

## HORTELANOS Y VARIEDADES TRADICIONALES EN EL MUNICIPIO DE CASTRIL (GRANADA)

H. Gimeno García\* y G. Guzmán Casado\*\*

Centro de Investigación y Formación en Agricultura Ecológica y Desarrollo Rural de Granada. Camino Santa Fe – El Jau, s/n, 18320 Santa Fe (Granada). E-mail\*: hectorgimeno@gmail.com. E-mail\*\*: gercifaed@hotmail.com

### RESUMEN

La coevolución de los cultivos con condiciones ecológicas y culturales determinadas ha dado origen a una enorme diversidad de variedades que constituyen los recursos genéticos, base para la seguridad alimentaria.

La importancia de las variedades locales reside en que suponen un elemento decisivo a la hora de establecer sistemas agrícolas estables. Es por ello que la recuperación de las variedades locales y del conocimiento asociado a su uso y manejo es fundamental para incrementar la sustentabilidad de la agricultura y para mantener el patrimonio cultural que representan. Esta recuperación es el objetivo de nuestra investigación en el municipio de Castril.

Tras localizar a los agricultores y las agricultoras tradicionales interesantes se les realizaron entrevistas abiertas semiestructuradas, con las que se ha obtenido información sobre las variedades locales. A su vez, se ha colectado material vegetal de estas variedades. En total, 120 muestras pertenecientes a 52 cultivares diferentes. Los agricultores y las agricultoras tradicionales conservan el conocimiento del manejo de estas variedades locales que les permite sembrar la semilla año tras año conservando sus cualidades. Aunque, por diversos motivos, implantación de la agricultura moderna y la ruptura generacional entre otros, su uso y manejo se está perdiendo.

**Palabras clave:** biodiversidad, agroecología, conocimiento tradicional.

### INTRODUCCIÓN

A lo largo de la historia, el ser humano ha realizado una presión selectiva sobre las especies silvestres llegando a domesticar un número importante de éstas. Además, con los cambios migratorios y dinámicas de intercambio de especies de las sociedades humanas, las especies domesticadas han ido moviéndose a lo largo del mundo, adaptándose a las diferentes condiciones ecológicas y culturales donde iban llegando. Así, la coevolución de los cultivos y razas animales con condiciones ecológicas y culturales distintas ha dado origen a una enorme diversidad de razas y variedades que constituyen los recursos genéticos, base para la seguridad alimentaria.

El generador de esta diversidad ha sido sin duda el agricultor, que ha ido seleccionando ecotipos adaptados a condiciones locales y seleccionando variedades conforme a sus gustos y/o intereses. Como consecuencia de siglos de selección tenemos un enorme patrimonio genético formado por variedades tradicionales o locales de muchos cultivos y razas animales (Soler *et al.*, 2001).

La importancia de las variedades locales, y el conocimiento tradicional asociado, reside en que supone un elemento decisivo a la hora de establecer sistemas agrícolas estables. La variabilidad genética de las variedades locales, íntimamente ligadas al conocimiento tradicional, ejerce un efecto de amortiguación ante cualquier agresión del medio, como plagas, enfermedades o accidentes climatológicos; manteniendo niveles

aceptables de producción (Gliessman, 2002). Es por ello que la recuperación de las variedades locales es un elemento fundamental para incrementar la sustentabilidad de la agricultura en el futuro y para mantener el patrimonio cultural que representan.

Sin embargo, pese a su importancia, las variedades locales están desapareciendo debido a diversas causas, entre las que destaca la implantación de la agricultura comercial moderna o industrializada que implica la sustitución de las variedades locales por variedades mejoradas, como parte del paquete tecnológico necesario para la modernización. A su vez la concepción de las semillas como un mero recurso supeditan éstas a las leyes del mercado sin tener en cuenta factores como la estabilidad, dejando en serio peligro a las variedades locales (Mesa, 2003).

Así pues, desde la agroecología se considera que el rescate de las variedades locales, junto al conocimiento tradicional ligado a éstas, debe de producirse rápidamente ya que son un elemento importante para conseguir agroecosistemas estables y perdurables.

Además, la agricultura ecológica representa un espacio potencial para el uso de las variedades locales, ya que entre sus principios y bases encajan perfectamente las mismas, como vemos en algunos ejemplos en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Características de la agricultura ecológica que favorecen el uso de variedades locales.

<b>Principios y/o bases de la agricultura ecológica</b>	<b>Características de las variedades locales</b>
No uso de plaguicidas y fertilizantes químicos de síntesis. Para conseguir producciones aceptables es necesario servirse de la diversidad.	Elevada diversidad genética intravarietal
Estabilidad	Poblaciones heterogéneas que reduzcan el efecto de determinadas perturbaciones
Fertilización orgánica	Idóneo porque han sido seleccionadas por agricultores y agricultoras tradicionales que basan la fertilización de sus campos con estiércol y rotaciones adecuadas
Productos de elevada calidad organoléptica	Criterio muy presente en la selección del ideotipo
Reducir insumos externos	Posibilidad de producción y reproducción frente a variedades híbridas
Adaptabilidad a condiciones locales	Adaptadas a la zona donde han sido seleccionadas y con plasticidad genética

El municipio de Castril se encuentra al nordeste de la provincia de Granada, en la región conocida como altiplano granadino y consta de diversos núcleos de población, además de Castril, las principales pedanías son Campo Cebas, El Martín, Fátima, Las Almontaras y Fuente Vera, Los Isidoros, Cortijillos y la zona de Tubos. Castril es un municipio eminentemente agrícola aunque actualmente se centra básicamente en el cultivo del olivar. El estudio resulta adecuado porque todavía se encuentran en el municipio agricultores, generalmente de avanzada edad, que conservan las formas de hacer tradicionales y con ellas variedades hortícolas y frutales de siempre. Esto, unido a algunas experiencias de agricultores jóvenes en agricultura ecológica aumenta las

potencialidades de un estudio sobre las variedades locales para iniciar el camino hacia su valorización y posterior uso destinado a mercados locales.

Con este estudio se pretende, pues, recopilar información de las variedades locales que sirvan como base para emprender acciones que concluyan en la conservación y uso de las variedades locales encontradas. Además de recolectar material vegetal de aquellas variedades que todavía se utilizan en Castril.

Como objetivos secundarios se plantean determinar los motivos por los que se siembran o se dejan de sembrar las variedades locales en el municipio de Castril y recopilar información básica sobre las estrategias de conservación de los productos de la huerta.

### **MATERIALES Y MÉTODOS**

El marco teórico se basa en la investigación cualitativa adaptada a la agroecología, utilizando como técnicas para obtener la información la entrevista en profundidad, en particular la entrevista abierta semiestructurada (esta técnica no implica una respuesta única o concreta, sino que permite gran libertad al entrevistado) y la observación participante (con esta técnica los conocimientos se adquieren con la observación y la participación en las diferentes prácticas agrícolas, así como de las conversaciones y cuestiones que se plantean en las mismas).

Las fases de trabajo han sido las siguientes:

- Detección de los agricultores y las agricultoras “tradicionales”. Para ello se han utilizado las siguientes vías: localización de agricultores de avanzada edad mediante realización de itinerarios por la huerta, visitas a centros de reunión y contacto con personas con especial conocimiento de la zona.
- Selección de informantes cualificados. A los agricultores y las agricultoras localizados se les realizaba una pequeña entrevista para captar el potencial que poseían con respecto a las variedades locales. Los criterios de muestreo seguidos para seleccionar los informantes cualificados han sido: agricultores que posean conocimiento tradicional sobre el manejo de la huerta, que continúen realizando las prácticas tradicionales y, a su vez, aquellos que sigan utilizando variedades locales en sus campos. En algunos casos, ha sido necesario recurrir al pragmatismo y escoger a los agricultores que más predisposición han mostrado por compartir información.
- Profundización en el rescate del conocimiento tradicional sobre las variedades locales. A los informantes seleccionados se les ha realizado una entrevista en profundidad, la cual ha sido grabada con la conformidad del entrevistado y transcrita, y tras un exhaustivo análisis ha permitido conseguir la información necesaria para cumplir los objetivos del estudio.
- Colecta de material vegetal de variedades locales. Tras la colecta se ha procedido a almacenarlas y clasificarlas.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En total hemos recolectado y clasificado 120 muestras pertenecientes a 10 familias, 29 especies vegetales y 52 cultivares diferentes. Del material vegetal colectado no se puede asegurar que todo corresponda a variedades locales o tradicionales ya que en algunos casos los agricultores guardan semilla de variedades comerciales y después de algunos años consiguen adaptarlas al territorio. Sin embargo, existe un elevado número de muestras que se pueden considerar como locales o “del terreno”.

Estas variedades han sido descritas según la información que nos han dado los agricultores y agricultoras tradicionales en las entrevistas. Por tanto, la descripción ha sido en base a sus descripciones y generalmente en comparación con variedades comerciales que ellos han probado, han visto a sus vecinos o las han comprado en el mercado.

En el Cuadro 2 se presentan las variedades hortícolas más interesantes y de las que se ha conseguido mayor información, resumiendo sus características. A su vez, se han localizado variedades locales de frutales de ciruelo (negras, verdes y amarillas), cerezo, caqui, albaricoquero, higuera (negras y blancas), melocotonero (pajizo, blancos y “moraillos”), membrilleros (membrillo y membrilla), nogal, peral (de invierno, de verano y mulo de monja) y uva (blanca, rojilla y negra).

En base a la información recogida podemos decir que entre las variedades locales identificadas destacan algunas por el aprecio que por ellas tienen los habitantes del municipio y/o por sus buenas cualidades en producción o sabor, lo que las hace interesantes para conservarlas y utilizarlas:

- El maíz de grano blanco, tanto el temprano como el tardío, por tener uso tanto animal como humano, destacando la harina que de él se obtiene. En otros estudios sobre recuperación de variedades locales en las comarcas de Estepa y Antequera (Díaz, 2000) y en la Vega de Granada (González, 2005) no se han localizado variedades de maíz de grano blanco aptas para harina lo que indica la importancia de su rescate.
- El tomate 'gordo' y 'negro', el pepino 'corto', el pimiento 'dulce con pellejo' y la calabaza 'marranera', por la tradición de su uso y sabor.
- El 'habillón de manteca'. Según afirman todos de alta calidad y sin fibras laterales. Antiguamente se comercializaban en la capital de la comarca, Húscar, “con un precio cuatro veces superior al resto”.
- Melocotoneros. Todas las clases que se encuentran en las huertas, pero en especial el 'blanco'. Éste tiene muy buen sabor, fuerte aroma y es muy tardío, se comienza a recoger a principios de octubre por lo que podría llegar al mercado cuando ya no hay muchos melocotones.
- Viña 'negra'. Con poca incidencia de plagas y un buen vino.

Estas variedades llevan asociados unos aspectos de manejo que veremos a continuación.

El principal criterio para extraer la semilla y conservarla es escoger el fruto de la primera flor. Según aseguran el primer fruto (el de la cruz) está más tiempo en la planta y, entonces, se cría más saludable, con más semillas, no le da tiempo a que le

den plagas y enfermedades y se recoge antes de los primeros hielos. Este criterio también es utilizado por los agricultores tradicionales de la Sierra de Cádiz (García, 1999), de las comarcas de Estepa, Antequera (Díaz, 2000), Campiña Baja y Sierra de Segura (Alonso, 2000).

Otras pautas seguidas en la selección son escoger el mejor fruto, o buscar un determinado ideotipo, como escoger los tomates 'gordos' más lisos porque se desaprovecha luego menos tomate.

Sin embargo, para determinados cultivos como lechugas, cebolla, coles, berzas, etc. seleccionan las mejores plantas o dejan un trozo al azar sin cosechar para guardar la semilla.

El método de extracción de la semilla en vía seca (lechuga, perejil, etc.) es dejar subir la planta a flor y luego sacudirla sobre una tela, sin separar la semilla de los restos de la flor. En vía húmeda (tomates, pepinos, etc.) una vez extraída la semilla se deja secar al sol. En estudios similares (García, 1999, Alonso, 2000, Díaz, 2000, González, 2005) se han detectado formas más eficaces de extracción de la semilla que podrían mejorar la conservación de las semillas en Castril.

Existe un consenso en la forma de conservar las semillas, o más bien, sobre como no deben conservarse. Las semillas no deben guardarse en una bolsa de plástico cerrada sino que es preferible guardarla en bolsas de tela o "ates" en un lugar fresco y seco del almacén o casa. El conservarlas en bolsas de tela, frente a lo recomendable en otras zonas, puede deberse a que debido a la climatología del lugar las semillas no pierdan la humedad suficiente para conservarse en un recipiente hermético y por tanto sea más adecuado guardarlos de forma que transpiren.

A su vez, en la conservación de las semillas de leguminosas aparecen problemas debidos a ataques del gorgojo lo que produce que, en algunos casos, se deje de guardar semilla de legumbres.

Para mantener la calidad genética de la semilla los agricultores y agricultoras entrevistados cambian la especie sembrada de "tierra y de agua", así evitan que se degenera la semilla. A su vez también se produce un intercambio de semillas que puede facilitar la buena calidad genética, aunque lo realicen para conseguir variedades que desean o porque han perdido por accidente o descuido sus semillas.

En las huertas de Castril se observa la entrada de material vegetal foráneo, en parte debido al interés y la tradición de los agricultores en experimentar con nuevas variedades, probando primero en pequeñas superficies el nuevo material, seleccionando e incorporando aquel que es interesante para ellos.

Cuadro 2. Resumen de las características de las variedades locales localizadas

ESPECIE	CULTIVAR	DESCRIPCIÓN	SIEMBRA	USO	REPRODUCCIÓN	OTRAS
GIRASOL		De panal muy ancho y grande	Marzo	Consumo en boca	Sexual	
LECHUGA	Fina	Grandes, echan cogollo y es necesario atarlas	Agosto-septiembre (con trasplante) o febrero-marzo (siembra directa)	Ensaladas. Muy apreciadas porque las consideran muy finas y no tan duras como las del "mercao"	Sexual, se deja que suban a flor y luego estas se sacuden en un mantel	En la primera siembra salen más buenas. Un agricultor las conoce como 'oreja de mulo'
BERZA	De invierno Forrajera	Muy grandes y con muchas hojas	Julio y trasplante en agosto	En guisos o ensalada. Adecuadas para el ganado por su elevada producción de biomasa	Sexual	
MELÓN	Piel de sapo	Redondos tirando a alargados. La piel es arrugada y de color verde	Mediados de abril en función del clima	Consumo fresco	Sexual. Primer fruto.	Se recolectan cuando el culo está un pelín blando. Seguramente variedad comercial.
	De pan amarillo	Color amarillo y más redondos que los anteriores	Idem	Consumo fresco	Idem	Idem
PEPINO	Corto	Pequeño y ancho.	Mediados de abril en función del clima	Ensalada	Sexual. Primer fruto cuando está amarillo, la semilla se deja secar al sol	Lo distinguen de los comerciales porque es más oloroso y sabroso.
	Largo	Más largo y estrecho que el anterior	Idem	Idem	Idem	
	Moruna	Var. 'de invierno'. De gran tamaño (30-40 kg) y con la piel lisa. Hojas redondas y grandes	Alrededor de marzo	En "fritás" o potajes	Sexual	Se recogen cuando la mata está seca antes de los primeros hielos y antes se guardaban sobre el grano. En Las Almontaras les llaman 'totaneras'.
	Cabello angel		Idem	Para hacer cabello de angel	Idem	
CALABAZAS Y CALABACINES	Calabacino	Var. 'de invierno'. Grandes y de forma alargada, el culo es más ancho. El corazón es de color anaranjado y la piel verde. Las hojas tienen tiras blancas	Idem	Pistos, tortillas, revueltos con patatas, rebozada, etc.	Idem	Más dulce que las 'morunas'. En Fuente Vera y Los Isidoros las conocen como 'zaborino'.
	Marranera	Var. 'de verano'. Fruto alargado con la parte posterior más ancha.	Idem	Se recogen tiernas y se usan fritas con patatas, chorizos, ajos o pistos.	Idem, en estas se dejan los primeros frutos madurar.	La más adecuada para las "fritás".
	De cuello		Idem	Se usan de adorno o como envase	Idem	
AVENA	Negra	De porte más pequeño que la 'blanca' y menos basta.		La paja se la come el ganado	Sexual	
CEBADA		De seis carreras. Resiste mejor	De octubre	en Paja para ovejas y cabras y	Sexual	Se la come mejor el ganado que la de dos

Cuadro 2. Resumen de las características de las variedades locales localizadas

ESPECIE	CULTIVAR	DESCRIPCIÓN	SIEMBRA	USO	REPRODUCCIÓN	OTRAS
CENTENO		el encamado que la de dos carreras y espiga antes	adelante, en función de las lluvias	también segada en verde para el ganado equino.		carreras. Buen predecesor "en verde" para el pimiento
		De porte elevado. Adaptada a zonas marginales.	Primeras lluvias de octubre	Antiguamente, pan y artesanía con las cañas. No es adecuada para el ganado	Sexual	Deja la tierra cansada pero también disminuye el banco de semillas de hierbas adventicias. Se introduce el ganado al principio para que ahije más.
	Valenciano corto	Trigo blando y de espiga corta.	Desde octubre hasta noviembre según las lluvias	Para hacer harina	Sexual	Cuando perdía aptitudes, se escogían las espigas más grandes y se separaban del resto, luego se sembraban aparte y de éstas se recogía semilla para sembrar al año siguiente
TRIGO	Recio	Trigo duro con las barbas negras	Idem	La harina se mezclaba con la del trigo blando	Idem	Esta variedad y la anterior fueron entregadas por el S.N.T. en la post-guerra
	Nano	Trigo duro con las barbas negras y la espiga un poco más corta que la anterior	Idem		Idem	
	Florero	Mazorca y granos pequeños de color amarillo o rojo.	Principios de abril.	Para hacer palomitas o alimentación del ganado	Sexual	6 a 8 granos por hoyo para que la caña sea más delgada y se la coman mejor los animales
	Ciclo largo	Panoja grande con el grano amarillo	Idem	Granos para la alimentación de gallinas o pollos o harina para incluir en piensos compuestos	Idem	
MAÍZ	Trempano	Panoja muy grande y grano blanco	Primera quincena de mayo	Para asar, en gachas de harina de maíz y para alimentación de gallinas (grano) o de "bestias" (caña)	Idem	Muy apreciado. Se siembran después de regar el terreno para que el grano no tenga que romper la costra de la tierra después del riego
	Tardío	Panoja pequeña y con grano blanco	En julio-agosto	Excelente harina para hacer gachas, asado y para el ganado	Idem	El ganado le gusta más porque la caña es más fina. Muy apreciado
ALBAHACA	Albadaca			Buena olor y evitar plagas al pimiento	Sexual	Sembrada junto al pimiento
ORÉGANO				Condimento en productos de la "matanza".	Sexual y vegetativa	
GARBANZO	Marranero	Grano muy pequeño	Abril-marzo en seco a voleo	Principalmente, harina para el ganado		
	Gordo	De grano mediano pero más grande que el anterior	Abril marzo en regadío y en golpes	En guisaos		
JUDÍAS	Habillón de manteca	Variedad de enrame. Vaina grande y plana y sin beta a los	Mayo-junio	Consumo en verde. Se conservan enriestradas	Primeras vainas	Muy apreciadas porque tienen el tacto en la boca como "manteca". Antes se pagaban

Cuadro 2. Resumen de las características de las variedades locales localizadas

ESPECIE	CULTIVAR	DESCRIPCIÓN	SIEMBRA	USO	REPRODUCCIÓN	OTRAS
		lados				mucho más caras en el "mercao". Proviene de los Cortijos de la Sierra
HABAS	Habillas blancas	No necesita tutor. Grano pequeño y blanco			Idem	
	De vaina corta	4 ó 5 granos por vaina	Enero-febrero	Consumo en verde	Primeras vainas	Más dulces que las comerciales
CEBOLLAS	Temprana	Forma achatada y tamaño grande	Semillero a finales de agosto, trasplante en enero	Consumo fresco y guisos	Se dejan algunas cebollas que suban a flor	
	Tardía	Forma más redondeada	Siembra a finales de enero, trasplante en mayo	Para productos de la matanza	Idem	Las conservan porque llegan sin tallar a la matanza del cerdo
	Dulce, gordo con pellejo*	Alargado y gordo	Siembra en el hoyo junto al tomate en San José (19 marzo)	En la matanza, ensaladas, secados al sol verdes, etc.	Seleccionar el pimiento de la cruz	Más fáciles de pelar que los comerciales
	Cuerno de toro, dulce con pellejo	Alargado, gordo y con forma curva	Idem	Idem	Idem	Idem
	Bola, dulce con pellejo	Corto y gordo	Idem	Idem	Idem	Idem
PIMIENTO O "PLANTA"	Dulce, largo sin pellejo	Alargado y menos gordo	Idem	Para freír al no molestar la piel	Idem	Piel más fina que los comerciales y por eso más fácil de freír
	Picante, largo con pellejo	Alargado y con la piel gruesa. No es muy picante	Idem	Para la matanza,	Idem	
	Picante, largo sin pellejo	Alargado y con la piel fina	Idem	Para la matanza	Idem	
	Guindilla picante	Cortos y finos. Muy picantes y hacen daño al estómago	Idem		Idem	
	Bolilla picante	De tamaño de una almendra	Idem		Idem	
TOMATE	Gordo	Grandes, anchos y achatados. Pueden pesar un kilo. Color rosado o colorado	Siembra en el hoyo	En fresco, guisos, conservas o secados al sol	Primera flor o frutos no rajados	Muy sensible a la humedad y al rajado. Una agricultora selecciona los lisos. Un agricultor tiene separados ambos colores. Encañados o sobre tablares donde no llega el agua
	Negro	Más pequeño. "Colorao" pero con "raillas" negras	Idem	Idem	Primeros frutos	
PEREJIL		Más fino y oloroso que el comercial	Mayo-junio	Condimento, tortillas, etc.	Dejar subir a flor	Muy apreciado



Para sembrar los tomates, pimientos y berenjenas se hace un semillero de cama caliente. Primero se realiza un hoyo en el suelo de unos treinta centímetros. A continuación se añade estiércol de “bestia” (caballo, mulo o burro) recién sacado de la cuadra y se compacta pisándolo. Entonces se riega para que comience a fermentar y desprender calor. Luego se hace una cama con estiércol más fino (pasado por un tamiz o garbillo), y se echa la semilla de tomate, berenjena y pimiento. Para tapar la semilla se vuelve a tamizar estiércol y, antiguamente, se cubría con “albardines” (*Lygeum spartum* L.) o “retama” (*Calicotome spinosa* L.). Así, se conserva el calor que desprende el estiércol y la semilla germina a pesar del clima frío del momento en que se hace, tradicionalmente el día 19 de marzo (San José).

La conservación de los productos de la huerta era uno de los elementos clave para la subsistencia antaño de los agricultores de Castril. En la actualidad se mantienen gran parte de estas prácticas de conserva, destacan algunas menos convencionales como quitarles los tallos a las patatas almacenadas en luna menguante para que no se vacíen, hacer ristras con las judías verdes, poner trozos de hierro sobre el grano almacenado de yeros o cereales para evitar plagas de granero, situar los melones y sandías sobre el grano de cereal o colocar los pimientos verdes entre capas de paja.

Se ha observado que el uso de variedades locales y el manejo tradicional está en retroceso y la sucesión por parte de nuevas generaciones no se produce excepto en contadas familias. En el Cuadro 3 aparecen las principales causas de erosión genética detectadas en Castril así como los motivos por los que todavía hay agricultores y agricultoras que guardan su semilla año tras año.

Cuadro 3. Motivos por los que se usan o dejan de usar las variedades locales

Motivos por los que se usan variedades locales	Motivos por los que se dejan de sembrar variedades locales
Mayor calidad y un sabor más intenso	No se produce un relevo generacional
Adecuadas para la alimentación del ganado	Sustitución por variedades comerciales (más productivas, mayor comodidad)
Mejor sembrar algo conocido	Pérdida de su funcionalidad (p.ej. las destinadas a alimentación animal)
Problemas con las variedades comerciales por los criterios de selección que usan y porque les llegan con enfermedades	No se adaptan a las necesidades actuales
Mayor tiempo de conservación	Problemas de abandono de infraestructuras agrarias
Menores problemas de plagas	

## CONCLUSIONES

Todavía se utilizan en Castril un número considerable de variedades locales aunque la sustitución por variedades comerciales y la falta de un relevo generacional, entre otras causas, hacen que su uso esté disminuyendo.

Todas las variedades locales son importantes pero hay algunas de ellas que por su arraigo en las gentes de Castril, sus cualidades y/o su producción, requieren especial atención en futuros proyectos de revalorización. Estas son: maíz de grano blanco, pepino corto, pimiento gordo con pellejo, calabaza marranera, tomate gordo, tomate negro y habillón de manteca.

El manejo de las variedades es adecuado aunque existen algunas deficiencias en la conservación de las semillas que podrían ser solucionados con técnicas sencillas de conservación que permitirían a los agricultores y agricultoras conservar sus semillas por más tiempo y con menos riesgos.

Por último, señalar que las variedades locales junto con el conocimiento tradicional deben formar parte de las estrategias de desarrollo de la agricultura ecológica en Castril, ya que son elementos importantes para realizar el diseño de fincas que no agoten la renovabilidad de los agroecosistemas.

## AGRADECIMIENTOS

A toda la gente que me ha recibido en Castril y en especial a los agricultores y agricultoras que me han permitido conocer un poquito de su sabiduría.  
Al alcalde de Castril por facilitarnos el alojamiento en el pueblo.

## BIBLIOGRAFÍA,

Alonso, A.M. 2000. El conocimiento tradicional aplicado al manejo de las huertas en Andalucía. En: G. Guzmán, M. González y E. Sevilla (coord.) *Introducción a la Agroecología como desarrollo rural sostenible*. Mundi-Prensa. Madrid. pp. 299-316.

Díaz, M.A. 2000. *Recuperación de variedades tradicionales locales de cultivos hortícolas y del conocimiento a ellas asociado, para su conservación, uso y manejo de las comarcas de Antequera (Málaga) y Estepa (Sevilla)*. Tesis III Maestría de Agroecología y Desarrollo Rural Sostenible en Andalucía y América Latina. ISEC. Universidad Internacional de Andalucía.

García, F.S. 1999. *Aplicando la Investigación Acción Participativa (IAP) a la Valoración y Conservación de Recursos Genéticos a nivel local: el caso de La Verde (Villamartín, Cádiz)*. Trabajo Profesional Final de Carrera. Instituto de Sociología y Estudios Campesinos. E.T.S.I.A.M. Universidad de Córdoba.

Gliessman, S.R. 2002. *Agroecología: procesos ecológicos en agricultura sostenible*. LITOCAT CATIE. Turrialba, Costa Rica.

González, R. 2005. *Estudio de las huertas tradicionales de la Vega de Granada*. Trabajo Profesional Final de Carrera. Instituto de Sociología y Estudios Campesinos. Centro de Información y Formación en Agricultura Ecológica y Desarrollo. E.T.S.I.A.M. Universidad de Córdoba.

Mesa, S. 2003. Un acercamiento a los recursos fitogenéticos y su crisis dentro del marco mediterráneo. En: *Agroecología y Agricultura Ecológica. Situación actual y perspectivas*. Integral; Murcia, pp.69-82.

Soler, S., J.V. Valcárcel, P. Fernández, F. Nuez, J. Cebolla. 2001. Las variedades tradicionales de cultivos hortícolas. En: *Vida Rural* 133, 42-45.