

II CATÁLOGO

PLANTONES DE VARIEDADES

TRADICIONALES

- Temporada de Verano 2015 -



Entidades organizadoras:



Documento elaborado por: *Patricia Montesinos Maestre*
Con la colaboración de: *Rafael Galindo Racero*

Agradecimientos a Fracis Cobo Vallecillo por su trabajo como agricultor para sacar adelante parte de los plantones de este proyecto, y a Liez Wajer por cedernos algunas las fotografías que aquí aparecen



Las variedades a continuación descritas proceden de semillas locales, obtenidas bajo manejo agroecológico, respetando el medio ambiente y la salud de las personas.

...Un amigo escribió una vez..

“Las distintas culturas que a lo largo de la historia han ido poblando la península, han realizado un continuo proceso de apropiación y domesticación de las diferentes especies vegetales presentes. Estas plantas han sido introducidas desde todas las partes del mundo, conformando lo que hoy da lugar a nuestra apreciada dieta mediterránea, a nuestros paisajes rurales y a nuestras huertas.

Toda aquella impronta, las formas de manejo, los usos y aplicaciones, están recogidos en la información genética que las plantas cargan en sus semillas. Si nos fuera posible leer la información que las simientes portan encapsulada año tras año, y generación tras generación, seríamos capaces de reconstruir una historia “nuestra”, mucho más interesante que la que impera a base de guerras, de (re)conquistas, de reyes, reinas y vasallos”.

Todas esas historias han ido conformando lo que hoy da lugar a las semillas que tenemos en nuestras manos. Como se puede apreciar, se trata de un patrimonio único e irremplazable que hay que cuidar y mantener en estos tiempos difíciles que corren. Queremos ayudarte a conseguir ser soberano/a de tu dieta. Acercarte la soberanía y seguridad alimentaria que por derecho te mereces.

Con esta iniciativa te hacemos llegar nuestra historia en forma de plantas, para que sigas escribiendo en sus semillas las memorias de tu estilo de vida, de la gastronomía, del manejo y del contacto con la tierra.

Esperamos cumplir con tus expectativas.

Este año volvemos a ofrecer para el cultivo de tu huerto, el deleite de tu paladar y el de tus seres queridos Plantones de Variedades Tradicionales.
Planifica tu huerto, visualiza; decide y escríbenos a:

huertosderonda@gmail.com
laindianaderonda@gmail.com

También puedes contactar con nosotros/as a través de los teléfonos:
662 553 772 (*Fali*) y 655 870 570 (*Patricia*)

¡GRACIAS POR CONFIAR EN NOSOTROS/AS!

Sin ti nada de esto sería posible



¡¡CÓMETE EL PAISAJE, DEJA HUELLA!!

Familia Solanáceas

TOMATES (0,25€/unidad)

- Tomate Corazón de Toro: Se trata de un excelente tomate, de gran tamaño y con una



hermosa y peculiar forma de corazón, característica que le otorga su nombre. Es de color rojizo, de buen sabor y abundante pulpa, aunque con poco jugo. Resulta excelente tanto para ensaladas como para conservas, en este último caso es especialmente recomendable debido al escaso jugo que contiene. Una vez recolectado es una variedad bastante duradera y resistente a temperatura ambiente. Es una tomatara de tamaño

grande, a la que se recomienda encañar o, en su defecto, cultivar sobre un buen acolchado de paja. Si el tiempo acompaña y las plantas están sanas puede prolongar la temporada de cosecha, que se extenderá de julio a noviembre. Su siembra abarca desde abril a mayo. Se recomienda cultivarlas siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.

- Tomate Rosa: Planta que produce frutos de gran tamaño tamaño (alrededor de 6 u 7



tomates de más de 1 kg), siendo el resto de tamaño medio, pero igualmente sabrosos. Posee un bonito tono rosado, de ahí su nombre común. Su forma es ligeramente aplastada por el centro y normalmente muestra en la parte inferior una rasgadura que lo recorre de lado a lado. Tienen un suave y dulce sabor, y una jugosa y abundante pulpa, pero, al contrario que en el caso anterior, esta vez se caracterizan por contener abundante jugo. Estos tomates son excelentes para usar en picadillos, ensaladas, gazpachos y conservas. El exceso de caldo producido en la elaboración de conservas puede aprovecharse para hacer unas deliciosas sopas. Hay que tener en cuenta que su piel resulta muy delicada, por lo que una vez cosechados se han de almacenar con

cuidado. Requiere de un buen encañado o cultivo sobre abundante acolchado de paja, debido a su robusto porte y el peso de sus frutos. Con este cultivo, al igual que en el caso anterior, se puede prolongar la temporada de cosecha desde julio a noviembre si las plantas se encuentran en buenas condiciones. La siembra en las huertas se extiende desde abril a mayo. Se recomienda su cultivo siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.

- Tomate Rojo Gordo: Es una variedad similar a la anterior en el tamaño de los frutos obtenidos y la productividad de la planta.



En este caso, y como su nombre hace intuir, se trata de tomates que tienen una bonita tonalidad rojiza con ligeras pinceladas doradas en la parte superior. Puede presentar diversas formas delimitadas por sus marcadas concavidades, y como se puede apreciar en la imagen, al igual que en el tomate rosa, es típica la rasgadura en la parte inferior del mismo recorriéndole de lado a lado. Su sabor es intenso y dulce, también con abundante pulpa y zumo.

Resultan idóneos para la elaboración de gazpachos (es su uso principal), picadillos, ensaladas, potajes y conservas. La conservación de estos tomates una vez recolectados, es mejor realizarla en nevera y cuidando que el peso de unos sobre otros no los estropee. Requiere de un buen encañado o cultivo sobre abundante acolchado de paja, debido a su robusto porte y el peso de sus frutos. También ayudará a prolongar la temporada de cosecha desde julio a noviembre si las plantas están sanas. La siembra en las huertas se extiende desde abril a mayo. Se recomienda su cultivo siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.

- Tomate Arenensi: En este caso se trata de una tomatara de porte y frutos de tamaño



mediano (si tu idea es cultivar en macetas, esta puede ser una buena opción). Este tomate suele presentar una bonita forma redondeada y ligeramente aplastada por el centro. Como se puede apreciar en la imagen, tienen un color rojo intenso. Su sabor es dulce y su jugo no es excesivo, lo que los hace idóneos para conservas y para ensaladas. Además, una vez cosechados los tomates, éstos aguantan muy bien a temperatura ambiente. Es una variedad productiva y más temprana que las anteriores,

por lo que resulta práctico combinarlas en la huerta para aumentar el periodo de cosecha. Al ser una planta de porte medio, no requiere de encañado, pudiéndose cultivar en lomos amplios y con acolchado de paja. Siembra desde finales de abril a mayo, y recolección de los frutos desde julio a noviembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.

- Tomate Calabacita: Se trata de una especie de porte y tomates de tamaño pequeño. Si



piensas cultivar en maceta, esta puede ser una buena opción. Tiene una peculiar forma de pera o bombilla pequeña y color rojo. Se caracterizan por tener un sabor intenso, no demasiado jugo y poca pulpa, lo que los convierte en los tomates ideales para secar y utilizar a lo largo del año previamente hidratados. Así, se pueden emplear para la elaboración de conservas con aceites aliñados, para arroces,

guisos... Muy utilizados también para comer en fresco en ensaladas. Como su porte no es demasiado grande, ni el peso de sus frutos excesivo, no requiere de encañado, pero si se deja sobre el suelo, si es recomendable acompañarlo de un buen acolchado de paja. Su cultivo se extiende desde abril a mayo. Como en el caso anterior, es una variedad de producción más temprana, por lo que su combinación en la huerta con otras plantas más tardías hará que se alargue la temporada de cosecha. Cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 80 cm entre líneas y 50 cm entre plantas.

- Tomate Castellano: Tomates de color rosado con pequeñas pinceladas más claras en la



parte superior del mismo. Los frutos son de tamaño medio – grande y con forma ovalada. Tienen un sabor más suave que las variedades anteriores, bastante pulpa y jugo no excesivo. Muy utilizados para consumir en fresco en ensalada y picadillos, también para la elaboración de conservas. La planta es de porte medio – grande, por lo que se recomienda encañar para evitar que las ramas se partan con el peso de los frutos. La siembra se realiza durante los meses de abril a junio, siendo recolección de los frutos desde julio a noviembre.

Cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 70 cm entre plantas.

PIMIENTOS (0,25€/unidad)

- Pimiento Pajarito de Huerta: Esta variedad tradicional destaca por una particularidad, y



es que los frutos crecen en la planta hacia arriba, como se puede apreciar en la imagen. De ahí recibe su nombre, pues parecen pajarillos posados en las matas. Se trata de una planta de porte y frutos de tamaño medio, bastante productiva. Si estás pensando en cultivar en maceta, el Pajarito sería la mejor opción. En la cocina son usados principalmente para freír, en abundante aceite y con un poquito de sal, siendo preferible coger los de pequeño tamaño, que

son más sabrosos. También maduros (cuando se vuelven rojos), se utilizan asados. Su piel es ligeramente más dura que otras variedades de pimientos, lo que les da su peculiar sabor. Su cultivo se extiende de abril a junio, y la recolección de los frutos de junio a noviembre. Requiere un marco de siembra de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.

- Pimiento Cuerno de Toro: Esta variedad de pimientos proporciona frutos de gran tamaño



que se asemejan, como su nombre indica, al cuerno de un toro. Tienen un sabor delicioso, utilizándose en la cocina principalmente fritos, para condimentar, o rellenos de carne y/o verdura.. Pueden consumirse verdes, o con su ciclo de maduración completo, adquiriendo la coloración rojiza típica de la mayoría de los pimientos. La planta es de porte mediano, pero necesitará tutorar ciertas ramas para evitar que se quiebren por el peso de los frutos. Su cultivo en la huerta se puede extender desde el mes de abril a junio, y la temporada de cosecha de los frutos desde junio a noviembre. Requiere de un marco de planta de

aproximadamente 80 cm entre líneas y 50 cm entre plantas.

- Pimiento Miguelín: En este caso, el tamaño de los frutos es intermedio entre los dos anteriores. La planta tiene un porte similar en altura al Cuerno de Toro, pero de ramas más cortas y menos frondosas. Puede ser una opción para plantar en maceta si se cuenta con un recipiente medio profundo para que las raíces se puedan desarrollar sin problemas. También se trata de una variedad utilizada principalmente para freír, tanto en verde, como en rojo, cuando ya ha madurado del todo en la planta, momento en el cual su sabor se endulza. La piel es más blanda y suave que las anteriores descritas. La fecha de cultivo va desde el mes de abril a junio, y la recolección de los frutos puede prolongarse, si las plantas están sanas, desde junio a noviembre.



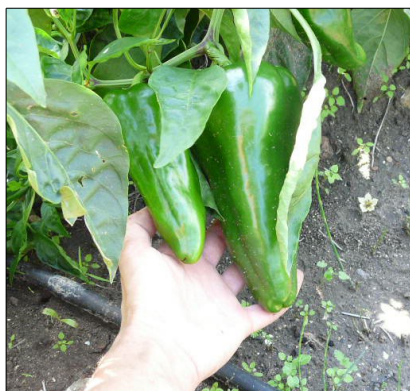
Requiere de un marco de planta de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.

- Pimiento Hocico de Buey (Asar de 4 cascós): Como su nombre indica, se trata de una variedad de pimientos con el interior dividido en cuatro cavidades principales, y cuya terminación es en forma redondeada, otorgándole así una peculiar similitud al hocico de un buey. Tiene la fina piel y abundante pulpa, lo que hace que sean utilizados principalmente asados, rellenos de carne y/o verduras, normalmente cuando ya se han puesto de color rojo, momento en el cual sabor es más intenso. La planta es de porte mediano, pero



los frutos obtenidos son bastante grandes. La temporada de cultivo en huertas va desde abril a junio y recolección de los frutos desde junio a noviembre. Como en los casos anteriores, requieren de un marco de siembra de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.

- Pimiento de Asar de Pico: Otra variedad de pimiento de asar, con forma similar a la anterior, pues también tiene el cuerpo dividido en cuatro cascós bien delimitados, pero esta vez con terminación en pico. Tiene la piel fina y una pulpa muy gruesa y carnosa, haciendo que sean ideales para cocinar asados, tanto en verde, como en rojo. La planta es de porte mediano y follaje frondoso, pero debido al peso de los frutos, que suelen ser grandes, será necesario recurrir al encañado de ciertas ramas para evitar que éstas se partan. El trasplante de las plántulas a las huertas será desde abril a junio, y la recolección de los frutos puede extenderse desde junio a noviembre si el tiempo



acompaña y las matas permanecen sanas. Su marco de plantación será de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.

BERENJENAS (0,25€/unidad)

- Berenjena Morcillera Morada: Su fruto es de un intenso color morado oscuro y de forma



alargada, atributos que le dan su nombre. Esta planta es una variedad de porte grande, con un profundo sistema radicular. Tiene la piel bastante fina, lo que la hace ideal para utilizar tanto frita como asada, otorgando un peculiar toque de sabor a todos aquellos platos en los que la utilizemos. Son bastante duraderas una vez se han recolectado guardadas a temperatura ambiente. La fecha para su cultivo se alarga desde abril a junio, y la recolección de los frutos desde junio a noviembre. Seguir un marco de plantación de 110 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.

- Berenjena Blanca: Como se puede apreciar en la foto, su mayor peculiaridad es que los



frutos son de un hermoso color blanco, con forma redondeada, cual huevo de avestruz. La planta es de tamaño medio, por lo que sería la variedad recomendada en este caso para plantar en maceta. Tiene la piel ligeramente más dura que el resto de variedades, pero su pulpa es mucho más tierna y dulce. Esta última característica hace que sean utilizadas principalmente asadas, aunque fritas también resultan deliciosas. Hay que tener en cuenta

que estas berenjenas no aguantan demasiado una vez han sido cosechadas, por lo que se recomienda su consumo el mismo día o pocos después de la recolección. El cultivo va desde abril a junio y la temporada de cosecha se puede extender, si las condiciones acompañan, desde junio a noviembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de 100 cm entre líneas y 70 cm entre plantas.

- Berenjena Listada: Clásica berenjena de color morado claro, con pequeñas vetas en tono



blanquecino que la recorren desde arriba hacia abajo. Esta variedad también es de porte grande y profundo sistema de raíces. Como en berenjena morcillera, también son duraderas una vez se han recolectado, pudiéndose almacenar durante un tiempo sin problemas a temperatura ambiente. Resultan excelentes para cocinar tanto asadas como fritas, otorgando un rico sabor en los platos en los

que se utilice. Su cultivo puede extenderse desde abril a junio. El comienzo de la recolección de los frutos desde junio a noviembre. Plantar siguiendo un marco de siembra de alrededor de 110 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.

- Berenjena Rosa: Planta de porte y frutos medianos, por lo que también puede utilizarse para cultivar en maceto huerto. Los frutos presentan una forma redondeada pero ligeramente alargada, con una coloración rosada – morada. Se pueden utilizar para cocinar tanto asadas como fritas, y suelen ser bastante duraderas una vez cosechadas. Como en los casos anteriores, en las huertas se puede cultivar desde el mes de abril hasta principios de junio, comenzando la recolección de sus deliciosos frutos desde junio hasta noviembre si las plantas permanecen sanas. En este caso, el marco de



siembra será de 100 cm entre líneas y 70 cm entre plantas.

Cucurbitáceas:

MELONES (0,3€/unidad)

- Melón Blanco de Alcalá: Comenzamos con las variedades rastreras, que necesitan de buen espacio en la huerta para extenderse sin problemas. Esta planta ofrece melones de tamaño medio, muy dulces, que presentan la piel blanca - ceniza y algo rugosa, siendo el interior amarillo pálido. La forma del fruto es elíptica y alargada. La siembra de los plantones en la huerta irá comprendido entre los meses de abril (para cultivo en seco) a mayo o junio (si es en regadío). La recolección de los melones, desde agosto al mes de octubre más o menos. El marco de siembra será de unos 120 cm entre líneas y plantas.



- Melón Coca Verde Liso: Variedad de planta rastrera. Los frutos son redondos, de pequeño tamaño pero muy intenso sabor y olor dulzón. Este dulce aroma se aprecia incluso en la piel del mismo. Presenta el exterior verde – amarillento, con algunas pinceladas de verde claro. El interior es blanquecino. Se puede plantar en la huerta, como en el caso anterior, entre los meses de abril (para seco) a mayo-junio (para regadío). Su cosecha será a partir de agosto hasta octubre. Para mantener las distancias y evitar problemas de competencias, respetar una distancia



de unos 120 cm entre líneas y plantas.

- Melón Bordao: Planta rastrera que presenta melones parecidos al típico piel de sapo, pero con la piel de coloración más oscura y con trazas que lo recorren como si estuviera bordado, de ahí su nombre. La pulpa del fruto es verde claro, tornándose más naranja al madurar. Su sabor es muy dulce, y son invernizos, por lo que se pueden almacenar por más tiempo una vez recogidos que el coca. Cultivar a partir del mes de abril, si se trata de una huerta de secano, o mayo-junio, si es de regadío. La recolección de los melones comenzará a partir de agosto hasta octubre. Plantar siguiendo un marco de siembra de



alrededor de 120 cm entre líneas y plantas.

SANDÍAS (0,3€/unidad)

- Sandía Rayada Redonda: Planta rastrera, de frutos redondos, de gran tamaño, que presentan la piel lisa y rallada en tonos verde claro y oscuro, como se puede apreciar en la imagen. Su interior es rosa claro, con pepitas de color negro. Dulce e intenso sabor, con bastante jugo. Plantar en las huertas durante los meses de marzo a junio, para poder recoger los frutos entre agosto y octubre. Cultivar siguiendo una distancia entre plantas y líneas de unos 120 cm aproximadamente.



- Sandía Negra Redonda: Variedad rastrera que se expande ocupando bastante terreno de la huerta. Las sandías que dará son frutos de forma redondeada, con la piel verde oscura y lisa, con un porte grande. Su interior es de pulpa rosa intenso, con pepitas en color negro. Presenta bastante jugo y un sabor delicioso. El cultivo va desde el mes de abril a mayo. La recolección de los frutos podrá extenderse desde junio a octubre. Se recomienda cultivar siguiendo un marco de plantación de 120 cm entre líneas y 120 cm entre plantas. Aproximadamente.



PEPINOS (0,3€/unidad)

- Pepino de Los Molinos: Lo más característico de esta variedad es su inmejorable sabor a pepino y que posee unas pequeñas espigas en la piel, que pierde una vez es cosechado. Es muy productivo pero hay que saber que si aumenta el calor considerablemente desciende su rendimiento. Se deben comer relativamente jóvenes para evitar la formación de semillas duras en su interior. Son ideales para ensaladas y gazpachos, dejando ese particular sabor que los caracteriza. De color verde intenso que va pasando a amarillo conforme el fruto madura en la planta. Es bastante



duradero conservado en frío después de su colecta. La planta es rastrera con tendencia a la expansión, pudiéndose cultivar tanto en suelo como en enredadera si se dispone de poco espacio. Trasplante de marzo a junio. Cosecha desde junio a octubre. Se recomienda un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 100 cm entre plantas.

CALABAZAS (0,3€/unidad)

- Calabaza Estrella (Patisson): Al contrario que la mayoría de las calabazas, esta variedad



no tiende a formar rastras ni se extiende ocupando mucho terreno en la huerta, sino que adquiere una forma redondeada, como un pompón. Dará lugar a frutos con dos formatos diferentes, uno será el que aparece en la imagen, como una estrella, y el otro, con apariencia de lágrima o pera grande. La primera de ellas suele ser usada para asar rellena de carne y/o verduras, también puede utilizarse cruda en ensaladas en pequeñas rodajas o rallada. La

segunda, más para cremas y potajes, siendo en ambos casos una delicia para el paladar, pues su sabor es muy suave y la carne muy tierna. Presenta una coloración blanquecina, tanto de la piel como en la pulpa. Su cultivo puede darse desde marzo a junio, comenzando con la recogida de los frutos de agosto a octubre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de 120 cm entre líneas y 100 cm entre plantas aproximadamente.

- Calabaza Roteña: Variedad que tiende a formar largas rastras extendiéndose por buena



parte del huerto. Sus frutos son de gran tamaño, con la piel muy gruesa y arrugada, de color verde claro. La tonalidad de la pulpa es de un naranja pálido. En la cocina se utiliza principalmente para la elaboración de guisos y potajes, que cambian considerablemente su sabor con este ingrediente. También se puede utilizar frita. Cultivo desde marzo a mayo y recolección cuando el fruto esté desarrollado y la mata seca, que puede ser desde agosto a octubre. Se recomienda

cultivar siguiendo un marco de plantación de unos 120 cm entre líneas y plantas.

- Calabaza Cacahuete: Fruto de piel lisa, color marrón claro con pequeños toques en verde.



La pulpa se caracteriza por presentar un tono naranja intenso muy peculiar. Las calabazas que obtendremos podrán tener la forma de cacahuete o ligeramente redondeada. Es una variedad muy fina, que se caracteriza por su escasa acidez. Empleada principalmente para la elaboración de cremas, sopas y purés. Cultivo desde marzo a mayo. Recolecta cuando el fruto esté desarrollado y la mata seca, que puede ser de agosto a octubre.

Se recomienda cultivar siguiendo un marco de plantación de 120 cm entre líneas y 120 cm entre plantas.

CALABACINES (0,3€/unidad)

- Calabacín Blanco: Esta planta es de porte grande, desarrollando una forma ovalada al crecer, y abriéndose hacia los lados sacando diferentes rastras.



El color de sus frutos es de una tonalidad verde clara. La piel es muy blanda y su pulpa más tierna que la de otras variedades. Resultan deliciosos para comer crudos cuando son de pequeño tamaño rallados en ensalada. Pueden utilizarse tanto fritos como asados. Son plantas muy productivas, por lo que hay que ir recogiendo los calabacines cada dos o tres días para que no se hagan demasiado grandes. Pero, si alguno crece mucho, son perfectos para utilizar en cremas. Cultivar desde marzo a mayo, pudiendo comenzar su

recolección de junio a octubre. Colocar en la huerta siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.

- Calabacín Verde: Esta variedad es muy similar en porte, tamaño y productividad a la anterior, siendo de gran tamaño y forma inicial circular, extendiéndose en la huerta hacia los lados con el desarrollo de diferentes rastras. En este caso los calabacines tienen un intenso color verde oscuro con ligeras vetitas amarillo claro a lo largo de toda la piel. Tienen un sabor delicioso cocinados tanto fritos como asados. También resulta muy productiva, por lo que se deben cosechar los frutos cada dos o tres días, con el fin de que no se hagan demasiado grandes. Si



encontramos algún calabacín que ha crecido demasiado, puede utilizarse asado y relleno de carne y/o verduras. Plantar de marzo a mayo. Recolección de los frutos, si las condiciones acompañan, desde junio a octubre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.

Leguminosas

JUDÍAS (0,3€/unidad)

- Judía Caobeña: Es una variedad de habichuelas de verdeo, es decir, que hay que comerlas relativamente jóvenes para evitar que las semillas se endurezcan en su interior y aparezcan hebras en la vaina. La planta es de mata alta y presenta un follaje muy frondoso, por lo que requiere de un robusto encañado que aguante su peso. Puede llegar a ser muy productiva, llegando a dar una segunda cosecha si el tiempo acompaña y se puede realizar su cultivo temprano. En este sentido, una vez la planta se ha secado, o haya reducido

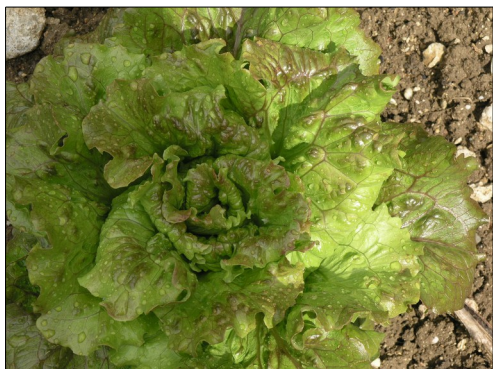


considerablemente su producción, se puede cortar por la base, desde donde rebrotará de nuevo, para dar lugar a una segunda cosecha. La poda se ha de hacer como muy tarde en agosto. El cultivo de esta judía va desde marzo a agosto, y su recolección desde junio a octubre. El marco de plantación es de aproximadamente 60 cm entre líneas y plantas.

Compuestas

LECHUGAS (0,1€/unidad)

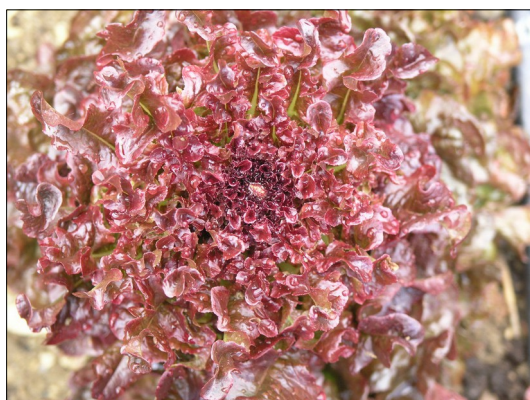
- Lechuga Maravilla de Verano: Típica variedad veraniega de lechugas, ya que resiste bien



las altas temperaturas. Tiene las hojas redondeadas, muy anchas, de color verde oscuro con algunas pinceladas en morado o rojo. Los bordes son rizados, con la superficie rugosa y una textura crujiente al masticar. En el centro forma un pequeño cogollo redondo y aplanado. Se caracteriza por un ligero sabor amargo, que se puede suavizar si se atan las hojas unas 2 semanas previas a su consumo. Puede recolectarse la planta entera, o ir recogiendo las hojas que se vayan a usar

diariamente para permitir que ésta siga creciendo. La siembra puede ir desde marzo a abril, manteniendo un marco de plantación de unos 30 cm entre plantas y otros 40 entre líneas.

- Lechuga Hoja de Roble: Lechuga de peculiares hojas de forma alargada y fina, con



bordes aserrados, cualidad que le otorga un parecido a las hojas del árbol que le da su nombre. Estas hojas tienen una coloración rojiza conforme se extienden hacia los bordes externos, y verdes claros hacia el centro. No forman cogollo. Su sabor es ligeramente amargo, aunque no tanto como la variedad anterior. Pueden recolectarse las piezas completas cuando hayan alcanzado el tamaño deseado, o ir seleccionando las hojas exteriores para el consumo diario, dejando que la lechuga continúe creciendo. Cultivar

desde marzo a abril, y dejando una distancia de 30 cm entre plantas y 40 cm entre líneas.

- Lechuga Malagueña: Variedad de hojas gruesas, anchas, rugosas y crujientes. Presentan



un color verde claro y ligeras pinceladas rojizas en los extremos. Suele formar un pequeño cogollo central. Su sabor es más suave que las dos variedades anteriores, por lo que resulta idóneo para combinarlas. Cultivo desde el mes de marzo a abril. Su recolección será cuando alcance el tamaño deseado para el consumo. Se recomienda cultivar en un marco de plantación de 40 cm entre líneas y 30 entre plantas.

Nota: Las lechugas son variedades convencionales.

Liliaceas

CEBOLLAS (0,08€/unidad)

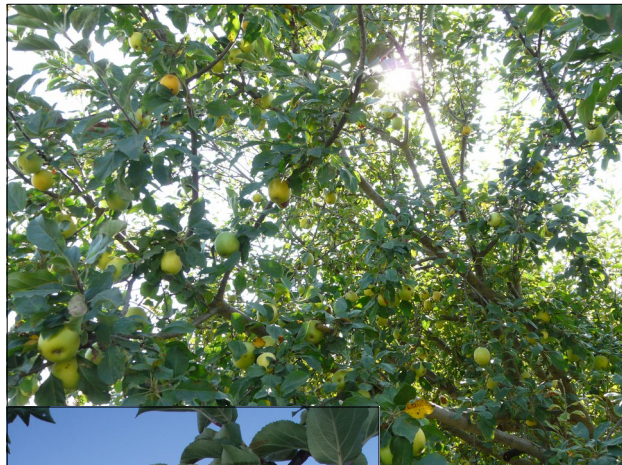
- Cebolla Valenciana: Variedad picante y duradera. Puede ser utilizada en cocina tanto para guisar como para freír, condimentando todas aquellas comidas en las que se utilice y añadiendo ese delicioso sabor que la caracteriza. Aguanta bien almacenada en lugares frescos y secos durante todo el invierno, pues es duradera, y una vez cogida se mantiene en buen estado, a diferencia de otras cebollas más tiernas. Su siembra puede llevarse a cabo desde el mes de enero a mayo. Para su recolección, hay que observar que las hojas estén bien secas. Se recomiendan cultivar siguiendo un marco de plantación de 30 entre líneas y 10 cm entre plantas.



Nota: Esta cebolla no es variedad tradicional.

Frutales ;novedad! (7€/unidad)

- Pero de Ronda: Este año apostamos también por empezar a promover la recuperación de frutales tradicionales, como es el caso del Pero de Ronda. Se trata de una variedad antigua de manzano que se cultiva históricamente en algunas huertas de Ronda y sus alrededores. Su fruto, el pero, destaca por su singular sabor ácido, potente olor y excepcional durabilidad post cosecha.



Es un árbol de porte medio, muy rústico; que prefiere suelos profundos aunque se adapta muy bien a otros tipos de terrenos, siempre que no sean muy húmedos. Florece alrededor del mes de mayo, siendo una variedad de manzano bastante tardía. El fruto se recolecta aproximadamente en octubre y se puede conservar perfectamente entre 4 o 5 meses después de su recolección. Se ofrece la posibilidad de adquirir injertos del Pero de un año de vida a raíz desnuda.

Plantas estrategas ;novedad! En formato de semillas (2€/sobre)

- Caléndula officinalis: Planta ideal para combinar en huertos, con sus fuertes raíces



mejora la estructura del suelo y lo sana, es muy útil después de un cultivo de primavera, permitiendo que descanse la tierra. Además se puede utilizar como abono verde. Actúa como insecticida, pues repele a ciertos insectos parásitos, por tanto, su presencia en el huerto contribuye a aumentar la resistencia de las hortalizas cultivadas. A la vez, es una estupenda planta melífera, que favorece la polinización de las especies, por lo que mejora el equilibrio del ecosistema y aumenta la productividad del mismo. Sus pétalos se pueden comer en

ensaladas, y por supuesto, posee muchísimas propiedades medicinales y cosméticas. Sembrar directamente en suelo de marzo a septiembre, y clarear posteriormente siguiendo un marco de plantación de 40 cm entre plantas y 50 cm entre líneas.

- Tagete Patula: Planta estratega para colocar en el huerto, pues produce aleopatías con los



cultivos. Es capaz de exudar a través de sus raíces unas sustancias químicas protectoras que presentan un efecto inhibitor sobre los nemátodos (gusanos) que atacan principalmente al tomate, pimiento y otros cultivos. También actúa como repelente de pulgones, mosca blanca y hormigas, y puede usarse como biofumigante. Por otro lado, es inhibidor de ciertas malezas. Además, no necesita de cuidados especiales y crece muy bien en todo tipo de suelos. Cultivar directamente en suelo de marzo a junio y clarear las plántulas manteniendo una

distancia aproximada de 50 cm entre plantas y 80 entre líneas.

NOTA INFORMATIVA: Tendremos a tu disposición semillas de otras variedades: maíz y sorgo para el ganado, girasol, cresta de gallo rosa... ¡pregunta por ellas si te interesa!



¡¡CÓMETE EL PAISAJE, DEJA HUELLA!!

