



www.redandaluzadesemillas.org

Fichas de saber campesino



Vol. I

Con la colaboración de



Fundación Biodiversidad

Créditos

Título: Fichas de saber campesino. Volumen I.

Edita y coordina: Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad".

Caracola del C.I.R. - Parque de San Jerónimo s/n. 41015 Sevilla (España)

Tfno. / Fax: 954 406 423

Correo-e: info@redandaluzadesemillas.org

Web: www.redandaluzadesemillas.org

Autoras/es: María Carrascosa, Juan José Soriano, Ignacio Sanz y Teresa García-Muñoz.

Agricultores/as expertos/as: Segundo Bermúdez, Trinidad Martín, Paqui Vázquez, Ginés García, Ana Parra, Diego Galera, Manuel Medina, Antonia Utardón, Longina Marín, Alejandro García, Elías García, José López, Juan José González, José Toro, David Otero, Francisco Aparicio, Carmelo Sánchez, Francisco Rodríguez, Armando Cáceres, Francisco Cobo, Ramón Muñoz, Francisco Ramos, José Aguilera, Alfonso Molina, Francisco Ariza, Justo Castro, Eduardo Solana y Antonio Navajas.

Colaboradores/as: Leticia Toledo, Paula López, Alejandro Gallego, Agustín Ortega, Rocío García, Baldomero Domínguez, Antonio Fera, Amanda Fernández, Enmanuel Martín, Silvia Gómez, Cassandre Tapie y Concepción Expósito.

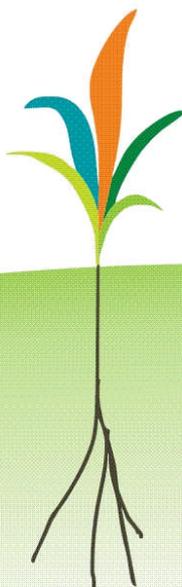
Fotografías: Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad".

Lugar y año: Sevilla (España), agosto de 2011.

Con la colaboración de: Fundación Biodiversidad a través del proyecto de Recuperación de variedades autóctonas, una estrategia combinada de conservación de la biodiversidad y desarrollo sostenible del medio rural (2010-2011). Actividad 3. Guía de conocimiento sobre utilización y manejo tradicional ligadas a las variedades autóctonas.

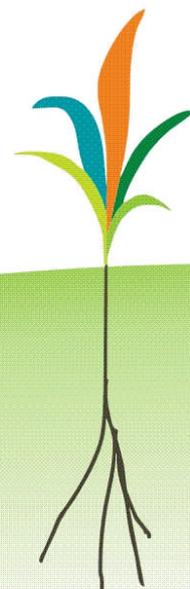
Reproducción y divulgación: Esta obra está bajo una licencia de [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Todo el material puede ser reproducido y utilizado libremente siempre que sea con fines no comerciales, que se cite al autor y se comparta bajo la misma licencia. En caso de su uso, por favor envíenos una copia para nuestro conocimiento. Los artículos son de entera responsabilidad de sus autores/as.

Diseño y producción: Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad" y Yolanda Pérez.



Índice

Introducción	Página.- 04
Fichas de Calabaza	Página.- 05
Fichas de Lechuga	Página.- 12
Fichas de Melón	Página.- 21
Fichas de Tomate	Página.- 28



Introducción

Desde que la especie humana se convirtió de nómada en sedentaria dando lugar a la cultura, los agricultores han guardado las semillas para la siguiente cosecha conservando las mejoras características en cada localidad y dando lugar a una enorme diversidad dentro de cada cultivo.

Sin embargo el proceso de modernización de la agricultura ha provocado la aparición de enormes intereses comerciales en torno a las semillas, dificultando esta admirable tarea de multiplicar, seleccionar y resembrar las semillas locales hasta el punto de que muchos agricultores han perdido el conocimiento necesario para producir, guardar y sembrar las variedades de su tierra.

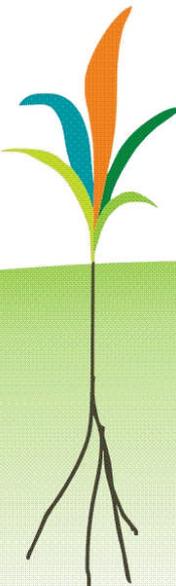
Estas fichas pretenden sacar del olvido estos tesoros escondidos para que no terminen perdiéndose y sean sustituidos por variedades híbridas. Estamos convencidos de que es posible otra agricultura que no sea de baja calidad, con productos sin personalidad, con consumo de agroquímicos y que no compensa con su precio a los agricultores.

Queremos evitar que las semillas acaben definitivamente en manos de unas pocas empresas y que no haya otro remedio que comprar las semillas todos los años a unas multinacionales que las han obtenido a partir del propio material de cultivo de los antepasados de los mismos agricultores que ahora tienen que pagarlas.

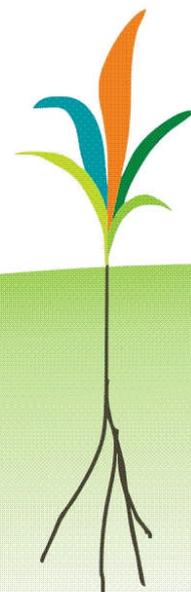
Esta fichas pretende también llegar a los consumidores actuales que han perdido las referencias de la calidad y el disfrute que suponen para los sentidos las variedades tradicionales, animándolos a comprar directamente en su localidad a los hortelanos que aún las producen.

Debemos contribuir a recuperar la cultura agraria y los saberes asociados al uso sostenible de la producción de alimentos creando nuevas oportunidades para la agricultura ecológica.

Desde aquí invitamos a las personas con interés y sensibilidad a ayudarnos a ampliar esta guía participando en la recuperación y conservación de biodiversidad agrícola de su localidad, para que nuestra generación y las futuras puedan conocerlas y disfrutarlas.

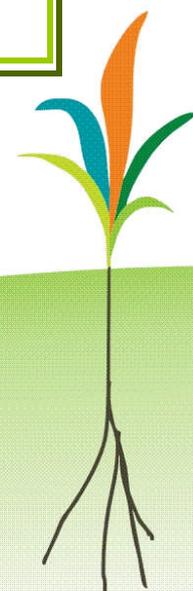


Calabaza



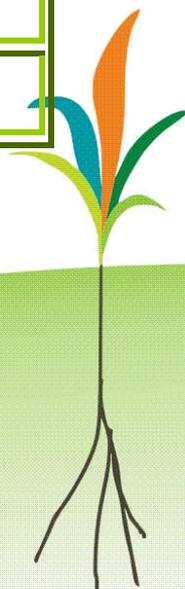
Calabaza marranera

Cultivo	Calabaza
Nombre científico	<i>Cucurbita</i> sp.
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Varietal local muy conocida. Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Purchena (Almería) y Santiago de la Espada (Jaén).
2. Estado de conservación	Mala. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Calabazas redondas de piel dorada.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Buena como forraje y para consumo cuando no está madura.
5. ¿Para qué lo usan?	Los frutos se utilizan cuando está maduros para alimentar cerdos y cuando están tiernos para el consumo humano. Se fríen o cuecen con patatas: primero se cocinan un poco las patatas y luego se añade la calabaza.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



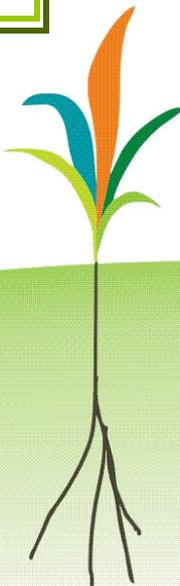
Calabaza roteña

Cultivo	Calabaza
Nombre científico	<i>Cucurbita maxima</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local muy conocida originaria de Rota (Cádiz). Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Olivares (Sevilla), Zahara de la Sierra (Cádiz) y Ronda (Málaga).
2. Estado de conservación	Bueno con reservas. Todavía la conservan bastantes hortelanos que cierran el ciclo produciendo semillas. Existen dificultades en el intercambiando debido a que los hortelanos ya no tienen vecinos o parientes para intercambiarlas en caso de pérdida de la variedad.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Calabazas redondas, de tamaño grande y piel muy irregular. Pulpa anaranjada.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy bonita, de muy buen sabor y muy buena.
5. ¿Para qué lo usan?	Como ingrediente de muchos platos cocinados.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



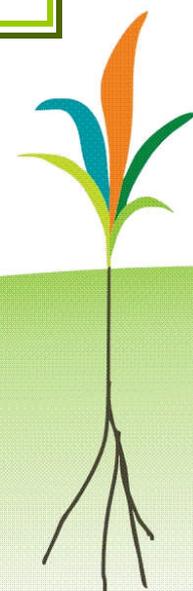
Calabaza totanera

Cultivo	Calabaza
Nombre científico	<i>Cucurbita maxima</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local muy conocida originaria de Totana (Murcia). Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Huercal Overa y Chirivel (Almería).
2. Estado de conservación	Malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Calabazas redondas, de tamaño grande y piel verrugosa. Pulpa anaranjada.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Preciosa.
5. ¿Para qué lo usan?	Como ingrediente de muchos platos cocinados.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



Carruécano

Cultivo	Calabaza
Nombre científico	<i>Cucurbita sp.</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de Andalucía oriental. Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Huércal-Overa (Almería).
2. Estado de conservación	Mala. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Calabazas alargadas de sección redonda, de tamaño grande y piel lisa.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Están de muerte.
5. ¿Para qué lo usan?	Para cocinarlas a fuego lento, friéndola con patatas y tomate. Se come acompañando el plato con pan.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-

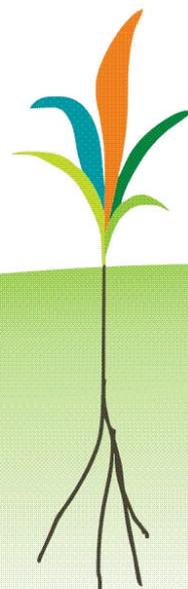


Guineo

Cultivo	Calabaza
Nombre científico	<i>Cucurbita sp.</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Varietal local muy conocida. Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Almadén de la Plata (Sevilla).
2. Estado de conservación	Mala. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Calabazas alargadas, de tamaño muy grande y piel lisa.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Buena como forraje.
5. ¿Para qué lo usan?	Se utiliza para alimentar a los cerdos en el verano ya que dicen "les refresca mucho la boca". También se utilizan para alimentar gallinas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-

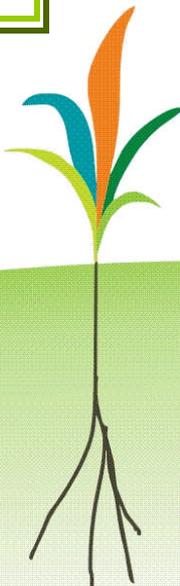


Lechuga



Lechuga Blanca

Cultivo	Lechuga
Nombre científico	<i>Lactuca sativa</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variiedad local conocida tradicionalmente en varias comarcas de Andalucía. Se conoce que se cultiva actualmente en Cazalla de la Sierra (Sevilla) y Córdoba..
2. Estado de conservación	Malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Existen diferentes tipos según sean las hojas mas finas o bastas. Las bastas tienen peor calidad pero se puede plantar en cualquier momento del año.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Variiedad apreciada porque es muy tierna, aunque con poco sabor.
5. ¿Para qué lo usan?	Para consumir en fresco en forma de ensaladas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen una vez que se han secado las flores embolsándolas y haciendo presión sobre ellas para que se desprendan las semillas. Después se sumergen en agua para que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se filtran las semillas con un cedazo y se dejan orear para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético, como máximo dos años.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



Lechuga Bombillo

Cultivo	Lechuga
Nombre científico	<i>Lactuca sativa</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de la Vega de Granada. Se conoce que se cultiva actualmente en Santa Fe (Granada).
2. Estado de conservación	Malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Una lechuga grande con plantas de mas de medio kilo y a veces superiores a un kilo.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Es una lechuga apreciada en su comarca por su tamaño y por su textura aceitosa.
5. ¿Para qué lo usan?	Para consumir en fresco en forma de ensaladas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen una vez que se han secado las flores embolsándolas y haciendo presión sobre ellas para que se desprendan las semillas. Después se sumergen en agua para que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se filtran las semillas con un cedazo y se dejan orear para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético, como máximo dos años.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	También se le da el nombre localmente de Lechuga castellana



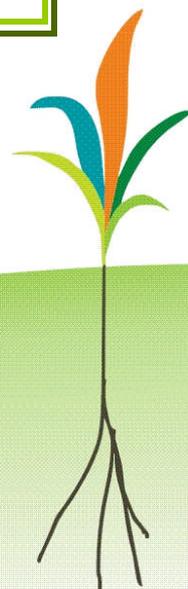
Lechuga de Laroya

Cultivo	Lechuga
Nombre científico	<i>Lactuca sativa</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de la Sierra de los Filabres. Se conoce que se cultiva actualmente en Laroya (Almería).
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Una lechuga que destaca por su enorme tamaño, con color verde intenso, hojas anchas y muy rizadas.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Es una lechuga muy apreciada sobre todo por su sabor y textura aceitosa.
5. ¿Para qué lo usan?	Para consumir en fresco en forma de ensaladas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen una vez que se han secado las flores embolsándolas y haciendo presión sobre ellas para que se desprendan las semillas. Después se sumergen en agua para que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se filtran las semillas con un cedazo y se dejan orear para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético, como máximo dos años.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



Lechuga Lojeña

Cultivo	Lechuga
Nombre científico	<i>Lactuca sativa</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de la Vega de Granada. Se conoce que se cultiva actualmente en Purchena y Loja (Granada).
2. Estado de conservación	Malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Una lechuga pequeña, muy empellada, con hoja algo rizada. Se puede plantar en cualquier momento del año.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Es una lechuga apreciada en su comarca.
5. ¿Para qué lo usan?	Para consumir en fresco en forma de ensaladas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen una vez que se han secado las flores embolsándolas y haciendo presión sobre ellas para que se desprendan las semillas. Después se sumergen en agua para que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se filtran las semillas con un cedazo y se dejan orear para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético, como máximo dos años.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



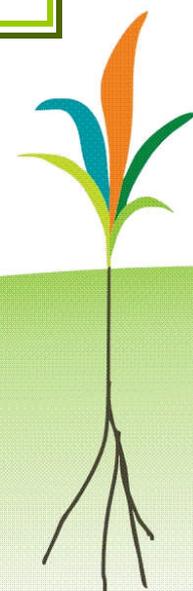
Lechuga Morá

Cultivo	Lechuga
Nombre científico	<i>Lactuca sativa</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local conocida tradicionalmente en varias comarcas de Córdoba. Se conoce que se cultiva actualmente en Priego de Córdoba y Córdoba.
2. Estado de conservación	Malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Con hojas moradas. Bien adaptada al terreno. Necesita que se amarren las hojas.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Variedad apreciada por los agricultores que la cultivan.
5. ¿Para qué lo usan?	Para consumir en fresco en forma de ensaladas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen una vez que se han secado las flores embolsándolas y haciendo presión sobre ellas para que se desprendan las semillas. Después se sumergen en agua para que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se filtran las semillas con un cedazo y se dejan orear para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético, como máximo dos años.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



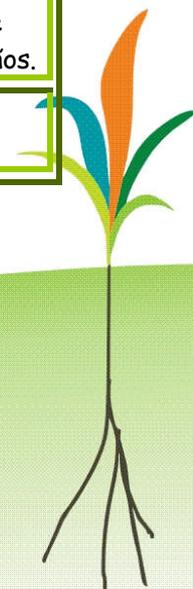
Lechuga Negra Rizada

Cultivo	Lechuga
Nombre científico	<i>Lactuca sativa</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local que se cultiva en Sierra Morena. Se conoce que se cultiva actualmente en Cazalla de la Sierra (Sevilla).
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Lechuga de hoja verde oscuro, tamaño mediano con hojas rizadas que forman cogollos en forma de pella.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Variedad apreciada por los agricultores que la cultivan.
5. ¿Para qué lo usan?	Para consumir en fresco en forma de ensaladas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen una vez que se han secado las flores embolsándolas y haciendo presión sobre ellas para que se desprendan las semillas. Después se sumergen en agua para que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se filtran las semillas con un cedazo y se dejan orear para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético, como máximo dos años.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



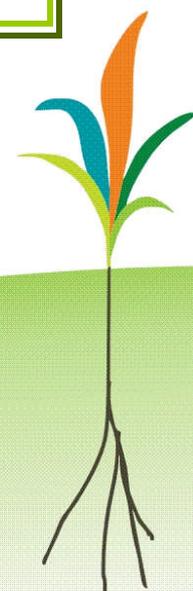
Lechuga Oreja de Mulo

Cultivo	Lechuga
Nombre científico	<i>Lactuca sativa</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local conocida tradicionalmente en muchas comarcas de Andalucía. Se conoce que se cultiva actualmente en Córdoba, Cazalla de la Sierra (Sevilla), Olvera (Cádiz), Zahara de la Sierra (Cádiz), Fernán Núñez (Córdoba), Ronda (Málaga).
2. Estado de conservación	Bueno con reservas. Todavía la conservan bastantes hortelanos que cierran el ciclo produciendo semillas. Existen dificultades en el intercambiando debido a que los hortelanos ya no tienen vecinos o parientes para intercambiarlas en caso de pérdida de la variedad.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Color verde intenso. Se puede sembrar tanto en invierno como en primavera pero no se debe sembrar con demasiado frío porque entonces tiende a subir a flor pronto.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Es una lechuga muy apreciada sobre todo por su sabor y textura.
5. ¿Para qué lo usan?	Para consumir en fresco en forma de ensaladas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen una vez que se han secado las flores embolsándolas y haciendo presión sobre ellas para que se desprendan las semillas. Después se sumergen en agua para que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se filtran las semillas con un cedazo y se dejan orear para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético, como máximo dos años.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	Se le conoce también como Oreja de Burro.

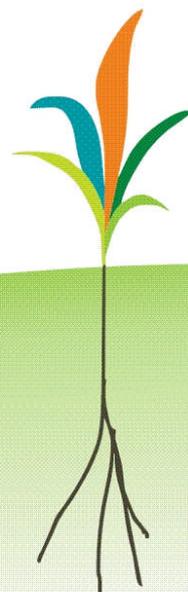


Lechuga Rizá de Santiago de la Espada

Cultivo	Lechuga
Nombre científico	<i>Lactuca sativa</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Varietal local de la Sierra de Segura. Se conoce que se cultiva actualmente en Santiago de la Espada (Jaén).
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Lechuga pequeña con hojas rizada que forman cogollitos en forma de pella redonda.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Varietal apreciada por los agricultores que la cultivan.
5. ¿Para qué lo usan?	Para consumir en fresco en forma de ensaladas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen una vez que se han secado las flores embolsándolas y haciendo presión sobre ellas para que se desprendan las semillas. Después se sumergen en agua para que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se filtran las semillas con un cedazo y se dejan orear para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético, como máximo dos años.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-

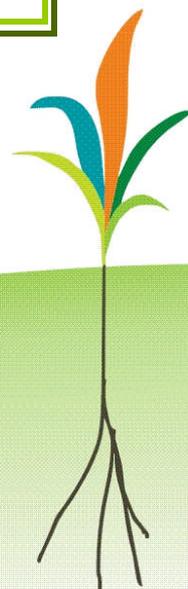


Melón



Melón de capa de Rey

Cultivo	Melón
Nombre científico	<i>Cucumis melo</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de Cazalla de la Sierra (Sevilla). Muy Antiguo. Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: No se conoce.
2. Estado de conservación	Presuntamente desaparecida. El agricultor que lo refiere lo ha perdido, porque le degeneró.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Verdoso con unas cuatro o cinco fajas blancas Muy bonito
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy buena
5. ¿Para qué lo usan?	Consumo en fresco
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



Melón de Castril

Cultivo	Melón
Nombre científico	<i>Cucumis melo</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de Castril (Jaén). Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Huércal-Overa (Almería).
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Melón verde, redondo y con la piel ligeramente arrugada.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy bueno.
5. ¿Para qué lo usan?	Consumo en fresco
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



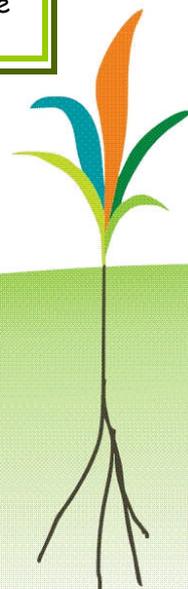
Melón de olor

Cultivo	Melón
Nombre científico	<i>Cucumis melo</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de la Sierra de Cádiz. Se cultivaba sobre todo en Torre Alháquime. Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Zahara de la Sierra (Cádiz).
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Melones redondos y grandes. El color de la piel varía, blanco uniforme o con un bandeo amarillo y también a veces con escritura. Sabor muy dulce y olor intenso. Maduran muy rápidamente y se estropean enseguida.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy dulces y apreciados por los consumidores locales de la Sierra de Cádiz.
5. ¿Para qué lo usan?	Consumo en fresco.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



Melón verdoso de Cazalla de la Sierra

Cultivo	Melón
Nombre científico	<i>Cucumis melo</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de la Sierra Norte de Sevilla. Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Cazalla de la Sierra (Sevilla).
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Melón verde oscuro, redondo, con piel áspera. Se conserva muy bien.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy bueno.
5. ¿Para qué lo usan?	Consumo en fresco y fuera de temporada. Se conservan a veces colgados.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	Se le conoce también como Melón negro y Melón de invierno porque se puede guardar y consumirse fuera de temporada.



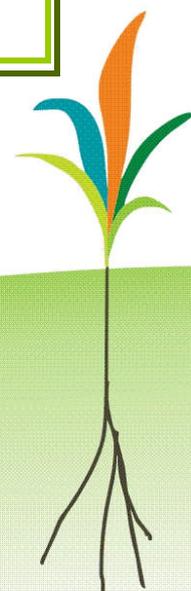
Melón verrugoso de Olvera

Cultivo	Melón
Nombre científico	<i>Cucumis melo</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de la Sierra de Cádiz. Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Olvera (Cádiz).
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Melón verde oscuro con verrugas que segrega látex al hacer una incisión en la piel. Se conserva muy bien.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy bueno.
5. ¿Para qué lo usan?	Consumo en fresco y fuera de temporada. Se conservan a veces colgados.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	Se le conoce también como Melón negro y Melón invernizo porque se puede guardar y consumirse a lo largo del invierno.

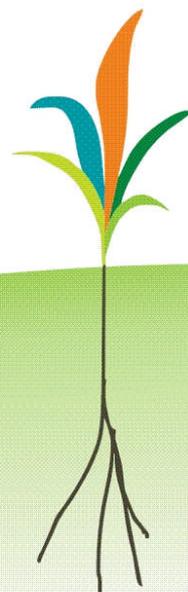


Coca

Cultivo	Melón
Nombre científico	<i>Cucumis melo</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de la Vega de Granada. Lugares donde se conoce que se cultiva actualmente: Loja (Granada).
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Melones redondos y grandes. El color de la piel varía, blanco uniforme o con un bandeo amarillo y también a veces con escritura. Sabor muy dulce y olor intenso. Maduran muy rápidamente y se estropean enseguida.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy dulces.
5. ¿Para qué lo usan?	Consumo en fresco.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Se extraen las semillas de forma mecánica, con la mano o una herramienta. Después se sumergen en agua para limpiarlas y que se vayan al fondo las semillas viables y se desecha el agua sobrante. Se separan las semillas del agua y se dejan al sol para que se sequen. Una vez bien secas se guardan en un recipiente hermético y se etiquetan con su nombre y el año.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	Se le conoce también como coquilla.

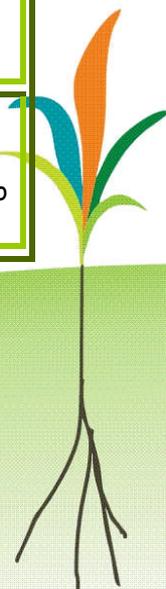


Tomate



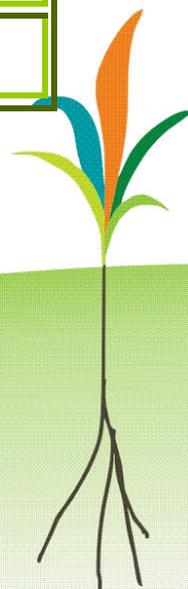
Tomate Gordo Colorado

Cultivo	Tomate
Nombre científico	<i>Solanum lycopersicum</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Es una tipología de variedad local conocida tradicionalmente en muchas comarcas de Andalucía. Se conoce que se cultiva actualmente Huércal-Overa (Almería), Laroya (Almería), Fernán Núñez (Córdoba), Cazalla de la Sierra (Sevilla), Jabugo (Huelva).
2. Estado de conservación	Bueno con reservas. Todavía la conservan bastantes hortelanos que cierran el ciclo produciendo semillas. Existen dificultades en el intercambiando debido a que los hortelanos ya no tienen vecinos o parientes para intercambiarlas en caso de pérdida de la variedad.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Fruto rojo, tierno, de gran tamaño y piel fina.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy bueno para comer, muy tierno, pero muy blando para transportarlo y presentarlo en los mercados. Los frutos de gran tamaño tampoco están bien valorados para su comercialización en los mercados.
5. ¿Para qué lo usan?	Consumo en fresco y para los platos que llevan tomate como ingrediente, ya que en algunos casos es el único tomate que se cultiva.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Seleccionan los mejores frutos, y dejarlos madurar en la planta. Sacan las semillas y las escurren en una media o un colador, se dejan fermentar varios días en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en sitio seco, generalmente en botes herméticos.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	Aparecen diferentes nombres, de carácter local, que suelen hacer referencia a este tipo de tomate: colorado del país, o en otros casos al agricultor que los ha mantenido tradicionalmente: tomate de Marcos, Gordo Fali.



Tomate Corazón de toro

Cultivo	Tomate
Nombre científico	<i>Solanum lycopersicum</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local conocida tradicionalmente en muchas comarcas de Andalucía. Se conoce que se cultiva actualmente Zahara de la Sierra (Cádiz), Ronda (Málaga), Cortegana (Huelva), Loja (Granada), Almadén de la Plata (Sevilla).
2. Estado de conservación	Bueno con reservas. Todavía la conservan bastantes hortelanos que cierran el ciclo produciendo semillas. Existen dificultades en el intercambiando debido a que los hortelanos ya no tienen vecinos o parientes para intercambiarlas en caso de pérdida de la variedad.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Fruto gordo con cierta tendencia al rajado, de buen paladar. En cuanto al color, se hacen referencia tanto a tonos rojos como rosados o morados.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy bueno para consumo en fresco.
5. ¿Para qué lo usan?	Principalmente consumo en fresco en temporada.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Seleccionan los mejores frutos, y dejarlos madurar en la planta. Sacan las semillas y las escurren en una media o un colador, se dejan fermentar varios días en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en sitio seco, generalmente en botes herméticos.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	Se conoce también como Corazón de buey.



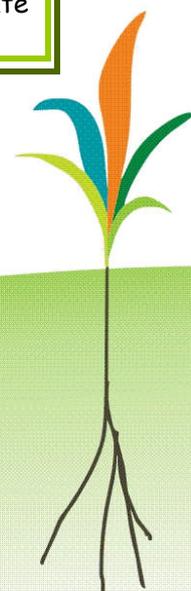
Tomate de cuelga

Cultivo	Tomate
Nombre científico	<i>Solanum lycopersicum</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local conocida tradicionalmente en muchas comarcas de Andalucía. Se conoce que se cultiva actualmente en Cortegana (Huelva), Ronda (Málaga), Almadén de la Plata (Sevilla), Laroya (Almería).
2. Estado de conservación	Bueno con reservas. Todavía la conservan bastantes hortelanos que cierran el ciclo produciendo semillas. Existen dificultades en el intercambiando debido a que los hortelanos ya no tienen vecinos o parientes para intercambiarlas en caso de pérdida de la variedad.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	No suelen ser tomates muy grandes, para que se conserven mejor. Tienden a madurar interiormente, poniéndose primero roja la pulpa y posteriormente la piel..El crecimiento es en racimo, se cogen así los racimos enteros para colgarlos.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Alcanzan un buen precio porque se pueden vender fuera de temporada.
5. ¿Para qué lo usan?	Conservados en racimos o guirnaldas para consumo fuera de temporada.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	De los frutos que mejor se conservan se sacan las semillas y las escurren en una media o un colador, se dejan fermentar varios días en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en sitio seco, generalmente en botes herméticos.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	Se conoce también como como tomate de racimo, de enrame, de ramo o de invierno.



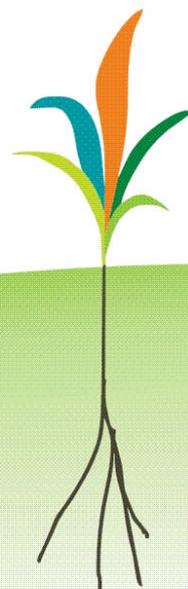
Tomate de Pera

Cultivo	Tomate
Nombre científico	<i>Solanum lycopersicum</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local conocida tradicionalmente en muchas comarcas de Andalucía. Se conoce que se cultiva actualmente en Huércal-Overa (Almería), Ronda (Málaga) y El Burgo (Málaga).
2. Estado de conservación	Bueno con reservas. Todavía la conservan bastantes hortelanos que cierran el ciclo produciendo semillas. Existen dificultades en el intercambiando debido a que los hortelanos ya no tienen vecinos o parientes para intercambiarlas en caso de pérdida de la variedad.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Recibe el nombre por su forma y pueden variar de tamaño.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy buenos.
5. ¿Para qué lo usan?	-
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Seleccionan los mejores frutos, y dejarlos madurar en la planta. Sacan las semillas y las escurren en una media o un colador, se dejan fermentar varios días en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en sitio seco, generalmente en botes herméticos.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	Si los frutos son pequeños de le denomina también Tomate de perita.



Tomate Flor de Baladre

Cultivo	Tomate
Nombre científico	<i>Solanum lycopersicum</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local conocida tradicionalmente en Levante. Se conoce que se cultivaba tradicionalmente en Huércal-Overa (Almería).
2. Estado de conservación	Presuntamente desaparecido el cultivo en Andalucía.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Es una variedad de mata alta que aguanta bien el calor. El nombre lo recibe por el color rosa intenso de la piel que recuerda a la de las flores de baladre o adelfa.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Tomate muy bueno, que se daba bien en la zona de levante, y resiste muy bien el calor.
5. ¿Para qué lo usan?	Principalmente consumo en fresco en temporada.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Seleccionan los mejores frutos, y dejarlos madurar en la planta. Sacan las semillas y las escurren en una media o un colador, se dejan fermentar varios días en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en sitio seco, generalmente en botes herméticos.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



Tomate Mucha miel

Cultivo	Tomate
Nombre científico	<i>Solanum lycopersicum</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local conocida tradicionalmente en Levante. Se conoce que se cultivaba tradicionalmente en Huércal-Overa (Almería) donde se ha adaptadas localmente a temperaturas más frias por la altura.
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Es un tomate de mata alta, y en la zona de Huercal-Overa no tenia la forma achatada de las variedades de Levante. Es un tomate tardío porque aguanta peor el calor que otras variedades
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	El fruto está buenísimo.
5. ¿Para qué lo usan?	Principalmente consumo en fresco al final de la temporada cuando ya no producen los tomates que no aguantan el frio.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Seleccionan los mejores frutos, y dejarlos madurar en la planta. Sacan las semillas y las escurren en una media o un colador, se dejan fermentar varios días en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en sitio seco, generalmente en botes herméticos.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



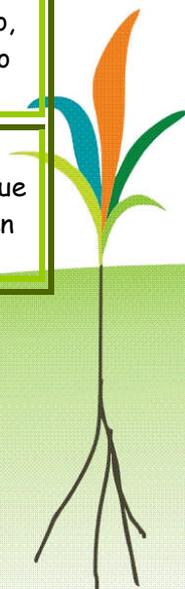
Tomate Negro segureño

Cultivo	Tomate
Nombre científico	<i>Solanum lycopersicum</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variiedad local de la Sierra de Segura. Se conoce que se cultiva actualmente en Santiago de la Espada (Jaén), Ronda (Málaga), Cazalla de la Sierra (Sevilla).
2. Estado de conservación	Bueno con reservas. Todavía la conservan bastantes hortelanos que cierran el ciclo produciendo semillas. Existen dificultades en el intercambiando debido a que los hortelanos ya no tienen vecinos o parientes para intercambiarlas en caso de pérdida de la variedad.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Es un tomate de piel negra o violáceo oscura, de gran tamaño, muy tierno.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Es muy bueno de comer. Hay quien opina que es muy "feo", y muy blando para transportarlo y presentarlo en los mercados.
5. ¿Para qué lo usan?	Principalmente consumo en fresco en temporada.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Seleccionan los mejores frutos, y dejarlos madurar en la planta. Sacan las semillas y las escurren en una media o un colador, se dejan fermentar varios días en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en sitio seco, generalmente en botes herméticos.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-



Tomate Rosa

Cultivo	Tomate
Nombre científico	<i>Solanum lycopersicum</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local conocida tradicionalmente en muchas comarcas de Andalucía. Se conoce que se cultiva actualmente en Fernán Nuñez (Córdoba), Zahara de la Sierra (Cádiz), Ronda (Málaga), Jabugo (Huelva), Cortegana (Huelva), Cazalla de la Sierra (Sevilla).
2. Estado de conservación	Bueno con reservas. Todavía la conservan bastantes hortelanos que cierran el ciclo produciendo semillas. Existen dificultades en el intercambiando debido a que los hortelanos ya no tienen vecinos o parientes para intercambiarlas en caso de pérdida de la variedad.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Destaca el color rosado de su piel. Los frutos suelen ser de gran tamaño, de piel fina y delicada y carne tierna, densa y jugosa. Se menciona que la mata es muy resistente.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	Muy buenos, por su paladar y ternura. muy apreciado para el consumo. En algunos casos con tendencia al rajado y a las deformaciones del fruto, no es muy adecuado para la manipulación y conservación porque es muy tierno y de piel muy fina, los frutos son de gran tamaño y se estropean muy pronto.
5. ¿Para qué lo usan?	Principalmente consumo en crudo en ensalada o picadillo en temporada. Cuando sobraba pulpa se utilizaba también para freir.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Seleccionan los mejores frutos, y dejarlos madurar en la planta. Sacan las semillas y las escurren en una media o un colador, se dejan fermentar varios días en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en sitio seco, generalmente en botes herméticos.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	Para algunos agricultores sólo se diferencia de sus variedades rojas por el color de la piel del fruto, por lo que es muy probable que bajo esta denominación se agrupe en realidad un conjunto de variedades.



Tomate Verde de Santiago de la Espada

Cultivo	Tomate
Nombre científico	<i>Solanum lycopersicum</i>
Ref. v01 - 31ago2011	
1. Origen y lugares de cultivo	Variedad local de Santiago de la Espada. Se conoce que se cultiva actualmente en Santiago de la Espada (Jaén).
2. Estado de conservación	Muy malo. Riesgo inminente de pérdida por el escaso número de hortelanos que la mantienen.
3. ¿Cómo la describen los agricultores?	Se distingue por su fruto de color verde, aún en estado de madurez. Es una tomatara de mata alta.
4. ¿Qué valoración hacen de ella?	-
5. ¿Para qué lo usan?	Para cocinar y elaborar mermeladas.
6. ¿Cómo manejan las semillas?	Seleccionan los mejores frutos, y dejarlos madurar en la planta. Sacan las semillas y las escurren en una media o un colador, se dejan fermentar varios días en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en sitio seco, generalmente en botes herméticos.
7. Otras cuestiones relativas a esta variedad	-





www.redandaluzadesemillas.org

