

# ¡Increíble y comestible!



Estelle Brown (izda.) y Mary Clear, en un huerto de Incredible Edible.

Manchester (Inglaterra)

2012

[Traducción: seryactuar.org](http://seryactuar.org)

## Plantar verduras en los jardines de Inglaterra 2012

A veinte minutos de Manchester, en un frondoso y abigarrado valle, se está cocinando una sabrosa revolución que responde al audaz nombre de **Increíble y Comestible**. La idea es así de simple:

- Se plantan a discreción verduras, hierbas y árboles frutales en 70 espacios públicos.
- Se mantienen gracias a la labor de 280 voluntarios, que le dedican dos mañanas al mes a la faena.
- Y todo el pueblo puede servirse gratis y a placer cuando llega la hora de la cosecha.

El pueblo en cuestión se llama Todmorden, tiene apenas 15.000 almas, y se ha convertido en el epicentro de un movimiento *-Incredible Edible-* que se está propagando por el Reino Unido a la velocidad de las esporas, y replicado ya al otro lado del estrecho de Calais.

*"El secreto está en que somos el movimiento más inclusivo del mundo", asegura Mary Clear, una de las fundadoras. "Nuestro lema es así de simple: 'Si comes, estás dentro'. Aquí no discriminamos a nadie por sus diferencias alimenticias, ni se nos va el tiempo echando sermones. La diferencia se marca pasando a la acción. En eso estamos".*

Tan persuasivos son los argumentos de **Increíble y Comestible** que tienen incluso a la policía cultivando maíz dulce y cebollas japonesas para todo el pueblo. Junto al hospital han plantado una "apoteca" de plantas medicinales. A las puertas del teatro local crecen las tomateras. Y junto a la iglesia unitaria, en la colina más alta del pueblo, se prodigan las coles y las acelgas.

Mary Clear ha subido hasta aquí para arrancar unas cuantas hojas para la cena. El vergel que ella misma ha plantado en la esquina de su casa, en la calle Cockpit, se lo cede generosamente a sus vecinos y a todo el que venga de visita: espinacas, brécoles, berros, guisantes, judías...

Nada más bajar de la estación del tren, los reclamos de *Incredible Edible* nos persiguen como una succulenta tentación, comparable sólo a la experiencia de ir arrancando manzanas y peras de los 800 árboles frutales, o a la de saborear lo mejor de la cosecha cocinada en *The Bear*, la cooperativa, café, restaurante y punto de encuentro local.

Allí conocemos a Estelle Brown, anfitriona de excepción, que nos regala el primer paseo 'comestible' por el canal de Rochdale, con parada obligada ante los cerezos y el jardín de hierbas que ha plantado Mario, el dueño del garaje aledaño. *"Cuando empezamos, en 2007, hubo gente que veía todo esto como una excentricidad o un capricho", admite Estelle. "Ahora, con la crisis, se empieza a ver casi como una necesidad: hay que estar preparados para los malos tiempos".*



## Crear jardines "artificialmente"



Estelle también recuerda cómo al principio todo eran dudas sobre dónde plantar y a quién pedir permiso. *"Con el tiempo nos dimos cuenta de que lo mejor era sembrar directamente y crear jardines 'accidentales'. Ni siquiera le llamamos a esto guerrillas 'verdes'. Lo que hacemos no tiene nada de 'bélico' ni de provocador, yo más bien diría que estamos haciendo una revolución gentil desde lo local. Y lo bueno es que los 'poderes' nos ven con buenos ojos, porque algo está cambiando profundamente en el pueblo"*.

El Ayuntamiento ha cedido el solar del viejo hospital, junto al río, donde han echado ya raíces los primeros árboles del futuro gran jardín comestible, con la ayuda de los trabajadores de VolkerStevin y de Considerate Constructors (Constructores Considerados). Todo parece tener un nombre sugerente en Todmorden, empezando por el pueblo, al que sus habitantes llaman cariñosamente 'Tod'.

En el aparcamiento del nuevo hospital, sobre varias camas de cultivo, crece el herbolario local, cuidado primorosamente por la 'boticaria' Helena Cook. Equinácea para fortalecer las defensas, achicoria para el aparato digestivo, romero para las enfermedades respiratorias, caléndula para las curar las infecciones.

Las ocho escuelas del pueblo se han hecho también "increíbles y comestibles", y en una de ellas se está habilitando una granja piscícola, donde también se cultivará por hidroponía. Entre tanto, el programa *Every Egg Matters* (Cada huevo importa) está llenando Todmorden de gallinas, con el objetivo de llegar en el 2018 a una producción de 30.000 huevos semanales, suficientes para todo el pueblo.

*"Seamos realistas: no vamos a conseguir la autosuficiencia alimentaria, pero al menos estamos trazando el camino"*, reconoce Mary Clear, la 'agitadora' del grupo, con todo el saber acumulado de sus años de trabajadora comunitaria y con el "sentido común" aplicado al arte del cultivo. *"Nuestros huertos son pura 'propaganda verde', aunque el efecto que han tenido en estos años ha sido tremendo"*, asegura la enérgica Mary. *"El consumo de productos locales ha aumentado tremendamente, los comercios que al principio nos miraban con recelo ahora quieren ser increíbles y comestibles"*.

Mientras toda Gran Bretaña se prepara para el atracón del jubileo, Todmorden, el pueblo que llegó a ser el centro textil del West Yorkshire, se viste estos días de gala para consagrar la primavera en el primer Desfile de la Polinización. Aunque la gran celebración del año llegará en octubre, en la Fiesta de la Cosecha a la que contribuye todo el pueblo, con todas las viandas locales servidas directamente del huerto al plato. ¡Que aproveche!



*Comida para compartir*

# "Podemos cambiar el mundo con nuestras propias manos"

## **Ha llenado las aceras de Todmorden de tomates y árboles frutales.**

Sí, y otras 33 ciudades de Inglaterra.

### **Sorprendente.**

La idea es así de simple: se plantan a discreción verduras, hierbas y árboles frutales en 70 espacios públicos. Se mantienen gracias a la labor de 280 voluntarios que dedican dos mañanas al mes a la faena. Y todo el pueblo puede servirse gratis y a placer cuando llega la hora de la cosecha.

### **¡Guau!**

Para mí la comida era una excusa para que la gente cambiara su manera de actuar, que colaboraran unos con otros, que se hablaran en un pueblo de 16.000 habitantes. Queríamos cultivar comida, enseñar a los niños a hacerlo y crear nuevos puestos de trabajo.

### **¿Cómo empezó todo?**

Reuní a 60 personas y les pregunté si querían una ciudad más agradable y vivible para sus hijos, con productos más sanos que se cultivaran localmente. La reacción fue entusiasta.

### **No me extraña.**

Buscamos zonas en desuso y las convertimos en pequeños huertos. Pusimos contenedores con tierra con plantas aromáticas y algo de fruta en la estación y el parking con carteles que decían: "Sírvase usted mismo".

### **Genial.**

Pedimos permiso a la policía para plantar frente a la comisaría maíz dulce y cebollas japonesas y se sonrieron socarronamente, pero al cabo de poco todos llegaban a casa con sus mazorcas y decidieron cuidar del huerto. Al verlo, los bomberos nos pidieron que plantáramos frente a su edificio.

Fuimos al hospital y les propusimos sustituir las plantas ornamentales de su jardín por plantas medicinales. Plantamos en los descampados abandonados y en el cementerio que está junto al colegio. Son los niños los que cuidan de ese huerto, así que de paso cambiamos la percepción de ese lugar.

### **¿Nadie le dijo: "Quite esto de aquí"?**

"Si no nos cuesta un duro, adelante" era la respuesta general. Las iglesias nos pidieron ayuda para plantar en las colinas coles, acelgas, pepinos, pimientos y lechugas. En las aceras plantamos árboles frutales; en las escuelas, huertos. Así conseguimos nuestro primer objetivo: sensibilizar sobre el producto local y mejorar el entorno.

### **Ha invertido tiempo y dinero.**

Sí, pero cuando vimos que el proyecto funcionaba fuimos a pedir dinero al Gobierno procedente de la lotería, para crear un centro de acuaponía (plantas y peces se retroalimentan), hidroponía y permacultura, donde hemos podido dar trabajo a seis jóvenes y enseñar a los niños cómo fabricar comida.

### **Y han inventado el turismo vegetal.**

Gracias a estos huertos urbanos, personas de toda Inglaterra vienen a visitar nuestra pequeña y pobre ciudad, de manera que hemos conseguido ayudar al comercio local. Hemos creado la ruta verde de Todmorden: los visitantes siguen un mapa que les indica los espacios de cultivo y los jardines particulares cultivados, en los que cada uno ha añadido su creatividad.

### **¿A qué se refiere?**

Algunos ciudadanos que hoy cultivan plantas aromáticas en su jardín, siempre con el letrero "Sírvelte tú mismo", hacen también de apicultores y venden la miel; otros, mermeladas; otros cultivan plantas de té, y una familia ha construido un hotel para insectos polinizadores.

### **¿?**

Una curiosa estructura de bambú. El caso es que el comercio local se ha disparado. Se ha abierto una pequeña lechería de leche de vacas de la zona, una quesería, una carnicería, una pollería...

### **Los supermercados se ganan la vida vendiendo fruta y verdura barata del otro lado del mundo.**

Cierto, pero al aumentar la sensibilidad frente a la comida local, comida que no viaja (kilómetro cero), los supermercados han abierto ese espacio.

### **Entonces, ¿lo bueno es rentable?**

Sí. Una universidad ha hecho un estudio en Todmorden y el resultado ha sido que el 46% de los negocios locales ha crecido gracias a esta idea. Pero el objetivo final no es que cada uno produzca su propia comida

### **¿Por qué no?**

Una pequeña ciudad no puede ser totalmente autosuficiente, pero si la región se une... Hay que dejar de sentirse víctima y empezar a cambiar el futuro con nuestras manos. Es posible crear una ciudad con una economía fuerte a la vez que agradable y respetuosa con el entorno.

### **¿El sírvete tú mismo no es peligroso?**

La primera en sustituir las rosas de su jardín por verduras y en colgar el letrero fue una amiga. Una familia que pasaba por delante a diario llenó su cesta, y al día siguiente le llevaron una sopa preparada con su verdura. Así se crea la comunidad.

### **¿No hay vándalos en su tierra?**

A raíz del plantel de maíz frente a la comisaría, los ciudadanos empezaron a relacionarse con la policía y ésta observó como bajaba el nivel de vandalismo. No vivo en una ciudad modelo, temíamos que al cabo de dos días las estructuras para los tomates estuvieran destrozadas, pero no ha sido así. Los ciudadanos cuidan de que nadie estropee los planteles. *Incredible Edible* es un movimiento desde abajo.

<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/video/2010/oct/19/incredible-edible-todmorden>

