



PAISAJISMO COMESTIBLE

AROMAS Y SABORES EN NUESTRO JARDÍN

Por Claudio Doratto

Combinar las especies para que, además de disfrutar de la naturaleza, nuestro espacio verde nos brinde una pequeña producción que podamos consumir es la idea del "paisajismo comestible". En la primera de tres entregas te damos algunas ideas para aplicar un concepto que va mucho más allá de tener una huerta en casa.

Estar en un jardín bello y bien mantenido puede generar en nosotros un sentimiento de plenitud y de conexión con la naturaleza. En este sentido, el concepto de paisajismo consiste en combinar formas, texturas y colores de manera armoniosa. La elección de las especies debe responder a un sinnúmero de variables como son el clima, el tipo de suelo, la disponibilidad de agua y otras cuestiones.

Pero, ¿qué ocurre si queremos que, además de lindo, nuestro vergel sea práctico y productivo?

Los patios y jardines de Mendoza se caracterizaban por la presencia del parral, de frutales y hasta de pequeñas huertas urbanas. Si bien es una práctica que no se observa en las nuevas urbanizaciones, el concepto de vida saludable y comida sana nos abre una puerta para revalorizar esta práctica y rescatarla del olvido.

Hablar de "paisajismo comestible" es mucho más que colocar frutales en el jardín o hablar de huerta urbana. Esta idea nos lleva a utilizar, por ejemplo, un limonero, un romero o una ciboulette con un doble propósito: el funcional o productivo más el estético.

Hay también muchas plantas en nuestros jardines que tienen flores, tubérculos o frutos comestibles y que, por desconocimiento, no los llevamos a nuestra mesa.

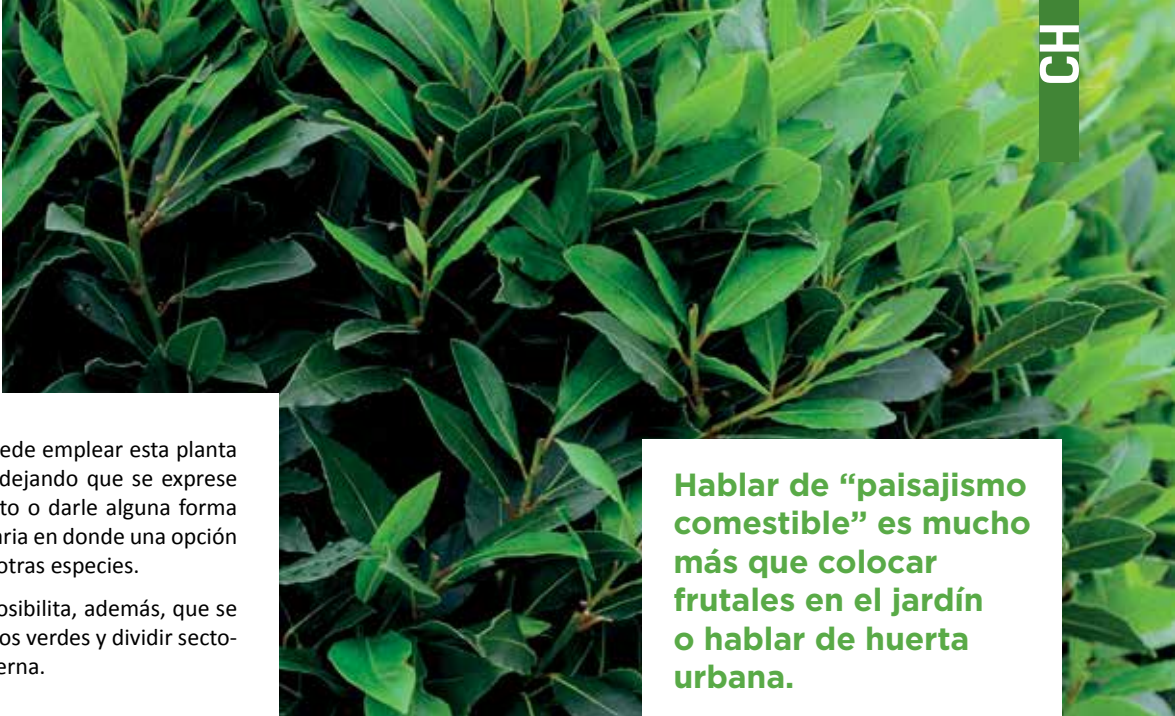
Por este motivo y con el fin de hacer un aporte diferente, a lo largo de tres entregas conoceremos algunas de las especies que pueden formar parte de nuestro espacio verde apto para degustar.

En esta oportunidad, el foco estará puesto en algunos árboles y arbustos.

LA RIQUEZA DEL LAUREL

El Laurel (*Laurus nobilis*) se puede emplear esta planta de modo aislado en el jardín dejando que se exprese naturalmente en su crecimiento o darle alguna forma mediante la poda del tipo topiaria en donde una opción es armar un arreglo junto con otras especies.

La forma arbustiva de laurel posibilita, además, que se emplee para confeccionar cercos verdes y dividir sectores dentro de nuestra área externa.

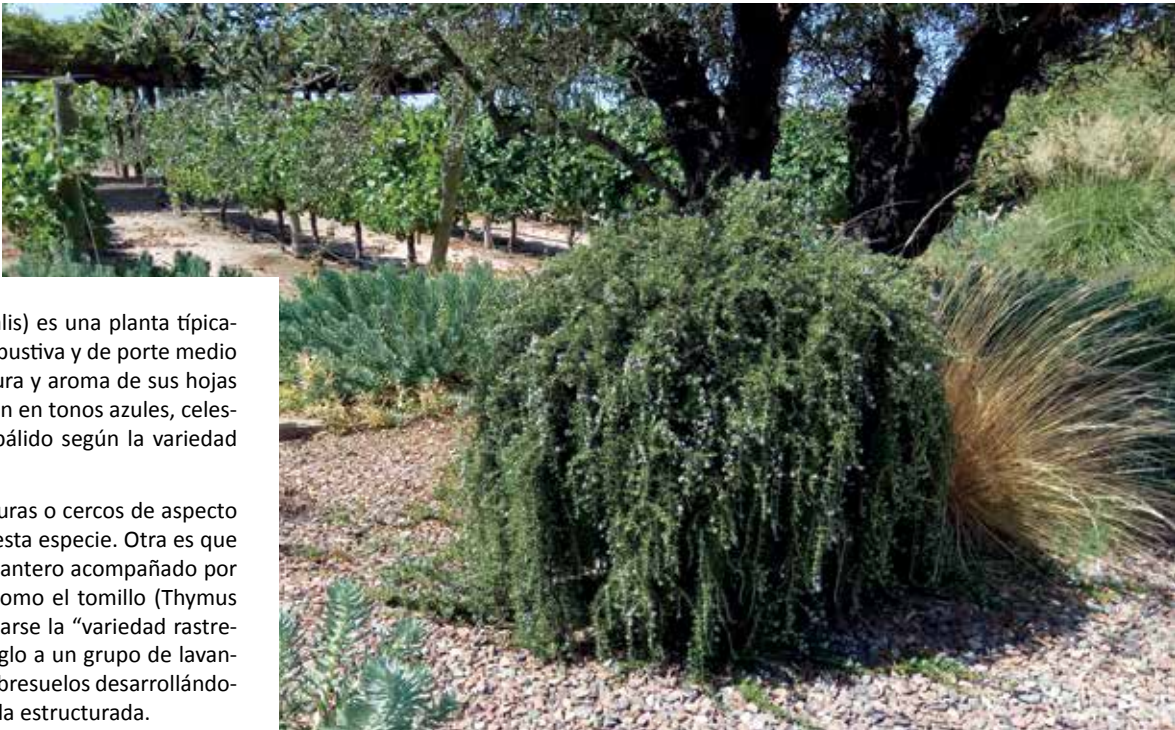


Hablar de “paisajismo comestible” es mucho más que colocar frutales en el jardín o hablar de huerta urbana.

EL AROMA DEL ROMERO

El Romero (*Rosmarinus officinalis*) es una planta típicamente aromática con forma arbustiva y de porte medio que nos ofrece no sólo la textura y aroma de sus hojas sino también una bella floración en tonos azules, celestes, blanco e -inclusive- rosa pálido según la variedad empleada.

Una posibilidad es armar borduras o cercos de aspecto salvaje y no estructurado con esta especie. Otra es que se constituya el centro de un cantero acompañado por aromáticas de distinto porte como el tomillo (*Thymus vulgaris*). También puede utilizarse la “variedad rastreada” para acompañar en el arreglo a un grupo de lavandas (*Lavandula ssp.*) o como cubresuelos desarrollándose de forma silvestre o con poda estructurada.



EL JUGO DE LOS PARRALES



Existen numerosas especies de la llamada Vid (*Vitis ssp.*) que poseen diferentes características en cuanto a su desarrollo. Tradicionalmente en nuestra provincia se la emplea para generar sectores de sombra (parrales).

Si contamos con un gran parque, es posible usarla para confeccionar cercos de altura media y salvajes delimitando caminos vehiculares. En cambio, si el espacio que tenemos es limitado y, además, no deseamos un parral sobre nuestras cabezas, una idea es tapizar una pared brindándole un buen soporte a la planta para que -con sus zarcillos- se aferre a él. Existe también la posibilidad de armar nuestra pequeña viña con variedades de uva de mesa o de vinificar así como la opción de aprovechar sus hojas.

El uso de aromáticas, enredaderas y aquellas plantas que solamente conocemos por su valor ornamental y que muy bien podrían estar en nuestra mesa serán algunos de los temas de las próximas entregas sobre "paisajismo comestible".