

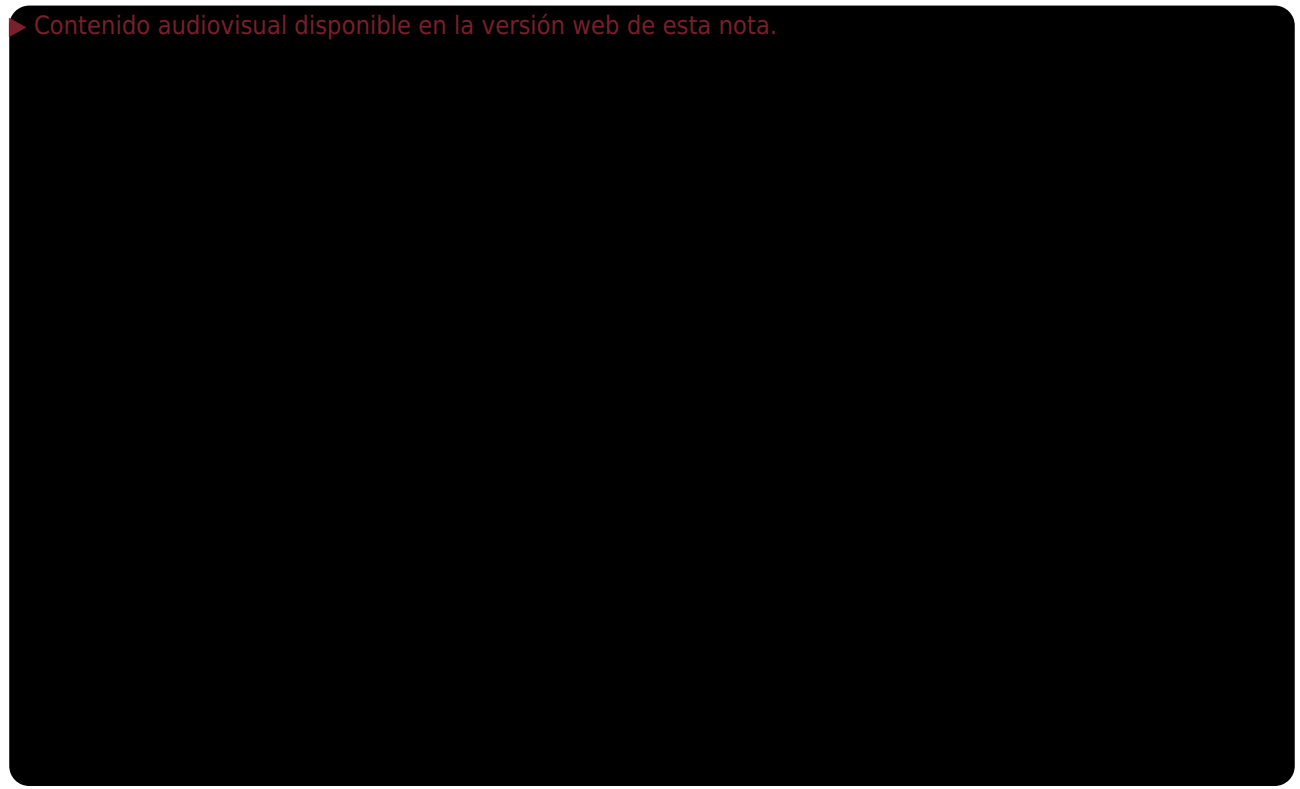
«A horta: um ecossistema resiliente»: Mauricio Matías Navarro deu uma aula de horta em uma sala de aula a céu aberto

Cooperativa Liberté · 09 de agosto de 2026 · Cooperativa Liberté

A cem metros do mar e com o solo a sete graus, o professor filmou três episódios para a diplomatura da área agro de Universidad Liberté. Como se prepara um canteiro, por que o solo se cheira antes de tocá-lo e o que muda quando é tratado como um organismo vivo.

A aula começa com um agradecimento e uma definição: «uma sala de aula a céu aberto». É julho de 2025, na huerta Don Raúl de **Perla Colombo**, em Camet Norte, a cem metros do mar. Ali **Mauricio Matías Navarro** gravou três episódios para a diplomatura **Libertad Alimentaria y Hábitat Sustentable** ("Liberdade Alimentar e Habitat Sustentável") de **Universidad Liberté** — a formação que em 2026 passou a se chamar **Cultivando Soberanía** ("Cultivando Soberania") —, com uma consigna que não é a de um manual: mostrar uma horta real, no inverno, com o vento contra.

► Contenido audiovisual disponible en la versión web de esta nota.



Os três episódios, doze minutos. Tudo o que vem a seguir sai daqui.

Porque essa é a primeira lição, e não é dita como lição. Filmar uma horta em junho e julho, com «frios intensos» e «tantas condições climáticas contrárias», é escolher o pior momento para mostrar. Navarro escolhe assim mesmo e o repete duas vezes: é difícil ter material vegetal em boas condições nesta época. A horta que se vê não é a do folheto.

«A nossa "quinta" é a horta»

Antes de tocar na terra, a aula se detém em como se chama aquilo que se está observando. O que se vê —frutíferas misturadas com hortaliças— tem nome próprio: em alguns lugares chama-se *frutedo* (em espanhol), pela combinação. Na Argentina, «quinta» costuma nomear outra coisa, um ambiente que inclui animais, a casa de campo. Navarro desfaz o nó sem pedir licença.

De acordo com o país, com a latitude, com o lugar do mundo onde se encontre, vai receber diferentes denominações. Nós também podemos chamá-lo de jardim. Esta é uma parte do jardim do paraíso terrestre que habitamos, que precisamos cuidar e que precisamos para a nossa subsistência.

— **Mauricio Matías Navarro**

O esclarecimento parece menor e não é: numa diplomatura cursada a partir de países diferentes, chegar a um acordo sobre a palavra é a condição para se entender sobre a prática.

O que protege o que cresce

Nesse terreno crescem limoeiros, amendoeiras, macieiras, erva-doce, beterrabas, cebolinhas, ervas condimentares e aromáticas. Nada disso seria possível sem o que não se colhe: os fórmios, as casuarinas e outras espécies que funcionam como abrigo. A horta começa, então, pelo que a rodeia.

O solo, «uma espécie de organismo vivo»

O segundo episódio é o do solo, e é aí que está o centro da aula. A proposta é incorporar matéria orgânica —restos de colheita, capim seco, composto, vermicomposto, biopreparados, aportes de microrganismos— com um objetivo que Navarro enuncia sem metáfora: que o solo do canteiro seja uma espécie de organismo vivo, com capacidade de resiliência e de equilíbrio de nutrientes.

E depois vem o método, que é o que distingue esta aula de uma explicação teórica. Como se sabe se um solo está saudável: cheira-se.

Um solo nas primeiras camadas, nos primeiros centímetros muito orgânico, com muito húmus, com muita vida. Podemos senti-lo e vamos perceber um cheiro agradável de terra de floresta. Isso nos indica uma boa sanidade, uma boa qualidade de solo.

— **Mauricio Matías Navarro**

O segundo se toca: o solo fofo deixa cravar os dedos. E o terceiro é a afirmação mais política da aula, dita como de passagem. Partir de entulho ou de asfalto não condena o terreno: trabalhando com matéria orgânica, «podemos transformar isso naquilo, pelo menos nas camadas superficiais». Um solo não é um destino.



O solo fofo das primeiras camadas, escuro e solto. «Podemos cravar os dedos», diz Navarro no vídeo.

Sete graus: medir antes de transplantar

A aula mede em câmera. Onze vírgula um grau de temperatura ambiente na altura das plantações. Entre sete e seis e meio nos primeiros cinco a dez centímetros do solo. Sete vírgula dois na altura do transplante.

O número importa pelo que habilita e pelo que não. Para transplantar, serve. Para semear as espécies de primavera e verão seriam necessários catorze graus. Daí que a época seja, em suas palavras, «uma interfase de mudança»: sob cobertura se semeia o que vai ser transplantado em setembro, outubro e novembro; em semeadura direta no solo vão alhos, cebolas, ervilhas e favas. «E não muito mais nesta região.»



Sete vírgula dois graus na altura do transplante. Para semear as espécies de primavera e verão seriam necessários catorze: o número é o que decide o que entra hoje no canteiro e o que não entra.

A cobertura faz três trabalhos ao mesmo tempo

Sobre o canteiro preparado vai a cobertura (mulch), e Navarro a justifica por acumulação: controla as espécies que competem com os cultivos, economiza água, protege a superfície do impacto da gota e do sol, evita a erosão e concentra nutrientes. No final acrescenta o argumento que ordena todos os outros: é um controle «muito mais eficiente, com menos custo energético».

Há também um alerta sobre como trabalhar o canteiro: uma vez cavado e enriquecido, não inverter os horizontes, não ficar revirando a terra a cada sementeira. O que se constrói com matéria orgânica pode ser desfeito com a pá.



A muda entrando no canteiro coberto com capim seco. A cobertura se abre o suficiente para recebê-la e depois volta a se fechar.

Sob cobertura: onde começa a próxima temporada

O terceiro episódio, de 5 de julho de 2025, é filmado dentro da estufa. É viveiro de mudas e também produção, e esse duplo uso é o ponto central: numa horta comercial a estufa faz uma única coisa; numa horta doméstica, institucional, terapêutica ou produtiva pode ter «tripla, quádrupla função, as funções que a gente for dando a ela».

Ali cresce tabaco de pleno verão, com manejo agroecológico: bioinsumos produzidos no próprio local e algum insumo comercial aceito na agricultura orgânica, como a terra diatomácea. A conclusão é que se pode produzir em um ambiente modificado com qualidade, sanidade e baixo impacto.



A planta de tabaco dentro da estufa, em pleno desenvolvimento. Manejo agroecológico, com bioinsumos produzidos no próprio local.

E uma distinção que soa técnica e não é. Quando o solo é usado para encher vasos deixa de ser solo e passa a ser substrato: o sustento de um cultivo que vai ficar ali um tempo antes de ir para o seu lugar definitivo. Composto, terra, areia, perlita, vermiculita, conforme o que se consiga em cada região. A recomendação se repete: muita matéria orgânica, muita vida, que dê soltura e não compacte.



Os recipientes com as sementeiras. Quando o solo passa a encher vasos deixa de ser solo: é substrato, o sustento de um cultivo que depois vai para o seu lugar definitivo.



Dentro da estufa, entre o cultivo de verão e as caixas de mudas. O mesmo espaço funciona como viveiro de mudas e como produção.

Uma aula que pode ser feita em qualquer lugar

A diplomatura da área agro trabalha, entre seus eixos, a agroecologia em espaços reduzidos: varanda, quintal, terraço, refeitório, cárcere. Esta aula se encaixa aí sem tradução. O que ela ensina não depende do tamanho do terreno nem do que se tenha para começar —entulho, asfalto—, mas de uma sequência: observar o entorno que protege, alimentar o solo, medi-lo, cobri-lo e não desfazê-lo.

A formação é aberta a toda a comunidade, dentro e fora da Unidad Penal N°15 de Batán, e faz parte da proposta de Universidad Liberté junto com Cooperativa Liberté.

CÓMO CITAR

Cooperativa Liberté. (2026). «A horta: um ecossistema resiliente»: Mauricio Matías Navarro deu uma aula de horta em uma sala de aula a céu aberto. Cátedra Libre, Universidad Liberté. <https://tienda.cooperativalliberte.coop/pt/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente>

Cátedra Libre publica la versión escrita y completa de las clases de la Universidad Liberté, abierta a toda la comunidad. Versión online: <https://tienda.cooperativalliberte.coop/pt/noticias/catedra-libre-el-huerto-un-ecosistema-resiliente>