



Pacto de Milán

Actualmente, más del 50% de la población mundial vive en áreas urbanas, un porcentaje que se prevé aumente al 66% hacia el 2050. Proveer de alimentos de calidad a todo el mundo de forma sostenible es un reto que afecta especialmente a las ciudades.

Durante la Expo de Milán de 2015, dedicada a dos de las emergencias más graves del tercer milenio, la seguridad alimentaria y desarrollo sostenible, la ciudad anfitriona promovió un protocolo internacional. Este trató de involucrar al mayor número posible de ciudades del mundo para el desarrollo de sistemas alimentarios basados en los principios de sostenibilidad y justicia social. Este compromiso de coordinación de las políticas alimentarias internacionales, conocido como el [Pacto de Política Alimentaria Urbana de Milán](#) (Milan Urban Food Policy Pact -MUFPP) contó con [138 ciudades firmantes](#), 14 de ellas españolas, de las cuales Málaga y [Córdoba](#) son los representantes andaluces.

Este marco estratégico del Pacto de Milán es de carácter voluntario. Su propósito es ofrecer una serie de opciones estratégicas a las ciudades interesadas en lograr sistemas alimentarios más sostenibles.

Cuenta con un conjunto de 37 acciones dirigidas a:

- Promover dietas sostenibles y una mejor nutrición.
- Asegurar la equidad social y económica.
- Promover la producción alimentaria.
- Mejorar el abastecimiento y la distribución alimentaria.
- Limitar el desperdicio de alimentos.
- Preparar un contexto favorable para una acción eficaz (gobernanza).



El ayuntamiento de Córdoba en la sesión plenaria del pasado 11 de noviembre de 2016, acordó adoptar el Pacto de Milán, proponiendo una metodología de trabajo para su implementación. En base a esta, durante los meses de enero y marzo de este año tuvieron lugar sendas jornadas de trabajo para abordar la aplicación del Pacto a la ciudad. Desde el ayuntamiento estudian la implementación de acciones que podrían ir encaminadas a: la reducción de los desperdicios de alimentos, el desarrollo de canales cortos de comercialización de productos ecológicos, el incremento del número de huertos urbanos y la incorporación de menús ecológicos en los centros escolares.

Resultan evidentes las sinergias que se pueden establecer entre la adhesión de Córdoba al Pacto de Milán y el hecho de que la ciudad sea la sede de BioCórdoba, una de las ferias de productos ecológicos referentes en el ámbito nacional y que este año celebrará su XXI edición.

Huerto del mes: Los Huertos Sociales de San Juan de Aznalfarache (Sevilla)

La Asociación de Mujeres Libres del Aljarafe, ante la dramática situación que padecían en el seno de sus familias, afectadas por el desempleo y la depresión, decidió promover la creación de los Huertos Sociales de San Juan de Aznalfarache. Para ello, en una primera fase, el ayuntamiento de la localidad cedió en 2012 un terreno de más de 6.000 m² ubicados junto al río Guadalquivir, en la zona conocida como “Los naranjos”. Con posterioridad, amplió el terreno con una segunda fase de 5.000 m².

Los huertos permiten a personas, la mayoría de ellas desempleadas, cultivar parcelas de en torno a 70 m², siendo las frutas y verduras cosechadas para consumo propio, nunca para venta. Estas parcelas se reparten según la situación laboral o social. Así el 60% de éstas son para personas en situación de desempleo, el 30% para jubiladas, un 5% para personas con alguna discapacidad y otro 5% para personas empleadas. Es de destacar que, a pesar de que el proyecto ha sido promovido por la asociación de mujeres, este se autogestiona por las propias personas hortelanas, siendo la mayor parte de ellas hombres.



Huertos de San Juan de Aznalfarache (Sevilla)

Aunque el conjunto de los huertos se rige por un único [reglamento](#) la autogestión de las dos fases se realiza por colectivos independientes, teniendo cada uno de ellos sus propias asambleas mensuales. Ello se debe a que la situación es distinta. Mientras que la primera fase tiene cierta evolución, la segunda está afrontando problemas iniciales, como vallados, repartos, etc. Ello no quita que en un futuro ambos colectivos pudieran terminar fusionándose.

En un inicio los gastos se sufragaron con el pago de 4 euros por parte de las personas hortelanas, pero dada la situación económica de muchas de ellas se decidió cubrirlos mediante la venta de papeletas para la realización de rifas. Afortunadamente, la situación económica de estas personas ha mejorado.

El Ayuntamiento, además de las parcelas, ha aportado el vallado perimetral y puesto a disposición agua de riego mediante un camión cisterna. Ahora las personas hortelanas esperan finalizar los trámites para crear un pozo que abastezca a todas las parcelas, ya que necesitan más agua. El resto de materiales necesarios en las infraestructuras de los huertos han sido conseguidos o fabricados por los propios colectivos, como el vallado interior, elaborado a partir de palets.



Aspectos prácticos del huerto: Las plantas silvestres comestibles del huerto – Segunda parte

El tránsito entre la primavera y el verano es una de las mejores etapas para aprovechar las hierbas espontáneas que crecen en los huertos. Contribuyen a complementar la dieta en un momento en el que los productos de la huerta escasean. Las hortalizas de invierno están terminando de producir y subiéndose a flor. Las de verano, por su parte, se están trasplantando y aún no han empezado a dar cosecha.

La verdolaga (*Portulaca oleracea* L.), una hierba típica de primavera y verano, lleva ya varias semanas germinando, siendo sus brotes tiernos muy apreciados (hojas y tallos). De hecho, esta ha sido una planta de consumo tradicional en muchos de nuestros pueblos. Se considera una excelente planta de ensalada por su textura crujiente y suave, y por su agradable sabor agridulce.

También puede conservarse en vinagre y consumirse a modo de pepinillos. Los revueltos y tortillas de verdolaga, o su consumo a modo de espárragos cocidos, son también parte de la cultura gastronómica popular. Cocidas al vapor, junto a unas patatas, y con un chorreón de buen aceite, constituyen un plato consistente.

Por otro lado, las hojas del cenizo (*Chenopodium album* L.) tienen un sabor muy delicado que recuerda, aunque más fino, al de las espinacas. Curiosamente pertenecen a la misma familia (Quenopodiáceas). Es una planta excelente como base para la preparación de ensaladas y como verdura cocida, simplemente al vapor para apreciar mejor su sabor, o preparada de diversas formas al igual que la espinaca.

Una hierba que también debe ser considerada en estas fechas es el bledo (*Amaranthus retroflexus* L.), cuyas tiernas hojas, aunque de sabor poco pronunciado, pueden utilizarse en las ensaladas. Las hojas más desarrolladas se pueden cocinar de cualquier forma como si fueran espinacas. En las plantas desarrolladas, las hojas que todavía son tiernas y flexibles, en el extremo de los tallos, así como sus inflorescencias jóvenes, también pueden consumirse. Los bledos, al igual que otras especies de su familia son consumidas por los indios sudamericanos, que incluso las cultivan. Actualmente existen variedades de amarantos que están empezando a introducirse en el sur de la Península Ibérica como nuevos cultivos emergentes.



La verdolaga es una de las plantas silvestres de los huertos más utilizadas en la gastronomía popular

Cambios de tendencia en la comercialización de productos ecológicos

Desde los inicios de la producción ecológica certificada, la comercialización de los productos ecológicos se ha visto muy marcada por una serie de circunstancias:

- ▶ Se trata de un modelo en el predominan la producción vegetal frente a la animal.
- ▶ La industria elaboradora suele ser de un tamaño relativamente pequeño y orientado al procesado de productos vegetales, lo que ha condicionado la amplitud y variedad en la oferta de productos ecológicos.
- ▶ La comercialización de los productos ecológicos está territorialmente poco equilibrada y es muy atomizada. Esto implica que las redes logísticas encuentren dificultades para la distribución.
- ▶ La demanda de estos productos ha sido tradicionalmente limitada, circunscrita a segmentos de mercado y consumo minoritarios, específicos y con perfiles de consumidor diferentes a los convencionales; frente a una gran mayoría de consumidores convencionales poco conocedores del producto ecológico y menos interesados en el mismo

Estas circunstancias definen un mercado interior de los productos ecológicos basado en un modelo mediterráneo, en el que la mayor parte de la venta se hace en el canal especialista (supermercados y tiendas ecológicas, dietéticas, herbolarios y parafarmacias, además de a través de la venta directa), existiendo hasta no hace mucho un fuerte desinterés por parte de la distribución organizada (grandes superficies).

En los últimos años esta situación está cambiando sustancialmente. El interés del cliente de alimentación convencional por el producto ecológico ha aumentado, empujado por la consolidación de tendencias de consumo orientadas, cercanas o asimilables a la producción ecológica (salud, origen, preocupación por el medio ambiente, localismo, etc.); por el aumento y diversificación de la producción y elaboración; y por un progresivo aumento de puntos de venta de productos ecológicos. Esto, consecuentemente, está produciendo una mayor inclinación de productores y elaboradores convencionales por este mercado.

Actualmente existe un creciente interés de la distribución organizada por la producción ecológica, manifestado a través de una mayor presencia de estos productos en los lineales de venta y de surtidos más completos. Esto ha dado lugar a una mayor exposición del consumidor convencional a este tipo de productos, aumentando su conocimiento e interés por ellos.

Elaborado a partir de: [MAPAMA](#)



Alimentos Ecológicos



Reseñas de actualidad

- ▶ Los huertos ecológicos urbanos son el [emprendimiento de moda](#).
- ▶ Entre las [potencialidades y la prepotencia](#) de la agricultura urbana.
- ▶ Huertos verticales para las ciudades de [África](#).
- ▶ ¿Puede un huerto urbano ayudarte a [ahorrar dinero](#)?
- ▶ 50 usuarios de los huertos de ocio realizan una [visita lúdica formativa](#) a los huertos de Ronda.
- ▶ El programa municipal de huertos urbanos de Sevilla supera los [400 talleres](#).
- ▶ Los planes de [París](#) para fomentar la agricultura urbana y construir jardines públicos este 2017
- ▶ [Ventajas](#) de cultivar tu propio huerto ecológico.
- ▶ La [apuesta](#) por los huertos urbanos es cada vez mayor.
- ▶ [Trece universidades](#) participan en el encuentro sobre huertos educativos en Universidad Autónoma de Barcelona.
- ▶ La apuesta por los huertos urbanos es cada vez mayor gracias al [respaldo de los ayuntamientos](#).
- ▶ Otras noticias de [Antequera](#) (Málaga) [Cenes de la Vega](#) (Granada), [Rincón de la Victoria](#) (Málaga), [Vélez-Málaga](#).

Agenda

- ▶ [Vida Sana/Triodos - 4ª edición del Premio Huertos Educativos Ecológicos](#). Dirigido a centros educativos de todo el país y organizaciones sociales que desarrollen un proyecto de huerto ecológico con fines educativos, tiene cuatro primeros premios de 1.000 euros para las categorías de Infantil, Primaria, Secundaria y agricultura social. Hasta el 15 de julio, tanto los centros escolares como las organizaciones sociales de toda España podrán enviar la memoria de sus proyectos, tal como consta en las bases del premio.
- ▶ [8º Foro de inteligencia y sostenibilidad urbana: Greencities](#). Del 6 al 8 de junio en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma)
- ▶ [Curso de alimentación, biodiversidad y cambio global. ¿Nos comemos el mundo?](#) Del 2 al 4 de junio en el Parque de Miraflores de Sevilla

Documentos de interés

En el año 2012 las Naciones Unidas lanzaron la campaña El Reto del Hambre Cero. Como es fácil de comprender, esta campaña sigue siendo plenamente actual. Sus principales metas son:

- ▶ Que el 100% de las personas tengan acceso a una alimentación adecuada durante todo el año.
- ▶ Cero retraso en el crecimiento en niños y niñas en la primera infancia.
- ▶ Que todos los sistemas alimentarios sean sostenibles.
- ▶ Aumentar un 100% la productividad y el ingreso de los pequeños productores.
- ▶ Cero desperdicio de alimentos y pérdidas post-cosecha.

[Acceso a la campaña](#)



Este boletín no se entendería sin la colaboración de las personas implicadas en torno a los huertos sociales de autoconsumo, por lo que si tienes alguna información que consideres de interés para el mismo, como noticias, eventos o reseñas sobre huertos existentes, o si deseas suscribirte a este boletín, puedes dirigirte a: agriculturaecologica.agapa@juntadeandalucia.es