



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
Web: 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 resebradas 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 de 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"> 1. Establecimiento de alianzas con la Universidad Rural Paolo Freire Sierra de Cádiz y ECOFAPA's. 2. Elevada participación en el evento tanto de agricultores y agricultoras como de aficionados y técnicos. 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). |
| <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"> 1. Contacto con multitud de productoras/es y que han mostrado interés en el intercambio y en participar más activamente en la Rel. 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. |
| <p>Nigüelas (Granada)</p> <p><u>Grupos de apoyo:</u> Asociación Ecovalle y Cooperativa Agroecológica "Hortigas"</p> | <ol style="list-style-type: none"> 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). 2. Compromiso por parte de Ecovalle en participar activamente en la Rel. 3. Detección de los intereses y fortalezas de la zona para el uso e intercambio de semillas. |
| <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"> 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. 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. 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. 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. |



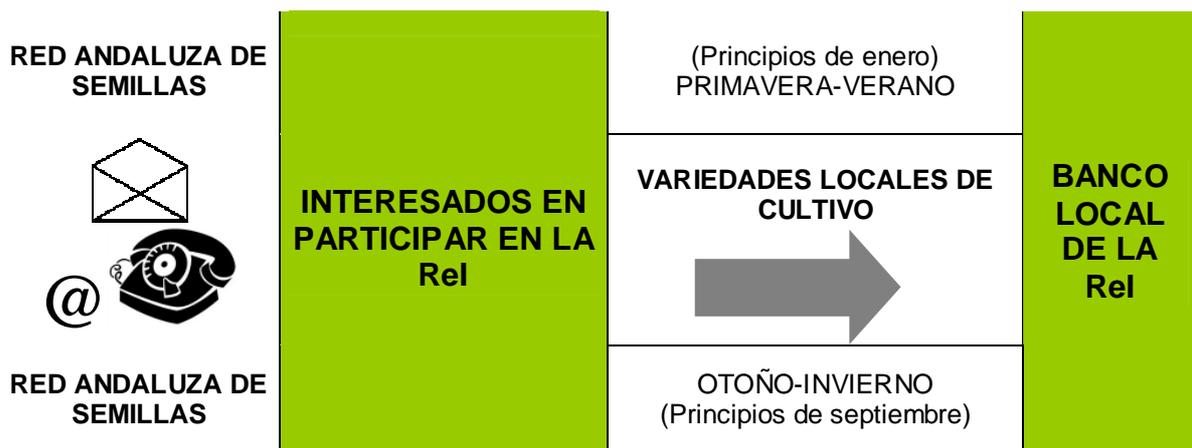
Protocolo de trabajo

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 durante 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)



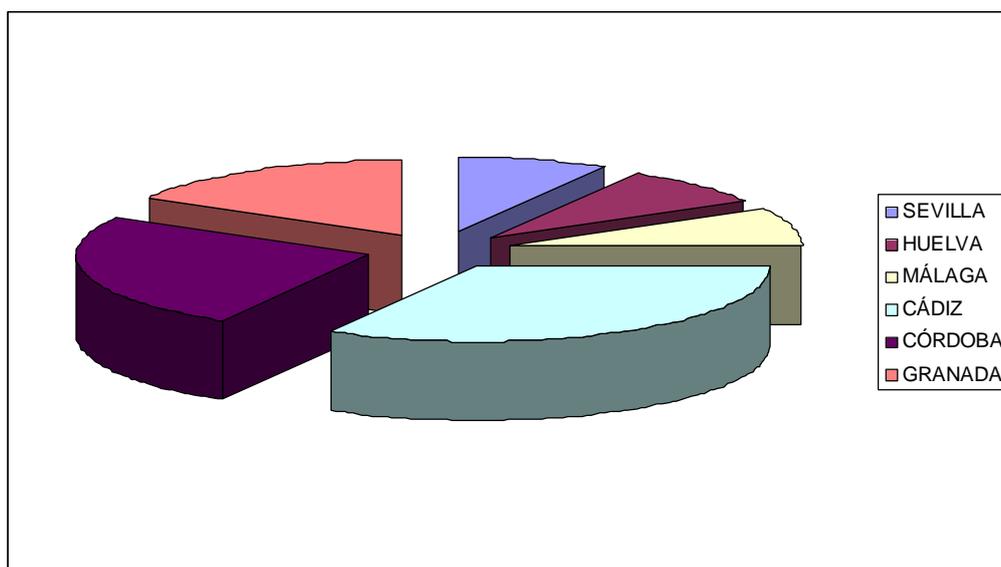
Campaña apadrina una variedad tradicional

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 Red 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 Romaniilla 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 | Variiedad | 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 | Biocastrol | Castrol 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 lleno | 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:

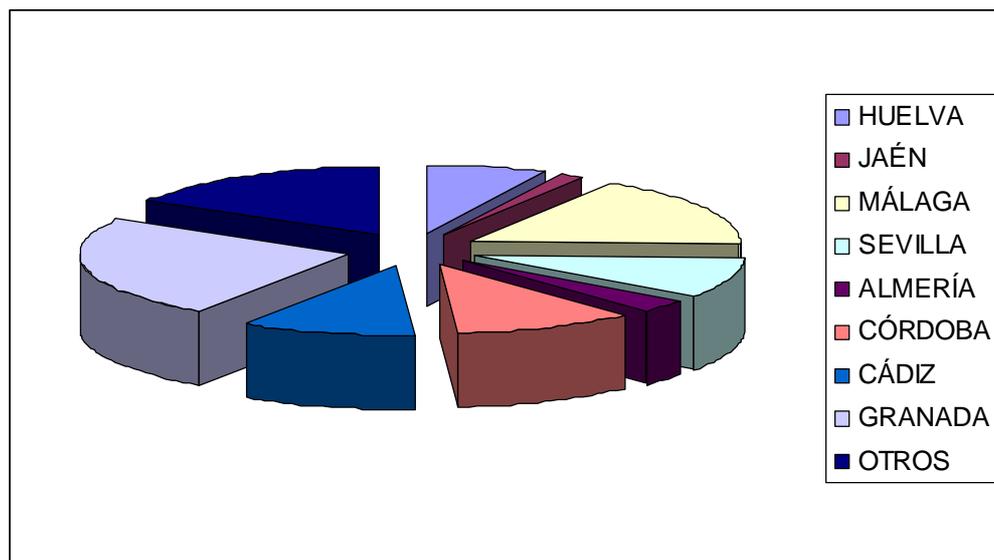
- Selección de descriptores entre aquellos utilizados por otras experiencias de descripción de variedades.
- Diseño final de guiones y fichas de descripción y creación de base de datos.
- Taller con agricultores expertos para la revisión de los descriptores seleccionados de algunas especies (col, lechuga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

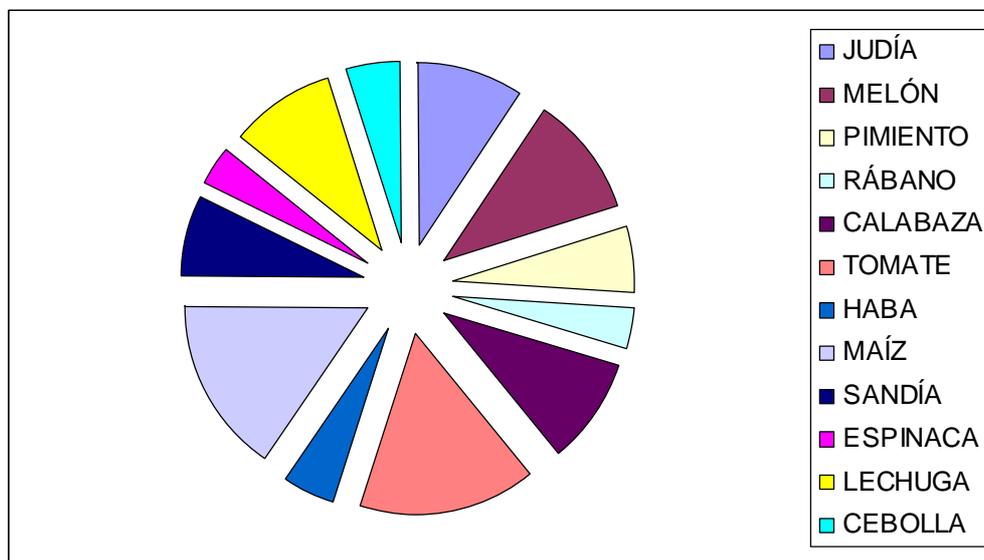
Otoño – Invierno 2010-2011: actividad del banco local, variedades disponibles, intercambios y participación

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 Red, 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 Red.

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 Red, 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:

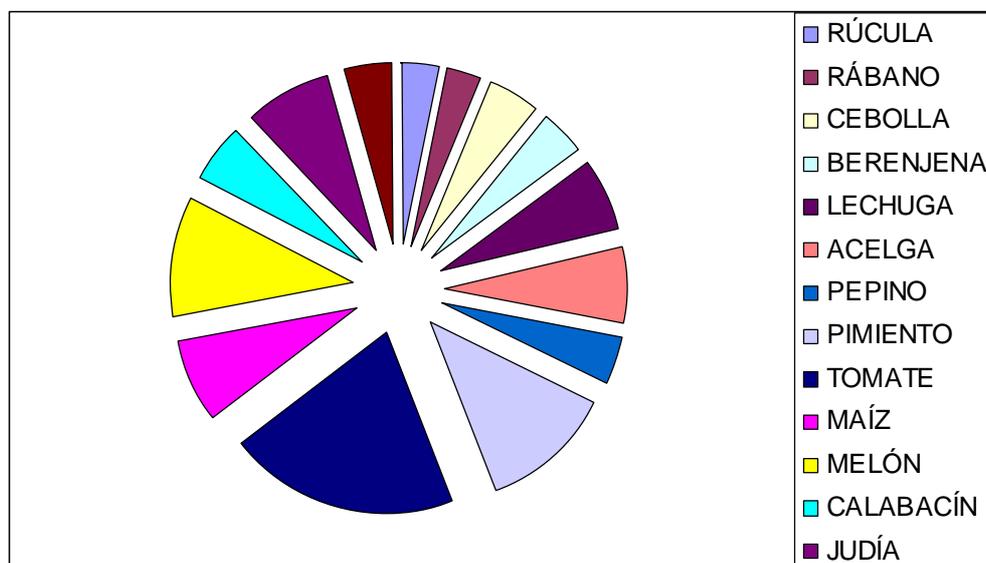


Tabla 5. Variedades tradicionales disponibles en el banco local de la Rel.

| | 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 | ALTRAMUZ 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 "CACAUUS" | 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 | ALZAINA | 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 | ALZAINA | MÁLAGA |
| 97 | CILANTRO JANTAR | ALZAINA | 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 | COLIRRÁBANO 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 | ALOZAINA | MÁLAGA |
| 119 | GARBANZO PEQUEÑO | CASTRIL DE LA PEÑA | GRANADA |
| 120 | GIRASOL BLANCO | | |
| 121 | ARVEJÓN O HABA LOCA | CATALUÑA (ALOZAINA) | 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 | HABICHOLILLAS 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 | ALOZAINA | 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 OLOROSO | 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 OLOROSO | 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 | ALUZAINA | MÁLAGA |
| 253 | MELÓN TENDRAL O NEGRO DE INVIERNO | RÍO GRANDE | MÁLAGA |
| 254 | MELÓN VERDE DULCE | CASARAVONELA | MÁLAGA |
| 255 | MELON VERDI BLANCO | ALUZAINA | 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 | ALUZAINA | MÁLAGA |
| 283 | PIMIENTO CERECILLA ORNAMENTAL CORTO | ALUZAINA | 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 | ALZAINA | 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 | ALZAINA | MÁLAGA |
| 321 | SANDÍAS LARGAS VERDES Y NEGRAS RAYADAS | CORTEGANA | HUELVA |
| 322 | SANDÍA NEGRA | UTRERA | SEVILLA |
| 323 | SANDÍA OVALADA VERDE "ANTIGUA" | ALZAINA | 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 RUSO (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

| | | | | | |
|---|----|---------------|-----------------|----------------|-----|
| 1.- Datos personales | | | | | |
| - Agricultor / aficionado / otro: | | | | | |
| - Nombre y/o apodo: | | | | | |
| - Teléfono: | | | | | |
| - Correo-e: | | | | | |
| - Dirección: | | | | | |
| - Edad: | | | | | |
| 2.- Variedad local de cultivo | | | | | |
| - Nombre de la variedad: | | | | | |
| - Localización | | | | | |
| - Provincia: | | Comarca | | Localidad | |
| - Altitud | m. | Tipo de suelo | Precipitaciones | Tª media anual | °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: | | | | | |
| 3.- Mercado | | | | | |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... | | | | | |
| -¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? | | | | | |
| 4.- Procedencia | | | | | |
| - ¿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? | | | | | |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos | | | | | |
| - 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

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: Calabacín Blanquinegro |
| - Localización: Cooperativa Agroecológica "La Acequia" |
| - Provincia: Córdoba Comarca: Vega del Guadalquivir Localidad: Encinarejo |
| - Altitud m. Tipo de suelo; franco limoso Precipitaciones: 640mm/año Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: primavera-verano 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... cooperativa autogestionada por 100 personas |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? 250 m² (180 plantas) |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. A través de "La Verde" |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? En Córdoba es 3º año que se cultiva pero no se ha multiplicado hasta ahora |
| - 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? Villamartín |
| - ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... frutos |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? Cocinado para guisos, pistos, cremas y plancha |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: 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. |
| - ¿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) anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: |
| - Obtención de semillas, descripción: se han recogido semillas de unas 10 plantas, 10 frutos |
| - Fecha siembra semillero: marzo 2010/siembra directa en abril 2010 |
| - Marco de plantación semillero: en bandejas |
| - Fecha de transplante: 2ª quincena de abril |
| - Marco de plantación y profundidad: 1,5m*1,2m de marco |
| - Fecha siembra directa y profundidad: mediados de abril, 3cm |
| - Labores anteriores a la siembra: laboreo y riego en el transplante |
| - Necesidades hídricas: media-alta |
| - Necesidades de abonado: alta (estercolado suave anterior a la siembra) |
| - Fecha de recolección: 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. |



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



| |
|---|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: Calabaza de Dulce |
| - Localización: Finca "El Quiñón" |
| - Provincia: Córdoba Comarca: Vega del Guadalquivir Localidad: Córdoba |
| - Altitud m. Tipo de suelo; franco limoso Precipitaciones: 640mm/año Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: verano 2009 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? 30m² |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. A través de trueque con la Cooperativa "La Verde" |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Más de diez años |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... frutos |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? Especialmente para cremas y mermeladas |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: 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. |
| - ¿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) anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: |
| - Obtención de semillas, descripción: se recogieron semillas de unas 3 plantas y 3 frutos. |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: 2m de marco y 2-3 cm de profundidad |
| - Fecha siembra directa y profundidad: finales de abril de 2009 |
| - Labores anteriores a la siembra: laboreo suave y riego anterior a la siembra |
| - Necesidades hídricas: media-alta |
| - Necesidades de abonado: media |
| - Fecha de recolección: 3-4 meses hasta el consumo, 8-10 meses para la recogida de semillas. |



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



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: CARDO |
| - Localización: Fernán Núñez |
| - Provincia: Córdoba Comarca: Campaña Localidad: Fernán Núñez |
| - Altitud 339m. Tipo de suelo; Precipitaciones: Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo y pronto para vender en mercados cercanos y de confianza en ecológico |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Propia |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Hace unos 100 años |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... Hojas |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: Se suele cocinar en guisos |
| - 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) plurianual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: Mucha resistencia |
| - Obtención de semillas, descripción: dejar crecer y subir a flor |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: marzo-julio |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: a partir de octubre los retoños tiernos |



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



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



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



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



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: MOSTAZA BLANCA |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) En fresco se puede utilizar la hoja en ensaladas, son un poco picantes pero dan buen sabor a las ensaladas |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... Hojas y semillas |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: con las semillas se hacen salsas |
| - 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) anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: delicada a cambios bruscos de Tª |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: dejando de caer heladas al subir la Tª de la tierra de 10º, sobre mayo |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: no se suelen regar pues es la época de lluvias y son suficientes |
| - Necesidades de abonado: abonado escaso o ninguno |
| - Fecha de recolección: Durante el invierno y primavera |



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: SOJA BLANCA |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... Semillas |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: se hace leche, se germinan para ensalada y se come en guisos como las legumbres |
| - 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) anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: Delicada a cambios bruscos de temperatura. Hasta que no llega el calor bueno del verano está queriendo morirse todo el rato |
| - Obtención de semillas, descripción: coincide con la recolección del fruto para su consumo |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: germinación regular buena, se mojan las semillas de 12 a 24h para elevar el índice de nascencia. |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: cuando la Tª del suelo sube de 10º |
| - Labores anteriores a la siembra: no le gusta mucho la arcilla pero la tolera |
| - Necesidades hídricas: precisa bastante agua |
| - Necesidades de abonado: abonado medio y bien hecho |
| - Fecha de recolección: La floración sobre 45 días tras la siembra. La recolección, al secar bien el fruto y la semilla, normalmente no antes de agosto. |

| |
|---|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: CACAHUETE DE VALENCIA O CACAUS |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... semillas secas |
| - Consumo en fresco (si/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? |
| 8.- Datos agronómicos |
| - Anual/bianual o perenne (vivaz) anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: sensible al encharcamiento |
| - Obtención de semillas, descripción: coincide con la recolección del fruto para su consumo |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: germinación regular buena, se mojan las semillas de 12 a 24h para elevar el índice de nascencia. |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: cuando la Tª del suelo sube de 10º, primeros de mayo a últimos, según clima. |
| - Labores anteriores a la siembra: 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 |
| - Necesidades hídricas: precisa bastante agua |
| - Necesidades de abonado: abonado muy descompuesto |
| - Fecha de recolección: 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. |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: MAÍZ BLANCO "TÍA MARÍA" |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Procede de Asturias |
| - ¿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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... Mazorcas, que llegan a alcanzar 23cm |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: se consume en fresco porque es dulce, aunque también se deja secar para las gallinas, por su longitud y el tamaño del grano |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: Es una planta muy alta, de 1,90cm a 2,20cm. De sabor delicioso, pero el período de especial "mantecosisidad" es muy corto, después pasa a ser "pastoso" a secas. Mejor recolectarlo antes de tiempo a pasarse. |
| - ¿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) anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: no soporta el frío, si muy resistente al verano caluroso |
| - Obtención de semillas, descripción: Secar la mazorca bien, con especial cuidado en no mezclar las sanas con las que puedan estar infectadas de gusanos. |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: dejando de caer heladas al subir la Tª de la tierra de 10º-12º, sobre mayo. Germinación muy buena, siempre que no llueva inmediatamente |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: precisa bastante agua |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: 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. |



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: MAÍZ AMARILLO DULCE “ESPIGA DE ORO” |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Procede de maíces franceses |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Lleva ya aquí 11 años |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... Mazorcas medianas o pequeñas, de 12-20cm |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: se consume en fresco porque es dulce, aunque también se deja secar para las gallinas, por su longitud y el tamaño del grano |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: 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. |
| - ¿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) anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: no soporta el frío, si muy resistente al verano caluroso |
| - Obtención de semillas, descripción: 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 |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: dejando de caer heladas al subir la Tª de la tierra de 10º-12º, sobre mayo. Germinación muy buena, siempre que no llueva inmediatamente |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: precisa bastante agua |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: 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. |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: MAÍZ DE PALOMITAS ROJO |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... Mazorcas medianas o pequeñas, de 12-20cm |
| - Consumo en fresco (si/no) o transformado: se consume en fresco porque es dulce, aunque también se deja secar para las gallinas, por su longitud y el tamaño del grano |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: 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. |
| - ¿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) anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: no soporta el frío, si muy resistente al verano caluroso |
| - Obtención de semillas, descripción: 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 |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: dejando de caer heladas al subir la Tª de la tierra de 10º-12º, sobre mayo. Germinación muy buena, siempre que no llueva inmediatamente |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: precisa bastante agua |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: 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. |



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: AVELLANO |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... FRUTOS |
| - Consumo en fresco (si/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? |
| 8.- Datos agronómicos |
| - Anual/bianual o perenne (vivaz): perenne, fructifica anualmente |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?): árbol |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: resistente al frío y al calor, pero no a la sequía, es árbol de ribera. En verano hay que regarlo. |
| - Obtención de semillas, descripción: si la semilla es fresca, germina bien |
| - Fecha siembra semillero: siembra en otoño o primavera, de asiento o en maceta para transplantar al año siguiente |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de trasplante: otoño o primavera |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: |
| - Labores anteriores a la siembra: la tierra ha de ser fresca, húmeda, fértil y profunda |
| - Necesidades hídricas: altas |
| - Necesidades de abonado: altas |
| - Fecha de recolección: Florece en otoño. Recogida de las avellanas en agosto-septiembre. Comienza a dar frutos a los 3 ó 4 años. |



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: OCRA |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? Es una hortaliza tropical que puede sembrarse aquí seccionando muy bien las fechas |
| - ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... FRUTOS |
| - Consumo en fresco (si/no) o transformado: |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: el sabor es agradable, pero la consistencia, sobre todo si se sirven enteros o sin mezclar con otros alimentos resulta babosa. |
| - ¿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): anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?): |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: |
| - Obtención de semillas, descripción: la semilla puede guardarse congelada. La que se ofrece fue recolectada en septiembre de 2010 |
| - Fecha siembra: |
| - Marco de plantación semillero: su germinación es problemática, ya que antes de un año la pierde por completo. |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: 15-20 cm |
| - Fecha siembra directa y profundidad: 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 |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: 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 |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: SORGO "ROJO AFRICANO2 Y "NEGRO HÚNGARO" |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? Cereales muy usados en África y Centro Europa |
| - ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): por su altura (hasta 3m) puede funcionar como planta pantalla sembrada muy junta |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... FRUTOS |
| - Consumo en fresco (si/no) o transformado: se siembra para alimentar al ganado (gallinas) |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: se puede comer pero es deficitario en lisina (o algo así) |
| - ¿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: 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 |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: su raíz penetra hasta 2m de profundidad buscando agua |
| - Fecha siembra directa y profundidad: se siembra a la vez que el maíz o un poco más tarde. Su germinación suele ser muy buena |
| - Labores anteriores a la siembra: no necesita buenos suelos aunque naturalmente los agradece |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: 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 si pueden comérselo. |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: SANDÍA AMARILLA DE INVIERNO |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? Aunque su cultivo es igual a las demás sandías, ésta aguanta bien sin pudrirse hasta la navidad, de ahí su nombre común |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... FRUTOS |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: no es muy sabrosa pero al consumirse cuando ya no es tiempo de sandías, se valora más. |
| - ¿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: no soporta el frío ni la tierra compactada |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: 80cm-1m |
| - Fecha siembra directa y profundidad: entre marzo y mayo. Germina bien, mejor si se remoja la semilla |
| - Labores anteriores a la siembra: laboreo para que la tierra quede bien suelta |
| - Necesidades hídricas: medias |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: agosto-septiembre |



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: ZANAHORIA ROTHILD |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... RAIZ |
| - Consumo en fresco (si/no) o transformado: |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: no es muy dulce. Medianamente larga, naranja pálido, con corazón |
| - ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? Su rusticidad la hace más adaptable a zonas frías |
| - ¿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): anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?): |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: resistente al frío y bastante a las plagas |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra: final de verano-principios de otoño |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: a chorrillo y clareo posterior |
| - Fecha siembra directa y profundidad: aunque puede sembrarse todo el año, mejor otoño-invierno |
| - Labores anteriores a la siembra: suelos sueltos |
| - Necesidades hídricas: altas |
| - Necesidades de abonado: bajas |
| - Fecha de recolección: otoño-invierno |



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: CIRUELO "CLAUDIA VERDE" O "BRUÑO" |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? Frutal muy frecuente y adaptado, se conoce desde hace más de 100 años |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... FRUTOS |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: fresco, en seco y/o en conserva en mermeladas |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: 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 |
| - ¿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: lo resiste todo manteniendo una buena producción aunque no se riegue. |
| - Obtención de semillas, descripción: germina lentamente, puede ser conveniente escarificar el hueso o incluso lijarlo un poco |
| - Fecha siembra: 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 |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: |
| - Labores anteriores a la siembra: Soporta todos los suelos de huerta |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: Fructifica a los 3-5 años. Florece bellamente en marzo-abril y fructifica en agosto-septiembre |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: ALCACHOFA VERDE INERME |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? Desde 2002 |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... HOJAS |
| - Consumo en fresco (si/no) o transformado: |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: la alcachofa es alargada, de tamaño mediano, buen sabor. Cada planta llega a dar unas 6-8 cabezas |
| - ¿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?): aunque la variedad se llame inerme, no lo son, pues pinchan unpoco. |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: 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. |
| - Obtención de semillas, descripción: La floración es en verano y la maduración de la semilla de julio a agosto |
| - 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: invierno tardío-primavera, dependiendo de la temperatura, desde febrero a abril. |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: COL DE HOJA DE LEÓN |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Proceden de León |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Desde hace 4 años |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): se van recogiendo las hojas a medida que la planta va creciendo, si no se les corta, crece menos. |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... HOJAS |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: cocinadas para guisos, caldos... |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: |
| - ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? Tiene interés para comida fresca de las gallinas |
| - ¿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?): de muy elevada talla, puede alcanzar hasta 2m de altura. No forma cogollo. Hojas muy largas, hasta de 70cm |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: 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. |
| - Obtención de semillas, descripción: produce muchísima semilla |
| - Fecha siembra semillero: entre abril y mayo |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: cuando tengan de 5-6 hojas definitivas |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: |
| - Labores anteriores a la siembra: prefiere un suelo bien trabajado |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: abonado maduro (mejor del cultivo anterior, patatas ideal) |
| - Fecha de recolección: florece y fructifica entre mayo y julio. |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: COLIFLOR O CRÓCOLI "ROMANESCU" |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. La semilla original procede de la marca Vilmorin |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Desde hace 4 años con semilla propia |
| - 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? Es una variedad conocida en Centro Europa, apreciada desde hace muchos años y considerada una variedad antigua local de Rumania. |
| - ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - 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: un sabor más suave y menos agresivo que el de otras coliflores. |
| - ¿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: 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 |
| - Obtención de semillas, descripción: floración y fructificación de mayo a julio |
| - Fecha siembra semillero: entre abril y mayo |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: cuando tengan de 5-6 hojas definitivas |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: abonado maduro (mejor del cultivo anterior, patatas ideal) |
| - Fecha de recolección: diciembre a febrero, según fecha de transplante |



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: COLINABO AMARILLO O CUELLO VERDE |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Comprada por catálogo en Francia |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Hace 3 años que la cultiva y 2 años con su propia semilla |
| - 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? 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 |
| - ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... RAÍZ. Al igual que nabos y rábanos, se pueden consumir las hojas tiernas para caldos. |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: normalmente se cocina, aunque también puede consumirse rallado y crudo. |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: sabor es más suave que el de los nabos, algo dulce. La piel es fina y perfectamente comestible |
| - ¿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: No le gusta mucho el calor pues le hace subir pronto a flor. Si en el momento de engrosamiento de la raíz pasan claro, se hacen fibrosos y pueden ser atacado por la mosca de la zanahoria. |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: siembra directa de agosto a octubre (escalonadas) |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: Las primeras semanas han de regarse pero ya entrando el otoño con lluvias ya no le hace falta ningún riego. |
| - Necesidades de abonado: abonado medio, bien hecho |
| - Fecha de recolección: se van recogiendo a lo largo del invierno, si se han sembrado escalonados. Florece y fructifica como las coliflores, entre mayo y agosto. |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: JUDIA ADZUKI O AZUKI (Vigna angulares) |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Semillas compradas para comer, fueron sembradas |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Desde hace 3 años |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): porte muy parecido al de la judía de mata baja |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... SEMILLAS. La vaina o legumbre es estrecha y alargada, con un número variable de semillas, entre 6 y 12 |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: como suele consumirse es germinada, pues es cuando mayor valor nutricional tiene. |
| - 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: es un género más delicado para el frío |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: Es necesario sembrar lo antes posible pero siempre cuando la Tª del suelo supere los 10º nocturnos. |
| - Labores anteriores a la siembra: tierra bien trabajada |
| - Necesidades hídricas: no es muy exigente |
| - Necesidades de abonado: abonado medio y maduro |
| - Fecha de recolección: Se demora mucho en dar la flor y en madurar el fruto. |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: LECHUGA MARAVILLA DE 4 ESTACIONES |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Semilla comprada |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Desde hace 10 años, pero desde hace 5 de las propias semillas |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... HOJAS |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: Fresco |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: Sabor bueno y textura muy suave. |
| - ¿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?): Tipo rizada de hojas rojizas y verdes, formando repollo y tamaño mediano |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: 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 |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra semillero: la siembra se puede realizar siempre que la Tª nocturna no baje de 8º y no supere los 25º |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: |
| - Labores anteriores a la siembra: suelos fértiles y bien trabajados |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: le gusta el estiércol bien hecho y en abundancia |
| - Fecha de recolección: |



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: MELÓN DE INVIERNO PORTUGUÉS |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. 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 |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Desde hace 3 años |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... FRUTOS |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: Fresco |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: No es especialmente sabroso pero comerlo en pleno invierno lo hace ser esquisito |
| - ¿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: muy buena conservación para consumir en el invierno |
| - 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: no requiere mucha agua |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: |



| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: NABO BOLA DE NIEVE |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. La semilla fue comprada hace 8 ó 9 años |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? 8 ó 9 años con semilla propia |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... RAÍZ |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: sabor intenso |
| - ¿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?): de forma redonda, grandes, blancos |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: 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 |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: entre agosto y octubre |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: |
| - Fecha de recolección: de crecimiento muy rápido, se consume en invierno hasta marzo. Florece y fructifica de mayo a julio |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: PEPINO DEL TERRENO |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. A través de un vecino de la huerta |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Se ha cultivado en la zona "desde siempre" por eso le llaman del terreno |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... Fruto |
| - Consumo en fresco (si/no) o transformado: |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: sabroso y tierno si no le falta agua, amargo si esto ocurre |
| - ¿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?): Es corto, grueso, verde claro y algo espinoso. |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra semillero: para adelantar la producción hasta 3 semanas |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: el suelo ha de superar 10º |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: 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. |
| - Fecha de recolección: da frutos muy pronto, ciclo bastante corto debido al ciclo estival de la zona donde se cultiva |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: RABANITO "REDONDO ROJO" |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Se compraron las semillas hace más de 11 años y desde entonces siempre las ha multiplicado |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? 11 años |
| - 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? Cree que en Vilmorim |
| - ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... RAÍZ |
| - Consumo en fresco (si/no) o transformado: fresco |
| - 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: 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. |
| - Obtención de semillas, descripción: florece y fructifica en el mismo año |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: final de verano principios de otoño |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: |
| - Necesidades de abonado: necesita tierra bien abonado pero no necesita que éste sea muy profundo. Responde muy bien al acolchado |
| - Fecha de recolección: es el rabanito de todos los meses pues transcurre poco tiempo entre su siembra y la recolección |

| |
|---|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: RÁBANO NEGRO |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿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? Desde hace 7 años |
| - 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? Procede de Vilmorim |
| - ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... RAIZ |
| - Consumo en fresco (si/no) o transformado: |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: piel negra, carne blanca y crujiente, algo amarga. Mejor pelarlo pues la piel puede resultar indigesta |
| - ¿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: resiste bien el frío pero no el calor. Suele ser muy apetecible para babosas y caracoles. |
| - Obtención de semillas, descripción: |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: de finales de agosto a octubre |
| - Labores anteriores a la siembra: quiere suelos muy bien trabajados |
| - Necesidades hídricas: no quiere agua más que al principio, como es de invierno, con la lluvia tiene suficiente |
| - Necesidades de abonado: un buen abonado pero muy hecho siempre |
| - Fecha de recolección: de octubre a febrero-marzo si se ha sembrado escalonadamente |

| |
|---|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: REMOLACHA DETROIT |
| - Localización: Jabugo |
| - Provincia: Huelva Comarca: Sierra de Aracena Localidad: Jabugo |
| - Altitud Tipo de suelo; Precipitaciones: ALTAS Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Fue comprada y a partir de ahí se fue multiplicando |
| - ¿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? Procede de Vilmorim |
| - ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?): |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... RAÍZ |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: es redonda, de un rojo intenso, muy dulce. Excelente si sale bien |
| - ¿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: puede resistir bien el frío siempre que ya esté crecida |
| - Obtención de semillas, descripción: parece haberse hibridado con la acelga roja, con lo que habría que ir seleccionando mejor. Ahora pueden salir raíces delgadas. |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: finales de verano y finales de invierno para la primavera |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: bastante agua |
| - Necesidades de abonado: media |
| - Fecha de recolección: durante el invierno y en segunda cosecha, en primavera |

| |
|--|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: LECHUGA HOJA OREJA DE BURRO |
| - Localización: |
| - Provincia: Jaén Comarca: Campaña Norte Localidad: Villanueva de la Reina |
| - Altitud 250m. Tipo de suelo: Limoso arenoso Precipitaciones: 500mm Tª media anual 23°C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... autoconsumo, mercado local |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? Sí, en pequeñas parcelas |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Hace 40 años o más |
| - 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? Es típica de la zona de Villanueva |
| - ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) Para ensaladas |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... las hojas |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? Se consume en fresco |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: Es tierna y exquisita para ensaladas |
| - ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales? No |
| - ¿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) anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: Le va muy bien la calor |
| - Obtención de semillas, descripción: dejarla sin cortar, dejarla que se suba para arriba y que eche las flores |
| - Fecha siembra semillero: durante todo el año, menos los meses de junio, julio y agosto |
| - Marco de plantación semillero: a voleo, mezclada con arena |
| - Fecha de transplante: todo el año |
| - Marco de plantación y profundidad: 25 cm |
| - Fecha siembra directa y profundidad: no requiere profundidad de fácil crecimiento |
| - Labores: 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 |
| - Necesidades hídricas: Medias |
| - Necesidades de abonado: Medias |
| - Fecha de recolección: todo el año |

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



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

| | | | | |
|---|----|---------------|-----------------|--------------------|
| 2.- Variedad local de cultivo | | | | |
| - Nombre de la variedad: CARDOS | | | | |
| - Localización: Fernán Núñez | | | | |
| - Provincia: Córdoba | | Comarca | | Localidad |
| - Altitud | m. | Tipo de suelo | Precipitaciones | Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 | | | | |
| 3.- Mercado | | | | |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo-mercados cercanos | | | | |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? 1000 m2 | | | | |
| 4.- Procedencia | | | | |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Familiar | | | | |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Hace más de 100 años | | | | |
| - 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? | | | | |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos | | | | |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) | | | | |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... HOJAS | | | | |
| - Consumo en fresco (si/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? Cocidos, esparragados y en guisos de legumbres y demás. | | | | |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: los hijuelos son más tiernos y se valoran mucho. Suelen ser bastante blancos, algo amargos, pero al cocinarlos se va el amargor | | | | |
| - ¿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) Anual | | | | |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) | | | | |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: Mucha | | | | |
| - Obtención de semillas, descripción: Dejar crecer hasta que suba a flor | | | | |
| - Fecha siembra semillero: marzo | | | | |
| - Marco de plantación semillero: | | | | |
| - Fecha de transplante: julio | | | | |
| - Marco de plantación y profundidad: | | | | |
| - Fecha siembra directa y profundidad: | | | | |
| - Labores anteriores a la siembra: | | | | |
| - Necesidades hídricas: altas, medias, bajas. Medias | | | | |
| - Necesidades de abonado: altas, medias, bajas. Medias-altas | | | | |
| - Fecha de recolección: de octubre en adelante | | | | |



| |
|---|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: CARDOS |
| - Localización: Fernán Núñez |
| - Provincia: Córdoba Comarca Localidad |
| - Altitud m. Tipo de suelo Precipitaciones Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Familiar-propia |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Hace más de 100 años |
| - Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... BULBO-hojas engrosadas |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: color blanco |
| - ¿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): bianual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: mucha |
| - Obtención de semillas, descripción: dejar florecer |
| - Fecha siembra semillero: agosto |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: octubre |
| - 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: |



| |
|---|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: ESCAROLA |
| - Localización: Fernán Núñez |
| - Provincia: Córdoba Comarca Localidad |
| - Altitud m. Tipo de suelo Precipitaciones Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Familiar-propia |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Hace más de 100 años |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... HOJAS |
| - 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? |
| 8.- Datos agronómicos |
| - Anual/bianual o perenne (vivaz): Anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: mucha |
| - Obtención de semillas, descripción: dejar florecer en primavera |
| - Fecha siembra semillero: agosto |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: septiembre-octubre |
| - 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: durante todo el otoño e invierno |



| |
|---|
| 2.- Variedad local de cultivo |
| - Nombre de la variedad: CARDOS |
| - Localización: Fernán Núñez |
| - Provincia: Córdoba Comarca Localidad |
| - Altitud m. Tipo de suelo Precipitaciones Tª media anual °C. |
| - Última fecha de cultivo conocida: 2010 |
| 3.- Mercado |
| - ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,... Autoconsumo |
| - ¿Se cultiva mucho? ¿Superficie, cuánto? |
| 4.- Procedencia |
| - ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero / casa de semillas, etc. Familiar-propia |
| - ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra? ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos? Hace más de 100 años |
| - 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? |
| 5.- Datos culturales y etnobotánicos |
| - Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?) |
| - Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos... RAÍZ |
| - Consumo en fresco (sí/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación? |
| - Sabor/aroma/textura/color/otras: rojo intenso |
| - ¿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): anual |
| - Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?) |
| - Resistencia a la sequía/al frío/otros: mucha |
| - Obtención de semillas, descripción: dejar florecer en primavera |
| - Fecha siembra semillero: |
| - Marco de plantación semillero: |
| - Fecha de transplante: |
| - Marco de plantación y profundidad: |
| - Fecha siembra directa y profundidad: en agosto-septiembre en primera cosecha, segunda en febrero-marzo |
| - Labores anteriores a la siembra: |
| - Necesidades hídricas: altas, medias, bajas. |
| - Necesidades de abonado: altas, medias, bajas Bajas |
| - Fecha de recolección: durante el otoño en primera cosecha y la primavera en segunda |

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



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: