

De "nuestra huertina" directamente a la mesa

Publicado el Sábado, 12 Octubre 2013 21:01



A los pies de Picos de Europa, la empresa Nuestra Huertina cultiva hortalizas selectas bajo las premisas del sabor auténtico y de técnicas que minimizan el impacto en el medio ambiente.

Nuestra Huertina es sinónimo de frescura y sabor, que se resume en calidad. Calidad en todas y cada una de las hortalizas que cultivan (pimientos, lechugas, judías verdes y, sobre todo, tomates) en el pueblo de Vidanes, entre los más verdes y soleados valles del Alto Esla, dentro de la Montaña Oriental de León.

Un sabor 100% natural, como el de antes, que sólo se consigue con mimo y una dedicación diaria que llevan a que las hortalizas sean recogidas en su momento óptimo de madurez.

DD/DL S. CH

En el afán de Nuestra Huertina por ofrecer un producto natural, cultivan mediante técnicas de Producción Integrada y hacen un uso eficiente y sostenible de los recursos naturales mediante instalaciones de fertirrigación localizada, un sistema de riego que permite dar a la planta el "alimento" que necesita priorizando el ahorro de agua. Además, recirculan y reciclan toda el agua de cultivo y fertilizantes que utilizan. Y es que la innovación no está reñida con lo tradicional; y la tecnología y la naturaleza se aúnan, en esta ocasión, para ofrecer un producto de máxima calidad.

Una de las señas de identidad de esta empresa es su compromiso por el medio ambiente, que se confirma con el hecho de que se ayudan de abejorros para polinizar de forma natural las flores de las plantas. Un factor que colabora en la garantía de ese sabor auténtico.

Además, para controlar las plagas utilizan métodos de lucha biológica, es decir, otros insectos beneficiosos que controlan a 'los malos' sin tener que utilizar plaguicidas. “Un ejemplo son las simpáticas mariquitas que son capaces de controlar los pulgones, de los que se alimenta”, explica Diego González, uno de los impulsores de esta huerta ecológica. Y la sala de envasado que tienen ubicada justo al lado mismo del campo de cultivo permite que el producto se recolecte y automáticamente se clasifique y empaquete. Todo ello evita tiempo y agresiones al producto.

Nuestra Huertina también está adherida y colabora en diferentes sistemas integrados de gestión de reciclaje, tanto domésticos (por ejemplo, los puntos verdes del SIG de Ecoembes) como industriales, al reutilizar todos los residuos de plástico, cartón u otros materiales típicos de nuestra actividad agrícola y comercial. Aplican una filosofía “Paper-Free” en sus oficinas, reciclado el papel y haciendo uso de éste solo cuando es estrictamente necesario; y certifican todos estos procesos de no agresión al medio ambiente mediante la certificación Global Gap, una norma que abarca todo el proceso de producción del producto certificado, desde el momento de la siembra hasta que el producto es retirado de la explotación. En este contexto, cada año cumplen y superan los más de 350 puntos de chequeo que les exige dicha Certificación, mediante la verificación de un Auditor externo, independiente y acreditado.

Ya tenemos sabor y garantía, pero lo que realmente valora esta empresa es su personal. Para conseguir este milagro de la naturaleza que es cultivar hortalizas con el máximo sabor y de la manera más natural, hacen falta especialistas que lo hagan posible. “Nuestros productos se consiguen gracias a una fuerte inversión y a la tecnología, pero sobre todo gracias a un excelente equipo humano que trabaja con nosotros. Todos empujamos en la misma dirección y contamos con trabajadores muy comprometidos y especializados en su labor. Sin ellos, el tomate no sale”, reconoce Diego. Y sus palabras incluyen al equipo técnico, al de recolección, al de confección, al de labores culturales y al de mantenimiento de las instalaciones. En definitiva, a todos los que hacen posible que de seis invernaderos ubicados en el polígono industrial de Vidanes salga una producción de mil toneladas de hortalizas al año que tienen un sabor como los que se recogen de la huerta propia.

“Hemos preferido sacar menos kilos pero garantizando siempre la calidad y el sabor”. Una apuesta que se antoja indispensable a la hora de disfrutar de una buena ensalada en casa.