



PURA COMIDA

La comida orgánica está de moda. Basta una llamada para que frutas y verduras cosechadas sin químicos altamente cancerígenos, pasen de la granja a su mesa.

Por Camándula

La comida libre de preservativos se está imponiendo en Colombia como una novedosa alternativa alimenticia. Sus seguidores han desencadenado una reacción violenta contra las verduras, frutas y cereales hinchados y exuberantes, que se cultivan con agroquímicos altamente cancerígenos.

Aunque dispersos, cada vez más agrónomos y granjeros se niegan a usar pesticidas y fungicidas artificiales, colorantes, irradiación, agentes maduradores, drogas y hormonas, que atentan contra la salud y la calidad de vida.

Es el caso de Leopoldo Serrano Escallón, un poeta que resolvió cultivar dos fanegadas sin contaminar la naturaleza en la hacienda de su familia, la Estancia de Serrezuela, en Madrid (Cundinamarca), con 40 productos, entre hortalizas, verduras y hierbas aromáticas, que reparte a domicilio bajo el nombre de "Clorofila".

Asesorado por el ingeniero agrónomo Alberto Rosero, su estrategia es contemplar, observar, respetar y aprovechar la biodiversidad que mantiene el balance ecológico con depredadores naturales, como arañas, reptiles y batracios para controlar los insectos. Fumigar las babosas con té de ajeno, ahuyentar los gusanos de los cultivos de espinaca, lechuga y col, sembrando cebolla alrededor, regar la cebolla cabezona con agua y leche para que crezca más, abonar con estiércol y melaza, y regar todos los cultivos con agua subterránea, decantada y depurada, de un pozo profundo.

La clave está en sembrar mucha variedad de productos, aprovechar la afinidad y respetar la antipatía que existe entre las plantas, y rotar los cultivos. Por ejemplo, cebollas o zanahorias son compatibles

con lechugas, repollos y coles, ya que unas crecen hacia arriba y otras hacia abajo, y se protegen mutuamente de plagas y enfermedades. En cambio, la arveja, el frijol y la habichuela se repelen con el ajo.

En un terreno virgen se deben sembrar plantas voraces, que pueden ser de hojas, como lechuga, coles y espinacas; de flores, como girasol, brócoli, coliflor, alcachofa; y de frutos, como el tomate. Luego se siembran plantas no voraces, que extraen menos

nutrientes de la tierra, y su beneficio está en las raíces, como papas, arracacha, yuca, rábanos, zanahoria, cebollas, ajos. Pasado este ciclo hay que recuperar el suelo, sembrando leguminosas, como frijol, arveja, garbanzo, lenteja, alfalfa, carretón, para facilitar y proteger la simbiosis natural de las raíces con bacterias nutritivas, que fijan naturalmente el nitrógeno atmosférico en el suelo. Después hay que dejar descansar el suelo un tiempo, y respetar el principio de la agricultura biológica que es no atentar contra la cobertura

La comida orgánica o biológica se basa en la alelopatía, ciencia que estudia las relaciones entre las plantas afines y las que se rechazan, usando sus propiedades para combatir plagas y enfermedades. Jaime Mejía, en su "Manual de alelopatía básica y productos botánicos", recopila los recursos de las plantas colombianas, para reemplazar abonos y químicos que se utilizan en los cultivos.

vegetal con el empleo de químicos o trabajando la tierra intensivamente. **M**