

AGOSTO 2013



Boletín de Extensión

Luz Amarilla del Centro Demostrativo y Capacitación ProHuerta
Convenio INTA - Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias
Hospital Italiano

Responsable de la redacción: Departamento de Producción,
Extensión y Servicios FAYCAUM: Ing. Agr. Adolfo Boy,
Ing. Agr. Eduardo Merluzzi

Colaboran en esta edición: Ing. Agr. Adolfo Boy, Camilo Polti,
Eduardo Merluzzi, Sr. Juan Corteze y Daniel Piccirilli

Cursos

Novedades

Entrevistas

Recetas

UM UNIVERSIDAD DE MORÓN



CURSOS

En el Centro Demostrativo y de Capacitación Pro Huerta AMBA en La Matanza

Agosto

Curso de Huerta Orgánica. Miércoles de 10 a 13, a partir del 14 de agosto. Curso Cuatrimestral. Docentes: Degreef, Núñez, Merluzzi.

A partir de septiembre cursos mensuales:

- Compost y Lombricultura, Docente Merluzzi
- Plagas hortícolas y su control, Docentes Núñez, Merluzzi
- Buenas Prácticas Agrícolas, Docente Merluzzi

Informes e Inscripción en el Centro Demostrativo. Arieta 2400 de San Justo de lunes a viernes de 10 a 13.

En el Parque Avellaneda de la CABA

Curso	Docente	Duración	Día	Cupo	Inscripción
Bonsái	Fabián Rodríguez	ag-nov	Lunes	16-18	35
Prop.Plantas	Fabián Rodríguez	sep-nov	Sábado	16-18	35
Pl. Aromáticas	Fabián Rodríguez	sep-oct	Viernes	16:30 - 18:30	30
Energías Renov.	Daniel Heredia	ag-nov	Martes	9-12	36
Compost	Eduardo Merluzzi	agosto	Viernes	10-12	40
Plagas.Control.	Eduardo Merluzzi	sept.	Viernes	10-12	36
Buenas Prácticas	Eduardo Merluzzi	oct.	Viernes	10-12	40
Aves Silvestres	Manlio Landolfi	sep.	Viernes	15-17	40
Diseño E.V.II	Silvana Falco	ag-nov	Viernes	16 - 17:30	25

Inscripción en el Parque Avellaneda. Lacarra y Directorio, de lunes a viernes de 10 a 13. Zona de la Casona y del Tambo.

La inscripción de los cursos que se inician en agosto cerró en julio, pero los interesados en los cursos pueden acercarse el día de clases para consultar por cupos disponibles.

NOVEDADES

Actividad en la Huerta julio/agosto

Por Ing. Agr. Adolfo Boy

Es el momento de obtener los plantines de las especies sensibles al frío: tomate, pimiento, berenjena.

Si hacemos los almácigos en tierra ya preparada, sembrar en líneas separadas a 0,10 m y de un largo no mayor de 1 metro. Cubrir luego de la siembra con polietileno de 70 micrones colocado sobre arcos que superen en unos 0,20 m el nivel del almácigo.

Otra forma práctica es hacerlos en cajones playos, vasos de plástico o en las ya populares bandejas con celdas o alveolos; para el llenado de estos contenedores debe utilizarse una mezcla que asegure: buena retención de agua y eficiente aireación. El principal componente debe ser buena tierra negra, con alto contenido de humus, puede utilizarse lombricompuesto, que brinda retención de agua y nutrientes.

Para asegurar la aireación, se debe agregar algún material de partículas gruesas como perlita (de origen volcánico), vermiculita (mica), bolitas de telgopor o simplemente arena gruesa (bien lavada). La proporción de estos componentes no debería superar $\frac{1}{4}$ de la mezcla.

Un problema que siempre se presenta es el ataque de hongos del suelo que causan el damping off o mal de los almácigos, para evitarlo, colocar la mezcla al horno a 70°C durante $\frac{1}{2}$ hora (*hacerlo antes de agregarle bolitas de telgopor*) Otra medida para tener en cuenta es luego de la siembra utilizar como mantillo arena o vermiculita.

Cultivo de Chia (*Salvia hispanica*) en San Justo

Por Ing. Agr. Eduardo Merluzzi

Desde hace tres años se vienen realizando ensayos con el cultivo de Chía en el Centro Demostrativo de San Justo.

Este trabajo es parte de las actividades que se desarrollan para adaptación de diferentes especies en el Centro Demostrativo y de Capacitación Pro Huerta AMBA en La Matanza y así se han realizado ensayos con Chía, Amaranthus y Quinoa.

Dentro de los estudios se realiza seguimiento de plagas y enfermedades, de adaptación y de rendimiento en pequeñas parcelas demostrativas.

Los trabajos están a cargo del Ing. Eduardo Merluzzi y se cuenta con la colaboración de otros técnicos del Centro y la colaboración de técnicos del Museo de Ciencias Naturales Bernardino Rivadavia.

Las siembras de chía realizadas hasta el momento tuvieron buen desarrollo y las plantas alcanzaron alturas de hasta 2 metros. El ciclo desde siembra a cosecha se cumple en unos 8 meses.



En la Fotografía se observan plantas de Chía en el mes de junio





Curso de aromáticas para promotores

En el mes de julio se inició en el Centro Demostrativo y de Capacitación Pro Huerta AMBA en La Matanza el curso de Plantas Aromáticas para promotores del Pro Huerta. El responsable de dicho curso es el Ing. Agr. Camilo Polti. Sierras Chicas,



En la Fotografía se observa a Camilo junto a un grupo de promotores durante la presentación.

Fin de curso de Huerta Orgánica con festejos

Por Ing. Agr. Eduardo Merluzzi

El 26 de junio finalizó el curso de Huerta Orgánica en el Centro Demostrativo de San Justo, con un grupo muy comprometido y entusiasta que completó el mismo.

El curso tuvo muy buena participación y el día 3 de julio concurrió una parte de los alumnos para continuar algunas actividades de mantenimiento de la parcela didáctica. Ese día se enteraron por casualidad que cumplía años León Degreeef uno de los docentes. Los alumnos que finalizaron el curso, organizaron un encuentro sorpresa para festejar el cumple (una semana después) de León y darle continuidad a la participación de varios de ellos como huerteros, así

que el día 10 se volvieron a encontrar para festejar la finalización del curso y cantar el cumpleaños Feliz a León.

De los alumnos que finalizaron en curso, varios se han propuesto para ser incluidos como huerteros en el Centro Demostrativo.

Felicitaciones a todos y especialmente al cumpleaños León.



Reunión de Huerteros del Centro Demostrativo de San Justo

Por Ing. Agr. Eduardo Merluzzi

Como todos los meses se realizó la reunión mensual de Huerteros del Centro de San Justo. El encuentro se llevó a cabo el día 10 de julio y contó con la participación de un importante número de huerteros, a los que se sumó Juan Cañoneo que había estado ausente varios meses por problemas personales, con el deseo de reincorporarse a la huerta.

Participaron además 3 alumnas de la Escuela Diocesana de Servicio Social de la Universidad de Morón quienes bajo la tutela de la Profesora María Andrea Oros realizarán prácticas con los huerteros del centro durante cuatro meses como parte de sus

actividades curriculares.

También estuvieron presentes varios alumnos del último curso de Huerta Orgánica que se suman a los huerteros que trabajan en el Centro y se notificaron del reglamento de participación en el mismo. Darán continuidad a la parcela didáctica trabajando en la misma en una primera etapa. A todos les damos la bienvenida.

Reciclado de materiales en La Matanza

Con motivo de celebrarse el día del Medioambiente en el predio del Hospital Italiano de San Justo, tuvimos oportunidad de conocer diferentes emprendimientos, entre ellos la existencia de una Federación de Organizaciones de Recicladores denominada Fecootrana (Federación de Cooperativas de Trabajo para la Nueva Argentina), que se ha organizado para procesar y aprovechar residuos inorgánicos y papel, a través de diferentes cooperativas que trabajan

desde la recolección y acopio hasta el procesado e industrialización y salida de producto final obtenido como material recuperado y reelaborado, siendo el Hospital Italiano una de las organizaciones que apoyan esta actividad aportando materiales para su recuperación.



ENTREVISTAS

Huerteros del Centro de San Justo

Por Ing. Agr. Eduardo Merluzzi

Hoy entrevistamos a Juan que es Huertero en el centro desde el año 2009, luego de realizar el curso de Huerta Orgánica que se organiza en el Centro y tiene una parcela de 173 m² y realiza los trabajos junto con Blanca, compañera del curso de Huerta, con quien continúan trabajando juntos. Su parcela está ubicada a la entrada del Centro Demostrativo. Por allí circula mucha gente que queda sorprendida de lo que se hace en una huerta. Juan trata de cumplir con las pautas de la producción, pero le aporta su toque personal para darle un aspecto de pulcritud y prolijidad y como dice

Blanca, le gusta “hasta barrer la huerta” para que esté impecable.

Juan se acercó al centro para retomar una tradición de sus padres de hacer huerta orgánica. En la Ruta 3, tiene otra huerta con gallinas a la que les dedica los fines de semana. Está casado con Rosa, y tiene hijos todos casados. Su profesión fue la de mecánico hasta que decidió dejar de trabajar formalmente y dedicarse a la tierra. Es vecino del Centro. Su esposa aunque no participa activamente, lo acompaña, realiza las recetas para aprovechar la verdura que produce y lo acompaña en los eventos relacionados con la huerta.

Desde que inició la actividad, se hizo cargo de una parcela que tuvo que acondicionar para su producción.





Uno de sus objetivos es sacar cantidad y calidad en la producción. Tener una huerta muy ordenada y demostrativa. Le gusta sentirse satisfecho de lo que hace y obtener producción de calidad, en cantidad, tamaño y aspecto.

El beneficio que obtiene de la huerta es entretenerse, tener un lugar de esparcimiento al que le dedica un promedio de cuatro horas diarias para realizar las tareas. Entre otras cosas notó desde que está en el Centro que mejoró el peso y la forma de alimentación al realizar actividad física y por otro lado tuvo la satisfacción de sentir que aporta su trabajo y sus ideas para solucionar problemas y mejorar el Centro cada día.

Desde que inició sus actividades se destacó por ser un colaborador de los cursos de huerta que se dictan, y junto con Blanca llevan adelante el registro de pesadas de las cosechas obtenidas permitiendo tener una información de gran importancia, realizar producción de plantines para donaciones, intercambio o participación en eventos.

La producción que obtienen superó lo que consumían habitualmente lo que terminó produciendo un cambio en los hábitos de consumo donde se incrementaron la cantidad de hortalizas en la dieta y en la búsqueda de nuevas formas de cocinar, haciendo conservas y

otras formas de aprovechamiento de lo producido. Le gusta experimentar y realizar ensayos, así participo de ensayos bajo la dirección del Ing. Agr. Adolfo Boy en ajo, papa, batata y por iniciativa propia incorporó el tenerumen cuyo origen es europeo. Todas estas hortalizas quedaron incorporadas a la producción habitual del Centro.

Para finalizar, Juan nos cuenta que tenía experiencia en trabajos de huerta antes de realizar el curso, pero participar en el Centro lo ayudó a intercambiar ideas, adquirir nuevos conocimientos y compartir un espacio comunitario.



Juan trabajando en su parcela del Centro Demostrativo.

Noticias de la localidad de Virrey del Pino, entrevista a Camilo Polti

Por Ing. Agr. Eduardo Merluzzi

Hoy entrevistamos al Ing. Agr. Camilo H. Polti, técnico de Pro Huerta en Virrey del Pino y responsable de INTA en el sector agropecuario de la localidad. Camilo es además técnico del Centro Demostrativo y de Capacitación Pro Huerta AMBA en La Matanza, por convenio entre el Hospital Italiano, la Universidad de Morón y el INTA en cuyas instalaciones dicta

cursos de capacitación y también realiza encuentros con productores de la zona.

Camilo nos cuenta que en la zona de Virrey del Pino hay aproximadamente 2000 huerteros urbanos familiares y por el momento unos 30 pequeños productores comerciales a nivel familiar con superficies de entre 5 y 20 hectáreas. En estos momentos se está trabajando para generar un censo y conocer exactamente la cantidad de pequeños productores que existen.

Esos pequeños productores comerciales se han

organizado en una cooperativa la cual forma parte de la mesa local de pequeños productores familiares que está integrada por diferentes organizaciones de La Matanza, y que se reúne una vez por mes con el fin de generar políticas públicas y lograr que los pequeños productores sean reconocidos como productores formales a nivel estatal.

Camilo desde hace 7 años tiene por iniciativa propia un programa de radio. Desde hace 2 años el programa se realiza los sábados de 13 a 15, y se llama “De mi tierra” y se difunde por Radio 3 en el FM 101.7. También el programa se puede seguir por Internet en www.radio3sudamerica.com. En la primera hora se difunden los eventos del Pro Huerta, el calendario de siembra, se dan opiniones y consejos hacia la huerta respondiendo preguntas en vivo a los oyentes. En la segunda hora se presenta todo lo referido a los pequeños productores y sus problemáticas.

Nos cuenta además Camilo que se presentará “Matanza Expone” el día 1 al 4 de agosto en el predio de la Universidad Nacional de La Matanza. Van a estar presentes todas las industrias de La Matanza. También habrá un espacio en el que participará la mesa de productores locales.



RECETAS DE NUESTROS HUERTEROS

Por Ing. Agr. Eduardo Merluzzi

Hoy recetas con Papa del aire por Daniel

La papa del aire (*Sechium edule*, *Cucurbitaceae*), cuyo fruto es utilizado como hortaliza, tiene diferentes nombres comunes como chuchú, chayote, papa del aire, papapobre, etc.

Daniel es vecino y asiduo visitante del Centro Demostrativo y de Capacitación Pro Huerta Amba en la Matanza. Ha realizado durante el primer semestre del 2013 el curso de Huerta Orgánica en el Centro. De profesión es pizzero y aficionado a la cocina. Hoy nos comparte sus recetas con la papa del aire.



Daniel con la papa del aire recién cosechada y algunos de sus platos ya terminados (preparados en escabeche y en almíbar).

Papa del aire en escabeche

La receta se presenta con una base de dos papas del aire

Ingredientes:

- Dos papas del aire, maduras pero sin brotes
- Albahaca
- Ajo 2-3 dientes (a gusto)
- Ají molido
- Orégano fresco o seco
- Agua
- Vinagre blanco
- Aceite
- Hojas de laurel
- Pimienta en grano
- Pimentón dulce

Preparación:

Se debe tomar papa del aire que aún no haya brotado (previamente conviene frotarse las manos con manteca o aceite para evitar que se haga pegote en los dedos), pelarla, cortarlas al medio y sacarles la semilla y las partes duras próximas a la semilla con una cuchara. Se la debe cortar en gajos finos y se la pone a hervir en agua y vinagre (dos tazas de cada una) hasta cubrir. Hervir hasta que quede tierna pero que no se deshaga. Colar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Una vez fría mezclar en un bol el aceite, el orégano el ají, el vinagre y los demás condimentos con una o dos cucharaditas de pimentón dulce para que le dé color. Agregar la papa del aire fría, colocar la mezcla en frascos y cubrir con aceite. Conservar en la heladera y consumir dentro del mes.

Papa del aire saltada con ajo y perejil

Ingredientes para una porción:

- 1 papa del aire
- Dos dientes de ajo
- Un ramito de perejil
- Chorro de aceite de oliva o girasol
- Una o dos cucharadas de salsa de soja
- Si quieren salpimentar a gusto

Una papa del aire cepillada y con cáscara se coloca a hervir en una cacerola con agua suficiente.

Cuando está blanda con la consistencia de una papa hervida, retirarla del agua caliente y colocarla en agua fría para que se enfríe más rápido.

Una vez fría se pela (la cáscara sale fácil), se corta al medio a lo largo y con una cuchara se retira la semilla (la semilla se puede comer también) y la parte fibrosa que se desecha.

Se corta en cubos del tamaño que se desee. Poner en la sartén aceite y dorar los ajos, agregar la papa del aire, sartenear, cuando toma color agregarle el perejil, la salsa de soja, y servir.

Si quieren lo pueden salpimentar a gusto teniendo en cuenta que la salsa de soja ya tiene sal.

Se puede comer solo o utilizarlo como guarnición.





La papa del aire saltada y a punto para comer



Sacando la semilla y las partes duras

Papa del aire en almíbar

Ingredientes:

- 4 o 5 papas del aire (rinden aproximadamente 1 kg limpias y peladas)
- Azúcar 1 kg (misma cantidad que la papa del aire limpia y pelada)
- Ramita de canela
- Cáscara de limón o naranja (o las dos)
- 1 clavo de olor (opcional a gusto)

Preparación:

Pelar, limpiar y cortar en cubos la papa del aire, pesarla y agregar la misma cantidad de azúcar que de papa). Por ej. 1 kg de papa más 1 kg de azúcar más 1 litro de agua, poner los clavos la canela y el clavo de olor. Cocinar hasta que se ablande y quede espeso el

almíbar.

Dejar enfriar, colocar en frasco y luego a disfrutar. Guardar en heladera y consumir dentro del mes.

¡Le damos las gracias a Daniel por compartir sus recetas y esperemos que disfruten de las mismas!

