

# Informe

## Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo

Otoño – Invierno 2010-2011

Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad” (RAS)



Sevilla, a 19 de abril de 2011



## Créditos

**Título:** Informe de la Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo. Temporada Otoño – Invierno 2010-2011.

**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](mailto:info@redandaluzadesemillas.org)  
Web: [www.redandaluzadesemillas.org](http://www.redandaluzadesemillas.org)

**Autoras/es:** Leticia Toledo y JuanMa González.

**Colaboradores:** Agricultores/as y personas que participan en la Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo.

**Fotografías:** Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”.

**Lugar y año:** Sevilla (España), abril 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 4. Impulso, refuerzo y consolidación de la Red de Resiembra e Intercambio (Rel) de agricultores, técnicos, investigadores, consumidores, aficionados, para el intercambio y la conservación de 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 envíennos una copia para nuestro conocimiento. Los artículos son de entera responsabilidad de sus autores/as.

**Diseño y producción:** Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”.





## Contenidos

---

Antecedentes	Página.- 04
Protocolo de trabajo	Página.- 06
Actividades de la Red de Resiembra e Intercambio	Página.- 08
Campaña apadrina una variedad tradicional	Página.- 09
Huerto experimental	Página.- 11
Primavera – verano 2010: actividad del banco local, variedades disponibles, intercambios y participación	Página.- 14
<u>Anexos</u>	
<i>Anexo 1. Modelo de ficha para la recopilación de información sobre variedades locales de cultivo</i>	Página.- 28
<i>Anexo 2. Información de variedades sembradas e intercambiadas</i>	Página.- 30
<i>Anexo 3. Evaluación y valoración</i>	Página.- 71



## Antecedentes

La resiembra e intercambio de variedades locales de cultivo se llevan realizando desde tiempos ancestrales por parte de agricultores y agricultoras. Acción restringida y prohibida en algunos casos en las últimas décadas por parte de las Leyes de semillas y la imposición de una agricultura, distribución y alimentación industrial y multinacional. Pero esto no ha hecho que muchos agricultores, redes de semillas y aficionados hayan persistido y luchado por el derecho de resembrar e intercambiar sus propias semillas.



En Andalucía son muchos los grupos de agricultores, consumidores, grupos y redes que han trabajado en los territorios en el uso, conservación, producción e intercambio de variedades locales de cultivo. En este sentido, la Red Andaluza de Semillas (en adelante RAS) lleva trabajando y coordinando muchas de estas acciones e iniciativas.

De esta forma, y como desarrollo de uno los múltiples objetivos de la RAS se realizaba en 2007, en una de las cooperativas con mayor experiencia en el uso y recuperación de variedades locales, la Cooperativa La Verde (Villamartín, Cádiz), la primera reunión formal para sentar las bases y relaciones entre los interesados en participar, coordinarse y realizar acciones conjuntas en torno a las variedades locales de cultivo.

Entre las actividades a llevar a cabo se propuso la conformación de una Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo (en adelante Rel) que sirviera de toma de contacto entre interesados.

Con objeto de continuar con las estrategias y acciones planteadas se han celebrado en años sucesivos diferentes Encuentros de la Red de agricultores y agricultoras que fomenten el uso, intercambio y conservación de variedades locales de cultivo, espacios para el intercambio de semillas y conocimientos, y donde se establecen las principales líneas de trabajo a desarrollar durante el año. Así, hasta la fecha han tenido lugar las siguientes reuniones:

Tabla 1. Encuentros de la Red Resiembra e Intercambio.

Fecha	Lugar
01-07-2007	Villamartín (Cádiz)
29-06-2008	Alozaina (Málaga)
21-06-2009	Abla (Almería)
29 y 30-10-2010	Galaroza (Huelva)
14-01-2011	Villafranca de Córdoba (Córdoba)
22-01-2011	Nigüelas (Granada)
20-03-2011	Puente de Génave (Jaén)





Las principales conclusiones de los encuentros realizados durante finales de 2010 y principios de 2011 han sido las siguientes:

Tabla 2. Principales conclusiones de los encuentros de la Red Resiembra e Intercambio durante 2010 y 2011.

Reunión	Notas
<p>Galaroza (Huelva)</p> <p><u>Grupos de apoyo:</u> Universidad Rural Paolo Freire de la Sierra de Huelva, ECOFAPA's: Programa de Economía Familiar, Participativa y Sustentable y el Ayuntamiento de Galaroza</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Establecimiento de alianzas con la Universidad Rural Paolo Freire Sierra de Cádiz y ECOFAPA's.</li> <li>2. Elevada participación en el evento tanto de agricultores y agricultoras como de aficionados y técnicos.</li> <li>3. Mejora del protocolo y seguimiento de la Rel: reflexión sobre la fiabilidad de las semillas intercambiadas (valoración del establecimiento de niveles de manejo óptimo, fichas de las variedades, campaña apadrina).</li> </ol>
<p>Villafranca de Córdoba (Córdoba)</p> <p><u>Grupos de apoyo:</u> Red de Producción y Consumo de Córdoba</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contacto con multitud de productoras/es y que han mostrado interés en el intercambio y en participar más activamente en la Rel.</li> <li>2. Establecimiento de alianzas con un incipiente proyecto de vivero ecológico y de variedades locales que nace también dentro de la Red de Producción y Consumo de Córdoba.</li> </ol>
<p>Nigüelas (Granada)</p> <p><u>Grupos de apoyo:</u> Asociación Ecovalle y Cooperativa Agroecológica "Hortigas"</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Establecimiento de alianzas para trabajos específicos de recuperación de variedades locales de patata (concretamente la copo de nieve de la comarca del Valle de Lecrín).</li> <li>2. Compromiso por parte de Ecovalle en participar activamente en la Rel.</li> <li>3. Detección de los intereses y fortalezas de la zona para el uso e intercambio de semillas.</li> </ol>
<p>Puente de Génave (Jaén)</p> <p><u>Grupos de apoyo:</u> Asociación de productores y consumidores ecológicos Segura Ecológica</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mapeo de variedades y sus características: No se tiene mucha información de las variedades tradicionales que se conservan en campo y qué características tienen cada una de ellas así pues esta sería la primera tarea a realizar.</li> <li>2. Elección de variedades: a partir de la información recogida se deberá determinar con qué variedades se va a trabajar. Es importante comenzar con un pequeño número para que los primeros resultados sean lo más positivos posibles.</li> <li>3. Cálculo de las necesidades y planificación de la producción de semillas: cada hortelano/a que participe debe calcular sus necesidades de semilla. A partir de ahí se conocerá la demanda total y se planificará la producción, calculando superficies totales, producciones estimadas de semillas, épocas de siembra, ciclos, etc.</li> <li>4. Reparto de las producciones: En una reunión de trabajo, teniendo en cuenta los objetivos establecidos de producción de semillas, las características de cada finca y las aptitudes de cada hortelano se realizará un reparto de especies y superficies a sembrar.</li> </ol>

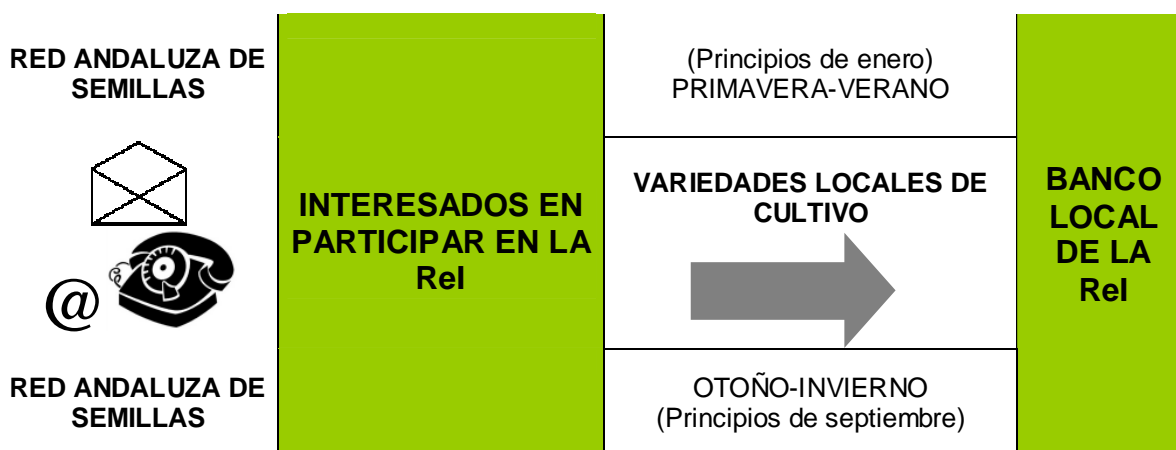
## Protocolo de trabajo

Con objeto de establecer unas mínimas condiciones de organización para el funcionamiento de Red de Resiembra e Intercambio se ha establecido el siguiente protocolo de trabajo, pendiente de complementar con las opiniones que vayan llegando.

### 1/ Aportar-ceder variedades locales de cultivo al Banco Local.

La RAS (como mediadora en la gestión y ayuda de la Rel) se pondrá en contacto con aquellos interesados en cada una de las campañas de cultivo (primavera-verano y otoño-invierno) para ver que variedades locales de cultivo van a poner a disposición del Banco Local.

El contacto se realizará durante el mes de enero y agosto, respectivamente, y se realizará vía telefónica, postal y correo-e. A partir de aquí se realizará un listado de variedades locales de cultivo disponibles en el Banco Local.



### 2/ Envío del listado de variedades locales de cultivo del Banco Local.

El listado del banco local de variedades locales de cultivo disponible se realizará durante dos veces al año, coincidiendo con las épocas de cultivo de primavera-verano (principios de febrero) y cultivo de otoño-invierno (principios de septiembre). El envío se realizará vía postal y correo-e. El listado será enviado únicamente aquellos que hayan aportado variedades locales de cultivo al Banco Local.

### 3/ Petición de variedades locales de cultivo.

Aquellos interesados en algunas de las variedades locales de cultivo del Banco Local tendrán que comunicárselo a la RAS (vía telefónica, carta o correo-e) para que se las enviemos.



#### 4/ Notas.

Nota 1. Petición del contacto de las personas que han cedido las variedades locales de cultivo. Para guardar la intimidad de las personas que han cedido las variedades locales de cultivo, sus nombres no aparecerán en el listado. Aunque todo aquel interesado en conocer el agricultor que las ha cedido para tener más información de la variedad local de cultivo en cuestión, lo podrá solicitar a la RAS para que se ponga en contacto con este y nos dé su consentimiento de facilitar el contacto.

Nota 2. Interesados en la resiembra e intercambio de variedades locales de cultivo, pero sin disponibilidad de material vegetal. Aquellas personas interesadas en formar parte de la Rel podrán participar una vez que tenga variedades locales de cultivo para intercambiar y aportar al Banco Local. Por lo que os animamos a buscar, visitar ferias de la biodiversidad, prospectar y preguntar a agricultores mayores. Además, la RAS, regala un estuche de variedades locales de cultivo, tras hacerse socio.

## Actividades de la Red de Resiembra e Intercambio

En esta temporada se han desarrollado diversas actividades orientadas a fomentar y mejorar el funcionamiento de la Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo.

- Taller de descripción de variedades tradicionales de berenjena y calabaza (Parque de San Jerónimo – Sevilla. 09sep2010)
- Exposición de variedades tradicionales andaluzas de la Red de Resiembra e Intercambio (Córdoba. 13-27sep2010)
- Punto informativo en AGROPORC 2010 (Carmona – Sevilla. 23-26sep2010)
- Presentación de la Red en el Primer encuentro y presentación del Banco de Intercambio de Semillas de Ecosecha de Madrid (Madrid. 21-22oct2010)
- Presentación de la Red en el SEMINARIO DE FORMACIÓN CONTÍNUA Y PARTICIPATIVA SOBRE BIODIVERSIDAD Y RECUPERACION DE VARIEDADES TRADICIONALES (Cabra – Córdoba. 01dic2010)
- Taller de multiplicación, selección y extracción de semillas de variedad local (Loja – Granada. 24feb2011)





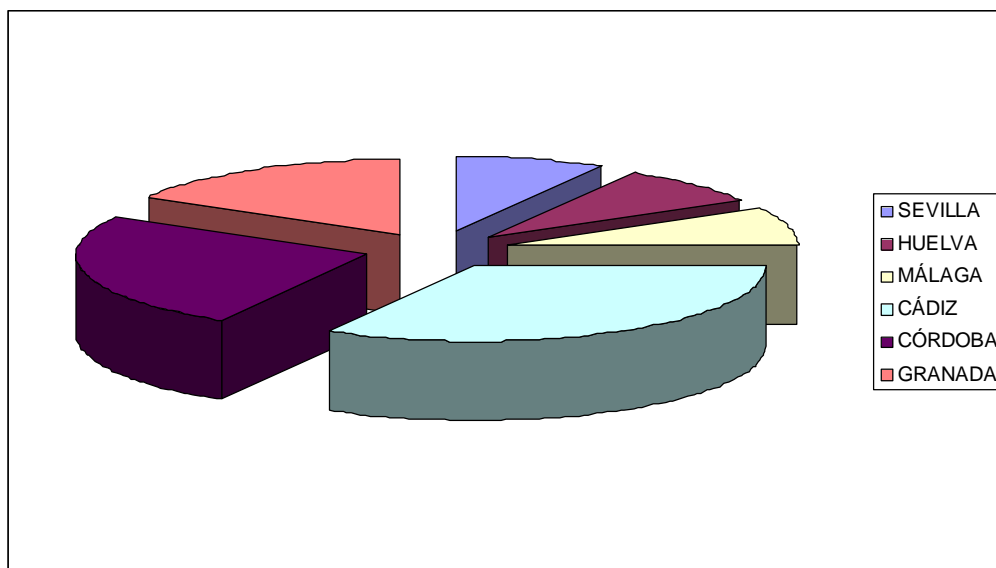
## Campaña apadrina una variedad tradicional

La Campaña “Apadrina una variedad tradicional” de la Rel, se presentaba durante 2009, con ella se pretendía fomentar la participación en la Rel y facilitar y motivar la recogida de información acerca de las variedades apadrinadas procedentes de su banco local.

El funcionamiento para apadrinar una variedad es similar al ya utilizado por los integrantes de la Rel, sólo es necesario:

- Escoger una variedad del banco local (un máximo de tres variedades).
- Rellenar una ficha con tus datos.
- Enviarnos la ficha de la variedad acompañada de una foto al final de la temporada de cultivo.
- Aprender a sacar semillas de esa variedad para conservarla en tu campo.

En la presente temporada se han apadrinado 12 variedades. Su procedencia está dividida de la siguiente manera:



Las variedades, así como su procedencia y el destino donde fueron apadrinadas vienen resumidos en la siguiente tabla:



Tabla 3. Variedades apadrinadas en la Campaña Otoño-Invierno 2010-2011.

	Variedad Apadrinada	Localidad Origen	Provincia Origen	Localidad Destino	Provincia Destino
1	TOMATE ROSA Y ROJO	Jabugo	Huelva	Sevilla	Sevilla
2	ZANAHORIA MORADA DE CUEVAS BAJAS	Cuevas Bajas	Málaga	Sevilla	Sevilla
3	BERENJENA MORADA	Olvera	Cádiz	Sevilla	Sevilla
4	TOMATE NEGRO DEL SEGURA	Córdoba	Córdoba	Sevilla	Sevilla
5	PIMIENTO DEL PIQUILLO	Galera	Granada	Badolatosa	Sevilla
6	TOMATE HUEVO DE TORO	Arenas del Rey	Granada	Murugarren Yerri	Navarra
7	BERENJENA MORADA	Olvera	Cádiz	Marchena	Sevilla
8	PIMIENTO DE ARACENA	Olvera	Cádiz	Marchena	Sevilla
9	CEBOLLA AZUL	Olvera	Cádiz	Marchena	Sevilla
10	PIMIENTO DE FREIR	Huerto Sociales del Parque Alcosa	Sevilla	Alcoi	Alicante
11	PIMIENTO DE ASAR DE MIGUEL	Encinarejo	Córdoba	Alcoi	Alicante
12	LECHUGA DEL PAÍS	Fernán Núñez	Córdoba	Alcoi	Alicante

#### Qué nos aportará

Nos permitirá descubrir variedades adaptadas a nuestras necesidades.

Producir tus propias semillas sin tener que comprarlas año a año.

Finalmente, con su cultivo colaboramos en la recuperación del uso de variedades ligadas a nuestra gastronomía y cultura tradicionales.

#### Qué tengo que hacer para apadrinar

- Escoger una variedad del banco local
- Rellenar una ficha con tus datos
- Enviarnos la ficha de la variedad acompañada de una foto
- Aprender a sacar semillas de esa variedad

Con la información final se elaborarán fichas coleccionables para todos los participantes

Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales

Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales

Apadrina una variedad tradicional



Red Andaluza de Semillas  
Caracola del C.I.R.  
Parque de San Jerónimo s/n  
41015 Sevilla  
Tfno./Fax: 954-406-423

info@redandaluzadesemillas.org  
ras@redandaluzadesemillas.org  
www.redandaluzadesemillas.org

## Huerto experimental

Espacio de experimentación participativa, que gestiona la RAS, y que se encuentra localizado en los Huertos Urbanos del Parque de San Jerónimo de Sevilla. Tiene, entre otros, el objetivo de describir las variedades locales de la Rel mediante el uso de técnicas participativas en las que se involucran agricultores y consumidores.

A continuación se resumen algunas de las actividades realizadas en el huerto experimental durante la temporada primavera-verano, pudiéndose encontrar con detalle en la memoria realizadas al efecto y que se puede consultar en la web de la RAS.

### Selección de variedades y diseño de la huerta

En primer lugar se seleccionaron las especies y variedades con las que se iba a trabajar en esta temporada. Para ello se contactó con 5 agricultores para que nos asesoraran en cuanto a variedades que sería interesante conocer más a fondo dado su buen funcionamiento en el cultivo y apreciación por los consumidores. Además, se eligieron especies de las que hubiera mayor número de variedades en la Red de Resiembra e Intercambio para posteriormente hacer un mejor trabajo de descripción así como generar una cantidad de información útil para la resiembra y el intercambio.

Las especies y variedades seleccionadas fueron las siguientes:

Tabla 4. Variedades tradicionales seleccionadas para la descripción en la huerta experimental.

	Especie	Variedad	Donante	Lugar	Provincia	Año
1	Lechuga	Lechuga Cuatro Estaciones	Trini Martín	Jabugo	Huelva	2009
2	Lechuga	Lechuga Morena Malagueña	Jose Manuel Hevilla	Coín	Cádiz	2009
3	Lechuga	Lechuga Romanilla Antigua de Alozaina	Alonso Navarro	Alozaina	Málaga	-
4	Brocoli	Brócoli Verde Oscuro	Jose Manuel Hevilla	Coín	Málaga	2008
5	Coliflor	Romanesco o Blanquita	Trini Martín	Jabugo	Huelva	2010
6	Col	Col de Corazón de Cuello de Buey	Alonso Navarro	Alozaina	Málaga	2010
7	Col	Col Castellana	Jose Manuel Hevilla	Coín	Málaga	2010
8	Col	Col de Hoja de León	Trini Martín	Jabugo	Huelva	2010
9	Colirabano	Amarillo	Trini Martín	Jabugo	Huelva	2010
10	Acelga	de Betas Rojas de Antequera	Alonso Navarro	Alozina	Málaga	2009
11	Acelga	de Coín	Jose Manuel Hevilla	Coín	Málaga	2009
12	Acelga	Cuevas Bajas	Diego Ramírez	Cuevas Bajas	Málaga	2009
13	Apio	Verde Llano	Jose Manuel Hevilla	Coín	Málaga	2009
14	Acelga	Blanca	La Verde	Villamartín	Cádiz	2009
15	Acelga	Penca Blanca	Miguel Navazo	Obejo	Córdoba	2009
16	Acelga	Blanca	La Verde	Villamartín	Cádiz	2009
17	Acelga	Penca Blanca	Miguel Navazo	Obejo	Córdoba	2009
18	Acelga	Ancha Penca Blanca y Mata Grande	José Pozo	Castril de la Peña	Granada	2009

	Especie	Variedad	Donante	Lugar	Provincia	Año
19	Acelga	Penca Ancha y Blanca	José Pozo	Castril de la Peña	Granada	2009
20	Acelga	Enana	Richar	Alozaina	Málaga	2009
21	Acelga	Roja	Gabriel Aranda	Granada	Granada	2009
22	Acelga	Hornachuelos	Econatural	Utrera	Sevilla	2009
23	Acelga	Penca-Ancha	Carlos Pinteño	Galera	Granada	2009
24	Acelga	Blanca	Matilde Molera	Puebla del Río	Sevilla	2009
25	Acelga	Blanca	-	Lobras	Granada	2009
26	Lechuga	Cuevas Bajas	Diego Ramírez	Cuevas Bajas	Málaga	2009
27	Lechuga	Oreja de Mulo	Miguel Ruiz	Sevilla	Sevilla	2009
28	Lechuga	Pfludeslat	Elena Maruhn	Coín	Málaga	2009
29	Lechuga	Utrera	Econatural	Utrera	Sevilla	2009
30	Lechuga	Oreja de Mulo Rubia	Miguel Ruiz	Sevilla	Sevilla	2009
31	Lechuga	Lojeña	José Aguilera	Loja	Granada	2009
32	Lechuga	Oreja de Mulo	Ángel Otero	Olvera	Cádiz	2009
33	Col	China	Lucho Iglesias	Coín	Málaga	2009
34	Col	Gallega	-	-	Asturias	2009
35	Espinaca	Gigante de Invierno	Ángel Otero	Olvera	Cádiz	2009
36	espinaca	de Pincho	-	Bormujos	Sevilla	2009
37	Espinaca	De Coín	-	Coín	Málaga	2009
38	Espinaca	del Terreno	-	Castril de la Peña	Granada	2009
39	Espinaca	Castellana	-	-	Granada	2009
40	Espinaca	Grande de Invierno	Trini Martín	Jabugo	Huelva	2009
41	Espinaca	Pinchúa	Jorge Santana	Carmona	Sevilla	2010
42	Rábano	Rojo	Ángel Otero	Olvera	Cádiz	2009
43	Rabanita	de David	-	Villamartín	Cádiz	2009
44	Rabanito	Redondo Rojo	-	Jabugo	Huelva	2009
45	Rabanito	de Aracena	-	Bormujos	Sevilla	2009
46	Rábano	De Cantoria	-	Cantoria	Almería	2009
47	Rabanilla	-	-	-	Sevilla	2009
48	Rábano	Cuevas Bajas	-	Cuevas Bajas	Málaga	2009
49	Rabano	Negro	Trini Martín	Jabugo	Huelva	2009
50	Rabano	Negro Mezcla	Ester Casas	Barcelona	Barcelona	2010
51	Rúcula	Roqueta	-	Alozaina	Málaga	2009
52	Rúcula	de hoja ancha	La Verde	Villamartín	Cádiz	2009
53	Rúcula	de Invierno (Caña Dulce)	Lucho Iglesias	Río Grande	Málaga	2009
54	Haba	Larga	Leticia Toledo	Córdoba	Córdoba	2010
55	Habas	Largas	Jose Manuel Hevilla	Coín	Málaga	2009
56	Haba	Sevillana	Alonso Navarro	Alozaina	Málaga	2009





	Especie	Variedad	Donante	Lugar	Provincia	Año
57	Haba	7-9 granos	Jorge Santana	Carmona	Sevilla	2010
58	Haba	Grande	Consuelo Martín	Abla	Almería	2009
59	Haba	Mora	Biocastil	Castil de la Peña	Granada	2009
60	Haba	De Fuente del Rey	-	Fuente del Rey	Sevilla	-
61	Haba	De Alanís	-	Alanís	Sevilla	-
62	Haba	del País	-	-	-	-
63	Haba	Serrana	-	-	-	2009
64	Guisantes	Chupaillos	La Verde	Villamartín	Cádiz	2009
65	Guisante	Tirabeque Norli	Lucho Iglesias	Río Grande	Málaga	2010
66	Guisante	Blanco Ileno	La Verde	Villamartín	Cádiz	2010
67	Guisante	Arveja parda de Barlovento	La Verde	Villamartín	Cádiz	2010
68	Guisante	del Francés	La Verde	Villamartín	Cádiz	2010
69	Guisante	Antiguo de San Luis	La Verde	Villamartín	Cádiz	2010
70	Brisoles (guisantes)	Alicantinos	Jose Manuel Hevilla	Coín	Málaga	2009

Posteriormente se diseñó el huerto experimental con la disposición de las variedades seleccionadas. A mediados de la campaña de otoño-invierno pudimos tener acceso a una nueva parcela que nos permitía aumentar la superficie de cultivo, con lo que pudimos introducir más variedades de habas y guisantes para describir.

### Diseño de descriptores

Durante los meses de octubre y noviembre, el trabajo de mantenimiento de la huerta se solapó con la búsqueda y diseño de los descriptores de las especies elegidas para su caracterización. El trabajo de diseño de los descriptores se realizó en equipo durante varias sesiones de trabajo y constó de varias fases:

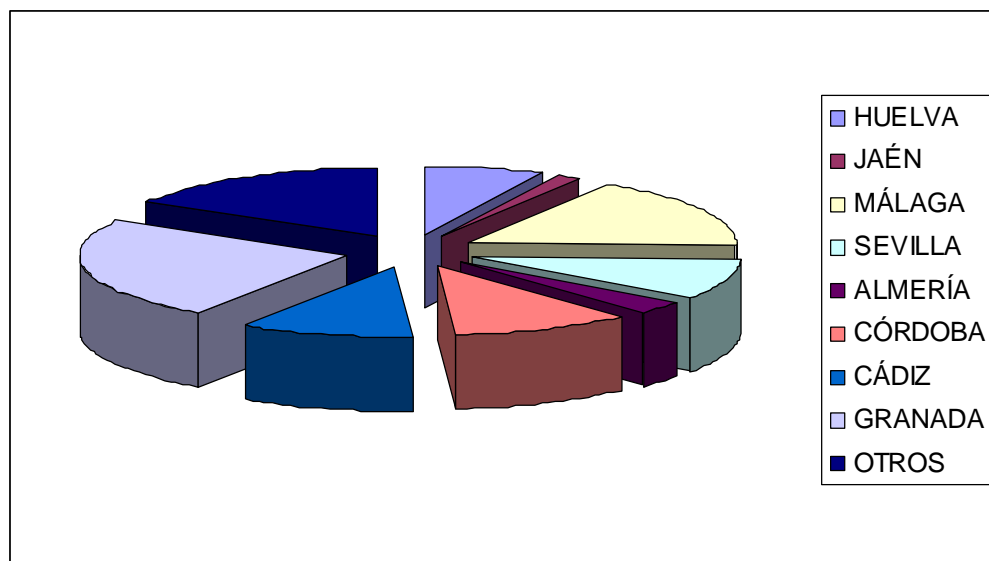
- Selección de descriptores entre aquellos utilizados por otras experiencias de descripción de variedades.
- Diseño final de guiones y fichas de descripción y creación de base de datos.
- Taller con agricultores expertos para la revisión de los descriptores seleccionados de algunas especies (col, lechuga y rábano).

Se han realizado guiones, fichas de descripción y fichas para el trabajo de campo para la col, lechuga, rábano, rúcula, acelga, haba y guisante. La descripción ha tenido lugar entre los meses de diciembre a febrero y actualmente se está desarrollando la descripción de las habas y los guisantes.

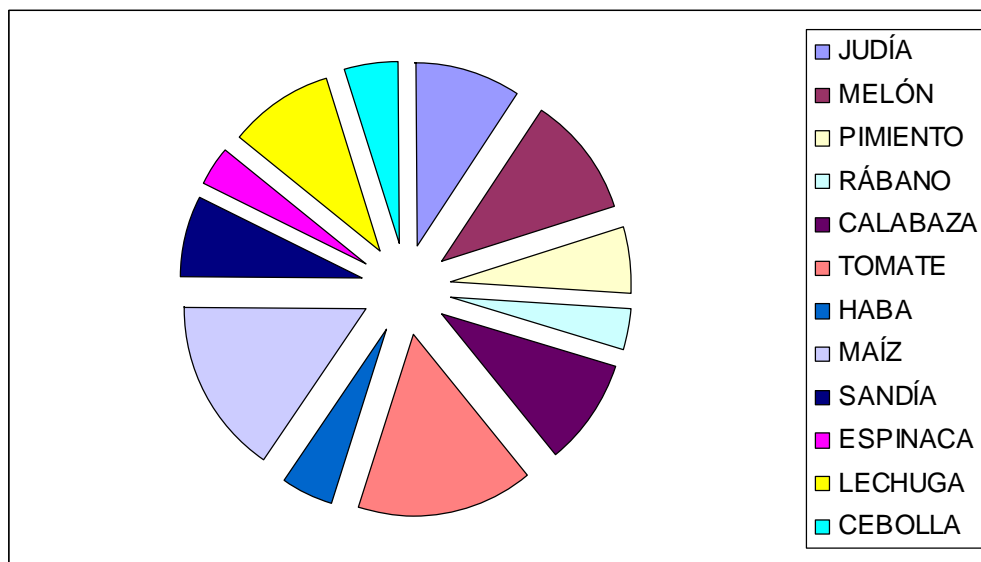
## Otoño – Invierno 2010-2011: actividad del banco local, variedades disponibles, intercambios y participación

En la temporada de otoño-invierno que acaba de finalizar, se ha producido una disminución en el número de intercambios, menor número de personas se han puesto en contacto con la RAS para enviar sus semillas y por tanto, no han solicitado. Sin embargo, el aporte de variedades de las personas que sí lo han hecho ha sido importante, así como la solicitud de semillas por parte de personas ajenas a la Rel, que sin disponer de semillas para ofrecer, no pueden aun entrar a formar parte activa de la misma. En cualquier caso, se les ha asesorado para conseguir por diferentes vías semillas de variedad local, para que en la siguiente campaña sí puedan ofrecer sus propias semillas y entrar a formar parte activa de la Rel.

La procedencia de las variedades locales de cultivo intercambiadas ha sido muy diversa, tal y como se visualiza en el gráfico adjunto:



En el intercambio han participado 21 personas, de ellas, sólo 8 pertenecían anteriormente a la Rel, las demás han sido nuevas incorporaciones a la Red. Se han recepcionado en el banco 147 variedades, de las cuales las siguientes especies han sido las más numerosas:



Y las especies más solicitadas han sido:

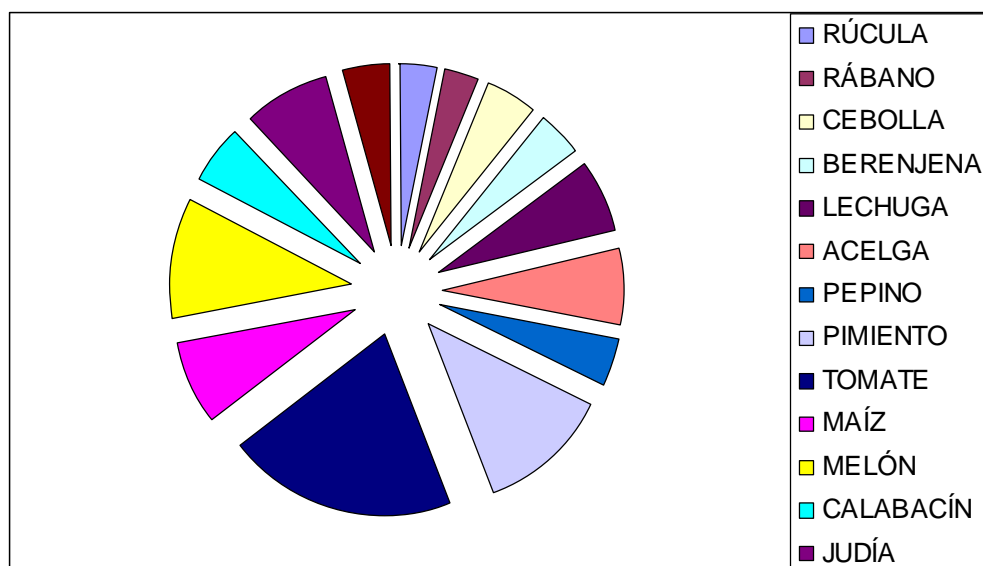


Tabla 5. Variedades tradicionales disponibles en el banco local de la Rel.

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
1	ACEDERA	COÍN	MÁLAGA
2	ACELGA	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
3	ACELGAS AMARILLAS	UTRERA	SEVILLA
4	ACELGA BLANCA	PUEBLA DEL RÍO	SEVILLA
5	ACELGA DE PENCA ANCHA (LA VERDE)	HUERTO TORREBLANCA	SEVILLA
6	ACELGA DE PENCA ANCHA	GALERA	GRANADA
7	ACELGA DE PENCA ANCHA	MORÓN DE LA FRONTERA	CÁDIZ

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
8	ACELGA DE PENCA ANCHA	SEVILLA (PARQUE S. JERÓNIMO)	SEVILLA
9	ACELGA PENCA ANCHA Y BLANCA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
10	ACELGA PENCA ESTRECHA Y MUY TIERNAS	CÓRDOBA	CÓRDOBA
11	ACELGA ANCHA PENCA BLANCA Y MATA GRANDE	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
12	ACELGA PENCA BLANCA	BAZA	GRANADA
13	ACELGA PENCA BLANCA	LOBRAS	GRANADA
14	ACELGA PENCA BLANCA	OBEJO	CÓRDOBA
15	ACELGA ROJA	PUEBLA DEL RÍO	SEVILLA
16	ACELGA ROJA	GRANADA	GRANADA
17	ACELGA HORNACHUELOS	UTRERA	SEVILLA
18	ALBAHACA	CASARAVONELA	MÁLAGA
19	ALBAHACA DE HOJA GRANDE	UTRERA	SEVILLA
20	ALBAHACA GIGANTE	CASARAVONELA	MÁLAGA
21	ALMORTAS	OLVERA	CÁDIZ
22	ALMORTAS O MUELAS	ALZAINA	MÁLAGA
23	ALTAMUZ DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA
24	ALTRAMUZ PARA GANADO	MONCHIQUE	-
25	ALTRAMUCES FORRAJE	ALMADÉN DE LA PLATA	SEVILLA
26	AMARANTO ROJO	COÍN	MÁLAGA
27	APIO	LOS MOCHOS	CÓRDOBA
28	APIO	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
29	APIO DE SEVILLA	SEVILLA	SEVILLA
30	APIO VERDE LLENO	COÍN	MÁLAGA
31	ARMUELLE MORADO + CALÉNDULA	VALDEOLMOS	MADRID
32	AVELLANO	JABUGO	HUELVA
33	ÁRBOL DEL AMOR	COÍN	MÁLAGA
34	BERENJENA VIOLETA ACOSTILLADA	ALZAINA	MÁLAGA
35	BERENJENA BALADY LONG BLANCK	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
36	BERENJENA BBS	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
37	BERENJENA BLANCA	HUERTO PARQUE ALCOSA	SEVILLA
38	BERENJENA BOLA NEGRA	MURCIA	MURCIA
39	BERENJENA DE ARACENA	CARMONA	SEVILLA
40	BERENJENA MORADA	OLVERA	CÁDIZ
41	BERENJENA MORADA	OLVERA	CÁDIZ
42	BERENJENA NEGRA	GALERA	GRANADA
43	BERENJENA NEGRA	HUERTO PARQUE ALCOSA	SEVILLA
44	BERENJENA NEGRILLA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
45	BERROS	ITALIA	ITALIA
46	BRÓCOLI DE FLOR	RÍO GRANDE	MÁLAGA
47	BRÓCOLI MORADO	CÓRDOBA	CÓRDOBA
48	CACAHUETES DE VALENCIA "CACAU"	JABUGO	HUELVA
49	CALABACÍN BLANQUINEGRO	ENCINAREJO	CÓRDOBA
50	CALABACÍN NEGRO	BERCHULES	GRANADA
51	CALABACÍN VERDE	CASARAVONELA	MÁLAGA
52	CALABAZA "ATLANTIC GIANT"	OLVERA	CÁDIZ
53	CALABAZA AZUL DE HUNGRÍA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
54	CALABAZA CARRUÉCANO	LINARES	JAÉN
55	CALABAZA "COURGE MUSQUE" MEDIANAS	OLVERA	CÁDIZ
56	CALABAZA BLANCA	GALERA	GRANADA



	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
57	CALABAZA DE BOTELLA	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
58	CALABAZA DE CACAHUETE	GALERA	GRANADA
59	CALABAZA DE CIDRA	COIN	MÁLAGA
60	CALABAZA DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA
61	CALABAZA DE DULCE	CÓRDOBA	CÓRDOBA
62	CALABAZA DULCE	ABLA	ALMERÍA
63	CALABAZA DE RONDA	RONDA	MÁLAGA
64	CALABAZA DEL LAUREL	BORMUJOS	SEVILLA
65	CALABAZA GIGANTE	CARMONA	SEVILLA
66	CALABAZA HOPI	MADRID	MADRID
67	CALABAZA HUECA CON BERRUGAS	OBEJO	CÓRDOBA
68	CALABAZA MEDIANA	CASARAVONELA	MÁLAGA
69	CALABAZA MARRANERA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
70	CALABAZA MARRUECO	OBEJO	CÓRDOBA
71	CALABAZA MARRUECO	OBEJO	CÓRDOBA
72	CALABAZA MORUNA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
73	CALABAZA MORUNAS	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
74	CALABAZA MORUNA	BAZA	GRANADA
75	CALABAZA MORUNA LARGA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
76	CALABAZA NARANJA DE PERA PEQUEÑA	CASARAVONELA	MÁLAGA
77	CALABAZA PARA PISTO	ABLA	ALMERÍA
78	CALABAZA POTIMARRÓN	ALOZAINA	MÁLAGA
79	CALABAZA POTIMARRÓN MINI	COIN	MÁLAGA
80	CALABAZA REDONDA (MUCHA CARNE)	CHICLANA	CÁDIZ
81	CALABAZA ROJA VAR VIF D'ETAMPES (POCA CARNE)	OBEJO	CÓRDOBA
82	CALABAZA ROMANA	ARENAS DEL REY	GRANADA
83	CALABAZA SIN RASTRA	OLVERA	CÁDIZ
84	CALABAZA TOTANERA	ALMACILES	GRANADA
85	CALABAZA TURBANTEO DE ALI-BABÁ	CONSTANTINA	SEVILLA
86	CARRUÉCANO	IZNALLOZ	GRANADA
87	CIDRA	CASARAVONELA	MÁLAGA
88	ZAMBORRINO GORDO	CORTES DE BAZA	GRANADA
89	CARDANDA O ALCACHOFA DE JERUSALÉN	LOS MOLINOS SORBAS	ALMERÍA
90	CARDOS	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
91	CEBOLLA BLANCA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
92	CEBOLLA LECHOSA	VADOFRESNO	CÓRDOBA
93	CEBOLLA AZUL DE INVIERNO	OLVERA	CÁDIZ
94	CILANTRO	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
95	CILANTRO	RONDA/TEBA	MÁLAGA
96	CILANTRO COMUN	ALOZAINA	MÁLAGA
97	CILANTRO JANTAR	ALOZAINA	MÁLAGA
98	CILANTRO	CARMONA	SEVILLA
99	CIRUELA CLAUDIA VERDE "BRUÑO"	JABUGO	HUELVA
100	COL CHINA	RÍO GRANDE	MÁLAGA
101	COL DE GRUMO	CORTEGANA	HUELVA
102	COL DE HOJA DE LEÓN	JABUGO	HUELVA
103	COL GALLEGA MEDIORRIZADA	ASTURIAS	ASTURIAS
104	COLIFLOR ROMANESCU O BLANQUITA	JABUGO	HUELVA
105	COLIRRABANO AMARILLO	JABUGO	HUELVA
106	ESCAROLA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
107	ESCORZONERA DE MÁLAGA	JABUGO	HUELVA
108	ESPINACA DE HOJA MEDIANA Y REDONDEADA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
109	ESPINACA PINCHUDA	CARMONA	SEVILLA
110	ESPINACA PINCHUDA	VEGA DE GRANADA	GRANADA
111	ESPINACA GIGANTE DE INVIERNO	OLVERA	CÁDIZ
112	ESPONJA	CASARAVONELA	MÁLAGA
113	ESPONJA	CASARAVONELA	MÁLAGA
114	ESPONJA	UTRERA	SEVILLA
115	ESPONJA GRANDE	COÍN	MÁLAGA
116	GARBANZO DE COMER OLVEREÑO	OLVERA	CÁDIZ
117	GARBANZO NEGRO	OLVERA	CÁDIZ
118	GARBANZO NEGRO	ALZAINA	MÁLAGA
119	GARBANZO PEQUEÑO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
120	GIRASOL BLANCO		
121	ARVEJÓN O HABA LOCA	CATALUÑA (ALZAINA)	CATALUÑA (MÁLAGA)
122	HABA CLARA DE LA REINA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
123	HABA LARGA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
124	HABAS DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA
125	HABICHUELILLA VERDE MATA ALTA	VALLE GUERRA	TENERIFE
126	ALUBIA DE ENRASTRAR	ALMACILES	GRANADA
127	FIGÜELOS	ALPUJARRA	GRANADA
128	HABICHOLLAS EXTRA LARGAS	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
129	HABICHUELA	IZNALLOZ	GRANADA
130	HABICHUELA	CACIN	GRANADA
131	HABICHUELA BOLILLO	NEVADA	GRANADA
132	HABICHUELA BRASILEÑA	GRANADA	GRANADA
133	HABICHUELA DE GANCHO	GRANADA	GRANADA
134	HABICHUELA MANTECOSA	CORTEGANA	HUELVA
135	HABICHUELA MORILLA	ARENAS DEL REY	GRANADA
136	HABICHUELA MORUNA	BAZA	GRANADA
137	HABICHUELA NEGRA DE LA DEHESA DE LA HOYA	DÚRCAL	GRANADA
138	HABICHUELA PARA EL POTAJE	COÍN	MÁLAGA
139	HABICHUELA TREMESINA	NIGUELAS	GRANADA
140	HABICHUELA ROA DE LA DEHESA DE LA HOYA	DÚRCAL	GRANADA
141	HABILLA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
142	HABILLÓN	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
143	HABILLÓN	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
144	JUDÍA ADZUKI O AZUKI	JABUGO	HUELVA
145	JUDÍA BLANCA	BAZA	GRANADA
146	JUDÍA DE BOLILLOS	GRANADA	GRANADA
147	JUDÍA CAOBEÑA	CARMONA	SEVILLA
148	JUDÍAS DE BURGOS	VILLA DEL PRADO	MADRID
149	JUDÍAS DE ENFILAR	MENORCA	MENORCA
150	JUDÍA DE KM VIGNA	ALZAINA	MÁLAGA
151	JUDÍAS DE IBEAS	JUARROS	BURGOS
152	JUDÍAS DE LA ONCE	VILLA DEL PRADO	MADRID
153	JUDÍA MATA ALTA	OLVERA	CÁDIZ
154	JUDÍAS NEGRAS	VILLA DEL PRADO	MADRID

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
155	JUDÍA PERONA	JUVILES	GRANADA
156	JUDÍA PINTA CASTELLANA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
157	JUDÍAS SUPERLARGAS	OLVERA	CÁDIZ
158	JUDÍA VERDE REDONDA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
159	JUDÍAS VERDES	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
160	JUDÍAS MEZCLA ALTAS DE ENCAÑAR Y RASTRERAS	COÍN	MÁLAGA
161	MOCHA BLANCA PINTA	NIGUELAS	GRANADA
162	MOCHA ROJA	NIGUELAS	GRANADA
163	HINOJO (LA VERDE)	MORÓN DE LA FRONTERA	CÁDIZ
164	HINOJOS	CONSTANTINA	SEVILLA
165	HINOJO DULCE	CASARAVONELA	MÁLAGA
166	COGOLLO	CÓRDOBA	CÓRDOBA
167	COGOLLOS DELECHUGA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
168	LECHUGA BATAVIA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
169	LECHUGA BATAVIA MORÁ	CÓRDOBA	CÓRDOBA
170	LECHUGA DE BOMBILLO	VEGA DE GRANADA	GRANADA
171	LECHUGA DE CUEVAS BAJAS	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
172	LECHUGA DE FERNÁN NÚÑEZ	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
173	LECHUGA DE INVIERNO LISA CON BORDES REDONDEADOS	CÓRDOBA	CÓRDOBA
174	LECHUGA OREJA DE BURRO	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
175	LECHUGA OREJA DE BURRO (VAR ANTIGUA)	VADOFRESNO	CÓRDOBA
176	LECHUGA OREJA DE MULO	SEVILLA (PARQUE S. JERÓNIMO)	SEVILLA
177	LECHUGA OREJA DE MULO GRANDE	CÓNCHAR	GRANADA
178	LECHUGA OREJA DE MULO RUBIO	SEVILLA (PARQUE S. JERÓNIMO)	SEVILLA
179	LECHUGA PFLÜDESALAT	COIN	MÁLAGA
180	LECHUGA PUNTA DE FLECHA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
181	LECHUGA ROMANILLA ANTIGUA	ALZAINA	MÁLAGA
182	MANZANILLA DEL PUEBLO	ABLA	ALMERÍA
183	MAÍZ	CADIAR	GRANADA
184	MAÍZ (MÉJICO)	MADRID	MADRID
185	MAÍZ (VARIEDAD ANTIGUA DE GUADALAJARA)	MADRID	MADRID
186	MILLO LANZAROTE	LANZAROTE	LANZAROTE
187	MAÍZ AZUL SAGRADO HOPI	GRANADA	GRANADA
188	MAÍZ BLANCO	ALMANZORA	ALMERÍA
189	MAÍZ CASTELLANO	DÚRCAL	GRANADA
190	MAÍZ DE HUERTA	UTRERA	SEVILLA
191	MAÍZ DULCE DE SUDAMÉRICA	OLVERA	CÁDIZ
192	MAÍZ BLANCO DULCE TÍA MARÍA	JABUGO	HUELVA
193	MAÍZ DULCE	CARMONA	SEVILLA
194	MAÍZ DE PALOMITAS AMARILLO	JABUGO	HUELVA
195	MAÍZ DE PALOMITAS ROJO	JABUGO	HUELVA
196	MAÍZ DULCE ESPIGA DE ORO	JABUGO	HUELVA
197	MAÍZ DULCE ESPIGA DE ORO	JABUGO	HUELVA
198	MAÍZ MORADO HOPI	MADRID	MADRID
199	MAÍZ MORUNO	PUNTE TOCINOS	MURCIA
200	MAÍZ NEGRO (MÉJICO)	MADRID	MADRID
201	MAÍZ ROSETERO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
202	MAÍZ ROSETERO	CÓNCHAR	GRANADA
203	MAÍZ ROSETERO NEGRO	DÚRCAL	GRANADA
204	MAÍZ ROJO	OLVERA	CÁDIZ
205	MAÍZ ROJO	ALMANZORA	ALMERÍA
206	MAÍZ ROJO	UTRERA	SEVILLA
207	MAÍZ ROJO		BOLIVIA
208	MAÍZ SEMIRROJO	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
209	COCA DE CÁDIZ ORO OLOSO	ALZAINA	MÁLAGA
210	MELÓN DE CÁDIZ (ALZAINA)	CARMONA	SEVILLA
211	COCA MEDIANA (MUY DULCE) TEMPRANA	ALZAINA	MÁLAGA
212	MELÓN	MORALEDA DE ZAFAYONA	GRANADA
213	MELÓN	ALMUÑECAR	GRANADA
214	MELÓN AMARILLO	UTRERA	SEVILLA
215	MELÓN AMARILLO TEMPRANO	ALZAINA	MÁLAGA
216	MELÓN BANANO	ALZAINA	MÁLAGA
217	MELÓN BLANCO DE ABLA	ABLA	ALMERÍA
218	MELÓN BORDADO	ALZAINA	MÁLAGA
219	MELÓN BORDADO AMERICANO	ALZAINA	MÁLAGA
220	MELON BORDADO DE FONDO AMARILLO	ALZAINA	MÁLAGA
221	MELÓN BORDADO FONDO VERDE, LARGO	ALZAINA	MÁLAGA
222	MELÓN BORDADO	ALZAINA	MÁLAGA
223	MELÓN CANARIN AMARILLO	ALZAINA	MÁLAGA
224	MELÓN CANARIO ASOC. CON PEPINO	ALZAINA	MÁLAGA
225	MELÓN CANTALUPO	ALZAINA	MÁLAGA
226	MELON CARTAMEÑO	ALZAINA	MÁLAGA
227	MELÓN DE CÁDIZ (ALZAINA)	CARMONA	SEVILLA
228	MELÓN DE CRISTOVAL	ALZAINA	MÁLAGA
229	MELÓN DE INVIERNO PORTUGUÉS	JABUGO	HUELVA
230	MELÓN DE LISTA VERDE (LUNA)	ALZAINA	MÁLAGA
231	MELÓN ESCRITO LISO VERDE CLARO	ALZAINA	MÁLAGA
232	MELÓN ESCRITO OLOSO	COÍN	MÁLAGA
233	MELÓN MOCHUELOS	ENCINAREJO	CÓRDOBA
234	MELÓN GALIA	ALZAINA	MÁLAGA
235	MELÓN LISTADO	UTRERA	SEVILLA
236	MELÓN NEGRO TARDÍO	OLVERA	CÁDIZ
237	MELON OGEN	ALZAINA	MÁLAGA
238	MELON ORO AMARILLO	ALZAINA	MÁLAGA
239	MELÓN PELOTA DE RUGBY ORO NARANJA	ALZAINA	MÁLAGA
240	MELÓN PETIT GRIS DE RENNES	(MONTUSSAN) FRANCIA	FRANCIA
241	MELÓN PIEL DE SAPO	ABLA	ALMERÍA
242	MELÓN PIEL DE SAPO	GUADIX	GRANADA
243	MELÓN PIEL DE SAPO	OBEJO	CÓRDOBA
244	MELÓN PIEL DE SAPO	OLVERA	CÁDIZ
245	MELÓN PIEL DE SAPO DE ALZAINA	ALZAINA	MÁLAGA
246	MELÓN PIÑA "ANANAS" SABOR MEDIO	ALZAINA	MÁLAGA
247	MELON SUPER PRÉCOCE DU ROC	(MONTUSSAN) FRANCIA	FRANCIA
248	MELÓN ROCHE	COÍN	MÁLAGA
249	MELÓN "ROUGE DE CAVAILLON"	(MONTUSSAN) FRANCIA	FRANCIA
250	MELÓN SIERRA DE YEGUA	ALZAINA	MÁLAGA



	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
251	MELÓN TEMPRANILLO PIPA BLANCA	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
252	MELÓN TEMPRANO DE ALOZAINA	ALLOZAINA	MÁLAGA
253	MELÓN TENDRAL O NEGRO DE INVIERNO	RÍO GRANDE	MÁLAGA
254	MELÓN VERDE DULCE	CASARAVONELA	MÁLAGA
255	MELON VERDI BLANCO	ALLOZAINA	MÁLAGA
256	MELÓN VERRUGOSO	CORTEGANA	HUELVA
257	MELONA	OLVERA	CÁDIZ
258	MOSTAZA BLANCA	JABUGO	HUELVA
259	NABO BOLA DE NIEVE	JABUGO	HUELVA
260	NABO CAÑADULCE	RÍO GRANDE	MÁLAGA
261	OCRA	JABUGO	HUELVA
262	ORÉGANO	LA ALGABA	SEVILLA
263	PANIZO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
264	PEPINO	MORALEDA DE ZAFAYONA	GRANADA
265	PEPINO BLANCO	BERCHULES	GRANADA
266	PEPINO DE CASTRIL	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
267	PEPINO DE LA DEHESA	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
268	PEPINO CASTELLANO	CARMONA	SEVILLA
269	PEPINO DEL TERRENO	JABUGO	HUELVA
270	PEPINO GORDO	CONSTANTINA	SEVILLA
271	PEREJIL	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
272	PEREJIL	CASARAVONELA	MÁLAGA
273	PEREJIL	UTRERA	SEVILLA
274	PEREJIL DE LA MORERÍA DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA
275	PEREJIL MUY AROMÁTICO	CÓRDOBA	CÓRDOBA
276	PEREJIL UTRERA	UTRERA	SEVILLA
277	ÑORA	EXTREMADURA	EXTREMADURA
278	GUINDILLA DE CAMPANILLAS	CONSTANTINA	SEVILLA
279	PIMIENTO AICES	CADIAR	GRANADA
280	PIMIENTO AICES	CADIAR	GRANADA
281	PIMIENTO AICES	CADIAR	GRANADA
282	PIMIENTO CERECILLA LARGO ROJO	ALLOZAINA	MÁLAGA
283	PIMIENTO CERECILLA ORNAMENTAL CORTO	ALLOZAINA	MÁLAGA
284	PIMIENTO DE ARACENA	OLVERA	CÁDIZ
285	PIMIENTO DE ASAR	LEÓN	LEÓN
286	PIMIENTO DE ASAR	HUERTO PARQUE ALCOSA	SEVILLA
287	PIMIENTO DE ASAR DE MIGUEL	ENCINAREJO	CÓRDOBA
288	PIMIENTO DE FREÍR TIPO ITALIANO LARGO	ENCINAREJO	CÓRDOBA
289	PIMIENTO DE FREÍR	HUERTO PARQUE ALCOSA	SEVILLA
290	PIMIENTO DEL PIQUILLO	GALERA	GRANADA
291	PIMIENTO ITALIANO	VILLA DEL PRADO (MADRID)	MADRID
292	PIMIENTO PADRÓN	LOS MOCHOS	CÓRDOBA
293	PIMIENTO PADRÓN	RIBADEO (LUGO)	LUGO
294	PIMIENTOS PICANTES	GALERA	GRANADA
295	PIMIENTO PICANTE PARA CHORIZOS	ALMACILES	GRANADA
296	PIMIENTO TIPO VALENCIANO	ABLA	ALMERÍA
297	PIMIENTO VERDE CORTO GORDO	OBEJO	CÓRDOBA
298	PUERRO DE CUELLO LARGO	CARMONA	SEVILLA
299	PUERRO DEL PAÍS	CALDAS	BARCELONA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
300	RABANILLA	PARQUE MIRAFLORES (SEVILLA)	SEVILLA
301	RABANILLA DE DAVID	OLVERA	CÁDIZ
302	RABANITO REDONDO ROJO	JABUGO	HUELVA
303	RÁBANO	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
304	RÁBANO LARGO	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
305	RÁBANO NEGRO	JABUGO	HUELVA
306	RÁBANO NEGRO MEZCLADO		BARCELONA
307	RÁBANO ROJO	OLVERA	CÁDIZ
308	REGALIZ	CONSTANTINA	SEVILLA
309	REMOLACHA DETROIT	JABUGO	HUELVA
310	RICINO	CONSTANTINA	SEVILLA
311	RÚCULA DE INVIERNO CAÑA DULCE	RÍO GRANDE	MÁLAGA
312	RÚCULA	CARMONA	SEVILLA
313	RÚCULA-ROQUETA	ALOZAINA	MÁLAGA
314	MELÓN DE AGUA	CORTES DE BAZA	GRANADA
315	SANDÍA	ALMUÑECAR	GRANADA
316	SANDÍA ALBERIC	OLVERA	CÁDIZ
317	SANDÍA AMARILLA	OLVERA	CÁDIZ
318	SANDÍA AMARILLA DE INVIERNO	JABUGO	HUELVA
319	SANDÍA CASTELLANA	STA. FE	GRANADA
320	SANDÍA DEL CHIRI GORDA	ALOZAINA	MÁLAGA
321	SANDÍAS LARGAS VERDES Y NEGRAS RAYADAS	CORTEGANA	HUELVA
322	SANDÍA NEGRA	UTRERA	SEVILLA
323	SANDÍA OVALADA VERDE "ANTIGUA"	ALOZAINA	MÁLAGA
324	SANDÍA PIPAS DE MADERA	OLVERA	CÁDIZ
325	SANDÍA PIPAS ROJAS	OLVERA	CÁDIZ
326	SANDÍA RAYÁ	CARMONA	SEVILLA
327	SANDÍA RAYADA DE CONSTANTINA	CONSTANTINA	SEVILLA
328	SANDÍA RAYADA GORDA	CHICLANA	CÁDIZ
329	SANDÍA RAYADA VERDE BLANCA	OBEJO	CÓRDOBA
330	SANDÍA SANTO CUSTODIO	OLVERA	CÁDIZ
331	SANDÍA SEMILLAS ROJAS CONFITAR	COIN	MÁLAGA
332	SOJA BLANCA	JABUGO	HUELVA
333	SOJA VERDE	OLVERA	CÁDIZ
334	SORGO NEGRO DE HUNGRÍA	JABUGO	HUELVA
335	SORGO ROJO AFRICANO	JABUGO	HUELVA
336	TAGARNINAS	UTRERA	SEVILLA
337	TAJETE	CÓRDOBA	CÓRDOBA
338	TAJETE	PIRINEOS FRANCESES	FRANCIA
339	TITARRO	LEÓN	LEÓN
340	TOMATE	IZNALLOZ	GRANADA
341	TOMATE AMARILLO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
342	TOMATE BAYA RASTRERO	ABANILLA	MURCIA
343	TOMATE BELLE ACEVINE	FRANCIA	FRANCIA
344	TOMATE BOMBILLA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
345	TOMATE BOMBILLO	HUELVA / CÁDIZ	HUELVA / CÁDIZ
346	TOMATE BUEY	ALMANZORA	ALMERÍA
347	TOMATE CUEVAS	VILLAMARTÍN	CÁDIZ
348	TOMATE BISTEC DE BUEY MAGNUM (GRANDE)	FRANCIA	FRANCIA
349	TOMATE BLANCO DE CANADÁ	FRANCIA	FRANCIA
350	TOMATE BÔNE	FRANCIA	FRANCIA
351	TOMATE BUEY	ALMANZORA	ALMERÍA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
352	TOMATE CAQUI	FRANCIA	FRANCIA
353	TOMATE CASTELLANO	HUETOR-TAJAR	GRANADA
354	TOMATE CEHEGINERO	CANARA	MURCIA
355	TOMATE CORAZÓN	IZNALLOZ	GRANADA
356	TOMATE CORAZÓN DE TORO	HUETOR SANTILLANA	GRANADA
357	TOMATE CEREZA SILVESTRE DE MATT	FRANCIA	FRANCIA
358	TOMATE DE CEREZA	GALERA	GRANADA
359	TOMATE DE CÓNCHAR	CÓNCHAR	GRANADA
360	TOMATE DE GALERA	GALERA	GRANADA
361	TOMATE DE HOJA DE PAPA DE WANDA	FRANCIA	FRANCIA
362	TOMATE DE INVIERNO	OLVERA	CÁDIZ
363	TOMATE DE PERA	GALERA	GRANADA
364	TOMATE DE TETILLA	OLOT (GERONA)	GERONA
365	TOMATES DE TULA	OLVERA	CÁDIZ
366	TOMATE DEL PAÍS	CORTES DE BAZA	GRANADA
367	TOMATE DEL TERRENO	DÚRCAL	GRANADA
368	TOMATE DORADO TURILE	FRANCIA	FRANCIA
369	TOMATE GATO	CÓRDOBA	CÓRDOBA
370	TOMATE GORDO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
371	TOMATE GORDO	GUADAHORTUNA	GRANADA
372	TOMATE GORDO	GUADIX	GRANADA
373	TOMATE GORDO	DURCAL	GRANADA
374	TOMATE GORDO DE LA TIERRA	ALOZAINA	MÁLAGA
375	TOMATE GORDO ROJO	DURCAL	GRANADA
376	TOMATE HUEVO DE TORO	GALERA	GRANADA
377	TOMATE JOYA DE OAXACA (MÉJICO)	FRANCIA	FRANCIA
378	TOMATE LIMÓN RUSSO (BUENO)	FRANCIA	FRANCIA
379	TOMATE MONT ATHOS (GRECIA)	FRANCIA	FRANCIA
380	TOMATE MONSERRAT DEL TITI	ASTURIAS	ASTURIAS
381	TOMATE MORADO	OLVERA	CÁDIZ
382	TOMATE MORADO	CACIN	GRANADA
383	TOMATE MORADO GORDO PICUDO	CACIN	GRANADA
384	TOMATE NARANJA	ALOZAINA	MÁLAGA
385	TOMATE NEGRILLO O CUARENTENO	ALMUÑECAR	GRANADA
386	TOMATE NEGRO	GALERA	GRANADA
387	TOMATE ORO RUBÍ	FRANCIA	FRANCIA
388	TOMATE PESTA	FRANCIA	FRANCIA
389	TOMATE PIMIENTO	HUELVA/CÁDIZ	HUELVA/CÁDIZ
390	TOMATE PUESTA DE SOL DE PAPÁ (BUENO)	FRANCIA	FRANCIA
391	TOMATE REDONDO	GALERA	GRANADA
392	TOMATE RELIQUIA POWER	FRANCIA	FRANCIA
393	TOMATE ROJO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA
394	TOMATE ROSA GRANDE	ALMANZORA	ALMERÍA
395	TOMATE ROSADO	GUADAHORTUNA	GRANADA
396	TOMATE ROSADO	IZNALLOZ	GRANADA
397	TOMATE ROSADO ALCOLEA	ALCOLEA	CÓRDOBA
398	TOMATE ROSITA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
399	TOMATE ROSA Y ROJO DEL TERRENO	JABUGO	HUELVA
400	TOMATE SCHIMMEIG CREG	FRANCIA	FRANCIA

	VARIEDAD	LOCALIDAD	PROVINCIA
401	TOMATE SERRACINES	SERRACINES	MADRID
402	TOMATE TRIPPE ROMA RAYADO	FRANCIA	FRANCIA
403	TOMATE TAMARILLO PIEL DE MELOCOTÓN	FRANCIA	FRANCIA
404	TOMATE TRANSPARENTE RIZADO	FRANCIA	FRANCIA
405	TOMATE UVA VERDE	FRANCIA	FRANCIA
406	TOMATE VADOFRESNO	VADOFRESNO	CÓRDOBA
407	TOMATE VALDELOBOS	ESTELLA	NAVARRA
408	TOMATE VERDIAL	ENCINAREJO	CÓRDOBA
409	TOMATE VERONIQUE	FRANCIA	FRANCIA
410	TRIGO SARRACENO	BORMUJOS	SEVILLA
411	VEZA	GRANADA	GRANADA
412	YERO	GRANADA	GRANADA
413	YERO AMERICANO O TITARRO	OLVERA	CÁDIZ
414	ZANAHORIA MORÁ	CÓRDOBA	CÓRDOBA
415	ZANAHORIA MORÁ	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA
416	ZANAHORIA ROTHILD	JABUGO	HUELVA

Tabla 6. Variedades tradicionales intercambiadas en la Campaña otoño-invierno 2010-2011.

	Variedad solicitada	Procedencia		Destino	
1	HINOJO (LA VERDE)	MORÓN DE LA FRONTERA	SEVILLA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
2	RÚCULA DE INVIERNO CAÑA DULCE	COÍN	MÁLAGA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
3	RABANILLAS DE DAVID	OLVERA	CÁDIZ	CÓRDOBA	CÓRDOBA
4	CEBOLLA AZUL DE INVIERNO	OLVERA	CÁDIZ	ENCINAREJO	CÓRDOBA
5	GUISANTE TIRABEQUE NORLI	RÍO GRANDE	MÁLAGA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
6	ESCAROLA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
7	CEBOLLA BLANCA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
8	BERENJENA MORADA	OLVERA	CÁDIZ	CÓRDOBA	CÓRDOBA
9	PEPINO DE LA DEHESA	CASTRIL	GRANADA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
10	ALBAHACA	CASARAVONELA	MÁLAGA	ENCINAREJO	CÓRDOBA
11	SANDÍA PIPA DE MADERA	OLVERA	CÁDIZ	ENCINAREJO	CÓRDOBA
12	LECHUGA CASTELLANA	GRANADA	GRANADA	PARQUE ALCOSA	SEVILLA
13	ACELGA ROJA	TORREBLANCA	SEVILLA	PARQUE ALCOSA	SEVILLA
14	CALABAZA MORUNA	CASTRIL	GRANADA	PARQUE ALCOSA	SEVILLA
15	ACELGA ROJA	TORREBLANCA	SEVILLA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
16	ACELGA BLANCA	OBEJO	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
17	LECHUGA CASTELLANA	GRANADA	GRANADA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
18	PIMIENTO PADRÓN PICANTE	OBEJO	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
19	RÚCULA DE HOJA ANCHA	VILLAMARTÍN	CÁDIZ	CÓRDOBA	CÓRDOBA
20	TOMATE BOMBILLO	HUELVA/CÁDIZ	HUELVA/CÁDIZ	CARMONA	SEVILLA
21	MAÍZ ROSETERO	CASTRIL DE LA PEÑA	GRANADA	CARMONA	SEVILLA
22	TOMATE NEGRO DEL SEGURA	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CARMONA	SEVILLA
23	TOMATE NEGRO	CABRA	GRANADA	CARMONA	SEVILLA
24	REMOLACHA DETROIT	JABUGO	HUELVA	CARMONA	SEVILLA
25	MELÓN PIEL DE SAPO	GUADIX	GRANADA	CARMONA	SEVILLA
26	ACELGA ROJA	GRANADA	GRANADA	CARMONA	SEVILLA
27	ALCACHOFA	JABUGO	HUELVA	CARMONA	SEVILLA



	Variedad solicitada	Procedencia		Destino	
28	ZANAHORIA MORÁ	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CARMONA	SEVILLA
29	COGOLLO	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CARMONA	SEVILLA
30	LECHUGA BRETONA	MARINALEDA	SEVILLA	CARMONA	SEVILLA
31	TOMATE ROSADO (MUY GRANDE)	ABLA	ALMERÍA	CARMONA	SEVILLA
32	PIMIENTO CORNICABRA	MARINALEDA	SEVILLA	CARMONA	SEVILLA
33	PIMIENTO PADRÓN	LOS MOCHOS	CÓRDOBA	CARMONA	SEVILLA
34	PEREJIL MUY AROMÁTICO	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CARMONA	SEVILLA
35	RABANILLAS DE DAVID	OLVERA	CÁDIZ	CARMONA	SEVILLA
36	LECHUGA DE INVIERNO LISA	CÓRDOBA	CÓRDOBA	MARINALEDA	MÁLAGA
37	RÚCULA DE INVIERNO (CAÑA DULCE)	RÍO GRANDE	MÁLAGA	MARINALEDA	MÁLAGA
38	ESPINACA GIGANTE DE INVIERNO	OLVERA	CÁDIZ	MARINALEDA	MÁLAGA
39	ACELGA ROJA	PUEBLA DEL RÍO	SEVILLA	MARINALEDA	MÁLAGA
40	ACELGA PENCA ANCHA	SEVILLA	SEVILLA	MARINALEDA	MÁLAGA
41	TOMATE NEGRO	GRANADA	GRANADA	MARINALEDA	MÁLAGA
42	NABO CAÑADULCE	RÍO GRANDE	MÁLAGA	MARINALEDA	MÁLAGA
43	CILANTRO	TEBAS	MÁLAGA	MARINALEDA	MÁLAGA
44	ORÉGANO	LA ALGABA	SEVILLA	MARINALEDA	MÁLAGA
45	MIJO	COÍN	MÁLAGA	MARINALEDA	MÁLAGA
46	COL CHINA	RÍO GRANDE	MÁLAGA	MARINALEDA	MÁLAGA
47	COL GALLEGA		ASTURIAS	MARINALEDA	MÁLAGA
48	PEREJIL MUY AROMÁTICO	CÓRDOBA	CÓRDOBA	MARINALEDA	MÁLAGA
49	BRÓCOLI MORADO	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
50	CALABACÍN VERDE	ALOZAINA	MÁLAGA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
51	COL CHINA	RÍO GRANDE	MÁLAGA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
52	COLIFLOR	HUERTO DEL REY MORO	SEVILLA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
53	MAÍZ AZUL	BORMUJOS	SEVILLA	OLVERA	CÁDIZ
54	MAÍZ AZUL HOPI	RÍO GRANDE	MÁLAGA	OLVERA	CÁDIZ
55	MAÍZ PANIZO BLANCO	CASTRIL	GRANADA	OLVERA	CÁDIZ
56	MAÍZ ROJO	ALOZAINA	MÁLAGA	OLVERA	CÁDIZ
57	MELÓN AMARILLO OLOROSO DE SECANO	ALOZAINA	MÁLAGA	OLVERA	CÁDIZ
58	TOMATE CHEROKI CHOCOLATE		FRANCIA	OLVERA	CÁDIZ
59	TOMATE NEGRO	GALERA		OLVERA	CÁDIZ
60	TOMATE ROSAD DE EMBOTAR	ABLA	ALMERÍA	OLVERA	CÁDIZ
61	ALGARROBO	AXARQUÍA	MÁLAGA	ALMADÉN DE LA PLATA	SEVILLA
62	COL GALLEGA MEDIORRIZADA	ASTURIAS	ASTURIAS	ALMADÉN DE LA PLATA	SEVILLA
63	LECHUGA CUEVAS BAJAS	CUEVAS BAJAS	MÁLAGA	ALMADÉN DE LA PLATA	SEVILLA
64	CEBOLLA LECHOSA	VADOFRESNO	CÓRDOBA	ALMADÉN DE LA PLATA	SEVILLA
65	BERENJENA MORADA	OLVERA	CÁDIZ	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
66	BERENJENA LARGA DE ARACENA	VILLAMARTÍN	CÁDIZ	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
67	SANDÍA CASTELLANA	SANTA FÉ	GRANADA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
68	CEBOLLA AZUL DE INVIERNO	OLVERA	CÁDIZ	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
69	ALCACHOFA	JABUGO	HUELVA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
70	MAÍZ VAR. ANTIGUA GUADALAJARA	MADRID	MADRID	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
71	CALABACÍN NEGRO	BERCHULES	GRANADA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA

	Variedad solicitada	Procedencia		Destino	
72	CALABACÍN BLANCO	BERCHULES	GRANADA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
73	JUDÍAS MEZCLA DE ENCANAR Y RASTRERAS	COÍN	MÁLAGA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
74	MELÓN VERRUGOSO	CORTEGANA	HUELVA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
75	JUDÍA VERDE DE CASTRIL	CASTRIL	GRANADA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
76	JUDÍA PERONA	JUVILES	GRANADA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
77	PIMIENTO PADRÓN	CÓRDOBA	CÓRDOBA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
78	MELÓN NEGRO TARDÍO	OLVERA	CÁDIZ	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
79	LECHUGA OREJA DE BURRO	VADOFRESNO	CÓRDOBA	FERNÁN NÚÑEZ	CÓRDOBA
80	ARMUELLE DORADO	VALDEOLMOS	MADRID	JABUGO	HUELVA
81	BERENJENA LARGA MORADA TEMP.	MURCIA	MURCIA	JABUGO	HUELVA
82	FACELIA	RÍO GRANDE	MÁLAGA	JABUGO	HUELVA
83	MELÓN BORDADO	ALOZAINA	MÁLAGA	JABUGO	HUELVA
84	MELÓN ANCIENN VIEILLE	MONTUSSAN	FRANCIA	JABUGO	HUELVA
85	MELÓN AMARILLO OLOROSO DE SECANO	ALOZAINA	MÁLAGA	JABUGO	HUELVA
86	MELÓN ESCRITO OLOROSO	COÍN	MÁLAGA	JABUGO	HUELVA
87	MIJO	COÍN	MÁLAGA	JABUGO	HUELVA
88	SANDÍA DE PIPAS ROJAS	OLVERA	CÁDIZ	JABUGO	HUELVA
89					
90	CALABACÍN BELLEZA NEGRA	VILLAMARTÍN	CÁDIZ	JABUGO	HUELVA
91	ESPINACA DE UTRERA	UTRERA	SEVILLA	JABUGO	HUELVA
92	ESPINACA DEL TERRENO	CASTRIL	GRANADA	JABUGO	HUELVA
93	JUDÍA DE BOLILLOS	GRANADA	GRANADA	JABUGO	HUELVA
94	MELÓN DE CHARENTAIS	MONTUSSAN	FRANCIA	JABUGO	HUELVA
95	PEPINO DE LA DEHESA	CASTRIL	GRANADA	JABUGO	HUELVA
96	PIMIENTO 4 CASCOS	MORALEDA DE ZAFAYONA	GRANADA	JABUGO	HUELVA
97	NABO DE CAÑADULCE	RÍO GRANDE	MÁLAGA	JABUGO	HUELVA
98	AZAFRÁN DE SEMILLA	ABLA	ALMERÍA	JABUGO	HUELVA
99	JUDÍA VERDE REDONDA	CÓRDOBA	CÓRDOBA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
100	CALABACÍN BLANCO	BERCHULES	GRANADA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
101	ROMANESCU	JABUGO	HUELVA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
102	HABILLÓN DE ENRAME	CASTRIL	GRANADA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
103	MAÍZ ROSETERO	CASTRIL	GRANADA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
104	MELÓN PIEL DE SAPO	OBEJO	CÓRDOBA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
105	PEPINO DE LA DEHESA	CASTRIL	GRANADA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
106	PIMIENTO DEL PADRÓN	LOS MOCHOS	CÓRDOBA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
107	SANDÍA RAYADA ROJA	OBEJO	CÓRDOBA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
108	TOMATES BASTETANOS TARDÍOS	BAZA	GRANADA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
109	TOMATE HUEVO DE TORO	GALERA	GRANADA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN
110	TOMATE NEGRO	GALERA	GRANADA	VILLANUEVA DE LA REINA	JAÉN

	Variedad solicitada	Procedencia		Destino	
111	TOMATE HUEVO DE TORO	ARENAS DEL REY	GRANADA	ESTELLA	NAVARRA
112	TOMATE HUEVO DE TORO	GALERA	GRANADA		
113	TOMATE RAF	VALENCIA	VALENCIA	CÓRDOBA	CÓRDOBA
114	PIMIENTO DE FREIR LARGO TIPO ITALIANO	ENCINAREJO	CÓRDOBA	LINARES	JAÉN
115	TOMATE HUEVO DE TORO	GALERA	GRANADA	LINARES	JAÉN
116	PIMIENTO DE FREIR	HUERTO P. ALCOSA	SEVILLA	CASARABONELA	MÁLAGA
117	PIMIENTO ARACENA	OLVERA	CÁDIZ	CASARABONELA	MÁLAGA
118	PIMIENTO DE ASAR DE MIGUEL	ENCINAREJO	CÓRDOBA	CASARABONELA	MÁLAGA
119	DIENTE DE LEÓN	BORMUJOS	SEVILLA	CASARABONELA	MÁLAGA
120	TOMATE DE TELARAÑA	HUELVA	HUELVA	CASARABONELA	MÁLAGA
121	TOMATE ROSITA	ENCINAREJO	CÓRDOBA	CASARABONELA	MÁLAGA
122	PEPINO DE LA DEHESA	CASTRIL	GRANADA	CASARABONELA	MÁLAGA
123	JUDÍA VERDE REDONDA	ENCINAREJO	CÓRDOBA	CASARABONELA	MÁLAGA





## Anexo 1.- Modelo de ficha para la recopilación de información sobre variedades locales de cultivo

<b>1.- Datos personales</b>					
- Agricultor / aficionado / otro:					
- Nombre y/o apodo:					
- Teléfono:					
- Correo-e:					
- Dirección:					
- Edad:					
<b>2.- Variedad local de cultivo</b>					
- Nombre de la variedad:					
- Localización					
- Provincia:		Comarca		Localidad	
- Altitud	m.	Tipo de suelo	Precipitaciones	Tª media anual	°C.
- Última fecha de cultivo conocida:					
<b>3.- Mercado</b>					
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,...					
-¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?					
<b>4.- Procedencia</b>					
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.					
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?					
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades?. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?					
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?					
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>					
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)					
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos...					
- Consumo en fresco (si/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación?					
- Sabor/aroma/textura/color/otras:					
-¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?					
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?					



## 8.- Datos agronómicos

- Anual/bianual o perenne (vivaz)
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad:
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas: altas, medias, bajas.
- Necesidades de abonado: altas, medias, bajas.
- Fecha de recolección:



## Anexo 2.- Información de variedades resemebradas e intercambiadas

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>Calabacín Blanquinegro</b>				
- Localización: <b>Cooperativa Agroecológica "La Acequia"</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca: <b>Vega del Guadalquivir</b>		Localidad: <b>Encinarejo</b>
- Altitud	m.	Tipo de suelo: <b>franco limoso</b>	Precipitaciones: <b>640mm/año</b>	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: <b>primavera-verano 2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>cooperativa autogestionada por 100 personas</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>250 m² (180 plantas)</b>				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>A través de "La Verde"</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>En Córdoba es 3º año que se cultiva pero no se ha multiplicado hasta ahora</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Villamartín</b>				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Cocinado para guisos, pistos, cremas y plancha</b>				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Piel media-gruesa de color verde claro, verde oscuro, algunos rayados y/o manchas y otros de un solo color, carne blanca y tierna con el fruto pequeño inmaduro. Muchas semillas y pulpa si se deja granar.</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:				
- Obtención de semillas, descripción: <b>se han recogido semillas de unas 10 plantas, 10 frutos</b>				
- Fecha siembra semillero: <b>marzo 2010/siembra directa en abril 2010</b>				
- Marco de plantación semillero: <b>en bandejas</b>				
- Fecha de transplante: <b>2ª quincena de abril</b>				
- Marco de plantación y profundidad: <b>1,5m*1,2m de marco</b>				
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>mediados de abril, 3cm</b>				
- Labores anteriores a la siembra: <b>laboreo y riego en el transplante</b>				
- Necesidades hídricas: <b>media-alta</b>				
- Necesidades de abonado: <b>alta (estercolado suave anterior a la siembra)</b>				
- Fecha de recolección: <b>son muy precoces, dos meses el comienzo de cosecha y han estado echando frutos casi dos meses más. Para semilla se seleccionaron los primeros frutos y se dejaron granar en la planta. Se han sacado las semillas cinco meses después y los frutos se han conservado perfectamente.</b>				



<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>Calabaza Azul de Hungría</b>				
- Localización: <b>Cooperativa Agroecológica "La Acequia"</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca: <b>Vega del Guadalquivir</b>		Localidad: <b>Encinarejo</b>
- Altitud m.	Tipo de suelo: <b>franco limoso</b>		Precipitaciones: <b>640mm/año</b>	Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>primavera-verano 2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>cooperativa autogestionada por 100 personas</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>300 m² (60 plantas)</b>				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>A través de "La Verde"</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>En Córdoba es 4º año que se cultiva pero no se ha multiplicado hasta ahora</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Villamartín</b>				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Cocinado para guisos</b>				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Piel media-gruesa de color azulado-grisáceo, con costillas profundas; carne amarillenta-anaranjada. Muchas semillas y pulpa. Textura terrosa.</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:				
- Obtención de semillas, descripción: <b>se han recogido semillas de unas 3 plantas, 3 frutos</b>				
- Fecha siembra semillero: <b>marzo 2010/siembra directa en abril 2010</b>				
- Marco de plantación semillero: <b>en bandejas</b>				
- Fecha de transplante: <b>2ª quincena de abril</b>				
- Marco de plantación y profundidad: <b>2m*2m de marco</b>				
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>mediados de abril, 3cm</b>				
- Labores anteriores a la siembra: <b>laboreo y riego en el transplante</b>				
- Necesidades hídricas: <b>media-alta</b>				
- Necesidades de abonado: <b>alta (estercolado suave anterior a la siembra)</b>				
- Fecha de recolección: <b>3 meses hasta el consumo y recogida de semillas 4-6 meses o más para ver su comportamiento ante la conservación.</b>				

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>Calabaza de Dulce</b>				
- Localización: <b>Finca "El Quiñón"</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca: <b>Vega del Guadalquivir</b>		Localidad: <b>Córdoba</b>
- Altitud	m.	Tipo de suelo: <b>franco limoso</b>	Precipitaciones: <b>640mm/año</b>	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: <b>verano 2009</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>30m²</b>				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>A través de trueque con la Cooperativa "La Verde"</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Más de diez años</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades?. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Especialmente para cremas y mermeladas</b>				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>dulce, cremoso, de carne muy naranja. Forma cacahuete o pera. Con surcos suaves y piel media-gruesa. Color grisáceo en su madurez a naranja. Muy buena respuesta a la conservación.</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:				
- Obtención de semillas, descripción: <b>se recogieron semillas de unas 3 plantas y 3 frutos.</b>				
- Fecha siembra semillero:				
- Marco de plantación semillero:				
- Fecha de transplante:				
- Marco de plantación y profundidad: <b>2m de marco y 2-3 cm de profundidad</b>				
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>finales de abril de 2009</b>				
- Labores anteriores a la siembra: <b>laboreo suave y riego anterior a la siembra</b>				
- Necesidades hídricas: <b>media-alta</b>				
- Necesidades de abonado: <b>media</b>				
- Fecha de recolección: <b>3-4 meses hasta el consumo, 8-10 meses para la recogida de semillas.</b>				

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>Judía Verde Redonda</b>				
- Localización: <b>Cooperativa Agroecológica "La Acequia"</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca: <b>Vega del Guadalquivir</b>		Localidad: <b>Encinarejo</b>
- Altitud	m.	Tipo de suelo: <b>franco limoso</b>	Precipitaciones: <b>640mm/año</b>	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: <b>primavera 2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>cooperativa autogestionada por 100 personas</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>40m²</b>				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>A través de un vecino de Majaneque (Córdoba)</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? <b>¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Unos diez años</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación?				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>es una judía redonda, 10-12 cm de longitud, se consume en verde, muy tierna sin hebras</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:				
- Obtención de semillas, descripción: <b>se han recogido semillas de unas 100 plantas, de tres floraciones diferentes, primera, segunda y tercera floración.</b>				
- Fecha siembra semillero:				
- Marco de plantación semillero:				
- Fecha de transplante:				
- Marco de plantación y profundidad: <b>30 cm de marco y 2-3 cm de profundidad</b>				
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>finales de abril de 2010</b>				
- Labores anteriores a la siembra: <b>laboreo suave y riego anterior a la siembra</b>				
- Necesidades hídricas: <b>altas (al principio diario, después cada dos o tres días, según Tª)</b>				
- Necesidades de abonado: <b>bajas</b>				
- Fecha de recolección: <b>dos meses hasta el consumo, tres para la recogida de semillas.</b>				

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>CARDO</b>
- Localización: <b>Fernán Núñez</b>
- Provincia: <b>Córdoba</b> Comarca: <b>Campaña</b> Localidad: <b>Fernán Núñez</b>
- Altitud <b>339m.</b> Tipo de suelo: Precipitaciones: Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo y pronto para vender en mercados cercanos y de confianza en ecológico</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Propia</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Hace unos 100 años</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>Hojas</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>Se suele cocinar en guisos</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras:
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>plurianual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>Mucha resistencia</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>dejar crecer y subir a flor</b>
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>marzo-julio</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>a partir de octubre los retoños tiernos</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>Pimiento de Asar de Miguel</b>				
- Localización: <b>Cooperativa Agroecológica "La Acequia"</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca: <b>Vega del Guadalquivir</b>		Localidad: <b>Encinarejo</b>
- Altitud	m.	Tipo de suelo: <b>franco limoso</b>	Precipitaciones: <b>640mm/año</b>	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: <b>primavera-verano 2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>cooperativa autogestionada por 100 personas</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>60 m² (150 plantas)</b>				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>A través de un agricultor de Marchena que a su vez lo adquirió de otro que llevaba años conservándolo</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? <b>¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? En Córdoba es 2º año que se cultiva</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Marchena</b>				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? <b>En la finca del segundo agricultor, sustituyó al comercial por ser éste de carne más gruesa y apto para asarlo.</b>				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Fresco y asado mayoritariamente</b>				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Muy carnoso, de sabor suave, piel gruesa. Color rojo intenso en su madurez. Forma triangular sin cascós</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:				
- Obtención de semillas, descripción: <b>se han recogido semillas de unas 10 plantas diferentes y 15-20 frutos</b>				
- Fecha siembra semillero: <b>enero 2010</b>				
- Marco de plantación semillero: <b>a boleó</b>				
- Fecha de transplante: <b>1ª quincena de abril</b>				
- Marco de plantación y profundidad: <b>50cm de marco</b>				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra: <b>laboreo y riego en el transplante</b>				
- Necesidades hídricas: <b>media-altas</b>				
- Necesidades de abonado: <b>media-alta</b>				
- Fecha de recolección: <b>3 meses hasta el consumo. 3 meses y medio hasta la recogida de semillas.</b>				

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>Pimiento de Freir tipo Italiano largo</b>				
- Localización: <b>Cooperativa Agroecológica "La Acequia"</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca: <b>Vega del Guadalquivir</b>		Localidad: <b>Encinarejo</b>
- Altitud	m.	Tipo de suelo: <b>franco limoso</b>	Precipitaciones: <b>640mm/año</b>	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: <b>primavera-verano 2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>cooperativa autogestionada por 100 personas</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>80 m² (275 plantas)</b>				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Fue regalada por un vecino agricultor de Majaneque (Córdoba)</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? <b>¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? En Majaneque más de 4-5 años</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Fresco, sofrito y fritos</b>				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Verde pálido, rugoso, piel fina</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:				
- Obtención de semillas, descripción: <b>se han recogido semillas de unas 8 plantas, de 15 frutos diferentes</b>				
- Fecha siembra semillero: <b>diciembre 2009</b>				
- Marco de plantación semillero: <b>en bandejas</b>				
- Fecha de transplante: <b>1ª quincena de abril</b>				
- Marco de plantación y profundidad: <b>40cm de marco</b>				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra: <b>laboreo suave y riego en el transplante</b>				
- Necesidades hídricas: <b>altas</b>				
- Necesidades de abonado: <b>media-alta</b>				
- Fecha de recolección: <b>2 meses hasta el consumo. 3 meses y medio hasta la recogida de semillas.</b>				



<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>Tomate Rosita</b>				
- Localización: <b>Cooperativa Agroecológica "La Acequia"</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca: <b>Vega del Guadalquivir</b>		Localidad: <b>Encinarejo</b>
- Altitud	m.	Tipo de suelo: <b>franco limoso</b>	Precipitaciones: <b>640mm/año</b>	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: <b>primavera-verano 2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>cooperativa autogestionada por 100 personas</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>40 m² (45 plantas)</b>				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>A través de "La Verde"</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? <b>¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? En Córdoba es la 2ª vez que se cultiva</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Villamartín</b>				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Fresco y cocinado para salsas</b>				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Piel fina, rosa y ligeramente forma de peonza. Tonalidades verdes cerca del cáliz. Carnoso. Ligeramente ácido</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:				
- Obtención de semillas, descripción: <b>se han recogido semillas de unas 10 plantas, de 10-12 frutos diferentes</b>				
- Fecha siembra semillero: <b>enero 2010</b>				
- Marco de plantación semillero: <b>a boleto</b>				
- Fecha de transplante: <b>1ª quincena de abril</b>				
- Marco de plantación y profundidad: <b>80cm de marco</b>				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra: <b>laboreo y riego en el transplante</b>				
- Necesidades hídricas: <b>media-alta</b>				
- Necesidades de abonado: <b>alta</b>				
- Fecha de recolección: <b>2 mese y medio meses hasta el consumo y recogida de semillas.</b>				

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>Tomate Verdial</b>				
- Localización: <b>Cooperativa Agroecológica "La Acequia"</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca: <b>Vega del Guadalquivir</b>		Localidad: <b>Encinarejo</b>
- Altitud	m.	Tipo de suelo: <b>franco limoso</b>	Precipitaciones: <b>640mm/año</b>	Tª media anual
°C.				
- Última fecha de cultivo conocida: <b>primavera-verano 2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>cooperativa autogestionada por 100 personas</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>40 m² (45 plantas)</b>				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>A través de una agricultora de Beas de Segura</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? <b>¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? En Córdoba es la 1ª vez que se cultiva</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Beas de Segura</b>				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Fresco y cocinado para salsas</b>				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Piel media-gruesa, color verde madurando hacia amarillo. Muy acuoso con bastante pulpa. Acidez media.</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:				
- Obtención de semillas, descripción: <b>se han recogido semillas de unas 10 plantas, de 12-15 frutos diferentes</b>				
- Fecha siembra semillero: <b>enero 2010</b>				
- Marco de plantación semillero: <b>a boleto</b>				
- Fecha de transplante: <b>1ª quincena de abril</b>				
- Marco de plantación y profundidad: <b>80cm de marco</b>				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra: <b>laboreo y riego en el transplante</b>				
- Necesidades hídricas: <b>media-alta</b>				
- Necesidades de abonado: <b>alta</b>				
- Fecha de recolección: <b>2 meses y medio hasta el consumo y recogida de semillas.</b>				

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>MOSTAZA BLANCA</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) <b>En fresco se puede utilizar la hoja en ensaladas, son un poco picantes pero dan buen sabor a las ensaladas</b>
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>Hojas y semillas</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>con las semillas se hacen salsas</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras:
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>delicada a cambios bruscos de Tª</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>dejando de caer heladas al subir la Tª de la tierra de 10º, sobre mayo</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas: <b>no se suelen regar pues es la época de lluvias y son suficientes</b>
- Necesidades de abonado: <b>abonado escaso o ninguno</b>
- Fecha de recolección: <b>Durante el invierno y primavera</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>SOJA BLANCA</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona?
¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>Semillas</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>se hace leche, se germinan para ensalada y se come en guisos como las legumbres</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras:
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>Delicada a cambios bruscos de temperatura. Hasta que no llega el calor bueno del verano está queriendo morirse todo el rato</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>coincide con la recolección del fruto para su consumo</b>
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero: <b>germinación regular buena, se mojan las semillas de 12 a 24h para elevar el índice de nascencia.</b>
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>cuando la Tª del suelo sube de 10º</b>
- Labores anteriores a la siembra: <b>no le gusta mucho la arcilla pero la tolera</b>
- Necesidades hídricas: <b>precisa bastante agua</b>
- Necesidades de abonado: <b>abonado medio y bien hecho</b>
- Fecha de recolección: <b>La floración sobre 45 días tras la siembra. La recolección, al secar bien el fruto y la semilla, normalmente no antes de agosto.</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>CACAHUETE DE VALENCIA O CACAUS</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>semillas secas</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras:
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>sensible al encharcamiento</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>coincide con la recolección del fruto para su consumo</b>
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero: <b>germinación regular buena, se mojan las semillas de 12 a 24h para elevar el índice de nascencia.</b>
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>cuando la Tª del suelo sube de 10º, primeros de mayo a últimos, según clima.</b>
- Labores anteriores a la siembra: <b>muy importante que el terreno esté muy suelto. Después, las labores exigen que el suelo no se compacte para facilitar que la flor se entierre para producir el fruto. La tierra debe estar muy sana</b>
- Necesidades hídricas: <b>precisa bastante agua</b>
- Necesidades de abonado: <b>abonado muy descompuesto</b>
- Fecha de recolección: <b>Tardía, sobre octubre. A veces algunas semillas ya han germinado cuando la planta aún sigue floreciendo, así que es difícil saber cuándo sacarlas, no se secan. Lo mejor es sacar una planta y revisar los frutos: si las semillas empiezan a "rosear", ya se pueden sacar todas las de la misma fecha, aunque inevitablemente habrá frutitos inmaduros, pero si se deja más tiempo los ya maduros se pudren o germinan.</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>MAÍZ BLANCO "TÍA MARÍA"</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Procede de Asturias</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>Mazorcas, que llegan a alcanzar 23cm</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>se consume en fresco porque es dulce, aunque también se deja secar para las gallinas, por su longitud y el tamaño del grano</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Es una planta muy alta, de 1,90cm a 2,20cm. De sabor delicioso, pero el período de especial "mantecosis" es muy corto, después pasa a ser "pastoso" a secas. Mejor recolectarlo antes de tiempo a pasarse.</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>no soporta el frío, si muy resistente al verano caluroso</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>Secar la mazorca bien, con especial cuidado en no mezclar las sanas con las que puedan estar infectadas de gusanos.</b>
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>dejando de caer heladas al subir la Tª de la tierra de 10º-12º, sobre mayo. Germinación muy buena, siempre que no llueva inmediatamente</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas: <b>precisa bastante agua</b>
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>Para dulce, cuando el grano al clavarle la uña suelta un líquido espeso, como aceite, esto viene a ser a los tres meses más o menos de la siembra. Para seco, 40 días más.</b>



<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>MAÍZ AMARILLO DULCE “ESPIGA DE ORO”</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Procede de maíces franceses</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Lleva ya aquí 11 años</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>Mazorcas medianas o pequeñas, de 12-20cm</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>se consume en fresco porque es dulce, aunque también se deja secar para las gallinas, por su longitud y el tamaño del grano</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Es una planta pequeña de 1,50cm a 1,80cm. El tiempo que se puede recolectar “dulce” es de unos 10 días, a veces con una media de 7 días.</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>no soporta el frío, si muy resistente al verano caluroso</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>Secar la mazorca bien, con especial cuidado en no mezclar las sanas con las que puedan estar infectadas de gusanos. Las mazorcas pueden conservarse muy bien en tarros de cristal</b>
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>dejando de caer heladas al subir la Tª de la tierra de 10º-12º, sobre mayo. Germinación muy buena, siempre que no llueva inmediatamente</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas: <b>precisa bastante agua</b>
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>Para dulce, cuando el grano al clavarle la uña suelta un líquido espeso, como aceite, esto viene a ser a los tres meses más o menos de la siembra. Para seco, 40 días más.</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>MAÍZ DE PALOMITAS ROJO</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona?
¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>Mazorcas medianas o pequeñas, de 12-20cm</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>se consume en fresco porque es dulce, aunque también se deja secar para las gallinas, por su longitud y el tamaño del grano</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Es una planta pequeña de 1,50cm a 1,80cm. El tiempo que se puede recolectar "dulce" es de unos 10 días, a veces con una media de 7 días.</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>no soporta el frío, si muy resistente al verano caluroso</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>Secar la mazorca bien, con especial cuidado en no mezclar las sanas con las que puedan estar infectadas de gusanos. Las mazorcas pueden conservarse muy bien en tarros de cristal</b>
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>dejando de caer heladas al subir la Tª de la tierra de 10º-12º, sobre mayo. Germinación muy buena, siempre que no llueva inmediatamente</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas: <b>precisa bastante agua</b>
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>Para dulce, cuando el grano al clavarle la uña suelta un líquido espeso, como aceite, esto viene a ser a los tres meses más o menos de la siembra. Para seco, 40 días más.</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>AVELLANO</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona?
¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>FRUTOS</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras:
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz): <b>perenne, fructifica anualmente</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?): <b>árbol</b>
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>resistente al frío y al calor, pero no a la sequía, es árbol de ribera. En verano hay que regarlo.</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>si la semilla es fresca, germina bien</b>
- Fecha siembra semillero: <b>siembra en otoño o primavera, de asiento o en maceta para transplantar al año siguiente</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante: <b>otoño o primavera</b>
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad:
- Labores anteriores a la siembra: <b>la tierra ha de ser fresca, húmeda, fértil y profunda</b>
- Necesidades hídricas: <b>altas</b>
- Necesidades de abonado: <b>altas</b>
- Fecha de recolección: <b>Florece en otoño. Recogida de las avellanas en agosto-septiembre. Comienza a dar frutos a los 3 ó 4 años.</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>OCRA</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Es una hortaliza tropical que puede sembrarse aquí seccionando muy bien las fechas</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>FRUTOS</b>
- Consumo en fresco (si/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>el sabor es agradable, pero la consistencia, sobre todo si se sirven enteros o sin mezclar con otros alimentos resulta babosa.</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz): <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:
- Obtención de semillas, descripción: <b>la semilla puede guardarse congelada. La que se ofrece fue recolectada en septiembre de 2010</b>
- Fecha siembra:
- Marco de plantación semillero: <b>su germinación es problemática, ya que antes de un año la pierde por completo.</b>
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad: <b>15-20 cm</b>
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>la tierra ha de estar a un mínimo de 13º para la germinación. La semilla es muy dura y es preciso remojarlas antes de la siembra</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>La floración es rápida, a los 30-40 días ya aparecen las primeras flores, claramente tipo malváceas, grandes y muy bonitas, pero duran un solo día. Enseguida aparece el fruto y se pueden comer a los 10-15 días. Se recolectan los frutos aún inmaduros, cuando adquieren su longitud pero no esperar demasiado pues se vuelve áspero y fibroso enseguida. Mejor ir quitándolos todos, si alguno madura demasiado se interrumpe la floración. La producción por planta no es muy alta</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>SORGO "ROJO AFRICANO2 Y "NEGRO HÚNGARO"</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Cereales muy usados en África y Centro Europa</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): <b>por su altura (hasta 3m) puede funcionar como planta pantalla sembrada muy junta</b>
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>FRUTOS</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>se siembra para alimentar al ganado (gallinas)</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>se puede comer pero es deficitario en lisina (o algo así)</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>resiste al calor y la sequía excepcionalmente bien. Si durante el cultivo le falta agua, paraliza su crecimiento y espera hasta la siguiente lluvia o riego, hasta 5-6 meses después</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad: <b>su raíz penetra hasta 2m de profundidad buscando agua</b>
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>se siembra a la vez que el maíz o un poco más tarde. Su germinación suele ser muy buena</b>
- Labores anteriores a la siembra: <b>no necesita buenos suelos aunque naturalmente los agradece</b>
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>Septiembre-octubre, como forraje. Se recolecta 4-5 veces al año durante 5 años máximo. Ha de recolectarse a tiempo pues tiene tendencia a acamarse y debido a su altura, se arrastra por la tierra con lo que dificulta luego su recolección. Las aves no pueden atacarle, a menos que toque el suelo que entonces sí pueden comérselo.</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>SANDÍA AMARILLA DE INVIERNO</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? <b>Aunque su cultivo es igual a las demás sandías, ésta aguanta bien sin pudrirse hasta la navidad, de ahí su nombre común</b>
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>FRUTOS</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>no es muy sabrosa pero al consumirse cuando ya no es tiempo de sandías, se valora más.</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>no soporta el frío ni la tierra compactada</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad: <b>80cm-1m</b>
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>entre marzo y mayo. Germina bien, mejor si se remoja la semilla</b>
- Labores anteriores a la siembra: <b>laboreo para que la tierra quede bien suelta</b>
- Necesidades hídricas: <b>medias</b>
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>agosto-septiembre</b>



<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>ZANAHORIA ROTHILD</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>RAIZ</b>
- Consumo en fresco (si/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>no es muy dulce. Medianamente larga, naranja pálido, con corazón</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? <b>Su rusticidad la hace más adaptable a zonas frías</b>
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz): <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>resistente al frío y bastante a las plagas</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra: <b>final de verano-principios de otoño</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad: <b>a chorrillo y clareo posterior</b>
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>aunque puede sembrarse todo el año, mejor otoño-invierno</b>
- Labores anteriores a la siembra: <b>suelos sueltos</b>
- Necesidades hídricas: <b>altas</b>
- Necesidades de abonado: <b>bajas</b>
- Fecha de recolección: <b>otoño-invierno</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>CIRUELO "CLAUDIA VERDE" O "BRUÑO"</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Frutal muy frecuente y adaptado, se conoce desde hace más de 100 años</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>FRUTOS</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>fresco, en seco y/o en conserva en mermeladas</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>el fruto, bruño, es de calidad extraordinaria por finura de sabor y de piel, consistencia densa y firme, sabor dulce y capacidad de transporte alta, además de ser muy bueno para secar</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>lo resiste todo manteniendo una buena producción aunque no se riegue.</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>germina lentamente, puede ser conveniente escarificar el hueso o incluso lijarlo un poco</b>
- Fecha siembra: <b>se cría de semilla o de renuevo, que el árbol establecido emite en gran número cada año. Se siembra en semilla en otoño y de plantón en noviembre-marzo</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad:
- Labores anteriores a la siembra: <b>Soporta todos los suelos de huerta</b>
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>Fructifica a los 3-5 años. Florece bellamente en marzo-abril y fructifica en agosto-septiembre</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>ALCACHOFA VERDE INERME</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Desde 2002</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>HOJAS</b>
- Consumo en fresco (si/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>la alcachofa es alargada, de tamaño mediano, buen sabor. Cada planta llega a dar unas 6-8 cabezas</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?): <b>aunque la variedad se llame inerme, no lo son, pues pinchan unpoco.</b>
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>esta variedad resiste extraordinariamente en este clima, soportando muy bien las heladas (éstas, ocho años). Al principio se regaron pero después no se han regado en verano y parecen resistir bien el verano seco.</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>La floración es en verano y la maduración de la semilla de julio a agosto</b>
- Fecha siembra:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad:
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>invierno tardío-primavera, dependiendo de la temperatura, desde febrero a abril.</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>COL DE HOJA DE LEÓN</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Proceden de León</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Desde hace 4 años</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): <b>se van recogiendo las hojas a medida que la planta va creciendo, si no se les corta, crece menos.</b>
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>HOJAS</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>cocinadas para guisos, caldos...</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras:
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? <b>Tiene interés para comida fresca de las gallinas</b>
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?): <b>de muy elevada talla, puede alcanzar hasta 2m de altura. No forma cogollo. Hojas muy largas, hasta de 70cm</b>
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>resistente al frío extremo (incluso nieve) parásitos (rara vez es atacada), falta de agua a tiempo, pero no le gusta el calor aunque puede sobrevivir todo el verano si se la riega.</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>produce muchísima semilla</b>
- Fecha siembra semillero: <b>entre abril y mayo</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante: <b>cuando tengan de 5-6 hojas definitivas</b>
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad:
- Labores anteriores a la siembra: <b>prefiere un suelo bien trabajado</b>
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado: <b>abonado maduro (mejor del cultivo anterior, patatas ideal)</b>
- Fecha de recolección: <b>florece y fructifica entre mayo y julio.</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>COLIFLOR O CRÓCOLI "ROMANESCU"</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>La semilla original procede de la marca Vilmorin</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Desde hace 4 años con semilla propia</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Es una variedad conocida en Centro Europa, apreciada desde hace muchos años y considerada una variedad antigua local de Rumania.</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos...
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>un sabor más suave y menos agresivo que el de otras coliflores.</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>Resiste bien el frío. También presenta cierta resistencia a la mariposa blanca de la col, parecen irse a poner sus huevos mejor a brócoli verde o a la coliflor</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>floración y fructificación de mayo a julio</b>
- Fecha siembra semillero: <b>entre abril y mayo</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante: <b>cundo tengan de 5-6 hojas definitivas</b>
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad:
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado: <b>abonado maduro (mejor del cultivo anterior, patatas ideal)</b>
- Fecha de recolección: <b>diciembre a febrero, según fecha de transplante</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>COLINABO AMARILLO O CUELLO VERDE</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Comprada por catálogo en Francia</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Hace 3 años que la cultiva y 2 años con su propia semilla</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Es una de las raíces que constituían la alimentación de los europeos antes de la introducción de las papa desde América, así que aunque son perfectamente "cultivables", pasaron de moda</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>RAÍZ. Al igual que nabos y rábanos, se pueden consumir las hojas tiernas para caldos.</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>normalmente se cocina, aunque también puede consumirse rallado y crudo.</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otros: <b>sabor es más suave que el de los nabos, algo dulce. La piel es fina y perfectamente comestible</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>No le gusta mucho el calor pues le hace subir pronto a flor. Si en el momento de engrosamiento de la raíz pasan cloar, se hacen fibrosos y pueden ser atacado por la mosca de la zanahoria.</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>siembra directa de agosto a octubre (escalonadas)</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas: <b>Las primeras semanas han de regarse pero ya entrando el otoño con lluvias ya no le hace falta ningún riego.</b>
- Necesidades de abonado: <b>abonado medio, bien hecho</b>
- Fecha de recolección: <b>se van recogiendo a lo largo del invierno, si se han sembrado escalonados. Florece y fructifica como las coliflores, entre mayo y agosto.</b>



<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>JUDIA ADZUKI O AZUKI (Vigna angularis)</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
<b>Semillas compradas para comer, fueron sembradas</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona?
¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Desde hace 3 años</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): <b>porte muy parecido al de la judía de mata baja</b>
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>SEMILLAS. La vaina o legumbre es estrecha y alargada, con un número variable de semillas, entre 6 y 12</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>como suele consumirse es germinada, pues es cuando mayor valor nutricional tiene.</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras:
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>es un género más delicado para el frío</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>Es necesario sembrar lo antes posible pero siempre cuando la Tª del suelo supere los 10º nocturnos.</b>
- Labores anteriores a la siembra: <b>tierra bien trabajada</b>
- Necesidades hídricas: <b>no es muy exigente</b>
- Necesidades de abonado: <b>abonado medio y maduro</b>
- Fecha de recolección: <b>Se demora mucho en dar la flor y en madurar el fruto.</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>LECHUGA MARAVILLA DE 4 ESTACIONES</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Semilla comprada</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Desde hace 10 años, pero desde hace 5 de las propias semillas</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>HOJAS</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>Fresco</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Sabor bueno y textura muy suave.</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?): <b>Tipo rizada de hojas rojizas y verdes, formando repollo y tamaño mediano</b>
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>suele ser resistente al frío siempre que ya tenga cierto tamaño. También suele soportar bien el calor. Suele ser atacada por babosas y caracoles. Si le falta agua amarga y sube a flor</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra semillero: <b>la siembra se puede realizar siempre que la Tª nocturna no baje de 8º y no supere los 25º</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad:
- Labores anteriores a la siembra: <b>suelos fértiles y bien trabajados</b>
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado: <b>le gusta el estiércol bien hecho y en abundancia</b>
- Fecha de recolección:

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>MELÓN DE INVIERNO PORTUGUÉS</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Se desconoce su origen y nombre correcto. El nombre se le puso porque la muestra se obtuvo por alguien que estuvo en un intercambio de semillas en Portugal</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? <b>¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Desde hace 3 años</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>FRUTOS</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>Fresco</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>No es especialmente sabroso pero comerlo en pleno invierno lo hace ser exquisito</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>muy buena conservación para consumir en el invierno</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad:
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas: <b>no requiere mucha agua</b>
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección:

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>NABO BOLA DE NIEVE</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>La semilla fue comprada hace 8 ó 9 años</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>8 ó 9 años con semilla propia</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>RAÍZ</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>sabor intenso</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?): <b>de forma redonda, grandes, blancos</b>
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>Soportan bien el frío incluso heladas. También pueden soportar el calor pero si les falta agua se vuelven fibrosos y amargan. Si se cultivan donde anteriormente han estado coles, pueden verse afectados por la mosca de la col</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>entre agosto y octubre</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado:
- Fecha de recolección: <b>de crecimiento muy rápido, se consume en invierno hasta marzo. Florece y fructifica de mayo a julio</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>PEPINO DEL TERRENO</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>A través de un vecino de la huerta</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Se ha cultivado en la zona "desde siempre" por eso le llaman del terreno</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>Fruto</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>sabroso y tierno si no le falta agua, amargo si esto ocurre</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?): <b>Es corto, grueso, verde claro y algo espinoso.</b>
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra semillero: <b>para adelantar la producción hasta 3 semanas</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>el suelo ha de superar 10º</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado: <b>suele soportar estiércoles poco hechos, aunque esto puede favorecer que aparezca gusano del alambre que se come el cuello de la raíz hasta matar la planta. Por ello, es preferible utilizar estiércol bien maduro.</b>
- Fecha de recolección: <b>da frutos muy pronto, ciclo bastante corto debido al ciclo estival de la zona donde se cultiva</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>RABANITO "REDONDO ROJO"</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Se compraron las semillas hace más de 11 años y desde entonces siempre las ha multiplicado</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? <b>¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? 11 años</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Cree que en Vilmorim</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>RAÍZ</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: <b>fresco</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras:
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>puede presentar bastante resistencia tanto al frío como al calor si ya está bien grande y no le falta el agua, respectivamente. Raramente es atacado por bichos y si lo es, por gusanos de la mosca de la col.</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>florece y fructifica en el mismo año</b>
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>final de verano principios de otoño</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas:
- Necesidades de abonado: <b>necesita tierra bien abonado pero no necesita que éste sea muy profundo. Responde muy bien al acolchado</b>
- Fecha de recolección: <b>es el rabanito de todos los meses pues transcurre poco tiempo entre su siembra y la recolección</b>



<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>RÁBANO NEGRO</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc.
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Desde hace 7 años</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Procede de Vilmorim</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>RAIZ</b>
- Consumo en fresco (si/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>piel negra, carne blanca y crujiente, algo amarga. Mejor pelarlo pues la piel puede resultar indigesta</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>resiste bien el frío pero no el calor. Suele ser muy apetecible para babosas y caracoles.</b>
- Obtención de semillas, descripción:
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>de finales de agosto a octubre</b>
- Labores anteriores a la siembra: <b>quiere suelos muy bien trabajados</b>
- Necesidades hídricas: <b>no quiere agua más que al principio, como es de invierno, con la lluvia tiene suficiente</b>
- Necesidades de abonado: <b>un buen abonado pero muy hecho siempre</b>
- Fecha de recolección: <b>de octubre a febrero-marzo si se ha sembrado escalonadamente</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>REMOLACHA DETROIT</b>
- Localización: <b>Jabugo</b>
- Provincia: <b>Huelva</b> Comarca: <b>Sierra de Aracena</b> Localidad: <b>Jabugo</b>
- Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: <b>ALTAS</b> Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Fue comprada y a partir de ahí se fue multiplicando</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Procede de Vilmorin</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?):
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>RAÍZ</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado:
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>es redonda, de un rojo intenso, muy dulce. Excelente si sale bien</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz):
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?):
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>puede resistir bien el frío siempre que ya esté crecida</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>parece haberse hibridado con la acelga roja, con lo que habría que ir seleccionando mejor. Ahora pueden salir raíces delgadas.</b>
- Fecha siembra semillero:
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>finales de verano y finales de invierno para la primavera</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas: <b>bastante agua</b>
- Necesidades de abonado: <b>media</b>
- Fecha de recolección: <b>durante el invierno y en segunda cosecha, en primavera</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>LECHUGA HOJA OREJA DE BURRO</b>
- Localización:
- Provincia: <b>Jaén</b> Comarca: <b>Campaña Norte</b> Localidad: <b>Villanueva de la Reina</b>
- Altitud <b>250m.</b> Tipo de suelo: <b>Limoso arenoso</b> Precipitaciones: <b>500mm</b> Tª media anual <b>23°C.</b>
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo, mercado local</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>Sí, en pequeñas parcelas</b>
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: <b>Propia</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Hace 40 años o más</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Es típica de la zona de Villanueva</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) <b>Para ensaladas</b>
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>las hojas</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Se consume en fresco</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Es tierna y exquisita para ensaladas</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? <b>No</b>
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>Le va muy bien la calor</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>dejarla sin cortar, dejarla que se suba para arriba y que eche las flores</b>
- Fecha siembra semillero: <b>durante todo el año, menos los meses de junio, julio y agosto</b>
- Marco de plantación semillero: <b>a voleo, mezclada con arena</b>
- Fecha de transplante: <b>todo el año</b>
- Marco de plantación y profundidad: <b>25 cm</b>
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>no requiere profundidad de fácil crecimiento</b>
- Labores: <b>en invierno no se atan, pero en primavera una semana o dos semanas antes de recogerlas cuando ya estén se atan para que se pongan lo de dentro el corazón blanco</b>
- Necesidades hídricas: <b>Medias</b>
- Necesidades de abonado: <b>Medias</b>
- Fecha de recolección: <b>todo el año</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>HABA CLARA DE LA REINA</b>
- Localización: <b>VILLANUEVA DE LA REINA</b>
- Provincia: <b>Jaén</b> Comarca: <b>Campaña Norte</b> Localidad: <b>Villanueva de la Reina</b>
- Altitud <b>250m.</b> Tipo de suelo: <b>Limoso arenoso</b> Precipitaciones: <b>500mm</b> Tª media anual <b>23°C.</b>
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2009</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo, mercado local</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>Sí, en pequeñas parcelas</b>
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: <b>Propia</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Hace 40 años o más</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Es típica de la zona de Villanueva de la Reina, de ahí su nombre</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) <b>Para verde en revueltos y fritas y en seco para potaje de habas y si hay de sobra para engordar los pavos</b>
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Se consume en fresco</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Sabor y aroma intenso y piel clarita y tierna, pero hay que recogerla en su momento idóneo</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? <b>No</b>
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles? <b>Las canciones de los aires de Villanueva que aunque me esté muriendo me pongo buena, con las habas de la cosecha nueva. Las llamas Mononas</b>
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>Resistente a la sequía y frío</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>cortar las matas cuando ya estén cuajadas las vainas, sacarlas de la vaina y dejarlas secar unos días. Conserva en sacos</b>
- Fecha siembra: <b>siembra directa en noviembre-diciembre</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad: <b>a golpes de 4-5 semillas separados a 60cm</b>
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>no requiere profundidad de fácil crecimiento</b>
- Labores: <b>en invierno no se atan, pero en primavera una semana o dos semanas antes de recogerlas cuando ya estén se atan para que se pongan lo de dentro el corazón blanco</b>
- Necesidades hídricas: <b>Medias</b>
- Necesidades de abonado: <b>Medias</b>
- Fecha de recolección: <b>abril-mayo</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>HABICHOLILLA EXTRA LARGA</b>
- Localización: <b>VILLANUEVA DE LA REINA</b>
- Provincia: <b>Jaén</b> Comarca: <b>Campaña Norte</b> Localidad: <b>Villanueva de la Reina</b>
- Altitud <b>250m.</b> Tipo de suelo: <b>Limoso arenoso</b> Precipitaciones: <b>500mm</b> Tª media anual <b>23°C.</b>
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo, mercado local</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>Sí, en pequeñas parcelas</b>
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: <b>Propia</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Hace 40 años o más</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Es típica de la zona de Villanueva de la Reina</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) <b>Para hacer tortillas, hacer esparragadas, para el cocido... para lo que normalmente o habitualmente se emplean las habicholillas.</b>
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Se consume en fresco</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Sabor natural a habicholilla</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? <b>No</b>
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>Le va muy bien el calor</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>dejar las habicholillas que queramos para simiente sin cortar y dejar que se cuajen y se pongan más fuertes. Ya cuando estén, cortarlas de la mata. Dejar secar y después sacar la semilla.</b>
- Fecha siembra: <b>últimos de febrero primeros de marzo</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad: <b>a golpes de 4-5 semillas separados a 60cm</b>
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>8 cm</b>
- Labores: <b>cuando se ponen altas las matas hay que encañarlas e ir enredándolas entre las cañas, para que las habicholillas cuelguen entre ellas.</b>
- Necesidades hídricas: <b>Medias</b>
- Necesidades de abonado: <b>Medias</b>
- Fecha de recolección: <b>abril-mayo</b>

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>CARDOS</b>				
- Localización: <b>Fernán Núñez</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca		Localidad
- Altitud	m.	Tipo de suelo	Precipitaciones	Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>Autoconsumo-mercados cercanos</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? <b>1000 m2</b>				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Familiar</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Hace más de 100 años</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades?. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>HOJAS</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>Cocidos, esparragados y en guisos de legumbres y demás.</b>				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>los hijuelos son más tiernos y se valoran mucho. Suelen ser bastante blancos, algo amargos, pero al cocinarlos se va el amargor</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>Anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>Mucha</b>				
- Obtención de semillas, descripción: <b>Dejar crecer hasta que suba a flor</b>				
- Fecha siembra semillero: <b>marzo</b>				
- Marco de plantación semillero:				
- Fecha de transplante: <b>julio</b>				
- Marco de plantación y profundidad:				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra:				
- Necesidades hídricas: altas, medias, bajas. <b>Medias</b>				
- Necesidades de abonado: altas, medias, bajas. <b>Medias-altas</b>				
- Fecha de recolección: <b>de octubre en adelante</b>				



<b>2.- Variedad local de cultivo</b>					
- Nombre de la variedad: <b>CARDOS</b>					
- Localización: <b>Fernán Núñez</b>					
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca		Localidad	
- Altitud	m.	Tipo de suelo	Precipitaciones	Tª media anual	°C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>					
<b>3.- Mercado</b>					
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>Autoconsumo</b>					
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?					
<b>4.- Procedencia</b>					
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Familiar-propia</b>					
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Hace más de 100 años</b>					
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades?. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?					
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?					
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>					
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)					
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>BULBO-hojas engrosadas</b>					
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación?					
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>color blanco</b>					
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?					
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?					
<b>8.- Datos agronómicos</b>					
- Anual/bianual o perenne (vivaz): <b>bianual</b>					
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)					
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>mucha</b>					
- Obtención de semillas, descripción: <b>dejar florecer</b>					
- Fecha siembra semillero: <b>agosto</b>					
- Marco de plantación semillero:					
- Fecha de transplante: <b>octubre</b>					
- Marco de plantación y profundidad:					
- Fecha siembra directa y profundidad:					
- Labores anteriores a la siembra:					
- Necesidades hídricas: altas, medias, bajas.					
- Necesidades de abonado: altas, medias, bajas					
- Fecha de recolección:					

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>ESCAROLA</b>				
- Localización: <b>Fernán Núñez</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca		Localidad
- Altitud	m.	Tipo de suelo	Precipitaciones	Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>Autoconsumo</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Familiar-propia</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Hace más de 100 años</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades?. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>HOJAS</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación?				
- Sabor/aroma/textura/color/otras:				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz): <b>Anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>mucha</b>				
- Obtención de semillas, descripción: <b>dejar florecer en primavera</b>				
- Fecha siembra semillero: <b>agosto</b>				
- Marco de plantación semillero:				
- Fecha de transplante: <b>septiembre-octubre</b>				
- Marco de plantación y profundidad:				
- Fecha siembra directa y profundidad:				
- Labores anteriores a la siembra:				
- Necesidades hídricas: altas, medias, bajas.				
- Necesidades de abonado: altas, medias, bajas				
- Fecha de recolección: <b>durante todo el otoño e invierno</b>				

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>				
- Nombre de la variedad: <b>CARDOS</b>				
- Localización: <b>Fernán Núñez</b>				
- Provincia: <b>Córdoba</b>		Comarca		Localidad
- Altitud	m.	Tipo de suelo	Precipitaciones	Tª media anual °C.
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>				
<b>3.- Mercado</b>				
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>Autoconsumo</b>				
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?				
<b>4.- Procedencia</b>				
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Familiar-propia</b>				
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Hace más de 100 años</b>				
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades?. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?				
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?				
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>				
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)				
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>RAÍZ</b>				
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación?				
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>rojo intenso</b>				
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?				
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?				
<b>8.- Datos agronómicos</b>				
- Anual/bianual o perenne (vivaz): <b>anual</b>				
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)				
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>mucha</b>				
- Obtención de semillas, descripción: <b>dejar florecer en primavera</b>				
- Fecha siembra semillero:				
- Marco de plantación semillero:				
- Fecha de transplante:				
- Marco de plantación y profundidad:				
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>en agosto-septiembre en primera cosecha, segunda en febrero-marzo</b>				
- Labores anteriores a la siembra:				
- Necesidades hídricas: altas, medias, bajas.				
- Necesidades de abonado: altas, medias, bajas <b>Bajas</b>				
- Fecha de recolección: <b>durante el otoño en primera cosecha y la primavera en segunda</b>				

<b>2.- Variedad local de cultivo</b>
- Nombre de la variedad: <b>Carruécano</b>
- Localización: <b>La Garza (a 7km de Linares)</b>
- Provincia: <b>Jaén</b> Comarca: <b>Campaña Norte de Jaén</b> Localidad: <b>Linares</b>
- Altitud <b>450m.</b> Tipo de suelo: <b>Limoso-arenoso</b> Precipitaciones: <b>500mm/año</b> Tª media anual <b>23°C.</b>
- Última fecha de cultivo conocida: <b>2010</b>
<b>3.- Mercado</b>
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... <b>autoconsumo</b>
- ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto?
<b>4.- Procedencia</b>
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. <b>Propia</b>
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? <b>Desde hace 40-50 años</b>
- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades? ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos? <b>Hace más de 40 años en la Carolina (Jaén)</b>
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?
<b>5.- Datos culturales y etnobotánicos</b>
- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)
- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... <b>frutos</b>
- Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? <b>En fresco. Se hacen frituras tipo calabaza, purés, etc. Hay una receta de Pavo de huerta con carruécano típica de la provincia</b>
- Sabor/aroma/textura/color/otras: <b>Sabor y aroma buenísimo. Piel color verde-naranja</b>
- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? <b>No</b>
- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?
<b>8.- Datos agronómicos</b>
- Anual/bianual o perenne (vivaz) <b>Anual</b>
- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)
- Resistencia a la sequía/al frío/otros: <b>No resiste a la sequía sobre todo en la floración</b>
- Obtención de semillas, descripción: <b>cuando la piel coja un color anaranjado cortarla o cuando la piel se encuentre dura</b>
- Fecha siembra semillero: <b>abril-mayo</b>
- Marco de plantación semillero:
- Fecha de transplante:
- Marco de plantación y profundidad:
- Fecha siembra directa y profundidad: <b>A golpes (4-5 semillas) separados unos 60cms</b>
- Labores anteriores a la siembra:
- Necesidades hídricas: <b>media</b>
- Necesidades de abonado: <b>alta</b>
- Fecha de recolección: <b>julio-agosto</b>



## Anexo 3.- Evaluación y valoración

Para mejorar, evaluar y valorar entre todas/os el funcionamiento de la Red de Resiembra e Intercambio os animamos a responder a las siguientes preguntas y enviárnoslas:

### 1. ¿Conoces la red de resiembra e intercambio?

No ☐

Sí ☐ ¿Cómo lo conociste? e-mail ☐, vía postal ☐, teléfono ☐

### 2. ¿Has participado en ella?

No ☐, por qué? \_\_\_\_\_

Sí: He enviado variedades ☐  
He intercambiado variedades ☐  
Rellenado la ficha de variedades ☐  
He enviado fotos de la variedad ☐  
Otros: \_\_\_\_\_

### 3. ¿Te ha resultado útil?

No ☐, ¿por qué? \_\_\_\_\_

Sí ☐, ¿cómo? \_\_\_\_\_

### 4. ¿Has participado en alguna reunión o actividad de formación?

No ☐, por qué? \_\_\_\_\_

Sí ☐, cuál? \_\_\_\_\_

### 5. ¿Te ha resultado útil?

No ☐, ¿por qué? \_\_\_\_\_

Sí ☐, ¿cómo? \_\_\_\_\_

### 6. ¿Has encontrado fácil participar?

No ☐, ¿por qué? \_\_\_\_\_

¿Cómo te sería más fácil? \_\_\_\_\_

Sí ☐

### 7. ¿Consideras que las fechas de las campañas son las adecuadas?

No ☐ ¿cuál sería un mejor momento para ti? \_\_\_\_\_

Sí ☐



**8. ¿Consideras útil/interesante recibir el informe sobre cada temporada?**

No ☐, por qué? \_\_\_\_\_

Sí ☐

**9. ¿Consideras adecuada la calidad de las semillas recibidas?**

No ☐, por qué? \_\_\_\_\_

Sí ☐

**10. ¿Consideras adecuada la cantidad de semillas recibidas?**

No ☐, por qué? \_\_\_\_\_

Sí ☐

**11. ¿Qué esperas obtener en el proyecto?**

**12. ¿Cómo mejorarías su funcionamiento?**

**13. Otras observaciones:**