

Tipos de cultivos de huerta

Los principales **cultivos de huerta son las hortalizas y las plantas aromáticas**, estos cultivos se caracterizan por **sembrarse a menor escala y de manera más intensiva**. Se pueden clasificar **(1) según sus requisitos ambientales y (2) por sus características específicas y morfológicas**. Para escoger qué especies plantar, por un lado, **es esencial saber cuáles son capaces de adecuarse a las condiciones agroclimáticas de la zona**; por otro lado, se deben **conocer las características ligadas a la familia a la que pertenecen, su morfología y su relación con el medio**, ya que las especies de una misma familia suelen tener unos requisitos y problemáticas similares. Todo ello, nos permite la alternancia espacial y temporal de las especies **para obtener una mayor rentabilidad**.



Figura 1. Huerto de agricultura regenerativa en la finca Les Planeses (Cataluña), donde se lleva a cabo el sistema Polyfarming. Foto: Ángela Justamante.

Los cultivos de huerta (**Figura 1**) se caracterizan por estar sembrados en áreas de menor tamaño, de una manera intensiva y por tener un valor por unidad de área sembrada elevado. Los principales cultivos que se producen en los huertos son las **hortalizas**, pero también se incluyen las **plantas aromáticas o medicinales**. En el grupo de las **hortalizas**, que no tiene ningún fundamento botánico, se engloban las llamadas verduras, legumbres y frutos o raíces de algunas plantas (algunos ejemplos son tomates, zanahorias, pimientos...). Las **plantas aromáticas** suelen acompañar a las hortalizas, ya que son muy fáciles de cultivar y contribuyen de manera positiva al cultivo, entre otras cosas, favorecen la polinización, alejan a las plagas y atraen insectos beneficiosos que las protege. Las especies más utilizadas son la albahaca, la lavanda, la menta o el romero, entre otras.

■ Clasificación de los cultivos hortícolas según sus requerimientos ambientales

En el cultivo de huerta es necesario conocer las **condiciones agroclimáticas** de la zona para poder plantar especies que puedan adecuarse a esas condiciones durante su periodo de crecimiento. Entre las características climáticas más importantes se encuentran la **temperatura, los periodos libres de heladas, la estación del año**, que determina la variación diaria de temperatura, y el **número de horas de insolación o la distribución de las lluvias**. También se deben tener en cuenta las características del suelo, como pH, salinidad, textura y estructura. De entre este conjunto de factores, dos de los más utilizados para la clasificación de las hortalizas son:

• Según **sus requisitos térmicos**:

- **Cultivos de estación fría tolerantes a las heladas**: brócoli, haba, lechuga o zanahoria.
- **Cultivos de estación fría no tolerantes a las heladas**: cebolla, puerro, ajo o espárrago.
- **Cultivos de estación cálida con temperaturas medias mensuales entre 18-30°C**: tomate, maíz, melón o pepino.
- **Cultivos de estación cálida con temperaturas medias mensuales superiores a 21°C**: berenjena o sandía.

• Según la **tolerancia a la salinidad del suelo** se clasifican en:

- **Cultivos sensibles a la salinidad**: zanahoria, fresa o cebolla.
- **Cultivos moderadamente sensibles**: patata, nabo o maíz.
- **Cultivos tolerantes a la salinidad**: remolacha, calabacín o cebada.

Los **cultivos y las variedades locales** son aquellos que están más adaptados a las condiciones de crecimiento de cada zona. Se caracterizan por tener una **elevada diversidad genética, ser más resistentes** a los ataques de los organismos que se alimentan de ellas. En cuanto a las variedades híbridas, se han extendido ampliamente porque son más productivas que las variedades locales y sus productos más homogéneos, pero al contrario que las variedades locales, necesitan una mayor cantidad de insumos externos para su crecimiento y protección.



Figura 2. A: Cultivo de acelgas, familia botánica Quenopodiáceas . Foto: MJ Broncano. B: Cultivo de tomates, familia botánica Solanáceas. Foto: Pikist, CCO.

■ Clasificación de los cultivos hortícolas según sus características específicas y morfológicas

Un huerto suele contener diferentes tipos de plantas hortícolas tanto en el espacio (**policultivos**) como en el tiempo (**rotaciones**). Esta diversidad se asocia a una mayor producción y rentabilidad de los cultivos, pues implica diferentes aprovechamientos de los recursos: tanto a nivel aéreo (luz) como del suelo (agua y nutrientes).

Para decidir qué especies plantar en el huerto y cuándo hacerlo, es necesario saber a qué familia pertenecen las plantas, ya que las especies de la misma familia suelen tener necesidades y problemáticas muy similares. También es importante conocer la forma y la **profundidad de las raíces** y, así, evitar el solapamiento y la competencia a nivel subterráneo. Otros aspectos a tener en cuenta son: 1) la parte de **la planta que se aprovecha** y 2) el tipo de aporte que la planta realiza en el medio donde crece, puede ser fertilizante o bien extractora de nutrientes.

Los cultivos hortícolas pueden clasificarse según la familia botánica, su ciclo de vida, la profundidad de sus raíces o en función de la parte de la planta que se aprovecha. En concreto:

- Según la **familia botánica a la que pertenecen:**

- **Compuestas:** Lechuga, escarola, alcachofa o girasol.
- **Crucíferas:** col, nabo o rábano.
- **Cucurbitáceas:** calabaza, melón, pepino o sandía.
- **Leguminosas:** garbanzo, guisante, haba, judía o lenteja.

- **Liliáceas:** ajo, cebolla, espárrago o puerro.
- **Quenopodiáceas:** acelga (**Figura 2A**), espinaca o remolacha.
- **Solanáceas:** berenjena, patata, pimiento o tomate (**Figura 2B**).
- **Umbelíferas:** apio, chirivía, perejil o zanahoria.

- Según su **ciclo de vida:**

- **Anuales:** patata, berenjena, calabaza, pepino, haba, espinaca o lechuga.
- **Bianuales:** coliflor, nabo, rábano, zanahoria, apio, acelga o puerro.
- **Perennes:** alcachofa, fresa, espárrago o ajo.

- Según la **profundidad de sus raíces:**

- **Superficiales** (45-60 cm): ajo, apio, cebolla, coliflor, endivia, lechuga, patata, puerro o rábano.
- **Intermedias** (90-120 cm): berenjena, guisante, melón, pepino, pimiento, zanahoria o haba.
- **Profundas** (>120cm): alcachofa, calabaza, chirivía, sandía, tomate o cardo.

- Según la **parte de la planta que se aprovecha:**

- **Raíces y tubérculos:** patata, rábano, nabo o zanahoria.
- **Flores, semillas y frutos:** haba, guisante, coliflor, calabaza, melón o alcachofa.
- **Hojas:** col, lechuga o escarola.
- **Bulbos y tallos:** ajo, cebolla, espárrago o puerro.