

Fecha 15.08.2023	Sección Metrópoli	Página 21
---------------------	----------------------	--------------

CULTIVAN NOPALES, MANZANAS Y HIERBAS

Huertos de azotea alimentan a chilangos

GLORIA LÓPEZ

Las lechugas y frutas de temporada de restaurantes de la Condesa crecen en estos campos urbanos

En medio del bullicio de la Ciudad de México, las azoteas se han convertido en huertos urbanos llenos de plantas comestibles que ofrecen a la gente un consumo más saludable.

En una de las avenidas más conocidas y transitadas de la ciudad de México, Paseo de la Reforma 742, Sergio intercambia su composta por plantas y verduras libres de pesticidas. Se trata del Huerto Tlatelolco, uno de los 200 huertos urbanos que tiene la capital del país, al que acude cada semana para intercambiar productos orgánicos y comer de una manera más saludable.

“Vengo a cambiar mi composta porque nos dan tierra, semillas o mixes, que son ensaladas que traen acelga, espinacas y varios tipos de lechugas. Son porciones muy buenas que alcanzan hasta para tres personas”, explicó.

En este espacio también se producen alimentos para algunos negocios. Las camas de lechuga, flores comestibles y algunas frutas de temporada son alimentos especialmente cultivados para restaurantes de la misma ciudad, quienes prefieren productos orgánicos para sus clientes.

El personal de Huerto Tlatelolco todos los días riega y cuida el cultivo solicitado por los restaurantes, principalmente de la zona Condesa, para que una vez que estén listas las cosechas puedan consumir los alimentos de temporada.

“Tenemos más de 120 variedades de plantas y flores comestibles entre los árboles frutales, hortalizas y hierbas. También ven-

demus algunas especialidades como flores o frutas exóticas que consumen algunos restaurantes, eso nos ayuda a sostener el huerto financieramente”, explicó Gabriela Vargas Romero, directora de Huerto Tlatelco.

Durante todo el año cosechan una variedad de alimentos, desde jitomates, zanahorias, betabel, cebolla, lechugas y maíz, hasta hierbas aromáticas como albahaca, tomillo, orégano, hinojo, manzanilla, así como flores comestibles como flor de cebolla flor y de zanahoria.

Gabriela Vargas dijo a *El Sol de México* que la mayoría de huertos urbanos que existen en la capital son de autoconsumo ya que las personas que los cultivan y trabajan son los primeros en alimentarse de las cosechas.

Fénix Farms es una empresa que desde el 2006 desarrolla huertos urbanos en edificios, escuelas, instituciones privadas y en azoteas de la Ciudad de México. El edificio Chihuahua B39, ubicado en la colonia Roma, tienen un huerto urbano diseñado por esta empresa.

“Estamos enfocados en el sector residencial y parques privados y públicos porque con un proyecto grande se puede dar servicio a todos los vecinos que están alrededor o incluso a toda una región”, manifestó Lily Foster, directora de Fénix Farms.

Este año han instalado más de 13 huertos urbanos y proyectos de agricultura en edificios de la ciudad, que además de generar alimentos sanos, se convierten en pequeños pulmones verdes para aves, insectos y polinizadores.

“La Ciudad es un lugar increíble para

Continúa en siguiente hoja



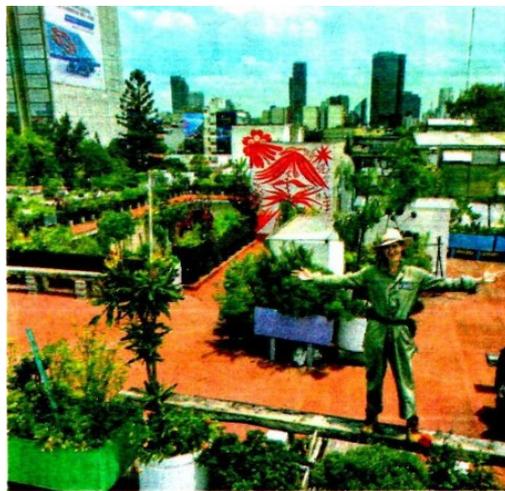
Fecha 15.08.2023	Sección Metrópoli	Página 21
---------------------	----------------------	--------------

cultivar por su clima y por la abundancia de biología. Nuestro enfoque es generar espacios que son altamente productivos y que apoyan la ecología a través de tener una gama de cultivos”, resaltó.

En esta azotea verde hay cultivos de

verduras como chile, nopal, limón, jitomate y una gran variedad de lechugas, frutas como guayaba y manzana, así como plantas medicinales como toronjil, romero, hierbabuena y manzanilla, entre otras.

ULISES BRAV



Así luce la azotea de alimentos en Chihuahua 139

Según cifras del gobierno, la capital tiene más de 200 azoteas con huertos urbanos que contribuyen al consumo de alimentos libres de transgénicos, herbicidas y pesticidas