

## SON LAS SEMILLAS EL FUTURO DEL MUNDO

Escrito por: Wendy Pérez  
26/11/2020

La bióloga Karla Arroyo, al frente del Huerto El Roble, en Veracruz, es pilar en la conservación de semillas orgánicas en México.



“Las semillas son memoria del pasado e historia del presente, representan todo lo trabajado por nuestros ancestros y lo que le dejaremos a las futuras generaciones”, así comienza mi charla con la bióloga Karla Arroyo, del Huerto El Roble, en Huatusco, Veracruz.

Esta tapatía afincada hace 20 años en el corazón del llamado bosque de niebla veracruzano, ha sido piedra angular en la creación de centros de agroecología, donde enfoca su trabajo en huerto de producción y banco de semillas orgánicas.

“Llevo desde el 2004 en la siembra, cosecha y almacenamiento de semillas, principalmente de hortalizas, siempre conservando las variedades que nos alimentan como familia y comunidad para defender nuestra independencia alimentaria”, me explica Karla, quien a partir del año 2011 hizo equipo con [Las Cañadas](#), referente en agroecología y permacultura en el país.



Fotografía: Karla Arroyo

“Sigo produciendo semillas orgánicas para Las Cañadas pero ahora estoy en otra etapa, con mi Huerto El Roble, también en Huatusco, donde calculo que tenemos unas cien variedades de semillas”.

Las nativas como los jitomates, entre ellos riñón, citlalli, amarillo, rojo o el ojo de venado son prioridad para esta bióloga,

junto a quelites blancos y rojos; maíz Jazmín y el San Juanero, **frijol** negro y el mantequilla.

Plantas introducidas, pero muy adaptadas a las condiciones de México, también forman parte de su cartera de producción.

“Me refiero a la berenjena verde, morada o la rayada; lechugas y otras hojas verdes, en especial espinacas o acelgas; hierbas de olor, llámese cilantro, y hasta medicinales.

“Por ejemplo, tenemos variedades muy interesantes de cebolla que vienen de Inglaterra, una se llama Welsh, es perenne y algunos mencionan que está en peligro de extinción porque no tiene vida de anaquel y se ha dejado de sembrar”.



Fotografía: Karla Arroyo

## SUELO, AGUA, AIRE Y SOL

El **método Biointensivo** es el que emplea para producir estos alimentos, el cual se basa en ocho pasos: doble excavación y camas elevadas; composta, siembra cercana, asociación y rotación de cultivos, cultivo de carbono, cultivo de calorías, uso de **semillas** de polinización abierta y método de cultivo integral.

“La salud del suelo es lo más importante, y cuidando esto se te da todo lo demás”, cuenta Karla, mamá de dos pequeños.

Técnicas tradicionales, como la milpa, son parte de su rancho, pues además de ser un proceso ancestral es una herramienta viva para educar a los niños, y que usa en los cursos y talleres que imparte.

“¿De dónde sale el maíz?, ¿cómo se hace el nixtamal y luego las **tortillas**?, esos conocimientos son indispensables para cualquier mexicano. Nosotros y las plantas hemos crecido juntos, estamos de la mano, no lo debemos de olvidar”, añade la tapatía.

“Estamos en un punto clave porque hemos caminado hacia todo lo contrario, hacia olvidarnos de las variedades, pero siento que la pandemia nos movió y se incrementó la tendencia hacia el cultivo, a tratar de autogestionar nuestros alimentos.

“Nunca dudes que un pequeño grupo de personas puede cambiar el mundo. Las semillas son esperanza”, puntualiza.



Fotografía: Karla Arroyo

A través de cursos impartidos en Huerto el Roble o en Las Cañadas, Karla comparte su conocimiento sobre el cultivo y la producción de alimentos y semillas. Te sugerimos estar al pendiente de sus próximos cursos en [La Cooperativa Las Cañadas](#)

Solicita un taller especial o contacta a Karla a través del correo: [semillaskarla@gmail.com](mailto:semillaskarla@gmail.com) o vía WhatsApp 333667-3812.