina, «quinta» adoita nomear outra cousa, unha contorna que inclúe animais, a casa de campo. Navarro desfai o nó sen pedir permiso.

> *Segundo o país, a latitude, o lugar do mundo onde se atope, vai tomar distintas denominacións. Nós tamén lle podemos chamar xardín. Esta é unha parte do xardín do paraíso terreal que habitamos, que precisamos coidar e que precisamos para a nosa subsistencia.*
>
> — **Mauricio Matías Navarro**

A aclaración parece menor e non o é: nunha diplomatura que se cursa desde países distintos, poñerse de acordo na palabra é a condición para entenderse sobre a práctica.

O que protexe o que medra

Nese terreo medran limoeiros, amendoeiras, maceiras, fiuncho, remolachas, cebolas tenras, condimentarias e aromáticas. Nada diso sería posible sen o que non se colle: os formios, as casuarinas e outras especies que fan de resgardo. A horta comeza, entón, polo que a rodea.

O chan, «unha especie de organismo vivo»

A segunda entrega é a do chan, e aí está o centro da clase. A proposta é incorporar materia orgánica —restos de colleita, herba seca, compost, lombricompost, biopreparados, achegas de microorganismos— cun obxectivo que Navarro enuncia sen metáfora: que o chan do canteiro sexa unha especie de organismo vivo, con capacidade de resiliencia e de equilibrio de nutrientes.

E despois vén o método, que é o que distingue esta clase dunha explicación teórica. Como se sabe se un chan está san: chéirase.

> *Un chan nas primeiras capas, os primeiros centímetros moi orgánico, con moito humus, con moita vida. Podémolo cheirar e imos sentir un cheiro agradable a terra de bosque. Iso indícanos unha boa sanidade, unha boa calidade de chan.*
>
> — **Mauricio Matías Navarro**

O segundo tócase: o chan solto deixa cravar os dedos. E o terceiro é a afirmación máis política da clase, dita case de pasada. Que se parta de escombros ou de asfalto non condena o terreo: traballando con materia orgánica, «podemos transformar isto niso, polo menos nas capas superficiais». Un chan non é un destino.

O chan solto das primeiras capas, escuro e ceibe. «Podemos cravar os dedos», di Navarro no vídeo.

Sete graos: medir antes de transplantar

A clase mide en cámara. Once coma un graos de temperatura ambiente á altura dos cultivos. Entre sete e seis e medio nos primeiros cinco a dez centímetros do chan. Sete coma dous á altura do transplante.

O número importa polo que habilita e polo que non. Para transplantar, serve. Para sementar as especies de primavera e verán farían falta catorce graos. De aí que a época sexa, nas súas palabras, «unha interfase de cambio»: baixo cuberta séntase o que se vai transplantar en setembro, outubro e novembro; a chan directo van allos, cebolas, chícharos e fabas. «E non moito máis nesta zona.»

Sete coma dous graos á altura do transplante. Para sementar as especies de primavera e verán farían falta catorce: o número é o que decide que entra hoxe no canteiro e que non.

A cobertura fai tres traballos á vez

Sobre o canteiro preparado vai a cobertura (mulch), e Navarro xustifícaa por acumulación: controla as especies que compiten cos cultivos, aforra auga, protexe a superficie do impacto da pinga e do sol, evita a erosión e concentra nutrientes. Ao final engade o argumento que ordena a todos os demais: é un control «moito máis eficiente, con menos custo enerxético».

Tamén hai unha advertencia sobre como traballar o canteiro: unha vez puntexado e enriquecido, non inverter os horizontes, non andar dando a volta á terra sementeira tras sementeira. O que se constrúe con materia orgánica pódese desfacer coa pa.

O plantón entrando no canteiro cuberto con herba seca. A cobertura ábrese o xusto para recibilo e despois vólvese pechar.

Baixo cuberta: onde comeza a tempada que vén

A terceira entrega, do 5 de xullo de 2025, filmase dentro do invernadoiro. É viveiro de plantóns e tamén produción, e ese dobre uso é o punto clave: nunha horta comercial o invernadoiro fai unha soa cousa; nunha horta doméstica, institucional, terapéutica ou produtiva pode ter «tripla, quíntupla función, as funcións que un lle queira ir dando».

Alí medra tabaco de pleno verán, con manexo agroecolóxico: bioinsumos producidos no mesmo sitio e algún insumo comercial aceptado en agricultura orgánica, como a terra de diatomeas. A conclusión é que se pode producir nun ambiente modificado con calidade, sanidade e baixo impacto.

A planta de tabaco dentro do invernadoiro, en pleno desenvolvemento. Manexo agroecolóxico, con bioinsumos producidos no mesmo sitio.

E unha distinción que soa técnica e non o é. Cando o chan se usa para encher testos deixa de ser chan e pasa a ser substrato: o sostén dun cultivo que vai estar aí un tempo antes de ir ao seu lugar definitivo. Compost, terra, area, perlita, vermiculita, segundo o que se consiga en cada zona. A recomendación repítese: moita materia orgánica, moita vida, que achegue soltura e non se compacte.

Os contedores cos almácigos. Cando o chan pasa a encher testos deixa de ser chan: é substrato, o sostén dun cultivo que despois vai ao seu lugar definitivo.

Dentro do invernadoiro, entre o cultivo de verán e as caixas de plantóns. O mesmo espazo fai de viveiro e de produción.

Unha clase que se pode dar en calquera lugar

A diplomatura da área agro traballa, entre os seus eixos, a agroecoloxía en espazos reducidos: balcón, patio, terraza, comedor, cárcere. Esta clase encaixa aí sen tradución. O que ensina non depende do tamaño do terreo nin de con que se comece —escombros, asfalto—, senón dunha secuencia: mirar a contorna que protexe, alimentar o chan, medilo, cubrilo e non desfacelo.

A formación está aberta a toda a comunidade, dentro e fóra da Unidad Penal N°15 de Batán, e forma parte da proposta de Universidad Liberté xunto con Cooperativa Liberté.

CÓMO CITAR

Cooperativa Liberté. (2026). «A horta: un ecosistema resiliente»: Mauricio Matías Navarro deu unha clase de horta nunha aula ao aire libre. Cátedra Libre, Universidad Liberté. https://cooperativaliberte.coop/gl/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/gl/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente