

El huerto del Papa en los Jardines Vaticanos se vuelve 100% orgánico



Papa Leon XIV

El cultivo, encargado en la Edad Media por el Papa Nicolás III Orsini, se gestiona ahora según los principios de protección de la Creación, establecidos en la encíclica *Laudato si'* del Papa Francisco. Un jardinero profesional, asistido por jóvenes colaboradores y las religiosas del convento Mater Ecclesiae, trabaja allí respetando las estaciones y los ritmos del suelo.

Vatican News

El huerto contiguo al monasterio Mater Ecclesiae en los Jardines Vaticanos se vuelve completamente orgánico. En consonancia con la encíclica *Laudato si'* del Papa Francisco, el objetivo del cultivo no es la máxima producción, sino el respeto por el ciclo de cada planta y el suelo. Este «cuidado de la creación» fue también invocado por el Papa León XIV en 2025, en un discurso a agrónomos y silvicultores italianos, cuando los invitó a considerar su trabajo como «una forma concreta de caridad hacia nuestra Madre Tierra y hacia las generaciones futuras», porque la tierra «no es una posesión, sino un don», y quienes la cultivan «con respeto y sabiduría participan en la obra creadora de Dios».

Cultivo que respeta la tierra

Antiguamente, se utilizaba aquí el estiércol de las Villas Pontificias de Castel Gandolfo; hoy, solo se utiliza fertilizante granulado certificado, elegido según la estación y el tipo de planta. Las buenas prácticas agronómicas también reducen la necesidad de pesticidas, ya que el número y la actividad de los parásitos se mantienen por debajo del umbral de daño. Además, cada intervención se registra en un cuaderno de campo, como exige la ley para los tratamientos que requieren licencia, mientras que las sustancias naturales no requieren registro. La fertilidad del suelo se mantiene mediante técnicas específicas. Se practica la rotación de cultivos, con leguminosas como las judías verdes que fijan nitrógeno de forma natural, y este año se ha probado un fertilizante a base de algas marinas en tomates.

Las plántulas provienen del exterior y ya han sido tratadas según criterios naturales. Se prefiere trabajar con plántulas compradas, en lugar de con semilleros propios, para limitar el riesgo de propagación de enfermedades que comprometerían toda la cosecha. Sin embargo, ya se está considerando la creación de un semillero interno, junto con un invernadero para bonsáis.

El huerto del Papa en los Jardines Vaticanos (Governatorato_SCV)

Las religiosas trabajan con un jardinero y jóvenes colaboradores

Esta parcela es gestionada por el Servicio de Jardines y Medio Ambiente, dirigido por el experto forestal Stefano Giampaolo, jefe del Servicio, dentro de la Dirección de Infraestructuras y Servicios de la Gobernación del Estado de la Ciudad del Vaticano, dirigida por Salvatore Farina. El jardinero experto Gilberto Bianchi se encarga de su cuidado diario en cuatro parcelas que abarcan casi 400 metros cuadrados de superficie cultivable. Desde hace algún tiempo, su trabajo cuenta con el apoyo de un grupo de jóvenes colaboradores, a quienes va transmitiendo gradualmente su valiosa experiencia, asegurándose de que el conocimiento adquirido a través de pequeños gestos cotidianos no se pierda, sino que se conserve, como ocurría siglos atrás, con la tradición transmitida de monasterio en monasterio. Las monjas que lo asisten le indican, de vez en cuando, qué cultivos se necesitan, respetando las estaciones y lo que la tierra ofrece en ese momento. El riego, incluso hoy, sigue siendo completamente manual.

El huerto del Papa en los Jardines Vaticanos

Solo productos de temporada

El calendario de cultivos sigue fielmente las estaciones: ajo fresco, albahaca, plantones, chiles —incluida una variedad peruana reconocida por su intensidad—, cítricos y calabazas, que maduran hasta noviembre. Este año, a petición de las monjas, también se plantaron los primeros kiwis, mientras que entre finales de agosto y principios de septiembre comienza la siembra de invierno, con repollo, brócoli, espinacas y lechuga. Mayo es el mes de mayor actividad. El verano, debido al calor, es la estación más difícil, y los tomates, berenjenas, pimientos, judías verdes, calabacines y pepinos —incluida la variedad apuliana— llegan al final de su ciclo.

Los cítricos del huerto son plantas centenarias, de unos 150 años, a las que se les han injertado diferentes variedades a lo largo del tiempo, ahora descatalogadas. Cultivados sin ningún tratamiento, incluso se consumen con la cáscara: las monjas siguen elaborando mermeladas, cáscaras confitadas y galletas, algunas de las cuales se ofrecen a los huéspedes y otras se venden. A lo largo de los años, los productos de esta pequeña parcela también han abastecido a organizaciones benéficas como Casa Dono di Maria, una sección que ahora se está reactivando con renovado entusiasmo y compromiso.

El huerto del Papa en los Jardines Vaticanos (Governatorato_SCV)

Un huerto con 800 años de historia

La historia de este pequeño huerto comienza en la Edad Media. Fue el papa Nicolás III Orsini quien, al trasladar la residencia papal del Letrán al Vaticano entre 1277 y 1280, quiso crear un huerto frutal y un viridarium, rodeado por los nuevos muros: un espacio productivo que contribuyera a las necesidades de la mesa papal. Ocho siglos después, esa vocación no ha terminado: se repite, casi idénticamente, junto al monasterio encargado por Juan Pablo II y construido entre 1992 y 1994 para que una comunidad de clausura dedicada a la oración por el Papa viviera siempre en el corazón de la Iglesia. Fueron las propias monjas quienes originalmente trabajaron la tierra directamente: "La agricultura es una oración hecha con las manos", declaró la abadesa benedictina María Sofía Cichetti, entonces priora del monasterio, a *L'Osservatore Romano* el 26 de agosto de 2009. Incluso Benedicto XVI, como Papa Emérito, disfrutaba paseando entre esos mismos parterres durante sus días de oración y estudio.