
La Finca Santa Elena amplia su cultivo ecológico con un huerto (Cultivo ecológico)

18, mayo



Como novedad os queremos contar que hemos creado nuestro primer huerto ecológico en los terrenos de la finca y hemos comenzado con diferentes plantales de hortalizas. Vamos a cultivar **berengenas; tomates rosa; tomates cherry; pepinos; calabacines; pimientos verdes; calabazas; lechugas y cebolletas**. El plantel es la forma más sencilla y rápida de empezar el huerto. Estos plantales los hemos adquirido en un vivero ecológico certificado y con garantía de calidad.

Algunas de estas hortalizas como la lechuga, los tomates, la cebolla o el pepino son las típicas que podríamos encontrar en una "ensalada valenciana", que este plato lleve ese nombre no es una coincidencia ya que estos productos son los mismos que se cultivan en **La Huerta Valenciana** -el conjunto de los huertos valencianos regados por las acequias creadas en la época morisca y procedentes del río Turia-. Elegimos los productos típicos de esta huerta porque tanto la tierra, como el agua que la riega y el clima típicamente mediterráneo, son los indicados para cultivar este tipo de hortalizas. El clima mediterráneo se caracteriza por tener inviernos suaves y veranos bastante calurosos, con lluvias concentradas en otoño y primavera por eso estos meses primaverales han sido los escogidos para plantar nuestros plantales -las semillas ya germinadas-.

El tomate rosa o "piel de doncella" se caracterizan por su color rosado y no rojo en la parte exterior, su piel es tan fina que incluso se rasga cuando están maduros, tienen forma irregular, mucha más carne y mucha menos agua, con un sabor. Las cebolletas se diferencian de las cebollas en que su tallo no engrosa hasta formar un gran bulbo. Los pepinos son de la variedad Potomac, ideales para ensaladas. Las calabazas valencianas son redondeadas y achatadas de pulpa muy dulce. La piel es dura, pero fina. Es una hortaliza muy versátil ya que se pueden hacer infinidad de recetas e incluso se pueden tostar las semillas, para tener unas deliciosas pipas de calabaza.

Hay que destacar que lo cultivamos en nuestro huerto, al igual que los otros cultivos de la Finca

que cuenta con campos de **almendros; caquis y olivos**, son de producción ecológica, en ellos **no se han utilizado fertilizantes químicos, herbicidas ni cualquier otro producto que dañe la salud del consumidor o contamine la naturaleza**. Es un producto 100% natural, con el 100% de propiedades y con el 100% de sabor. Nuestro objetivo es obtener frutos sanos, equilibrados y nutritivos mediante sistemas de cultivo que mantengan y acrecienten la fertilidad de la tierra. En La Finca Santa Elena utilizamos métodos de producción no contaminantes para alcanzar un fruto de calidad que no contenga residuos de productos químicos. Por nuestro compromiso con la naturaleza, ruralidad, sostenibilidad y energías renovables, la Finca está acreditada con el **Sello de Turismo Ecológico (CERES-ECOTUR)**.

Comentarios