L'HORTA

GENERALITAT VALENCIANA

CENTRE D'EDUCACIÓ AMBIENTAL
DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Bulletí nº 35
Maig 2023

EMAS
Gestión ambiental verificada
REG.NO. ES-CV-000008

CERTIFIED IQNet MANAGEMENT SYSTEM

AENOR
Gestión Ambiental
GA-2002/0233

COMITÉ AGRICULTURA ECOLÒGICA
ES-ECO-020-CV
COMUNITAT VALENCIANA

EAR
Educació Ambiental en Ruta

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

ÍNDEX

01_EDITORIAL
02_RESSENYA LITERÀRIA
03_RESSENYA AUDIOVISUAL
04_ELS WEBS
05_RESSENYA MATERIAL DIDÀCTIC
06_ALTRES ENTITATS
07_HUI ENS ACOMPANYA
08_BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALES
09_CONEIX EL CEACV
10_L'HORT: ELS ESPINACS
11_CENTRE DE DOCUMENTACIÓ

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

02_RESSENYA LITERARIA

Miguel Ángel Bartolomé
Biòleg. Educador del CEACV

Títol original:	Pla de l'Horta de València. Subtítol: Un paisatge Cultural Mil·lenari
Autor/a:	Arancha Muñoz Criado
Any:	2010
Editorial:	Conselleria de Medi Ambient, Aigua, Urbanisme i Habitatge de la Generalitat Valenciana.
Núm. Pàgines:	Dos volums (Volum I: 171 pàg. Volum II:218 pàg.)

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

03_RESSENYA AUDIOVISUAL

Paloma Sánchez
Arqueòloga i educadora del CEACV

Títol original: RENAIXEM
Any: 2020
Enllaç: www.youtube.com

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

04_ELS WEBS

Serafín Huertas Alcalá
I.T. Agrícola. Educador del CEACV

1 La Cátedra L'Horta de València

2 Paisajes Turísticos Valencianos

3 Sistemas Importantes de Patrimonio Agrícola Mundial

4 Consell de l'Horta de València

5 VISIT VALÈNCIA

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

05_RESSENYA MATERIAL DIDÀCTIC

Iris Gutiérrez Martín
Ambientòloga. Educadora del CEACV

01 El Joc de L'Horta, de L'ETNO

02 Material didàctic:
La Biodiversitat a l'hort,
del CEACV

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

06_ALTRES ENTITATS

Miquel Jordà Piqueras
Enginyer agrònom i llicenciat
en ciències ambientals
Gerent del Consorci del Consell

CONSORCI CONSELL DE L'HORTA DE VALÈNCIA

CONSORCI CONSELL DE L'HORTA DE VALÈNCIA
EL PLA DE DESENVOLUPAMENT AGRARI COM A EINA FONAMENTAL DE DINAMITZACIÓ AGRÀRIA LOCAL PER A LA PERVIVÈNCIA DE L'HORTA DE VALÈNCIA

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

07_HUI ENS ACOMPANYA

Jordi Barreira
Biòleg. Educador del CEACV

José, agricultor de
L'horta Nord

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

08_BONES PRÀCTIQUES AMBIENTALS EN L'HORTA

Jordi Barreira
Biòleg. Educador del CEACV

L'horta és un espai amb una gran riquesa etnològica i ambiental. Alhora és un espai productiu, motor econòmic de moltes zones. Però, sobretot des dels últims anys, ha crescut l'ús recreatiu que es fa de l'horta que hi ha als voltants de les grans ciutats.

En la situació de canvi global que estem patint, la seua conservació es fa necessari perquè ens permet obtindre productes de proximitat, són l'hàbitat de pol·linitzadors i reservori de biodiversitat, actuen prevenint les inundacions i també com a zones de segrest de carboni atmosfèric. A més, són utilitzades per algunes persones per fer exercici, per relaxar-se, socialitzar i entretindre's. I per últim són zones amb un gran patrimoni etnològic i cultural.

Per tot açò, es fa necessari l'adquisició d'unes normes bàsiques per part de tots els usuaris de l'horta.

Bones pràctiques en l'horta com espai productiu:

QUE POT FER EL LLAURADOR

- Treballar amb varietats locals, perquè solen estar millor adaptades a les condicions ambientals de la zona.
- Plantar productes de temporada.
- Realitzar una correcta rotació de cultius, per reduir l'ús d'adobs i fertilitzants. Una rotació correcta permet que el sòl mantinga els nutrients, que no s'esgoten, i ajuda a controlar les plantes adventícies, malalties i plagues.
- Evitar la crema de les restes vegetals. Una alternativa és la trituració de les restes vegetals i emprar-les per a cobrir el sòl, afavorint l'emmagatzematge d'aigua, segrest de carboni i augmenten la biodiversitat del sòl.
- Reduir el llaurat dels camps al mínim possible, per mantindre l'estructura del sòl i evitar problemes d'erosió. I en cas que les parcel·les estiguen situades en zones que tinguen pendent, fer-ho transversalment al pendent.
- Mantindre bardisses naturals envoltant les parcel·les que augmenten la biodiversitat i afavorisquen la presència de controladors biològics de les plagues.
- Plantar espècies aromàtiques, actuen com a plaguicides, repel·lint l'entrada de plagues als cultius i afavorixen la presència de pol·linitzadors.
- Utilitzar, en la mesura del possible, adobs d'origen natural, reduint al màxim els químics. I sempre, actuar d'acord amb la normativa vigent.
- Reduir al màxim possible l'ús de plaguicides químics i en cas d'usar-los, fer-ho segons les indicacions dels fabricants i amb les mesures indicades per a la seua correcta manipulació.
- Fer un bon ús dels recursos hídrics. Fer ús dels mètodes de reg més adequats i controlar les possibles pèrdues que hi haja en els sistemes de reg per reparar-les.
- Retirar els plàstics, i altres residus, utilitzats en el conreu, dipositant-los en els llocs corresponents, especialment els envasos de productes fitosanitaris en els punts SIGFITO.

QUE PODEM FER COM CONSUMIDORS

- Comprar productes de temporada i de proximitat.
- Comprar productes en els mercats de l'horta o en els de venda directa dels llauradors, per beneficiar directament els productors i que obtinguen un preu més just pels seus productes.
- Comprovar la procedència dels productes que consumim mirant les etiquetes.

L'horta com espais recreatius. Hi ha molta gent que viu al voltant de l'horta que l'utilitza com espai per lleure. Aquest ús ha produït tota una sèrie d'impactes en l'horta, per evitar-los, podem seguir les següents premisses:

- Si circulem amb vehicles, no eixir-se'n dels camins, ni detindre'ls dins les parcel·les.
- Quan passegem no eixir-se'n dels camins o sendes de ferradura, ni xafar els camps, encara que no estiguen llaurats, fem malbé el sòl i perjudiquem les plantacions.
- No dur animals solts, si fem servir l'horta per a passejar els nostres animals domèstics, arreplegar els seus excrements i no deixar-los que entren als camps.
- No deixar restes, encara que siguen productes biodegradables.
- No agafar productes sense permís, llevat que el llaurador permeta espigolar.
- No fer abocaments de deixalles, cal dur-les als punts d'arreplegada selectiva o ecoparcs.
- No abandonar animals de cap tipus.
- Respectar la infraestructura hidràulica i no fer vessaments a les séquies.

09_CONEIX EL CEACV

Francesc Julià
Tècnic de l'hort del CEACV

LA CEBERA DEL CEACV

Les ceberes són unes construccions del paisatge agrari de l'Horta de València de finals del segle XIX. La seua funció era la de servir de lloc de magatzematge de les cebes que es cultivaven perquè anaren assecant-se.

La seua arquitectura tradicional té com a referent la barraca valenciana i compten amb una estructura de fusta i una coberta, que en origen era de palla, que es construïa amb teules de fusta.

Presenten una morfologia allargada (de diversos metres de longitud) i estreta (amb al voltant d'un metre o poc més d'ample) i una altura d'al voltant de dos metres.

En un dels costats curts se situava una porta per a permetre el seu accés i poder treballar a l'interior per a introduir i traure les cebes. Estan cobertes amb una teulada de dos aiguavessos. Les parets laterals estan formades per llistons clavats a l'estructura amb una separació entre si d'uns centímetres, els suficients perquè l'interior estiga ventilat, però no més de l'amplària d'una ceba, per a evitar que aquestes caiguen per aquests buits quan s'acumulen a l'interior de la cebera.

Durant el segle XX eren nombroses les ceberes que es trobaven entre els cultius de cebes de l'Horta, especialment en la seua zona sud, en poblacions com Xirivella, Paiporta, Alfafar o Sedaví entre altres. Actualment, amb la reducció de l'activitat agrícola, i més en concret amb el cultiu de la ceba, les ceberes han perdut la seua funció i actualment s'han destruït moltes i les que queden, en general, estan en un mal estat de conservació.

En el CEACV, tenim una zona especial dedicada a l'agricultura, l'Hort Històric de la CV, en la qual es cultiven en parcel·les diversos tipus de cultius ordenats en funció de la època històrica en què van arribar al que és actualment el territori valencià. A més dels cultius en l'hort del CEACV es tracten de mostrar altres aspectes associats a l'agricultura, la sostenibilitat i els usos tradicionals d'aquests espais. Per tot això es va decidir construir en una de les parcel·les de l'hort una cebera.

La cebera del CEACV es va construir fa uns mesos en una de les parcel·les dedicades als cultius de més recent introducció en el nostre territori, com a mostra del seu important valor patrimonial i etnològic. La seua construcció pretén contribuir

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

10_L'HORT

Víctor Benlloch
Biòleg. Tècnic del CEACV

ELS ESPINACS

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

A LA

GRATINAT D'ESPINACS I BLEDES AMB BACALLÀ I PANSES

INGREDIENTS

- 900 g d'espinacs frescos
- 900 g de bledes fresques
- 4 grans d'all
- 1 ceba
- 10 ametles
- 60 g de panses
- 3 trossos de bacallà dessalat
- 2 ous durs
- Farina (beixamel)
- Llet (beixamel)
- Formatge
- Oli d'oliva
- Sal
- Pebre negre (beixamel)
- Nou moscada (beixamel)

PREPARACIÓ

1. Cou els espinacs i les bledes 3 o 4 minuts en aigua salada, escorre-les i reserva. Pela i pica finament els alls i la ceba.
2. Sofrig uns minuts la ceba i els alls, agrega les panses i les ametles trossejades i salta 2 o 3 minuts més.
3. Esmolla el bacallà i afig-lo a la paella per a cuinar-lo 1 o 2 minuts més.
4. Mescla el sofregit amb els espinacs i les bledes escorregudes. Afig els ous durs tallats a trossets i remou tot. Posa tota la mescla en una cassola o safata de fang.
5. Prepara una beixamel i recobreix amb ella la mescla de la cassola de fang. Sobre ella empolvora el formatge ratllat.
6. Ficar al forn fins que aquest la beixamel i el formatge daurat. Traure, deixar reposar 10 minuts i ja està llest per a servir.

11_CENTRE DE DOCUMENTACIÓ DEL CEACV

Bulletí nº35 - L'horta >>>>

Bulletí nº35 - L'horta >>>>