



FICHA DE ACTIVIDAD

(Informe adscrito a WP5, tarea 5.4.)

Título de la actividad	Reunión de agricultores y agricultoras investigadores para el fortalecimiento de los sistemas agroalimentarios locales Trabajo en torno a los cereales de invierno.					
Fecha de la actividad	12/10/2017					
Lugar	Sede de CGT, C/ La fresca 20					
Municipio	Antequera					
Provincia	Málaga					
Enlace web	http://redandaluzadesemillas.org/16-cerere/wp3-compartir-y-difundir/tarea-3-1-eventos-para-compartir/article/antequera-malaga-12-10-2017					
Tipo de Actividad	Evento Nacional (task 3.1)	Evento Europeo (task 3.1)	Visitas a finca (Class vert/Farm day) (task 3.1)	Métodos formativos (task 4.2)	Otras	
	X					
Especies	Trigo blando	Trigo duro	Cebada	Centeno	Avena	Otras
	X	X	X	X	X	
Temática actividad	Con la reunión propuesta se pretende poner en marcha una serie de <u>acciones colectivas y coordinadas</u> en torno al cereal que tengan un impacto sobre la fortalecimiento de los sistemas agroalimentarios locales, en particular sobre el desarrollo innovador de la cadena de producción, transformación y consumo de cereales de invierno. Se trata de proporcionar un espacio de encuentro en el que se puedan intercambiar experiencias y conocimientos y se organicen acciones y necesidades para la próxima campaña.					
Duración actividad	4 horas					
Entidad organizadora	RAS					
Persona de contacto entidad organizadora	María Carrascosa					
Correo-e persona contacto	info@redandaluzadesemillas.org					
Entidades colaboradoras	Proyecto DIVERSIFOOD y Confederación General del Trabajo					





Entidades participantes	Agricultores y agricultoras que cultivan cereales de invierno y tienen interés en ampliar, continuar o iniciar un trabajo con variedades locales y antiguas. Se invita especialmente a personas productoras que tengan experiencias productivas de manejo agroecológico y/o con variedades locales de cereales de invierno, que conozcan en profundidad.										
Papel RAS	Organizadora.										
Número de participantes	15										
A/ Hombres	11										
B/ Mujeres	4										
Edades	30-60										
Actores implicados	Agricultores	Aficionados	Consumidores	Investigadores	Estudiantes	Políticos	Medios	Industria	Inversores	Técnicos	
	12		15	1				1		2	





<p>Programa de la actividad general / Asuntos tratados</p>	<p>10h30-11h00. Presentación del encuentro (objetivo y dinámicas) y de las personas participantes. 11h00-14h30. Organización del trabajo colectivo sobre cereales de invierno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentación de los trabajos realizados por la RAS hasta el momento. • Presentación de los trabajos realizados por los agricultores y agricultoras participantes. Presentación de las variedades que utilizan: descripción y manejo de las más importantes. • Organización de la campaña 2017/2018: Semillas disponibles para la siembra, acuerdos y logística. • Planificación de posibles trabajos de caracterización morfológica, agronómica y cultural de variedades locales de cultivo con las personas interesadas. Resultados de la campaña 2016/2017. • Mapeo de personas agricultoras y elaboradoras interesadas en utilizar variedades locales de cereales. • Construcción de alianzas en la transformación y comercialización (en particular con la panadería artesanal): Posibilidad de proporcionar harinas para su prueba. Si tienes harina de tus variedades tráela al encuentro y la RAS se encargará de hacérsela llegar a los panaderos. • Necesidades particulares para el desarrollo de la producción y consumo y búsqueda de soluciones colectivas: formación, infraestructura, etc. • Establecer una hoja de ruta para la campaña 2017/2018. <p>14h30. Cierre de la reunión y comida en Bar Mesón número 1.</p>
<p>Programa de la actividad RAS</p>	<p>Igual a punto anterior</p>





Objetivo de la actividad RAS

Antecedentes

En el marco del proyecto DIVERSIFOOD, la RAS ha continuado el trabajo de recuperación de variedades locales y antiguas de cereales, iniciado en Andalucía por otros grupos y agricultores en 2004. En concreto, la RAS ha desarrollado durante 2015/2016 y 2016/2017 un trabajo de multiplicación y ensayo de variedades locales de trigos duros y blandos, de manera participativa en fincas de agricultores y agricultoras ecológicos. Gracias a ello se ha obtenido, por una parte, información sobre las variedades y, por otra, cantidad de semillas suficiente para aumentar el número de personas que pueden participar en el ensayo colectivo durante el cultivo de la próxima temporada.

Además, el pasado mes de mayo de 2017, a través del proyecto CERERE, la RAS convocó a panaderos ecológicos y artesanos para que probasen de manera colectiva algunas de las harinas de las variedades ensayadas y organizó una Jornada técnica sobre mejora participativa, producción agroecológica y elaboración de pan artesano con variedades locales de cereales, en Somonte (Córdoba).

Los objetivos de la actividad han sido:

- Implicar a agricultores y agricultoras en la producción de variedades locales y antiguas de cereales de invierno.
- Aumentar la cantidad disponible de granos de variedades locales y antiguas de cereales de invierno.
- Aumentar el número de variedades locales y antiguas testadas. Estudiar sus resultados en diferentes contextos pedoclimáticos. Caracterizar variedades locales andaluzas tanto a nivel agronómico como morfológico y cultural.
- Compartir las características de las variedades utilizadas por las personas participantes y su manejo.
- Establecer alianzas con el sector de la transformación artesanal. Organizar el envío de harinas para su prueba por los elaboradores. Estudiar vías de transformación y comercialización del grano.
- Establecer una hoja de ruta para la campaña 2017/2018.





<p>Resultados obtenidos y conclusiones</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Articulación y construcción de alianzas entre los agricultores participantes. • Promoción del proyecto CERERE. • Establecimiento de sinergias con el proyecto DIVERSIFOOD. • El Recio de Ronda y el Chamorro están funcionando muy bien tanto en campo como en molienda y elaboración de pan. • Es necesario ir más allá de la recuperación de trigo por razones meramente de conservación y abordar la inserción de las variedades en el mercado. • Realizar un mapeo de actores clave: panaderías, molinos, etc. Incluir la harinera El Cerrajón (Nueva Cartella) y el Molino de Los Portales (sin certificado ecológico). • Enviar a panaderías interesadas harina de variedades locales para que hagan pruebas. • Realizar una reunión panaderxs, agricultorxs y molinerxs. Organizar un encuentro en junio con visita a finca. • Necesidades en formación, construcción de alianzas y coordinación del grupo. • Aspectos formativos a abordar: producción ecológica de cereal, densidades de siembra, rotaciones, costes, limpieza del trigo, conservación del grano. • Comunicar a la CAPDR el trabajo que se está haciendo.
<p>Obstáculos encontrados</p>	<p>No ha habido ningún obstáculo.</p>
<p>Propuestas para mejorar este tipo de actividades</p>	<p>Solapar la actividad con una espacio formativo</p>
<p>Materiales preparados para el evento</p>	<p>Programa y cartelería, presentación RAS en power point (Anexo I), listado Características de las variedades recuperadas 2015-2017 (Anexo II), listado de participantes, listado de las siembras realizadas por lxs agricultorxs articulados en la campaña 2016/2017 (documento interno), Notas de la reunión (documento interno).</p>
<p>Evaluación de la actividad RAS</p>	<p>Muy positiva.</p>





Foto 1. Desarrollo de la reunión. Autoría: RAS.

Fotografías de la actividad



Foto 2. Participantes en la reunión. Autoría: RAS.



Fotografías de la actividad



Foto 3. Variedades traídas por los productores participantes. Autoría: RAS.



Cartel de la
Actividad

Reunión de agricultores y
agricultoras investigadoras

**FORTALECIMIENTO
DE LOS SISTEMAS
AGROALIMENTARIOS
LOCALES
CEREALES DE
INVIERNO**



12 de octubre de 2017. 10h30-14h30

Sede de CGT, C/ La fresca 20. Antequera
(Málaga)

Inscripción obligatoria en:
www.redandaluzadesemillas.org

Organiza



Colabora





Anexo I



Reunión de agricultores y
agricultoras investigadoras

**FORTALECIMIENTO
DE LOS SISTEMAS
AGROALIMENTARIOS
LOCALES
CEREALES DE
INVIERNO**



12 de octubre de 2017. 10h30-14h30
Sede de CGT, C/ La fresca 20. Antequera
(Málaga)
Inscripción obligatoria en:
www.redandaluzadesemillas.org

Organiza

Colabora



Objetivos

- Implicar a agricultores y agricultoras en las ocho provincias andaluzas en la producción de variedades locales y antiguas de cereales de invierno.
- Aumentar la cantidad disponible de granos de variedades locales y antiguas de cereales de invierno.
- Aumentar el número de variedades locales y antiguas testadas. Estudiar sus resultados en diferentes contextos pedoclimáticos. Caracterizar variedades locales andaluzas tanto a nivel agronómico como morfológico y cultural.
- Compartir las características de las variedades utilizadas por las personas participantes y su manejo.
- Establecer alianzas con el sector de la transformación artesanal. Organizar el envío de harinas para su prueba por los elaboradores. Estudiar vías de transformación y comercialización del grano.
- Establecer una hoja de ruta para la campaña 2017/2018.

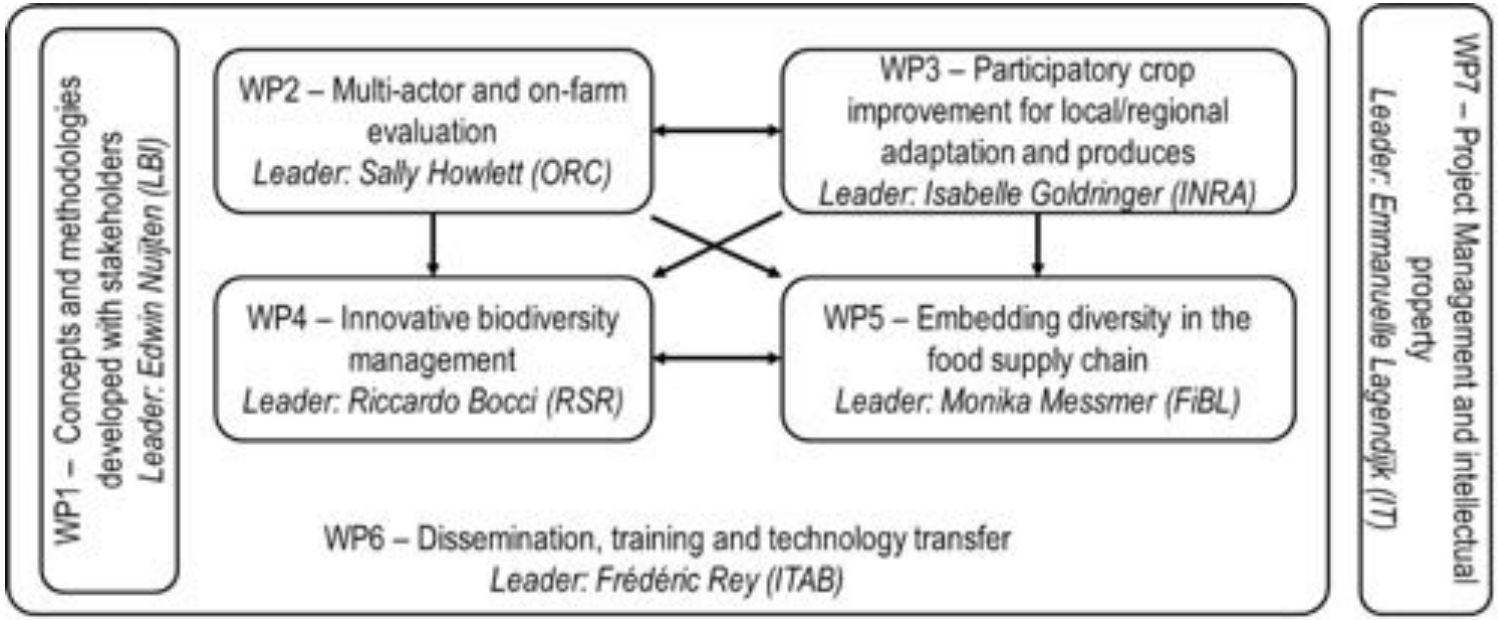
Programa y logística



Nuevos proyectos de descripción participativa

Proyecto europeo DIVERSIFOOD

- Duración: 4 años (48 meses). Iniciado el 03/2015.
- Participantes: 21 organizaciones de 12 países.
- Activos en el proyecto, asistencia metodológica.



Ensayos con trigo

Trigo y leguminosa

- 2015-2016 y 2016-2017
- 2 variedades (Trigo Chamorro de Los Portales , Trigo Recio de Ronda) con yeros y trébol blanco.
- 2 fincas ecológicas: Yunquera (Málaga) y Castilblanco de los Arroyos (Sevilla).
- Origen semillas: agricultores.
- Objetivo: caracterización y comportamiento (competencia malas hierbas y resultados de rendimiento, resistencias, calidad organoléptica, etc).
- Parcelas: 10 m² (2x5m). 3 reps



MAPA DE CAMPO

1	1	2
2	3	1
3	2	3



Proyecto DIVERSIFOOD

Ensayos con trigo

Trigo (blando y duro)

- 2015-2016: 10 variedades + 2 mezclas.
- 2016-2017: 2 mezclas.
- 2 fincas ecológicas: Yunquera (Málaga) y Castilblanco de los Arroyos (Sevilla).
- Origen semillas: agricultores .
- Objetivo:
 - Caracterización y posterior evaluación de aptitud del trigo a la transformación.
 - Creación variedades evolutivas.
- Parcelas: 10 m² (2x5m). 3 reps



Ensayos con trigo

Tipo	Nombre	Origen
Duro	Trigo Recio de Ronda	Ronda (Málaga)
Duro	Trigo Raspi Negro de Jubrique	Jubrique (Málaga)
Duro	Trigo del corazón	Yunquera (Málaga)
Blando	Mezcla Trigos de Juan de Coín	Coín (Málaga)
Blando	Trigo Chamorro de Albacete	Albacete
Blando	Trigo Pichi	Cultivado en Yunquera
Duro	Trigo Castellano	Yunquera (Málaga)
Duro	Trigo Capelli de Cañete	Cañete la real (Málaga)
Blando	Trigo Chamorro de Los Portales	Castilblanco de los Arroyos (Sevilla)
Duro	Trigo Recio del CRF	CRF
Duro	Mezcla de 6 trigos duros	
Blando	Mezcla de 4 trigos blandos	

5	10	8	9	2	7
11	6	12	3	4	1
4	7	11	6	5	3
8	9	1	2	12	10
2	1	5	10	9	11
3	12	7	4	6	8



Orden del día

10h30-11h00. Presentación del encuentro (objetivo y dinámicas) y de las personas participantes.

11h00-14h30. Organización del trabajo colectivo sobre cereales de invierno.

Presentación de los trabajos realizados por la RAS hasta el momento.

Presentación de los trabajos realizados por los agricultores y agricultoras participantes.

Presentación de las variedades que utilizan: descripción y manejo de las más importantes.

Organización de la campaña 2017/2018: Semillas disponibles para la siembra, acuerdos y logística.

Planificación de posibles trabajos de caracterización morfológica, agronómica y cultural de variedades locales de cultivo con las personas interesadas. Resultados de la campaña 2016/2017.

Mapeo de personas agricultoras y elaboradoras interesadas en utilizar variedades locales de cereales.

Construcción de alianzas en la transformación y comercialización (en particular con la panadería artesanal): Posibilidad de proporcionar harinas para su prueba. Si tienes harina de tus variedades tráela al encuentro y la RAS se encargará de hacérsela llegar a los panaderos.

Necesidades particulares para el desarrollo de la producción y consumo y búsqueda de soluciones colectivas: formación, infraestructura, etc.

Establecer una hoja de ruta para la campaña 2017/2018.

14h30. Cierre de la reunión y comida en Bar Mesón número 1.





!! Gracias !!





Anexo II

Características de las variedades recuperadas 2015-2017

Reunión de agricultores y agricultoras investigadores para el fortalecimiento de los sistemas agroalimentarios locales

Trabajo en torno a los cereales de invierno

Actividad enmarcada en el proyecto CERERE (WP3, tarea 3.1.)

12 de octubre de 2017

Sede de CGT, C/ La fresca 20

Antequera (Málaga)

Trigo Recio de Ronda

Trigo duro recuperado en 2014 por el Grupo de Acción Compartida de Málaga (de un agricultor de la Vega de Antequera) y ensayado en dos fincas ecológicas (Alozaina-Málaga y Castilblanco de los Arroyos-Sevilla) para realizar su descripción morfológica, fenológica y, en su caso, análisis nutricional en el marco del proyecto DIVERSIFOOD.

Es una variedad rústica que se adapta muy bien a todo tipo de terrenos.

Tipo de harina: T80, semi. La harina está mezclada (ya que la sembradora que estaba) con un trigo blando y algo de cebada. Hay un 40% de mezcla.

Producción del grano: Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)

Molienda: Harinera El Molino (Coín, Málaga)

Disponibilidad harina: 50 kg

Trigo Capelli de Cañete

El Senator Capelli o Cappelli es un cultivar de trigo de invierno obtenido por el genetista Nazareno Strampelli - principios del siglo XX en el Centro de Investigación para el cereal Foggia - por selección genealógica de la población del norte de África "Jenah Rhetifah".

Las semillas de esta población de trigo duro provienen de un agricultor de Cañete la Real (Málaga), Pedro, que la cultivaba desde hacía muchos años. Este trigo se ha ensayado en dos fincas ecológicas (Alozaina-Málaga y Castilblanco de los Arroyos-Sevilla) para realizar su descripción morfológica, fenológica y, en su caso, análisis nutricional en el marco del proyecto DIVERSIFOOD.

Tipo de harina: integral.

Producción del grano: Comunidad Los Portales (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla)

Molienda: Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)





Trigo Recio del CRF

Trigo duro obtenido del Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos por Alonso Navarro para la recuperación en su finca en 2015. Seguramente es de origen andaluz pero no a ciencia cierta. Ha sido ensayado en dos fincas ecológicas (Alozaina-Málaga y Castilblanco de los Arroyos-Sevilla) para realizar su descripción morfológica, fenológica y, en su caso, análisis nutricional en el marco del proyecto DIVERSIFOOD.

Tipo de harina: integral.

Producción del grano: Comunidad Los Portales (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla) y Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)

Molienda: Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)

Mezcla de trigos de Juan de Coín

Mezclas de variedades locales de trigo blando utilizado por un agricultor de la comarca de Guadalhorce (primo de un agricultor del GAC) y multiplicado por Alonso Navarro en la Finca Viso los Romeros (Málaga) desde 2015. Se variedad se prospectó por que el agricultor lo cedió. Variedad ensayada en dos fincas ecológicas (Alozaina-Málaga y Castilblanco de los Arroyos-Sevilla) para realizar su descripción morfológica, fenológica y, en su caso, análisis nutricional en el marco del proyecto DIVERSIFOOD.

Tipo de harina: integral.

Producción del grano: Comunidad Los Portales (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla)

Molienda: Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)

Trigo Chamorro

El chamorro es una variedad de trigo blando que suele sembrarse en otoño y es adecuado para terrenos con poca fertilidad, ideal para climas duros, fríos y secos, con poca profundidad e incluso de mucha altitud. Su espiga no ofrece aristas a la vista. Su producción es escasa en relación con otras variedades. La clase de trigo chamorro es de las de gran ahijamiento y de tallo delgado y hueco. Su espiga es fusiforme y de un tono blanco amarillento.

El grano también es de este color, entre blanco y amarillo, harinoso y blando. Para su uso en panadería y en la elaboración de harina, ofrece una calidad considerada media.

El chamorro es un trigo que resiste bien el frío y la sequía, pero tiene especial sensibilidad en la humedad del invierno.

Trigo Chamorro de Albacete

Trigo blando obtenido por Alonso Navarro en el CRF en 2015 con el objetivo de reproducir y ensayar variedades. Actualmente ensayado en dos fincas ecológicas (Alozaina-Málaga y Castilblanco de los Arroyos-





Sevilla) para realizar su descripción morfológica, fenológica y, en su caso, análisis nutricional en el marco del proyecto DIVERSIFOOD.

Tipo de harina: integral.

Producción del grano: Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga) y Comunidad Los Portales (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla)

Molienda: Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)

Trigo Chamorro de Los Portales

Trigo blando de origen andaluz cultivado durante 30 años en la comunidad Los Portales (Castilblanco de los Arroyos – Sevilla). Ha sido ensayado en dos fincas ecológicas (Alozaina-Málaga y Castilblanco de los Arroyos-Sevilla) para realizar su descripción morfológica, fenológica y, en su caso, análisis nutricional en el marco del proyecto DIVERSIFOOD.

Tipo de harina: integral.

Producción del grano: Finca Victorio Domínguez (Montalbán, Córdoba)

Molienda: Comunidad Los Portales (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla)

Trigo Pichi de Antequera

Trigo blando de origen de Antequera de la cooperativa de cereales de Villanueva del Trabuco (Málaga). Cedido en 2015 por Juan, un agricultor, que trabajó de clasificador de cereales en la época franquista. Este agricultor sólo la usaba para dar de comer a los pájaros pero antiguamente si que se utilizaba. Trigo de media altura. Actualmente esta variedad están siendo ensayada en dos fincas ecológicas (Alozaina-Málaga y Castilblanco de los Arroyos-Sevilla) para realizar su descripción morfológica, fenológica y, en su caso, análisis nutricional en el marco del proyecto DIVERSIFOOD.

Tipo de harina: integral.

Producción del grano: Comunidad Los Portales (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla) y Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)

Molienda: Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)

Mezcla de 4 trigos blandos

Trigo blando en el que se han mezclado 4 variedades para generar una población evolutiva con la metodología de Salvatore Ceccarelli. En la mezcla se sembraron en otoño de 2015 a partes iguales las variedades: Chamorro de Los Portales, Pichi de Antequera, Trigo Chamorro de Albacete y Mezcla Trigos de Juan de Coín. Este año se ha sembrado de nuevo. Este ensayo forma parte del proyecto DIVERSIFOOD.

Producción del grano: Comunidad Los Portales





(Castilblanco de los Arroyos, Sevilla) y Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)
Molienda: Finca Viso de los Romeros (Alozaina, Málaga)

Trigo Aragón 03

Variedad de trigo blando que se ha explotado regularmente en la comarca de Los Monegros desde tiempos inmemoriales. Dejó de cultivarse a mediados de los años 80 debido a la menor demanda y a la competencia de otras variedades foráneas. Era una variedad que no se subvencionaba, se encamaba y eso dificultaba en cierto modo la labor de las cosechadoras, y tenía una menor producción que otros productos como la cebada. Pero hay que tener en cuenta que aunque de menor producción, es un trigo que necesita ser sembrado en cantidades de entre 100 – 110 Kg./Ha, cuando los trigos actuales necesitan de 150 a 160 Kg., es decir, un tercio más.

Producción del grano: Finca Victorio Domínguez (Montalbán, Córdoba)
Molienda: Comunidad Los Portales (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla)

Trigo Khorasan de Alozaina

Variedad 3 L1 DIVERSIFOOD.

Es *Triticum turgidum* y se considera que es un antiguo pariente de los trigos duros modernos. Originario de Egipto lanzado en EEUU en la década de los 50. Alonso Navarro recuperó la variedad de Pablo, un agricultor biodinámico de Palencia.

TRIGOS DEL CRF MULTIPLICADOS

Con datos de caracterización en el CRF

Trigo candeal de darro (BGE020362)

Recolectado por el CRF en 30/06/19870. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización. Cultivar primitivo o tradicional

Trigo de Grazalema (BGE020363)

Recolectado por el CRF en 01/1989. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización. Cultivar primitivo o tradicional

Trigo raton de Belancázar (BGE011825)

Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo rabón de Hinojosa (BGE011829)

Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo





blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo de Jerez de la Frontera (BGE012879)

Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo del Cortijo del Álamo de Velez-Rubio (BGE023727)"

Fecha recolección: 21/06/1995. Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo de Jerez de la Frontera II (BGE013157)

Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo Barbilla de Cádiz (BGE013163)

Fecha recolección: 24/10/1929. Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo mocho de Moclín (BGE017171)

Fecha recolección: 08/1985. Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo barbilla de Sevilla (BGE008707)

Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo candeal de Vellisca de Cuenca (BGE012591)

Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo de Moclín (BGE017169)

Fecha recolección: 08/1985. Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo de Málaga (BGE008212)

Fecha recolección: 06/1977. Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo del gobierno de Cadiar (BGE015384)

Fecha recolección: 05/07/1987. Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.





Trigo de la Puebla de Don Fadrique (BGE018668)

Fecha recolección: 29/06/1987. Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo de Soportujar (BGE018669)

Fecha recolección: 03/07/1987. Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo de Benalúa de Guadix (BGE015390)

Fecha recolección: 30/06/1987. Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo candeal de Sierra Nevada (BGE012127)

Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo de Las Huertas de Salar de Granada (BGE029101)

Cultivar primitivo o tradicional. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Trigo klein lucero de Córdoba (BGE013189)

Varietal comercial. Es un trigo blando y el CRF tiene datos de caracterización.

Sin datos de caracterización en el CRF

Trigo de Granada (BGE008245)

En principio es un trigo bando. En el CRF no hay datos de caracterización.

Trigo de Soportujar II (BGE018670)

En principio es un trigo bando. En el CRF no hay datos de caracterización.

Trigo cañihueca de Sierra Nevada de Granada (BGE018246)

En principio es un trigo bando. En el CRF no hay datos de caracterización.

Trigo de Sierran Nevada de Granada (BGE018254)

En principio es un trigo bando. En el CRF no hay datos de caracterización.

Trigo de Málaga (BGE019331)

En principio es un trigo bando. En el CRF no





hay datos de caracterización.

Trigo Blanquillo de Córdoba (BGE008213)

En principio es un trigo blando.

Trigo de Córdoba (BGE008207)

En principio es un trigo bando. En el CRF no hay datos de caracterización.

Trigo de Cádiz (BGE008211)

En principio es un trigo bando. En el CRF no hay datos de caracterización.

Trigo de Córdoba II (BGE008214)

En principio es un trigo bando. En el CRF no hay datos de caracterización.

Trigo Barbilla roja de Huelva (BGE018234)

En principio es un trigo bando. En el CRF no hay datos de caracterización.

CEBADAS DEL CRF MULTIPLICADOS

Con datos de caracterización en el CRF

Cebada N6 de Fuentesauco (BGE007544)

Fecha recolección: 15/10/1940. Cultivar primitivo o tradicional. El CRF tiene datos de caracterización.

Sin datos de caracterización en el CRF

Cebada de dos carreras del Puerto de San Glorio (BGE002128)

El CRF no tiene datos de caracterización.

Cebada Ladilla de dos carreras de Perosillo (BGE031110)

El CRF no tiene datos de caracterización.

