

(Turismo Urbano-Rural y Educación Ambiental:

Programa de educación ambiental para el turismo
desde y en una huerta ecológica utilizando
como medio su restaurante)

LA HUERTA DE SAN LORENZO. Centro de Educación y Turismo Agroecológico

M^a Rosario Domínguez Jimeno

(Introducción)

El programa educativo que a continuación se desarrolla tuvo lugar en La Huerta de San Lorenzo, Centro de Educación y Turismo Agroecológico. Este es un equipamiento ubicado en la ciudad de Segovia, en el barrio de San Lorenzo, en la confluencia del río Cigüñuela y el Eresma, en pleno cinturón verde de la ciudad.

En Segovia, como en todas las ciudades medievales, estos espacios periurbanos dedicados a la horticultura están íntimamente relacionados con la historia, la cultura, el paisaje y la economía de la ciudad. En Segovia estos espacios están amenazados por la especulación urbanística y, por tanto, abocados a su desaparición, con lo que se pierde de esta forma parte de nuestra cultura, raíces e identidad y, ahora también, de nuestra salud, tanto física como psíquica.

Las huertas han perdido su función económica de autoabastecer a la ciudad. De extensión reducida en su mayoría, difícilmente pueden competir con la mecanización y producciones intensivas hortícolas de otras partes de la península.

En una de estas huertas es donde se ha creado este equipamiento: La Huerta de San Lorenzo, donde además del espacio cultivado como tal, de una hectárea, y con el fin de sacar rendimiento y productividad a todo, se rehabilitaron los edificios existentes y las actividades que se ofrecen son:

- Alojamiento rural pero dentro de la ciudad.
- Restaurante ecológico con la utilización de las materias primas de la misma huerta.
- Programa de educación ambiental alrededor de la salud, alimentación y la ecología.
Tomando como referencia el equilibrio ecológico de la propia huerta.

Tanto el propio proyecto de “La Huerta de San Lorenzo. Centro de educación y turismo agroecológico”, como su programa educativo se enmarcan, dentro de la Estrategia de Educación Ambiental de la Junta de Castilla y León, concretamente dentro de los objetivos:

- “Impulsar la realización de actividades y programas de educación ambiental desde los alojamientos de turismo en el medio rural.
- Promover e incentivar la educación ambiental ligada a las iniciativas y actividades de turismo en el medio rural.
- Desarrollar desde los equipamientos turísticos acciones de comunicación ambiental dirigidas a implicar a los turistas en un uso ambiental adecuado de las instalaciones y del entorno”.

De hecho se puede considerar como uno de los pocos equipamientos de turismo rural que ofrecen a la vez programas de educación ambiental.

La singularidad del proyecto y del programa educativo reside en la utilización de este espacio periurbano, eminentemente rural y amenazado por la especulación urbanística, como espacio para la educación ambiental y el turismo, alrededor de la relación existente entre la ecología, la salud, la alimentación y la huerta, así como la diversidad de los destinatarios de las actividades, que han sido y son: turistas, familias, niños/as y adultos; diferenciando dichas actividades según el perfil y grupo de destinatarios.

(Objetivos)

GENERALES DEL PROYECTO:

- Reivindicar el lugar que corresponde a las huertas dentro de la historia, cultura y paisaje de Segovia y recuperar toda su cultura y el “arte de trabajar la tierra” como recurso educativo.
- Ofrecer un ejemplo de proyecto y actividad en el marco del desarrollo sostenible y la educación ambiental.
- Contribuir a la salud física (a través de su comida ecológica y de su alojamiento, donde el canto de los pájaros y el susurro del agua y el viento te acompañan) y psíquica (te sentirás bien sólo con observar la huerta y el paisaje y mejor si participas de alguna de sus actividades).

ESPECÍFICOS DEL PROGRAMA EDUCATIVO:

- Aprender a interpretar el paisaje, es decir, conocer cómo y por qué es así qué nos cuentan las rocas, el suelo, los árboles..., cuál es la historia de la ciudad desde sus valles y sus huertas. En definitiva aprenderemos a desentrañar los misterios encerrados en sus muros, en sus árboles y en su aire. A conocer mejor la ciudad.
- Conocer cómo es una huerta ecológica, quién vive en ella y cómo todo debe estar en armonía y equilibrio.
- Aprender pequeños gestos y acciones que están en nuestra mano para contribuir a mantener la armonía y el equilibrio de lo que nos rodea, del cual depende nuestra salud y bienestar.

(Recursos Humanos)

El proyecto como la filosofía del programa educativo se ha planteado y desarrollado por M^a del Rosario Domínguez Jimeno, bióloga ambiental de formación, con 14 años de experiencia como educadora ambiental, 10 de ellos trabajando en el Centro Nacional de Educación Ambiental (CENEAM) en Valsaín (Segovia), además de en otras administraciones y empresas. También es hortelana de corazón, ya que la huerta ha sido trabajada desde siempre por la familia.

Forman parte del equipo dos personas profesionales de la hostelería y cuenta con la ayuda familiar para trabajar la huerta.

(Recursos Materiales)


Los recursos materiales utilizados han sido: prismáticos, lupas, guías de campo, proyector de diapositivas, materiales propios de la huerta y del restaurante como hortalizas, aceite usado, envases, etc. y material fungible como cartulinas, papel, etc.

(Fuentes de Financiación)

Propias de La Huerta y de la cuota de las personas participantes.

(Descripción del Proyecto)

El proyecto mencionado es fruto de la defensa del suelo periurbano de la ciudad ante la amenaza de la especulación urbanística y, por lo tanto, de que quede sepultada bajo el hormigón una tierra fértil que tanto ha significado para la historia, la economía, la cultura y el paisaje de la ciudad. Es un proyecto en el marco del desarrollo sostenible. En él se intenta cerrar ciclos y hacer lo que siempre se ha hecho en el campo, en el medio rural y en los pueblos antes de que surgiera la “fiebre” por producir y producir sin saber hacia dónde ni para qué.



En La Huerta existen animales de granja como gallinas, conejos, pavos, patos, ovejas, etc. Ellos se encargan de aprovechar los restos de las hortalizas que en el restaurante no se utilizan y además nos dan el estiércol que se mezcla con los demás restos vegetales y materia orgánica que proceden del restaurante. De esta manera, se controla la calidad del compost que volverá de nuevo a fertilizar la tierra volviendo a ella lo que de ella salió, y con esto además se reduce bastante el cubo de la basura ya que también se separan el papel y el vidrio.

En el restaurante se consume lo que la huerta produce. El tipo de **comida** que se ofrece es **ecológica**; ahora que tanta inseguridad hay con el origen y calidad de los alimentos, nosotros garantizamos su calidad y su valor nutricional. Las verduras están recién cogidas de la huerta, todo lo demás se adquiere con su certificado de materia prima ecológica correspondiente a productores de la zona o lo más cercanos posibles, con el fin de evitar gastos de transporte, energía y la consiguiente contaminación.

A los comensales se les explica lo que significa todo esto relacionándolo con la alimentación y la salud. Es un momento en el que están dispuestos a escuchar, eso sí, siempre midiendo cómo, qué y cuánto se cuenta en función del interés de los destinatarios.

El alojamiento, cuatro habitaciones, sirve de complemento a todo el resto de las actividades en las que, además, la gente alojada puede participar.

Las actividades que se ofertan están relacionadas con la tierra y todo el ciclo natural:

- *Trabajar la tierra.* Se ofrece esta posibilidad a la gente que esté alojada y quiera conocer el funcionamiento y el trabajo de la huerta.
- *Talleres:* hacer jabón, estudio y conocimiento de plantas medicinales y aromáticas, elaboración y seguimiento del compost, reconocimiento y estudio de plantas y animales, etc.
- *Programas educativos:* sobre los ciclos naturales de la tierra, interpretación del paisaje, historia y huertas.
- *Actividades culturales:* se programan actos, eventos, charlas, etc., sobre la salud, alimentación, mercado, sistema económico, relaciones con el tercer mundo, etc.
- *Cursos:* se programan cursos cortos sobre: cocina natural, alimentación, consumo, técnicas de relajación, plantas silvestres comestibles, medicina natural, etc.

El verano de 2002 se puso en marcha el programa educativo: “meriendas y cenas ecológico-educativas”. Éstas consistían en una serie de actividades de educación ambiental adaptadas al perfil del grupo de destinatarios, junto con una merienda o una cena.

El programa desarrollado se especifica a continuación:

LAS MERIENDAS PARA NIÑOS/AS Y FAMILIAS:

Los viernes de junio y julio de 19:30 a 21:00 horas.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

Viernes 7 de junio: Destinatarios: *familias*

Celebración del Día Mundial del Medio Ambiente. Cuentacuentos y juegos ecológicos, en los que participa toda la familia y que nos ayudarán a conocer la ecología de la huerta y la interrelación entre el mundo vegetal, el animal y las conductas humanas.

Viernes 14 de junio. Destinatarios: *niños/as de 4 a 6 años*

Vamos a conocer la huerta: qué es, quién vive, cómo se trabaja.

Viernes 5 de julio. Destinatarios: *niños/as de 7 a 10 años*

¿Quién vive en la huerta? Identificación de animales y plantas.
La recolección en la huerta.

Viernes 12 de julio. Destinatarios: *familias*

Jugar como jugábamos. La imaginación, los juguetes y el reciclado (juegos tradicionales y fabricación de juguetes con elementos naturales y reciclados).

Viernes 19 de julio. Destinatarios: *familias*

Qué podemos hacer en La Huerta para mejorar el medio ambiente:
Fabricación de jabón, insecticida natural...

• Campamento de verano urbano - rural en La Huerta de San Lorenzo

Los niños y niñas durante el mes de julio tuvieron la oportunidad de pasar las mañanas de 9:00h a 15:00h aprendiendo y descubriendo el mundo rural (los animales de granja y la huerta) y su entorno natural, además de conductas positivas hacia el medio ambiente en las actividades de educación ambiental programadas y adaptadas a los distintos niveles educativos.

- Del 1 al 5 de julio para niños/as de infantil.
 - Del 8 al 12 de julio para niños/as de primaria primer ciclo.
 - Del 15 al 19 de julio para niños/as de primaria segundo ciclo.
- Nº de alumnos** por grupo: máximo de **15** niños/as.

LAS MERIENDAS Y LAS CENAS PARA ADULTOS:

MERIENDA CON CHARLA DE EXPERTOS sobre temas relacionados con las huertas, la ecología, la alimentación y la salud.

PROGRAMA DE CHARLAS:

Sábado 1 de junio de 19:30 a 21:00 horas:

“Las huertas de Segovia. Su Importancia económica, paisajística y cultural desde la edad media hasta la actualidad”. Charo Domínguez Jimeno. Bióloga, educadora y hortelana.

Sábado 8 de junio de 19:30 a 21:00 horas:

“Cuando eliges lo que comes, decides tu salud”. Palmira Pozuelo. Farmacéutica, Diplomada en Alimentación y Nutrición Aplicada y directora del Laboratorio Alkemyla.

Sábado 15 de junio de 19:30 a 21:00 horas:

“Las plantas y la cultura humana: Etnobotánica”. Emilio Blanco. Botánico autor de numerosas publicaciones.

Viernes 21 de junio: “Fiesta del Solsticio de Verano”

Actividades programadas:

- Cuentacuentos.
- Significado y magia del solsticio de verano. Palmira Pozuelo.
- Espectáculo de danza oriental.
- Danzas del mundo.

La entrada es libre, para cenar conviene reservar.

Sábado 6 de julio de 19:30 a 21:00 horas:

“La agricultura ecológica y el medio ambiente, ¿una moda o una necesidad?”. Julio Arroyo. “Río Pradillo” en Cercedilla.

Sábado 13 de julio de 19:30 a 21:00 horas:

“Repercusiones de los transgénicos en la agroalimentación”. Pepe Guerrero, comisión de transgénicos. Ecologistas en Acción.

CENA CON ITINERARIO NOCTURNO: “El despertar de los sentidos ”

Objetivo:

Potenciar y sensibilizar los sentidos y desde ellos llegar a conocer la historia y los misterios encerrados en los muros, en los árboles, en el suelo y en el agua del valle del Eresma.

¿Cuándo?:

Los viernes del mes de julio a partir de las 22:00 horas.

¿En qué consistió?:

Se comenzó en La Huerta con una cata de vino de nuestra tierra en la que colaboraba la Asociación de Sumillier de Segovia. Ésta nos permitió descubrir olores y sabores además de la importancia del vino, sus propiedades, etc..., y nos permitió conectar con la historia de la ciudad comentando dónde se cultivaba el primer vino de Segovia, cómo era el paisaje, etc. La degustación de platos elaborados con los ingredientes de la huerta nos permitió descubrir sabores olvidados y además conocer la importancia de las huertas, del suelo y del agua en la historia de la ciudad, desde la época de los romanos.

Ya en la ALAMEDA (primer parque público de la ciudad a 20 metros de La Huerta) se continuó con el tema del agua, que crea el suelo, mueve molinos y batanes, acuña moneda..., crea riqueza; la historia del barrio de San Lorenzo, también aquí y se contó la historia del Monasterio de Los Huertos y la Ermita de Santa Ana, la Casa de la Moneda, el propio parque, el Parral y las leyendas, además de descubrir la ecología del valle, sus habitantes, sus olores, sus sensaciones...

El recorrido finalizaba en el Monasterio del Parral.

MERIENDA CON ITINERARIO ECOLÓGICO-EDUCATIVO

¿Cuándo?:

Los jueves de los meses de junio y julio de 19:30 a 21:00 horas.


¿En qué consistió?:

El itinerario **“de La Huerta al Parral paraíso terrenal”** permitió conocer y desentrañar los misterios encerrados en los muros, en el suelo y en los árboles del valle del Eresma.

La Alameda del Parral es una zona de la ciudad muy visitada en verano por los propios ciudadanos, a su vez grandes desconocedores de los valores y los tesoros que encierra su ciudad. Por otro lado estas zonas también debían de ser visitadas por los turistas que generalmente vienen de grandes ciudades deseosos de descubrir espacios donde se conjugue la historia, la ecología, la tranquilidad y la armonía, además de ofrecerles la visión de una ciudad agradable que conjuga los valores del desarrollo sostenible, creando espacios verdes y el respeto a los valores naturales y alargándoles indirectamente la estancia en la ciudad con más espacios para visitar y más actividades para realizar.

METODOLOGÍA DE LOS ITINERARIOS:

Los itinerarios son de autodescubrimiento dirigido. Una persona dinamiza el grupo y dirige las actividades, que potencian el uso de los sentidos a lo largo del recorrido, además de llevar el hilo conductor de los contenidos que se van a desarrollar.



En la Alameda del Parral, de modo sorpresivo, tienen entrada unos personajes teatralizando leyendas, los mitos y los misterios encerrados en sus muros.

(Resultados Obtenidos)

La diversidad de actividades favoreció la participación de todo tipo de público. Todas las actividades tenían un número de plazas limitado. Este número oscilaba entre 15 y 30 personas como máximo dependiendo del tipo de actividad. Con esto se pretendía primar la calidad a la cantidad. Participaron alrededor de 500 personas en todo el programa educativo procedentes de Segovia y provincia, Madrid y turistas de otras provincias e incluso de otros países de la Unión Europea como Bélgica, Inglaterra y Francia.

(Previsiones de Futuro)

El programa de educación ambiental está en sus inicios. Se tiene previsto la realización de un centro de interpretación en uno de los edificios existentes sobre el suelo, las huertas como espacio de naturaleza humanizado y la ecología. Alrededor de esto se harán girar programas y actividades específicas para Centros Educativos y demás colectivos especialmente el sector de la Tercera Edad.