

Sabores del G E O P A R Q U E



PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES “AUTÓCTONAS”



DOCUMENTO DE SÍNTESIS:

Estudio de la Biodiversidad Agrícola para el Desarrollo Rural Sostenible en el Altiplano de Granada

ÍNDICE

I. Breve descripción del proyecto	3
II. Objetivos	4
III. Ámbito de actuación	4
IV. Actividades a desarrollar	4
V. Metodología	5
VI. Resultados	6
VII. Síntesis de resultados y conclusiones	22
VIII. Bibliografía	24
ANEXO I. Inventario de Recursos Fitogenéticos del Altiplano de Granada	25
1. Cereales	26
2. Legumbres	29
3. Hortícolas	32
4. Aromáticas-medicinales y condimentarias (PAM)	38
5. Frutales	39
ANEXO IX. Variedades locales de la semana	44

ESTUDIO DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA PARA EL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE EN EL ALTIPLANO DE GRANADA

DOCUMENTO DE SÍNTESIS

Antes de iniciar la ejecución del proyecto, se elaboró una memoria inicial en la que se describía brevemente el proyecto, sus objetivos, ámbito de actuación, actividades a desarrollar y metodología a emplear para la consecución de los objetivos planteados.

En este informe final, se aportarán, los resultados obtenidos tras aplicar la metodología planteada, se realizará una síntesis de dichos resultados y se presentarán una serie de conclusiones. La estructura del informe se presenta de la siguiente forma:

- I. Breve descripción del proyecto
- II. Objetivos
- III. Ámbito de actuación
- IV. Actividades a desarrollar
- V. Metodología
- VI. Resultados
- VII. Síntesis de resultados y Conclusiones
- VIII. Bibliografía
- IX. Documentos anexos

I. Breve descripción del proyecto

Las semillas tradicionales que se conservan en las zonas rurales como el Altiplano de Granada constituyen un importante patrimonio bio-cultural con un significativo potencial para el desarrollo rural. Estas semillas, se encuentran en riesgo de desaparición al haber sido desplazadas en gran medida, por semillas comerciales de la agricultura intensiva globalizada. En la actualidad, las variedades locales y su cultura rural asociada se encuentran generalmente en manos de personas mayores y no parece existir relevo generacional, por lo que urge recopilarlas, conocerlas y ponerlas en valor.

Se trata de productos vegetales locales que aportan calidad a la alimentación y originalidad en cuanto a sabores, colores, texturas, etc. y que dotan de identidad propia a la gastronomía del territorio. Por otra parte, los manejos agrícolas tradicionales han configurado el peculiar paisaje tradicional del Altiplano de Granada, constituido por fértiles vegas que surcan y “dan vida” a las vastas áreas semidesérticas que caracterizan este territorio.

Este proyecto pretende identificar, contactar y entrevistar a personas que conserven y/o tengan conocimientos sobre variedades tradicionales de cultivos en el Altiplano de Granada, recopilando semillas “autóctonas” para que puedan ser cultivadas y aprovechadas por agricultores/as del territorio, en el marco de proyectos de desarrollo rural sostenible.

II. Objetivos

Como objetivo general o fundamental del proyecto se plantea la recuperación y puesta en valor del patrimonio bio-cultural de las semillas tradicionales ante el riesgo de su desaparición para su utilización y aprovechamiento en el desarrollo rural sostenible del Altiplano de Granada.

Como objetivos más específicos:

- a) Conocer, evaluar e inventariar la situación de los recursos fitogenéticos tradicionales (variedades locales de cultivos), recopilando algunas muestras de germoplasma (semillas fundamentalmente).
- b) Recopilar el conocimiento local acerca de las variedades locales cultivadas, su importancia, usos, criterios, procedimientos de selección, indicaciones operacionales en el manejo, caracterización, taxonomías tradicionales y cualquier otra información interesante.
- c) Promover y poner en valor productos hortícolas locales de calidad procedentes de semillas tradicionales, así como manejos sostenibles/ecológicos respetuosos con el paisaje y el medio ambiente.

III. Ámbito de actuación; sector. Población destinataria. Y relación de localidades en las que se desarrollará la actividad

El proyecto se desarrollará en las Comarcas de Baza y Huéscar. Se plantea actuar fundamentalmente en los municipios de Castril, Cúllar, Freila, Galera, Orce y Zújar, aunque este planteamiento podrá variar según el desarrollo de la fase 1 (ver apartado de metodología).

IV. Actividades a desarrollar por el proyecto

Para lograr los objetivos planteados, se ejecutarán las siguientes actividades:

1. Entrevistas a personas que conservan semillas de variedades tradicionales y tienen conocimientos sobre la cultura rural ligada a ellas. Esta actividad está con todos los objetivos, pero fundamentalmente con a y b.

2. Elaboración de un “Inventario de recursos fitogenéticos tradicionales para la agricultura y alimentación en el Altiplano de Granada”.
3. Evaluación participativa de frutos de variedades locales. Actividad ligada al objetivo c.
4. Observación y seguimientos de cultivos en los que se utilizan variedades locales. Actividad ligada al objetivo c.
5. Recopilación de muestras (semillas fundamentalmente). Actividad ligada al objetivo a.
6. Realización de al menos una cata-degustación. Actividad ligada al objetivo c.

V. Metodología

El proyecto tiene dos vertientes fundamentales: La científica, en cuanto a propiedades de variedades locales, indagar en su conocimiento, evaluación, etc. Y otra parte de carácter antropológico, que se abordará desde una perspectiva cualitativa y participativa, y que a su vez consta de dos piezas fundamentales de estudio:

- Conocimientos campesinos tradicionales, relacionados con simientes locales y plantas de uso tradicional, con una perspectiva marcadamente cultural.
- Problemática que les afecta actualmente y encaje en modelos alimentarios actuales y/o alternativos desde la perspectiva de la sostenibilidad.

Las investigaciones se llevarán a cabo siguiendo el método etnográfico, en el que la persona que investiga, se integra en la comunidad objeto de estudio. De esta forma se puede acceder a las cuestiones fundamentales del conocimiento local. El trabajo de investigación se llevará a cabo principalmente mediante entrevistas abiertas semidirigidas y observación participante.

Se desarrollará en las siguientes fases, lugares y tiempos:

Fase 1. Puesta en marcha: Localización y contacto de informantes: Se realizarán sondeos en los municipios seleccionados con el fin de localizar al menos dos informantes clave en cada uno de ellos. Se elaborarán guiones de entrevista y se revisará la bibliografía existente. Duración: diez días.

Fase 2. Recogida de información y extensión de la red de informantes: Se llevará a cabo la realización de entrevistas, así como la observación y seguimiento de cultivos. Una vez localizados algunos informantes, se espera localizar a otros durante las entrevistas. Se llevará a cabo al menos una cata-degustación con el fin de promocionar los productos y obtener una evaluación sobre ellos. Durante la entrevista se solicitará al informante que aporte algunas de semillas que se usarán en otros proyectos complementarios.

Esta fase se realizará fundamentalmente en los municipios seleccionados y durará unos 65 días.

Fase 3. Procesado de información: Se transcribirán las entrevistas y se procesará la información. Se elaborará el informe final y el inventario. Duración 15 días. Se realizará en gabinete.

VI. RESULTADOS

A continuación, se exponen y analizan las actividades realizadas según las fases de actuación descritas:

Fase 1. Puesta en marcha: Localización y contacto de informantes.

Actividad 1. Entrevistas a personas que conservan semillas de variedades tradicionales y tienen conocimientos sobre la cultura rural ligada a ellas.

Para lograr encontrar e identificar a personas idóneas como objeto de esta investigación, primero se realizó una ronda de contactos con personas relacionadas que pudieran facilitarnos el acercamiento de informantes interesantes para el objetivo planteado. Para ello se recabó información en entidades como Ayuntamientos, Oficina Comarcal Agraria de Baza, asociaciones como Agapro, Hortoan, Red Agroecológica de Granada y Fundación Paisaje. También se consultó de forma individual, a personas del territorio, que se encontraban en sitios de cultivo (huertos), lugares de reunión (bares), etc. También se utilizaron redes sociales, sobre todo Facebook y whatsApp. Se elaboró un cartel solicitando información (ver anexo IV). Se realizó una presentación en la televisión local de Baza. Estas indagaciones tienen como resultado la obtención de contactos y gran cantidad de conversaciones en torno al tema en las que se recaba abundante información. Se elaboró un guion de entrevista (ver anexo III) con el que se persigue obtener información de mayor profundidad con "informantes clave" a los que se les propone la realización de estas "entrevistas en profundidad". Dicho guion, en la práctica no se sigue rigurosamente, si no que se pretende mantener una conversación fluida y amena en la que fluya la información, pero se utiliza como guía y para no dejar aspectos importantes sin tratar. Se estructura en cinco partes o "bloques" fundamentales:

1. Aproximación aspectos generales
2. Sobre el huerto
3. Sobre variedades tradicionales

4. Comercialización
5. Valoraciones finales

La información más relevante recogida en las entrevistas se presenta resumida.

Se llevó a cabo una revisión bibliográfica (ver bibliografía) que se empleará fundamentalmente en la elaboración del “Inventario de Recursos Fitogenéticos del Altiplano de Granada”.

Fase 2. Recogida de información y extensión de la red de informantes.

Actividad 1 (continuación). Entrevistas a personas que conservan semillas de variedades tradicionales y tienen conocimientos sobre la cultura rural ligada a ellas.

De forma continua, al tiempo que se van realizando entrevistas a informantes clave, se siguen obteniendo nuevos contactos con los se van manteniendo conversaciones informales, recogiendo muestras de semillas e intentando concertar entrevistas en profundidad. Estas entrevistas en profundidad no siempre se llegan a realizar, fundamentalmente por la disponibilidad de tiempo de los informantes y la escasa duración del proyecto. Se recogen como pendientes, esperando poder realizarlas más adelante. En total se ha conseguido realizar 11 entrevistas en profundidad, y se han quedado pendientes otras 9 personas por los motivos expresados. Se han mantenido conversaciones informales con muchas otras personas que han ido aportando información relacionada con los objetivos planteados. Y se dispone de otros contactos facilitados con los que no se ha llegado a hablar, esperando poder hacerlo más adelante. En cuanto a los municipios de actuación, la evolución de las investigaciones ha llevado a actuar en municipios como Baza y Puebla de Don Fadrique, que inicialmente no se contemplaban.

La información obtenida en las entrevistas se recoge como documento anexo III. En la siguiente tabla se recogen los principales contactos y el tipo de información obtenida, entendiendo los siguientes conceptos:

Contacto: Nombre de la persona, se dispone de su teléfono, apellidos y otra información de carácter personal que no se recoge en esta tabla.

Localidad: Municipio donde habita.

Conversaciones informales: Se han mantenido conversaciones hablando con ellos/as, pero no se ha llegado a realizar una entrevista en profundidad conforme al guion elaborado (ver anexo IV). En este caso puede aparecer como pendiente, esperando poder realizarla más adelante.

Entrevista en Profundidad: Se ha realizado una entrevista en profundidad conforme al guion.

Aporte de semillas: Si han aportado o no semillas para la actividad número 5 del proyecto.

Contacto	Localidad	Conversaciones informales	Entrevista en profundidad	Aporte de semillas
Agustín	Cúllar	Si	Si	Si
Agustín	Castril	Si	Pendiente	No
Antonio	Baza	Si	Si	Si
Emilio	Orce	Si	Pendiente	No
Eugenio	Puebla de Don Fadrique	Si	Si	Si
Federico	Freila	Si	Si	Si
Fernando	Benamaurel	Solo contacto	Pendiente	No
Fuensanta	Puebla de Don Fadrique	Si	Si	Si
Gloria	Galera	Si	Si	Si
José	Galera	Si	Si	Si
José	Baza	Si	No	Si
José Manuel	Baza	Si	Pendiente	No
Jose Octavio	Orce	Si	Pendiente	No
Josefa	Castilléjar	Solo contacto	Pendiente	No
Juan	Galera	Si	Si	No
Juan Miguel	Orce	Si	No	Si
Manasés	Castril	Si	Pendiente	No
María	Huéscar	Si	Pendiente	No
Miguel Ángel	Galera	Si	Si	Si
Pedro	Cúllar	Si	Pendiente	No

Pepe	Freila	Si	Si	Si
Salvador	Galera	Si	Si	No
Tomás	Cúllar	Si	Si	No
Juan José	Cúllar	Si	Si	Si

Tabla 1. Informantes principales y resultados

Además de los recogidos en la tabla, se dispone de otros contactos en otras localidades del Altiplano, que podrán aportar información relevante y semillas de interés.

La información recogida puede interpretarse como un compendio de saberes y problemáticas que afectan a la gente de campo, personas que en mayor o menor medida viven aprovechando los recursos y la cultura que tienen a su disposición por vivir en este territorio.

Existe consenso en cuanto a lo difícil que es vivir de la agricultura a pequeña escala o de la “hortelanía” (cultivo de hortalizas). A los problemas propios del cultivo como factores climáticos, plagas, etc. se le suma el de la comercialización. Se trata de una actividad que requiere mucho trabajo y los precios de los productos en los mercados convencionales, bajos.

La venta directa al consumidor, el canal corto, ofreciendo un producto de alta calidad, son las bases de las experiencias exitosas en cuanto a comercialización.

Las semillas tradicionales, normalmente les han llegado de antepasados o de personas mayores y van quedando pocas, ya que la actividad no es rentable y como afición se tiende a comprar planta de vivero (variedades comerciales). Aunque existen jóvenes con interés en los cultivos y variedades tradicionales, el relevo generacional es muy complicado por la situación descrita.

En cuanto a frutales, aunque aún existe gran diversidad, y se mencionan muchas variedades, algunas parecen haberse perdido. Es frecuente encontrar pies envejecidos e incluso secos por falta de cuidados o por cambios en el manejo del agua.

Respecto a técnicas de cultivo, existe cierto consenso en algunos aspectos como las fechas del huerto, preparación de “la olla”, selección del fruto para semillas, pero también existen diferencias en cuanto a manejos, diferentes técnicas, que a cada persona le funcionan mejor que otras.

Actividad 2. Elaboración del Inventario de Recursos Fitogenéticos del Altiplano de Granada.

Se ha procedido a recopilar denominaciones de los cultivos y sus variedades, encontrando un total de 432 nombres de recursos fitogenéticos cultivados. Estas denominaciones se corresponden con cultivos y variedades tradicionales, aunque bajo una misma denominación puede haber variedades diferentes o, al contrario, una misma variedad puede denominarse de diferentes formas. Para aclarar esto, se hace necesario procesar la información y profundizar en el conocimiento de las variedades locales. La información procede de las entrevistas y conversaciones mantenidas con informantes, consultas bibliográficas, consultas a bases de datos del Centro de Recursos Fitogenéticos, consultas a asociaciones que trabajan con semillas locales. Estas denominaciones de los cultivos y variedades tradicionales se han recogido en una tabla (anexo VI).

Respecto a la diversidad biológica, los 432 registros recogidos corresponden a 64 especies vegetales pertenecientes a 61 géneros y a 18 familias botánicas, siendo las solanáceas (tomates, pimientos, berenjenas, etc.) con 83 registros, las leguminosas con 76 y las poáceas (cereales) con 68, las familias más representadas.

Los recursos inventariados se clasifican en cinco categorías o grupos:

1. Cereales
2. Legumbres
3. Hortícolas
4. Plantas condimentarias, aromáticas-medicinales cultivadas (PAM)
5. Frutales

Las 432 entradas recogidas respecto a las denominaciones de los cultivos/variedades se distribuyen de la siguiente forma:

Grupo de cultivos	Nº de Denominaciones (tipos, variedades, etc.)	Porcentaje (%)
1. Cereales	68	16
2. Legumbres	75	16
3. Hortícolas	202	47
4. PAM	15	3
5. Frutales	72	17

TOTAL	432	100
-------	-----	-----

Tabla 2. Distribución de los cultivos inventariados por tipos

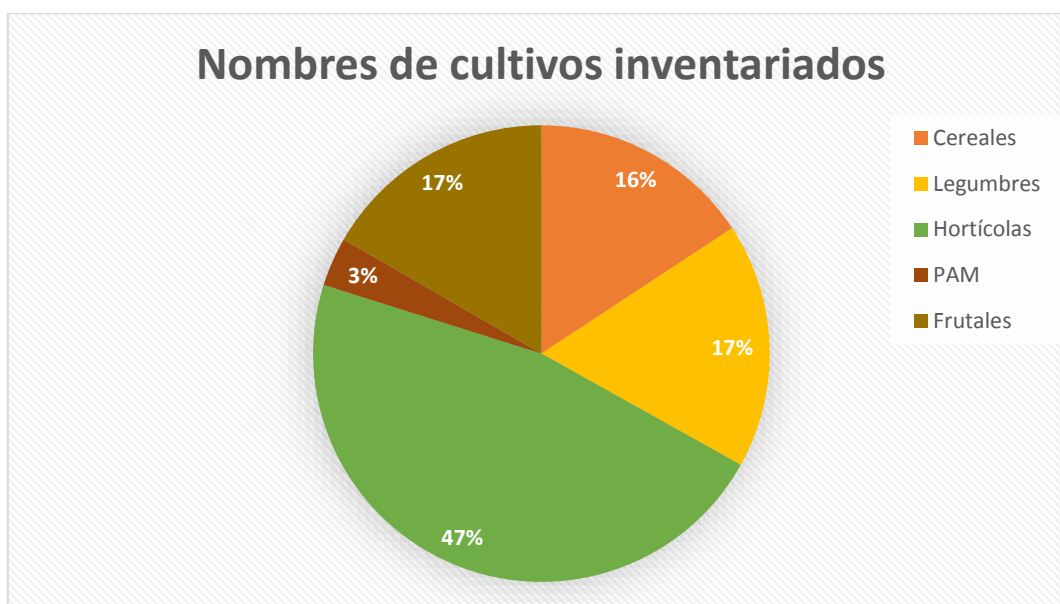


Gráfico 1. Distribución de los nombres inventariados por tipos

Posteriormente se ha procesado la información, se han eliminado registros duplicados procedentes de distintas fuentes y se han añadido algunas imágenes resultando un documento que finalmente cuenta con 282 registros de especies y variedades, que trata de recopilar e inventariar la biodiversidad cultivada tradicionalmente en el Altiplano de Granada. Se presenta como documento anexo I.

Actividades 3 y 6. Catas-degustaciones y evaluación participativa de frutos.

Se han realizado un total de tres catas-degustaciones, en las que se incluye la evaluación participativa de frutos. Para ello, se ha elaborado una “hoja de cata” en la que las personas participantes, pueden valorar el aspecto visual y el sabor. La hoja de cata elaborada se presenta como documento anexo V.

1. III Feria Ecológica del Altiplano. Orce. 13 /09/2019.

La finalidad principal de la participación en esta Feria, es la difusión del proyecto, además de la promoción y puesta en valor de productos locales y las variedades tradicionales. Al mismo tiempo, se organizó una mesa redonda con el título “Encaje de las variedades tradicionales en la agricultura ecológica actual”. En la que se hablaría de este proyecto e intervendrían agricultores y otras personas de reconocido prestigio y dilatada experiencia en agroecología.

También se colaboró en la organización de una exposición y taller sobre trigos de variedades locales. Con el fin de promocionar estas actividades ligadas al proyecto, se elaboraron carteles para difundir en redes sociales. Estos carteles se presentan como documento anexo VII.

Se organiza una cata-degustación de productos hortícolas locales en la que, además, se evaluarían de forma participativa, las siguientes variedades de tomate:

Variedad	Productor y Origen
Huevo toro (Freila)	JMU (Orce)
Pera de Darro	JMR (Orce)
Negro segureño	AP (Galera)
Del país (Castilléjar)	JMR (Orce)
Verdal del segura	JG (Orce)
Caqui del Calar	JMR (Orce)
Del país de Galera	MAM (Galera)
Rosado Chirivel	JPG (Chirivel)
Rastrero	MAN (Huéscar)
Cherry negro	MAN (Huéscar)

Tabla 3. Variedades de tomate, que se ofrecen para degustación y cata. Productor y origen

Además de tomate, se ofreció degustación otros productos: pepino *del país* (MAM), melón *de invierno* (MAM), cebolla *roja* (JM), melocotón *junteño* (JJC) y Melón *cantaloup* y melón *galia* (B - Orce)



Cata, degustación y evaluación en la Feria Ecológica de Orce



Diferentes variedades de tomate dispuestas para degustación, cata y evaluación

2. Ecomercado de Granada. 21/09/2019. (Granada capital).

El objetivo de esta cata es promocionar los productos hortofrutícolas del Altiplano de Granada en Granada capital, en mercados donde el productor/a vende de forma directa. Un canal de comercialización en el que la mayor parte del beneficio repercute en la persona que realiza el mayor esfuerzo en la cadena de producción, al contrario de lo que ocurre en la gran distribución. El Ecomercado de Granada lleva en funcionamiento más de seis años, cuenta con clientes y hortelanos/as habituales y es un referente en cuanto a mercados ecológicos al aire libre. Está organizado por la Red Agroecológica de Granada (RAG), asociación sin ánimo de lucro que aglutina a asociaciones y productores/as ecológicos de toda la provincia.

En esta ocasión se ofrecen a cata 5 variedades de tomate, 4 de ellas cultivadas en Orce y otra en Nigüelas.



Cata y evaluación de variedades locales de tomate en el Ecomercado de Granada

En la valoración se tienen en cuenta las 25 primeras personas que participan, aunque, en total participan 86. Tras las valoraciones se obtienen los siguientes resultados:

Varietal (y origen)	Puntuación sabor	Puntuación aspecto visual
Huevo Toro de Freila (Orce)	8,2	8,3
Caqui del Calar (Orce)	8,5	8,8
Rosado de la Vega (Nigüelas)	7,8	8,5
Pera de Darro (Orce)	8.1	8,2
Del país de Castelléjar (Orce)	8,5	8,9

Tabla 4. Variedades de tomate y valoración obtenida en el Ecomercado de Granada

La variedad **del país de Castelléjar** y **Caqui del Calar** son las mejor valoradas por su sabor y por su aspecto. Todas las variedades cultivadas en Orce quedan mejor valoradas en cuanto a sabor que la variedad cultivada en Nigüelas.

3. Restaurante El Molino de Fuencaliente 05/10/2019.

La finalidad de esta cata, es dar a conocer y tratar de generar interés por las variedades locales a personas que trabajan en la hostelería en el Altiplano de Granada.

Se ofrecen para cata un total de 10 muestras de diferentes variedades de tomate.



Diferentes variedades de tomate dispuestas para su preparación,



Presentación de las diferentes variedades de tomate para cata en El Molino de Fuencaliente

En esta ocasión se realiza la modalidad de cata ciega en el que la persona que cata, no sabe exactamente a que variedad corresponde el fruto que está degustando.

Participan 8 personas. Los resultados obtenidos son:

Identificación Sabor	Identificación visual	Variedad	Productor Origen	Puntuación sabor	Puntuación visual
1	C	Huevo toro (Freila)	JMU (Orce)	5,5	8,0
2	D	Pera de Darro	JMR (Orce)	5,25	5,0
3	E	Negro sureño	AP (Galera)	8,5	6,0

4	F	Del país (Castilléjar)	JMR (Orce)	7,75	7,6
5	G	Verdal	JG (Orce)	6,0	7,3
6	H	Kaki del Calar	JMR (Orce)	6,75	8,6
7	I	Del país de Galera	JMU (Orce)	6,0	7,0
8	J	Rosado Chirivel	JPG (Chirivel)	6,5	8,0
9	A	Del País Huéscar Ju	Ju (Huéscar)	6,0	8,0
10	B	Del país Huéscar Ja	Ja (Huéscar)	7,25	9,0

Tabla 5. Valoración de las diferentes variedades de tomate ofrecidas en el Molino de Fuencaliente

La variedad mejor valorada por su sabor es *negro segureño*, cultivado en Galera por AP, seguido del tomate *del país* (Castilléjar) cultivado en Orce por JMR. En cuanto al aspecto visual, la más valorada es el tomate *del país* cultivado por Ja en Huéscar, seguido del *kaki del Calar* cultivado en Orce.

Actividad 4. Observación y seguimiento de cultivos en los que se usan variedades locales.

Se han visitado huertos de personas que cultivan variedades locales y se ha ido observando su evolución, fundamentalmente en las localidades de Orce, Galera y Cúllar. Como resumen se puede decir que la producción de los huertos “de verano” en las zonas más frías como Orce y Galera empieza relativamente tarde, iniciándose a finales de agosto y principios de septiembre. Esto apunta a una corta temporada, ya que en estas zonas además el frío entra pronto y las tormentas de final de verano frecuentemente perjudican la calidad de los frutos.

La precocidad de algunas variedades locales y la relativa tolerancia a los fríos de otras, permiten alargar un poco esta corta temporada.

Para este proyecto se tomó un huerto de referencia en la localidad de Orce, con la finalidad de:

- Multiplicar semillas de variedades locales interesantes.
- Observar y evaluar el comportamiento en campo de variedades locales.
- Proveer de frutos para actividades de promoción y puesta en valor de los productos hortofrutícolas locales.

· Mostrar y difundir manejos agroecológicos, más sostenibles que los convencionales. Las inusuales lluvias de inicios de septiembre provocaron la inundación del huerto y la pérdida de la práctica totalidad de la cosecha. Estos objetivos se suplieron en parte con otro huerto (mucho más pequeño) que también se disponía en Orce y la colaboración de hortelanos que aportaron productos.



Huerto de referencia (Orce): a. Vista general; b. Sistema de riego tradicional; c. Cultivo de patata copo de nieve.; d. Cultivo de girasol; e. Flora auxiliar (*Tagetes lucida*); f. Cultivo de judía morisca.



Huerto de referencia inundado



Segundo huerto de referencia en Orce

Actividad 5. Recopilación de muestras de semillas.

Se han recopilado un total de 100 muestras de semillas y bulbos originarias de 9 municipios del Altiplano de Granada. Han sido donadas de forma desinteresada por 26 personas. En la siguiente tabla se recoge para cada municipio, el número de muestras aportadas y el número de personas que han participado aportando sus semillas:

Municipio	Nº de muestras recopiladas	Nº donantes
Baza	14	4
Castril	13	9

Cuevas del Campo	1	1
Cúllar	31	2
Freila	2	2
Galera	16	3
Orce	4	2
Puebla de Don Fadrique	9	2
Zújar	8	1
Total	100	26

Tabla 6. Muestras de semillas recopiladas y número de personas donantes, por municipio.

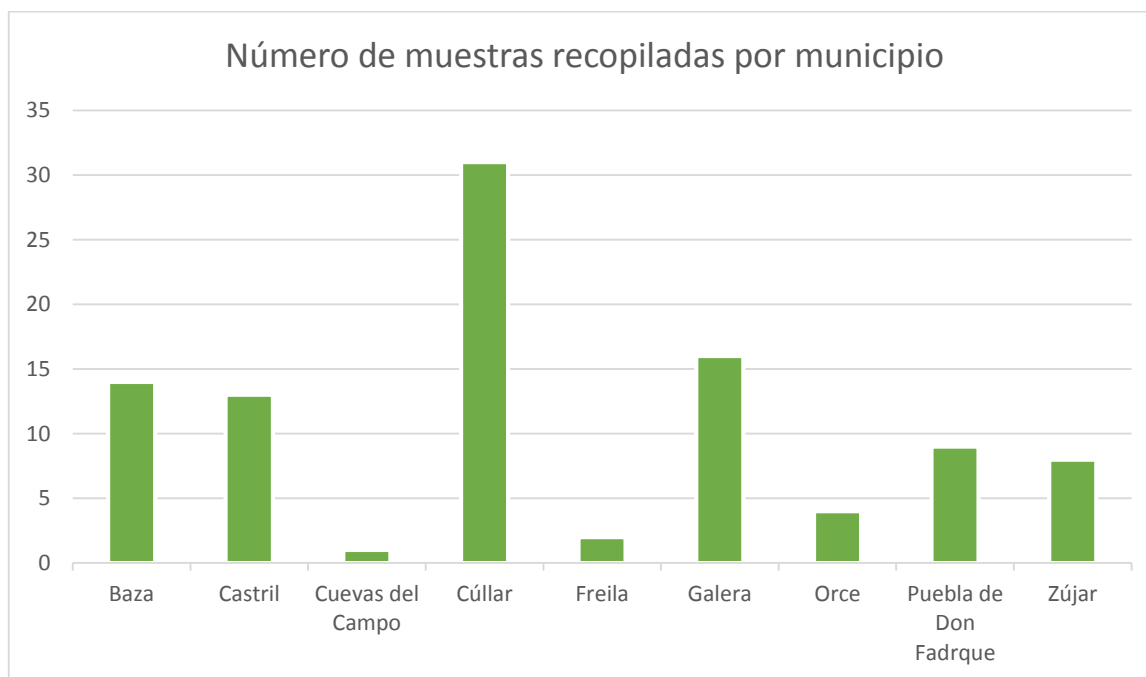


Gráfico 2. Número de muestras recopiladas por municipio.

En cuanto a la diversidad biológica, las 100 muestras recopiladas pertenecen a 33 especies vegetales, de 26 géneros y 12 familias botánicas. Las solanáceas (tomates, pimientos, etc.), seguidas de las leguminosas (habichuelas, habas, etc.) y cucurbitáceas (melones, calabazas, etc.) son las familias que cuentan con más representantes.

En la siguiente tabla se recogen el número de muestras recopiladas para cada cultivo. Cada muestra del mismo cultivo corresponde (normalmente) con una variedad local diferente.

El listado completo, en el que aparece la información de las semillas, se presenta como documento anexo VIII.

Cultivo	Número de muestras recopiladas
Tomate	15
Habichuela / Judía / Carica...	12
Maíz / Panizo	10
Calabazas	9
Pimiento y Guindilla	7
Melón	6
Lechuga	4
Trigo	4
Haba	3
Melocotón	3
Acelga	2
Ajo	2
Berenjena	2
Calabacín	2
Espinaca	2
Pepino	2
Zanahoria	2
Albaricoque	1
Arañuela	1
Berza	1
Cebolla	1
Centeno	1
Girasol	1

Guisante	1
Manzanilla	1
Orégano	1
Rábano	1
Tabaco carrasqueño	1

Tabla 7. Cultivos de los que se ha recopilado semillas y número de muestras



Colección de semillas recopiladas. Exposición en Feria Ecológica de Orce.

Otras actividades realizadas.

La labor de difusión y promoción de productos agroalimentarios locales que se plantea como “objetivo c”, unida a la propia difusión del proyecto, lleva a determinar la realización de una publicación semanal en redes sociales titulada “variedad local de la semana”. En dicha publicación se presenta y se habla un poco de alguna variedad local que se cultiva en el territorio.

En esta publicación semanal, también se pide colaboración en el proyecto, por una parte, a personas que pudieran aportar semillas de alguna variedad “en peligro” y por otra, a personas que tuvieran interés en cultivarlas, ya que la forma de que las variedades locales no desaparezcan es mediante su cultivo y para ello es necesario que existan personas dispuestas a cultivarlas.

Si bien no hubo ofrecimiento de semillas, sí que hubo cierta demanda, contactaron con la dirección del proyecto, de manera formal, un total de 12 personas interesadas en cultivar variedades locales. De manera informal, han contactado unas 40.

Las 12 fichas de “variedad local de la semana” que se han elaborado, se han agrupado en un documento que se presenta como anexo IX.

Estas variedades han sido:

Semana	Variedad local
1	Pepino <i>del país</i>
2	Trigo <i>recio</i>
3	Calabaza <i>marranera</i>
4	Lechuga <i>negra</i>
5	Pimiento <i>del país</i>
6	Tomate <i>de Galera</i>
7	Habilla <i>morisca</i>
8	Uva <i>Rejano</i>
9	Tomate <i>huevo toro</i>
10	Melocotón <i>junteño de Zújar</i>
11	Habichuela <i>de manteca</i>
12	Pero <i>de invierno</i>

Tabla 8. Variedades promocionadas por cada semana

VII. SÍNTESIS DE RESULTADOS Y CONCLUSIONES

A continuación, se realiza una valoración de las actividades realizadas y su contribución a alcanzar los objetivos planteados:

- Sobre las **entrevistas** a personas que conservan semillas de variedades tradicionales y tienen conocimientos sobre la cultura rural ligada a ellas (Actividad 1), se puede asegurar que queda mucha información por recoger. Incluso las entrevistas en profundidad realizadas, sólo recogen una parte de los conocimientos que estas personas tienen, y

deben complementarse con otras actividades como visitas a huertos y una interacción más constante. Las semillas suelen estar en manos de personas mayores. Son frecuentes las referencias a familiares u otras personas que tenían semillas y sabían mucho, pero ya no están. Urge por tanto actuar en este sentido.

- En cuanto al “**Inventario de Recursos Fitogenéticos** tradicionales para la alimentación y la agricultura del Altiplano de Granada” (Actividad 2), podemos decir, en base a los resultados obtenidos, que el Altiplano de Granada es un territorio rico en cuanto a recursos fitogenéticos tradicionales. También es cierto, que existe mucho desconocimiento en cuanto a esos recursos, algunos parecen muy escasos hasta el punto de no saber si aún existen o no. Esto ocurre, por ejemplo, con ciertas variedades de frutales como melocotoneros, albaricoqueros, higueras, peros, etc. Este inventario realizado, puede entenderse como primer paso para intentar conocer, identificar, conservar y aprovechar esta riqueza genética y cultural.
- Respecto a la realización de **catas- degustaciones** y evaluación participativa (Actividades 3 y 6), cabe señalar que estas actividades han contribuido a dar a conocer algunas variedades locales a personas consumidoras y hosteleros, con el fin de fomentar su uso y valoración. También ha generado interés en personas con interés en cultivarlas, que han solicitado semillas para la próxima temporada.
- En relación a la **observación y seguimiento de cultivos** en los que se usan variedades locales (Actividad 4), esta actividad ha contribuido a conocer el comportamiento en campo de algunas variedades locales. Para poder aprovechar su potencial, es una actividad imprescindible en la que queda mucho trabajo por realizar.
- Sobre la **recopilación de semillas** realizada (Actividad 5) otras actividades como la difusión sobre variedades locales y **localización de personas demandantes**. Es oportuno señalar que se trata de muestras pequeñas y para su conservación deben mantenerse “vivas”. Es necesario, por tanto, un plan de multiplicación y conservación que además contribuya a profundizar en su conocimiento. En relación a esto, cobra importancia la siguiente actividad realizada, en la que se ha contactado con personas interesadas en cultivarlas y la posibilidad de crear un “banco de semillas locales”, en que las personas interesadas puedan solicitar semillas para su uso y multiplicación.

A modo de conclusión final:

En cuanto a problemáticas como la despoblación del medio rural, la pérdida de biodiversidad o el cambio climático global, parece fundamental el papel la producción y consumo local.

La ONU, a través del IPCC (*International Panel on Climatic Change*), en su último informe (agosto de 2019), destaca el impacto del sistema alimentario como una de las causas del cambio climático y propone cambios a modelos de alimentación más sostenibles. En este sentido, las semillas de variedades tradicionales, la cultura rural y la producción local ecológica, son valores fundamentales para contribuir a esa transición y cambio de modelo que parece improporrogable, dada la insostenibilidad del sistema actual.

VIII. BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- IPCC (2019) *Climate change and land*.
- GDR Altiplano de Granda – IFAPA Estudios sobre vides en el Altiplano de Granada. Nota de Prensa.
- Gimeno-García y Guzmán, G. I. ,2006. Hortelanos y Variedades tradicionales en el municipio de Castril. CIFAED.
- Rivera, D. Obón, C.et al (1996). *Las variedades tradicionales de Frutales de la cuenca del río Segura*. Catálogo etnobotánico. Frutos secos, oleaginosos, almendros y frutales de pepita. Universidad de Murcia.
- Rivera, D. Obón, C.et al (1998). *Las variedades tradicionales de Frutales de la cuenca del río Segura*. Catálogo etnobotánico. Cítricos, frutos carnosos y vides. Universidad de Murcia.
- Sánchez Monge, E. (1957) *Catálogo genético de trigos españoles*. Ministerio de Agricultura.

ANEXO I:

INVENTARIO DE RECURSOS FITOGENÉTICOS TRADICIONALES PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA EN EL ALTIPLANO DE GRANADA



INVENTARIO DE RECURSOS FITOGENÉTICOS TRADICIONALES PARA LA AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN EN EL ALTIPLANO DE GRANADA

Para la elaboración de este inventario se ha obtenido información de diversas fuentes:

- Consultas y entrevistas realizadas a personas del territorio conocedoras de estos recursos.
- Base de datos del Centro de Recursos Fitogenéticos del Instituto Nacional de Investigación Agraria y Tecnología Agraria y Alimentaria. (CRF-INIA).
- Listado de semillas de la Asociación Hortofrutícola de las Vegas Andaluzas.
- Trabajos de investigación realizados en el territorio.
- Literatura científica relacionada.
- Estudio sobre variedades de vid realizado por el GDR Altiplano y el Instituto de Formación Agraria y Pesquera de Andalucía (IFAPA).

Los recursos fitogenéticos inventariados, se presentan en 5 categorías:

- I. Cereales
- II. Legumbres
- III. Hortícolas
- IV. Frutales
- V. Plantas condimentarias, aromáticas-medicinales cultivadas (PAM).

I. Cereales. Familia POÁCEAS

El Altiplano de Granada ha sido tradicionalmente un territorio de vocación cerealista. Hoy en día, y pese a que existe una importante cabaña ganadera demandante de cereal, son cultivos poco rentables y la tendencia es cambiar el uso del suelo para cultivar frutos secos, fundamentalmente almendro.

Por otra parte, las variedades locales de cereal se fueron sustituyendo por variedades comerciales “mejoradas” tratando de obtener mayor producción, aunque esto no siempre ocurre, ya que en ambientes semiáridos, el rendimiento de estas variedades “modernas” no es mejor que el de las tradicionales, tal y como comprobaron Guzmán et al. (2018).

Se han inventariado los siguientes cereales:

Avena (*Avena sp.*)

1. Avena (*Avena sativa*)

2. Avena negra (*Avena sativa*)
3. Avena caballuna (*Avena sterilis*)
4. Avena del país (*Avena byzantina*)
5. Avena morisca (*Avena barbata*)

Cebada (*Hordeum vulgare* L.)

6. Cebada
7. Cebada caballar
8. Cebada de 6 carreras

Centeno (*Secale cereale* L.)

9. Centeno

Maíz, panizo. (*Zea mays*)

10. Maíz blanco
11. Maíz castellano
12. Maíz de ciclo largo (tardío)
13. Maíz florero
14. Maíz rosetero
15. Maíz temprano
16. Panizo blanco
17. Panizo blanco rastrojero
18. Panizo dorado
19. Panizo de flores
20. Panizo florero
21. Panizo florero negro
22. Panizo rastrojero



Panizo blanco
(Huéscar)



Maíz florero. (De Cúllar,
dcha. Y de Castril, izq.)

Sorgo (*Sorghum bicolor*)

23. Panizo escobero

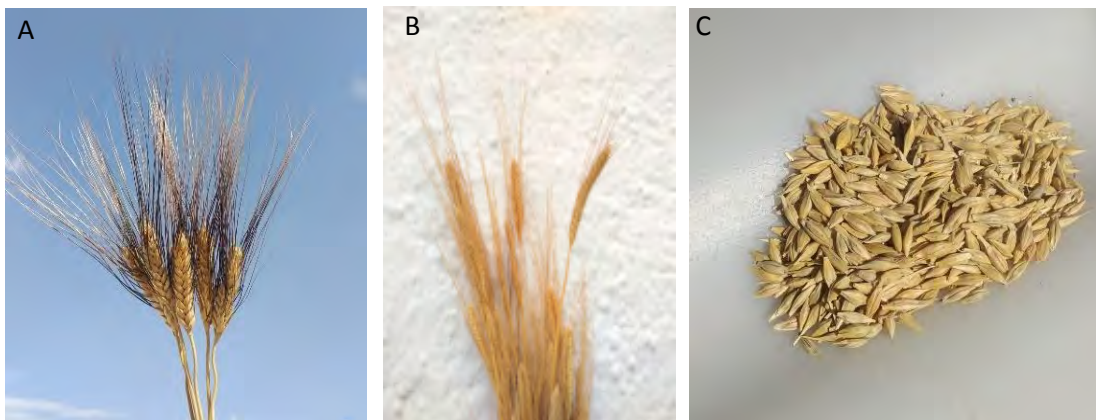
Trigo (*Triticum* sp.)

Los trigos se suelen distinguir en dos grandes grupos; los blandos o “harineros” que pertenecen a la especie *T. aestivum* y los duros o “semoleros”, que pertenecen a la especie *T. turgidum*. Dentro de estas dos categorías existe una gran cantidad de subespecies y variedades de trigos que presentan características diferenciadas.

De los trigos que se citan a continuación, se indica en primer lugar su nombre común y su género (*Triticum*) y especie (*aestivum*, *turgidum* o *monococcum*).

24. Trigo Aragón (*Triticum turgidum*)
25. Trigo aragonés (*Triticum turgidum*)
26. Trigo candeal (*Triticum aestivum*)
27. Trigo candeal de la Sagra (*Triticum aestivum*)
28. Trigo chamorro (*Triticum aestivum*)
29. Trigo dimas (*Triticum aestivum*)
30. Trigo nano (*Triticum turgidum*)
31. Trigo pichi (*Triticum aestivum*)
32. Trigo raspinegro (*Triticum turgidum*)
33. Trigo recio (*Triticum turgidum*)
34. Trigo rojal (*Triticum turgidum*)
35. Trigo rubión (*Triticum turgidum*)
36. Trigo valenciano (*Triticum turgidum*)
37. Trigo valenciano corto (*Triticum turgidum*)
38. Trigo escaña (*Triticum monococcum*)

El trigo “escaña” (*Triticum monococcum*) se cultivaba en los asentamientos argáricos del territorio, como los de Galera y Orce, hace unos 4000 años. Pese a que apenas se conoce en la actualidad, se está realizando un trabajo de recuperación y valoración para conocer sus propiedades y evaluar su aprovechamiento.



Cereales: A. Trigo recio. B. Trigo escaña. C. Cebada.

II. Legumbres. Familia FABÁCEAS

Las legumbres son un alimento fundamental en la dieta humana, aportan proteínas, hidratos de carbono y poca grasa. También son fundamentales en la alimentación del ganado, por lo que en las zonas rurales han sido tradicionalmente cultivos importantes.

Hoy en día la mayor parte de las legumbres que se consumen en el Altiplano de Granada no se cultivan en el territorio, aún se siguen cultivando algunas como las judías o las habas, sobre todo para consumo en verde y la alfalfa o la veza para alimentación animal.

Se han inventariado legumbres con las siguientes denominaciones:

Garbanzos

39. Garbanza (*Cicer arietinum*)
40. Garbanzo balín (*Cicer arietinum*)
41. Garbanzo gordo (*Cicer arietinum*)
42. Garbanzo cabeza de hierro (*Cicer arietinum*)
43. Garbanzo marranero (*Cicer arietinum*)
44. Garbanzo serrano (*Cicer arietinum*)

Guijas y almortas (*Lathyrus sp.*)

45. Guijas (*Lathyrus sativus*)
46. Alverjana (*Lathyrus cicera*)

Guisantes (*Pisum sativum*)

47. Chícharos
48. Gitanillos
49. Guisante dulce

Habas (*Vicia faba*)

50. Haba blanca
51. Haba corta
52. Haba del terreno
53. Haba granadina

Judías, habichuelas, habillas, caricas, etc. (*Phaseolus vulgaris*)

54. Carica



Guijas (*Lathyrus sativus*).
Cúllar

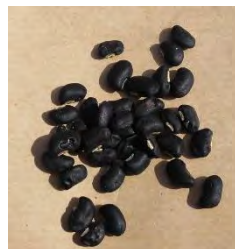


Guisante dulce
(*Pisum sativum*). Baza.

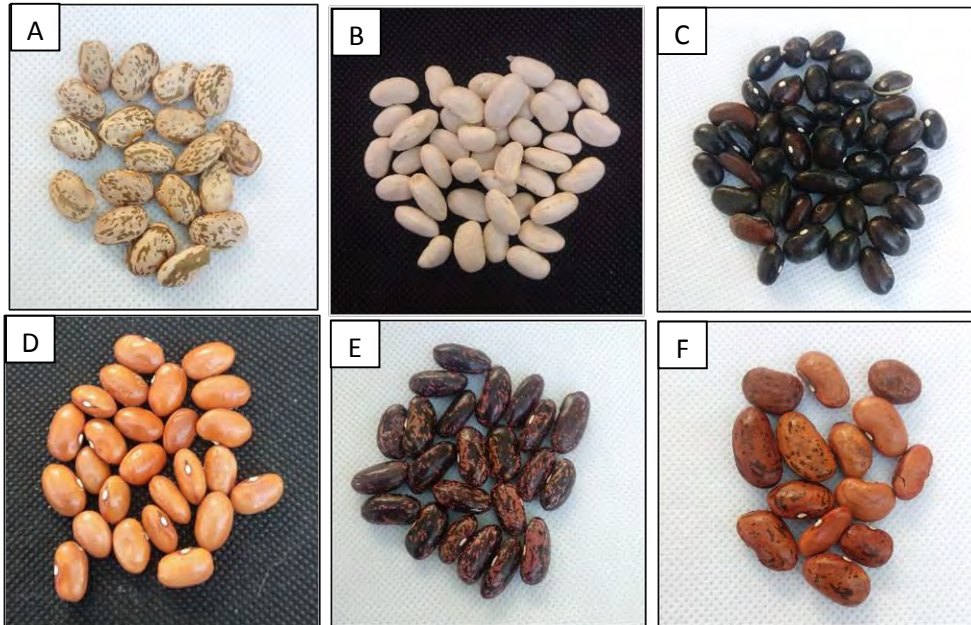
55. Carica blanca
56. Caricones
57. Habichuela de arbolillo (blanca)
58. Habichuela de tocino
59. Habichuela blanca
60. Habichuela de 40 días
61. Habichuelas de manteca
62. Habichuela morisca
63. Habichuela moruna
64. Habichuela negra
65. Habichuela oscura
66. Habichuela tipo perona
67. Habichuela roja
68. Habilla
69. Habilla blanca
70. Habillón
71. Habillón de manteca
72. Judía
73. Judía blanca
74. Judía doble
75. Judía de cuarenta días
76. Judía moncheta
77. Judía pintada



Habichuela *morisca* (Orce)



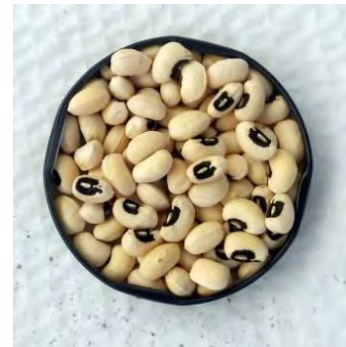
Habichuelas *de a metro* (Baza)



Judías (*Phaseolus vulgaris*): A Habichuela de cuarenta días (Orce). B: Carica blanca (Huéscar). C: Habichuelas “de manteca”. D: Habichuela morisca (Cúllar). E: Habichuela roja (Puebla de Don Fadrique). F: Habichuela moruna (Puebla de Don Fadrique).

Carillas, caupí (*Vigna sp.*). Judías del “viejo mundo”.

- 78. Cerigüelo (*Vigna unguiculata*)
- 79. Frigüelo (*Vigna unguiculata*)
- 80. Habichuela de a metro (*Vigna unguiculata*)



Carillas, frigüelo (*Vigna unguiculata*)

Lentejas (*Lens sp.*)

- 81. Lentejas (*Lens nigricans*)
- 82. Lentejas (*Lens culinaris*)

Veas y yeros (*Vicia sp.*)

- 83. Alberjón (*Vicia narbonensis*)
- 84. Alverjana (*Lathyrus cicera*)
- 85. Alverjana (*Vicia monantha*)
- 86. Alverjana (*Vicia peregrina*)
- 87. Veza (*Vicia sativa*)
- 88. Yeros (*Vicia ervilia*)

III. Hortícolas

La adaptación a las peculiaridades climáticas y edáficas de las tierras del Altiplano y el proceso de selección que los hortelanos/as han ido realizando generación tras generación han dado lugar a una serie de variedades propias del territorio. Comúnmente se conocen como “del país”, aunque esta denominación puede hacer referencia a frutos bien diferentes.

Actualmente el oficio de “hortelano/a” está prácticamente desaparecido, aunque sí existe bastante afición a la horticultura y es frecuente que las personas mayores tengan huertos de abastecimiento familiar.

Si bien es cierto que la mayoría de las plantas que se usan actualmente en los huertos proceden de viveros de fuera del territorio y pertenecen a variedades comerciales, aún se conservan semillas “del país” (sobre todo pimiento, tomate y pepino), fundamentalmente por su sabor.

A continuación, se recogen los nombres de las plantas que se cultivan tradicionalmente en las huertas del Altiplano. Se presentan por orden alfabético de familias botánicas:

Familia ALIÁCEAS. (Ajos, cebollas, etc)

89. Ajo colorao (*Allium sativum*)
90. Cebolla blanca (*Allium cepa*)
91. Cebolla grande blanca plana (*Allium cepa*)
92. Cebolla morada (*Allium cepa*)
93. Cebolla roja (*Allium cepa*)
94. Cebolla tardía (*Allium cepa*)
95. Cebolla temprana (*Allium cepa*)
96. Cebolla matancera blanca (*Allium cepa*)
97. Puerro (*Allium ampeloprasum*)



Cebolla *matancera*
(Inflorescencias secas para semilla.
Freila

Familia APIÁCEAS (Apio, zanahoria, etc.)

- 98. Apio (*Apium graveolens*)
- 99. Zanahoria Blanca (*Daucus carota*)
- 100. Zanahoria nantesa (*Daucus carota*)
- 101. Zanahoria morada (*Daucus carota*)



Zanahoria morada y blanca.
(Cuevas del Campo)

Familia ASTERÁCEAS (lechugas, cardos, etc.)

- 102. Alcachofa (*Cynara scolymus*)
- 103. Cardo blanco o alcaucil (*Cynara cardunculus*)
- 104. Girasol (*Helianthus annuus*)
- 105. Lechuga aceitosa (*Lactuca sativa*)
- 106. Lechuga blanca (*Lactuca sativa*)
- 107. Lechuga de aceite (*Lactuca sativa*)
- 108. Lechuga de Castril (*Lactuca sativa*)
- 109. Lechuga del terreno (*Lactuca sativa*)
- 110. Lechuga fina (*Lactuca sativa*)
- 111. Lechuga invierno-verano (*Lactuca sativa*)
- 112. Lechuga negra (*Lactuca sativa*)
- 113. Lechuga romana (*Lactuca sativa*)
- 114. Lechuga romana negra (*Lactuca sativa*)
- 115. Patata turma (*Helianthus tuberosum*)



Cardo (*Cynara cardunculus*). (Freila)

Familia BRASICÁCEAS (coles, rábanos, etc.)

- 116. Berza (*Brassica oleracea*)
- 117. Berza de invierno (*Brassica oleracea*)
- 118. Berza matancera (*Brassica oleracea*)

- 119. Nabo (*Brasica rapa*)
- 120. Rábano gigante (*Rahanus sativus*)
- 121. Rábano pequeño (*Raphanus sativus*)

Familia CUCURBITÁCEAS (calabazas, melones, pepinos, etc.)

- 122. Calabacín blanco (*Cucurbita pepo*)
- 123. Calabacín del terreno (*Cucurbita pepo*)
- 124. Calabacín largo (*Cucurbita pepo*)
- 125. Calabacino (*Cucurbita sp.*)
- 126. Calabaza de almíbar (*Cucurbita ficifolia*)
- 127. Calabaza de vino (*Lagenaria Siceraria*)
- 128. Calabaza gorda (*Cucurbita maxima*)
- 129. Calabaza marranera (*Cucurbita moschata*)
- 130. Calabaza moruna (*Cucurbita maxima*)
- 131. Calabaza pequeña (*Cucurbita sp.*)
- 132. Calabaza potajera (*Cucurbita sp.*)
- 133. Calabaza roja (*Cucurbita sp.*)
- 134. Calabaza totanera (*Cucurbita maxima*)
- 135. Calabaza zamborino (*Cucurbita moschata*)
- 136. Melón amarillo (*Cucumis melo*)
- 137. Melón de agua (*Citrullus lanatus*)
- 138. Melón de invierno (*Cucumis melo*)
- 139. Melón de pan (*Cucumis melo*)
- 140. Melón piel lisa (*Cucumis melo*)
- 141. Melón arrugao (*Cucumis melo*)
- 142. Melón de raya verde (*Cucumis melo*)
- 143. Pepino bazeño (*Cucumis sativus*)
- 144. Pepino del país (*Cucumis sativus*)
- 145. Sandía *larga* (*Citrullus lanatus*)



Calabazas gordas. (Orce)



Pepino *del país* (Orce)



Calabaza *marranera* (Puebla de Don Fadrique)

Familia QUENOPODIÁCEAS (Acelgas, espinacas, etc.)

- 146. Acelga (*Beta vulgaris*)
- 147. Acelga de penca blanca (*Beta vulgaris*)
- 148. Acelga colorá (*Beta vulgaris*)
- 149. Acelga zujareña (*Beta vulgaris*)
- 150. Espinaca (*Spinacea oleracea*)
- 151. Espinaca pinchosa (*Spinacea oleracea*)

Familia SOLANÁCEAS (Tomates, pimientos, berenjenas, etc.)

Berenjenas (*Solanum melongena*)

- 152. Berenjena del país
- 153. Berenjena de Campello
- 154. Berenjena morada

Pimientos y guindillas (*Capsicum annuus*)

- 155. Bolilla picante
- 156. Guindilla
- 157. Guindilla picante
- 158. Picante dedo de santo
- 159. Picante largo con pellejo
- 160. Picante largo sin pellejo
- 161. Pimiento colorado
- 162. Pimiento con pellejo



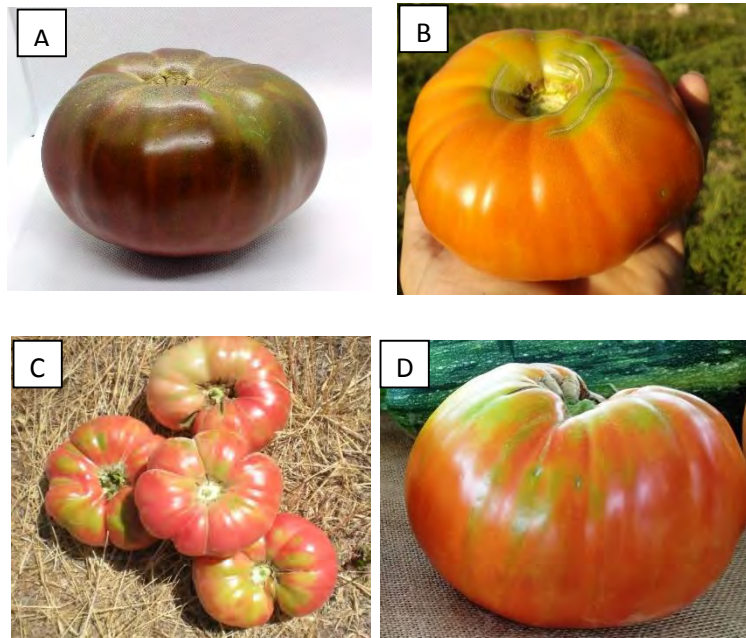
Pimiento *del país*

- 163. Pimiento cuerno de toro, dulce con pellejo
- 164. Pimiento de asar
- 165. Pimiento de asar
- 166. Pimiento de asar largo
- 167. Pimiento de asar/enristrar
- 168. Pimiento de enristrar
- 169. Pimiento de freír
- 170. Pimiento de freír cornicabra
- 171. Pimiento del país
- 172. Pimiento del terreno
- 173. Pimiento dulce
- 174. Pimiento dulce largo sin pellejo
- 175. Pimiento gordo con pellejo
- 176. Pimiento picante

Tomates (*Solanum lycopersicum*)

- 177. Tomate "negro gordo"
- 178. Tomate amarillo
- 179. Tomate ceheginero
- 180. Tomate chapado corazón rojo
- 181. Tomate chapado corazón rosa
- 182. Tomate chapado pera grande
- 183. Tomate chapado rojo
- 184. Tomate corazón
- 185. Tomate corazón de toro
- 186. Tomate de Caniles
- 187. Tomate de ensalada
- 188. Tomate de la Piedra de la Rendija
- 189. Tomate de pera
- 190. Tomate del país
- 191. Tomate duro molludo
- 192. Tomate gordo
- 193. Tomate gordo (rosado o colorado)
- 194. Tomate gordo de Cúllar
- 195. Tomate gordo de Freila
- 196. Tomate gordo del terreno

- 197. Tomate gordo huevo toro
- 198. Tomate molludo
- 199. Tomate negro
- 200. Tomate negro chapao
- 201. Tomate negro hoja de papa
- 202. Tomate rastrero
- 203. Tomate redondo
- 204. Tomate rojo
- 205. Tomate rosado
- 206. Tomate rosado de Caniles
- 207. Tomate rosado gordo
- 208. Tomate vino



Diferentes variedades de tomate: A. Negro (Baza). B. del país (Galera). C. Rosado de Caniles. D. Gordo (Freila), tipo huevo toro.

IV. Aromáticas – medicinales y condimentarias (PAMs)

Acompañando a los cultivos hortícolas, en los huertos tradicionales se suelen cultivar plantas que sirven como acompañantes, condimentarias ornamentales, medicinales, etc. Se emplean en pequeñas cantidades y forman parte de numerosas recetas propias de la cocina tradicional del Altiplano. Se han observado y recopilado las siguientes:

Familia APIÁCEAS (Perejil, apio, zanahoria,...)

209. Perejil (*Petroselinum crispus*)

210. Hinojo (*Foeniculum vulgare*)

211. Perejil antiguo (*Petroselinum crispus*)

Familia ASTERÁCEAS (Manzanilla, girasol, etc.)

212. Manzanilla (*Matricaria chamomilla*)

Familia IRIDÁCEAS (azafrán, lirios, etc.)

213. Azafrán



Azafrán (Huéscar).

Familia FABÁCEAS (leguminosas, lentejas, habas, etc.)

214. Palodul, regaliz. (*Glyzyrrhiza glabra*)

Familia LABIADAS (Orégano, tomillo, romero, etc.)

215. Alhábega o Albahaca (*Ocinum basilicum*)

216. Orégano (*Origanum virens*)

217. Orégano (*Origanum bastetanum*)

218. Romero (*Rosmarinus officinalis*)

219. Tomillo aceitunero (*Thymus zygis gracilis*)

Familia RANUNCULÁCEAS

220. Arañuela (*Nigella damascana*)

Familia SOLANÁCEAS

221. Tabaco carrasqueño (*Nicotiana rustica*)



Orégano "autoctono" Cúllar.



Arañuela (Cúllar)

V. Frutales

Los frutales son un componente fundamental de las vegas del Altiplano, se suelen disponer en linderos, al borde de los bancales, junto a acequias, ríos y otros cursos de agua. Tradicionalmente han tenido un papel fundamental en la alimentación de la población en tiempos en que el acceso a la fruta era más complicado que en la actualidad.

Suele tratarse de variedades rústicas, bien adaptadas a las condiciones ambientales de las vegas del Altiplano, que ofrecen frutos con propiedades y cualidades organolépticas bien diferentes a las de las variedades comerciales. Es frecuente encontrar pies aislados y envejecidos por falta de poda. Los cambios en los regadíos históricos propios de la modernización como el entubado de acequias son una amenaza tanto para estos árboles singulares como para el conjunto del agroecosistema y paisaje de vega.

Se citan en orden alfabético de familias botánicas:

Familia ADOXÁCEAS (Saúcos y durillos)

222. Sabuco (*Sambucus nigra*)

Familia EBANÁCEAS. (Caquileros)

223. Caqui (*Diospyros kaki*)

Familia JUGLANDÁCEAS (Nogueras)

224. Noguera, nogal (*Juglans regia*)

Familia MORÁCEAS (Higueras y moreras)

Higueras (*Ficus carica*)

225. Higo blanco

226. Higo de cuello paloma

227. Higo de la reina

228. Higo verdeal

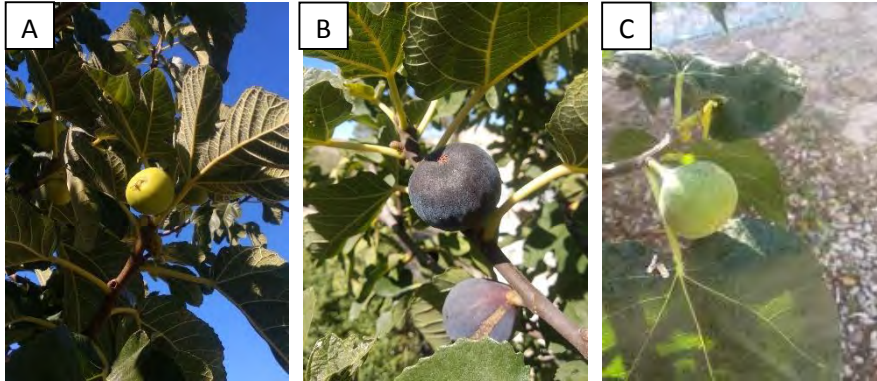
229. Higo negro

230. Higos Rocalices

231. Higuera blanca



Saúco (*Sambucus nigra*)



Higos:

A: Blanco (Orce)

B: Negro (Orce)

C: Verdeal (Fuente Nueva)

Morenas (*Morus sp.*)

232. Mora blanca (*Morus alba*)

233. Mora de la cuesta del moral

234. Mora negra (*Morus nigra*)

235. Mora roja (*Morus rubra* ¿?)

Familia PUNICÁCEAS (Granados)

236. Granado (*Punica granatum*)

Familia ROSÁCEAS (Albaricoqueros, melocotoneros, ciruelos, etc.)

Acerolos

237. Acerolo (*Crataegus azarolus*)

Albaricoqueros

238. Albaricoque blanco de agua (*Prunus armeriana*)

239. Albaricoque antiguo (*Prunus armeriana*)

Cerezos (*Prunus avium*)

240. Cerezo corazón de pichón

Ciruelos (*Prunus domestica*)

241. Ciruela claudia verde

242. Ciruela amarilla

243. Ciruela negra

244. Ciruela verde



Granado (Orce)

Manzanos y peros (*Malus domestica*, *M. pumila*)

- 245. Manzana camuesa
- 246. Manzana de Eva
- 247. Manzano nano de San Juan
- 248. Pero calao
- 249. Pero de alcuza
- 250. Pero de invierno
- 251. Pero enano

Melocotoneros (*Prunus persica*)

- 252. Melocotón blanco
- 253. Melocotón de Las Juntas
- 254. Melocotón “moraillo”
- 255. Melocotonero “pajizo”
- 256. Melocotón “rojo pequeño”



Pero de invierno (Orce)

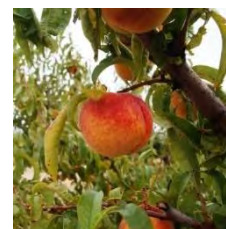
Membrilleros (*Cydonia oblonga*)

Por la forma del fruto se denominan de diferente forma, los achatados o planos, se llaman membrillas, mientras que los alargados se llaman membrillos.

- 257. Membrilla
- 258. Membrillo
- 259. Membrillo chico

Perales (*Pyrus comunis*)

- 260. Pera de invierno
- 261. Pera de verano
- 262. Pera culo de monja
- 263. Pera de agua
- 264. Pera de alcuza
- 265. Pera de culo de monja
- 266. Pera de Fuente Navarro
- 267. Pera de pan o amarillo
- 268. Pera real
- 269. Pera santiaguera



Melocotón junteño de Zújar

Serbales

- 270. Serbal (*Sorbus domestica*)



Membrillero (Orce)



Serbal (*Sorbus domestica*)



Noguera (*Juglans regia*)



Peral de pan (*Pyrus comunis*)



Peral de agua (*Pyrus comunis*)



Pero de invierno (*Malus domestica*)



Acerolo (*Crataegus azarolus*)

Familia VITÁCEAS. Vides, parras. (*Vitis vinifera*).

Las parras comúnmente se diferencian por el color de la uva, distinguiéndose: parras de uva blanca, parras de uva tinta y parras de uva “rojilla”.

Las variedades de uvas tradicionales identificadas en el territorio, son:

- 271. Uva de barco
- 272. Uva *Gordal*
- 273. Uva *Rejano*
- 274. Uva *Santa Paula*
- 275. Uva *Airén*
- 276. Uva *Beba*
- 277. Uva *Angelina*
- 278. Uva *Corazón de Cabrito*
- 279. Uva *Santa Paula*
- 280. Uva *Albarrás*
- 281. Uva *Blasco*
- 282. Uva *Mantúo*



Vid “Rejano” (Caniles)

La “uva de barco” ha sido referida en Baza por uno de nuestros informantes. El resto han sido identificadas por un estudio llevado a cabo por el GDR Altiplano de Granada y el IFAPA (Instituto de Formación Agraria y pesquera de Andalucía). Este estudio, deja sin identificar aún algunas variedades encontradas de vid y también constata la presencia en el territorio de viña silvestre (*Vitis sylvestris*).



Parras de uva de mesa: de uva blanca y de uva tinta. (Orce)

ANEXO IX: Variedades locales de la semana

VARIETADES LOCALES DE LA SEMANA



ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



FINANCIA



SABORES DEL GEOPARQUE

PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS"

VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



PEPINO "DEL PAÍS" (*Cucumis sativus*) CUCURBITÁCEAS

El pepino es una planta de la familia de las calabazas, melones, sandías, etc. Su origen se sitúa en la India y se cultiva desde hace más de 3000 años. Llegó a la Península Ibérica en tiempos de Al-Andalus, hace más de 1000 años. Desde entonces, sus semillas se han ido seleccionando por hortelanos/as que las han conservado y mejorado, al tiempo que se han ido adaptando al clima y suelos.

La Variedad "del País" que se cultiva tradicionalmente en el Geoparque, se distingue por ser de tamaño algo más pequeño y con la piel más pinchosa que las variedades comerciales. Al margen de su aspecto, es valorada por su intenso sabor. En personas mayores que viven fuera y llevan tiempo sin probarlo, recuerda a sabores de antaño, cuando "los tomates sabían a tomate" y "los pepinos, a pepino".

Actualmente se cultiva en bastantes huertos del Altiplano. Las fotos de esta ficha pertenecen a plantas y frutos cultivados en Orce, de semilla procedente de hortelanos de Huéscar. Se sembraron a principio de mayo y son los primeros que se recogen (segunda semana de julio).

El intercambio y flujo de semillas es fundamental en la conservación de estas variedades que constituyen verdaderas joyas de la cultura gastronómica del territorio.

¿Tienes buenas semillas de Pepino "del País"?
¿Tienes interés en cultivarlo?

CONTÁCTANOS: 637 559 353 / 958 71 23 21

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

FINANCIA



Diputación
de Granada
Avanzamos junt@s

SABORES DEL GEOPARQUE

PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS"

VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



TRIGO "RECIO" (*Triticum turgidum*, POÁCEAS)

Los cereales como el trigo, cebada, centeno, etc. están consideradas como las primeras plantas que el ser humano empezó a cultivar, hace más de 10.000 años.

La variedad de trigo "recio" y otras similares como "rojal" se cultivaban tradicionalmente en las zonas cerealistas del Geoparque. Se caracteriza por tener cañas muy largas (más de 1,5 m) y raspas de las espigas de color negro. A nivel nutricional, se distingue por su elevado contenido en proteína.

Se trata de un trigo "duro", que se muele para obtener sémola y harina "de fuerza". Esta harina se mezcla en ciertas proporciones con la harina de trigo blando (como el "candeal"), para obtener pan y masas de repostería de gran calidad.

Platos como el potaje de trigo, gachas, migas, gurullos, etc., se elaboraban tradicionalmente utilizando estas variedades "antiguas" de trigo. Forman parte de la identidad y cultura gastronómica del territorio y constituyen un importante atractivo para el visitante.

El intercambio y flujo de semillas es fundamental en su conservación.

¿Tienes buenas semillas de trigos "antiguos"?

¿Tienes interés en cultivarlos?

CONTÁCTANOS: 637 559 353 / 958 71 23 21

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



FINANCIA



SABORES DEL GEOPARQUE

PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS"

VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



CALABAZA "MARRANERA" (Cucurbita moschata) CUCURBITÁCEAS

Las calabazas "de comer" tienen su origen en América Central, donde se cultivan desde hace unos 10.000 años. Su llegada a Europa se produce en el siglo XV.

La variedad "marranera" se cultiva hoy en día de forma muy puntual en algunas localidades incluidas en el Geoparque. Se distingue por ser de forma alargada y tamaño medio respecto a otros tipos de calabaza. Su versatilidad en cuanto a formas de preparación y sus cualidades gustativas, le permiten atesorar un enorme potencial en la necesaria "cocina de calidad". Hemos podido constatar los siguientes usos:

1. Cuando es pequeña y está tierna, se usa de forma similar al calabacín; **frita, en puré, a la plancha, en tempura**, etc.
2. **Las flores** se rebozan y fríen. Esto también se hace con otros tipos de calabaza, pero las de la *marranera* son "especiales" para este fin, según nos indican.
3. Cuando está madura se usa preferentemente en **guisos, pucheros y fritadas**.
4. Cuando está muy madura se emplea para elaborar un delicioso postre tradicional: "**Agua miel**" o "calabazote", que se elabora de forma artesanal.
5. Es una planta muy productiva, por lo que además de para consumo humano, se usaba en la alimentación de la ganadería familiar. Da muchas calabazas, tantas como para "echarle a los marranos". De este uso parece proceder su nombre.

El intercambio y flujo de semillas es fundamental en su conservación

¿Tienes buenas semillas de Calabaza "marranera"?

¿Tienes interés en cultivarla?

CONTÁCTANOS: 637 559 353 / 958 71 23 21

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

FINANCIA



Diputación
de Granada
Avanzamos juntos

SABORES DEL GEOPARQUE

PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS"

VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



LECHUGA "NEGRA ACEITOSA" (Lactuca sativa) ASTERÁCEAS

El cultivo de la lechuga comenzó a partir de la domesticación de la lechuga silvestre (*Lactuca serriola*) en Oriente Próximo, hace unos 2.500 años. Las civilizaciones egipcia, griega y posteriormente romana, la cultivaron.

Esta última civilización da nombre a un tipo de lechuga, la "romana", que se reconoce por su forma alargada, y de la que existen múltiples variantes.


La variedad "negra aceitosa" es una variante de lechuga romana que, además de por su forma alargada, se caracteriza por formar buen cogollo y por presentar color oscuro sobre todo en la parte superior de las hojas. Sin embargo, su carácter más interesante es el de resultar "aceitosa", ya que al cortar (o masticar) las hojas, libera un líquido untuoso a modo de aceite, que junto a la textura crujiente de la hoja y el propio sabor de la variedad, le confieren unas propiedades gustativas especiales que resultan muy valoradas por las personas que la conocen.

Agosto es tiempo de recoger semillas, que se siembran a partir de septiembre para tener lechugas durante final de otoño, invierno y principios de primavera. Con los días largos, "se sube" (florece) y empieza a producir semilla cerrando así el ciclo.

Aunque es bastante recordada y referida por personas mayores del entorno rural en el ámbito del Geoparque, lo cierto es que según estamos constatando, son muy pocas las personas que la cultivan en la actualidad.

¿Tienes buenas semillas de lechuga "negra aceitosa"?

¿Tienes interés en cultivarla?

CONTÁCTANOS: 958 71 23 21/ 637 559 355 35 

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

FINANCIA



Diputación
de Granada
Avanzamos junt@s

SABORES DEL GEOPARQUE PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS" VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



PIMIENTO "DEL PAÍS" (Capsicum annuum) SOLANÁCEAS

El pimiento se comenzó a cultivar en Centro y Suramérica hace unos 6000 años. Cristóbal Colón lo trajo a Europa en su primer viaje en 1493. A partir de ahí, su cultivo se extendió por todo el mundo.

Hoy en día, existe una gran cantidad de variedades de pimiento que ofrecen una enorme diversidad de formas, colores, sabores y usos gastronómicos, jugando así un papel fundamental tanto en la cocina tradicional, como en la más innovadora.


La variedad de pimiento que se cultiva tradicionalmente en el ámbito del Geoparque, no es uniforme, existiendo diferentes "clases" que cada hortelano/a ha ido seleccionando según sus preferencias y resultados obtenidos en cada campaña. Esta selección se ha ido realizando durante siglos y las semillas han ido pasando de generación en generación, adaptándose al clima y al terreno. Los que aparecen en la imagen, son de los primeros que se recogen maduros y servirán para obtener semillas.

El pimiento "del país" se caracteriza además de por su intenso sabor, por su gran versatilidad en cocina. Hemos constatado los siguientes usos:

1. Cuando está tierno (verde), se puede usar para **freir**.
2. Cuando está "hecho" pero aún verde o "envinao", se puede **asar**. Se asa y después se seca, añadiéndole sal y colgándolo al sol de forma especial para que no se pudra.
3. Cuando está maduro (de color rojo), para **asar**.
4. Para su uso como **pimiento seco**: cuando está maduro se puede **enristrar** y secar. En este caso se emplea para elaborar chorizo y para usar en innumerables platos durante todo el año.

¿Tienes buenas semillas de "pimiento del país"?

¿Tienes interés en cultivarlo?

CONTÁCTANOS: 958 71 23 21/ 637 559 353 

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

FINANCIA



Diputación
de Granada
Avanzamos junt@s

SABORES DEL GEOPARQUE PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS" VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



TOMATE *DE GALERA* "DEL PAÍS"

(*Solanum lycopersicum*)
SOLANÁCEAS

El tomate se comenzó a cultivar en México y norte de Perú hace unos 2500 años, a a partir de la domesticación de plantas silvestres. Llegó a Europa en 1540, traído por barcos españoles y su cultivo se extendió de forma importante en el sur de la Península Ibérica durante el siglo XVII. A partir de esta época, comienzan a diversificarse y a surgir la gran cantidad de variedades locales que han ido coevolucionado con el entorno hasta nuestros días.

En el ámbito del Geoparque, se cultivan diversas variedades tradicionales de tomate. El de Galera "del país", es un tomate de tamaño medio-grande, de color rojo-anaranjado, muy macizo (sin huecos en el interior) y de textura firme (no se blanda). También se caracteriza por su intenso sabor afrutado, algo dulce y con poca acidez. Estas características lo hacen ideal para consumo fresco, en ensalada o solo.

Cuando está maduro, también se usa para la preparación de diferentes platos de la cocina tradicional; salsas, piperana, gazpacho, etc. Así como para la elaboración de conservas, en lo que se conoce como "el embotello".

Los hortelanos que cultivan esta variedad, seleccionan para semilla algunos de los mejores frutos que van obteniendo, que sean lisos, grandes y "bien terminados". Estos frutos suelen ser los de las primeras flores y darán lugar a la siguiente generación en un continuo proceso de selección, adaptación y evolución.

¿Tienes buenas semillas de "tomate del país"?

¿Tienes interés en cultivarlo?

CONTÁCTANOS: 958 71 23 21/ 637 559 353 

ORGANIZA



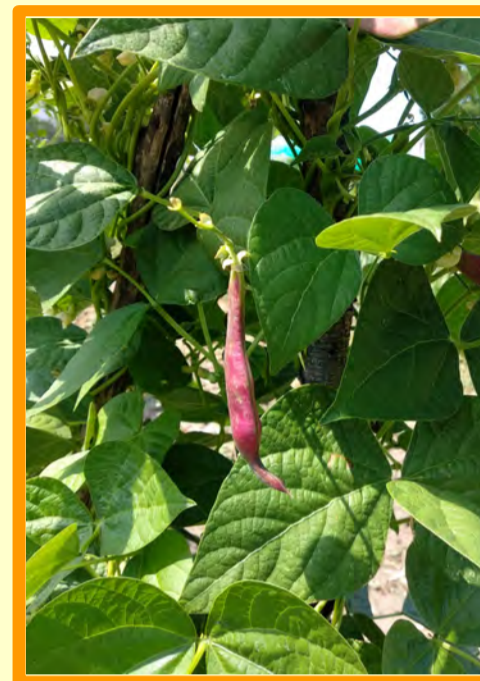
PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



FINANCIA



SABORES DEL GEOPARQUE PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS" VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



HABILLAS MORISCAS (*Phaseolus vulgaris*) FABÁCEAS

La judía o habichuela es un cultivo originario de Centro y Sudamérica, donde se viene cultivando desde hace más de 6000 años. En el siglo XVI, fue traída a Europa por los españoles y su cultivo se extendió de forma que llegó a desplazar casi por completo a las habichuelas que se cultivaban hasta entonces en el "viejo mundo". Durante los siguientes siglos, se desarrollan gran cantidad de variedades locales adaptadas tanto al clima y suelo del lugar, como a los gustos y necesidades de las personas que las consumen.

En el territorio que comprende el Geoparque se cultivan distintas variedades tradicionales de habichuela, con diferentes usos gastronómicos, manejos agronómicos, colores, sabores, texturas, formas, etc. Esto supone una importante biodiversidad asociada a la cultura gastronómica tradicional y a los conocimientos agronómicos de los hortelanos/as que las han cultivado y seleccionado durante generaciones.

En cuanto a las habichuelas moriscas (o morunas), aunque hay de varios tipos, se caracterizan por ser plantas bastante productivas de mata alta (necesita entutorado). La vaina presenta tonos rojizos, con fondo verde o amarillo. Pero lo más interesante es su gran versatilidad en la cocina. Hemos constatado los siguientes usos:

1. Vaina tierna: **en verde**, no tiene "hebra" y es muy buena. Cocida, incluso cruda.
2. Vaina granada: con el grano marcado y duro, se enristra y se seca para ir consumiendo todo el año, tanto los granos como la propia vaina. En guisos y potajes
3. Seca, en grano: para potajes, guisos y etc.

¿Tienes buenas semillas de "habichuela morisca"?

¿Tienes interés en cultivarla?

CONTÁCTANOS: 958 71 23 21/ 637 559 353 

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

FINANCIA



Diputación
de Granada
Avanzamos juntos

SABORES DEL GEOPARQUE PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS" VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



UVA "REJANO" (*Vitis vinifera*) VITÁCEAS

El cultivo de la vid se remonta hasta hace unos 8000 años en Asia Menor y Oriente Próximo. Su auge llegó con las civilizaciones egipcia, griega y posteriormente la romana, con la que alcanza una enorme expansión.

Desde la antigüedad y hasta nuestros días, la vid y el vino, han tenido y tienen una enorme importancia en el entorno del Mediterráneo, no sólo económica, sino también cultural. Además de formar parte de rituales religiosos, son parte fundamental de la "Dieta Mediterránea", declarada como "Patrimonio Inmaterial de la Humanidad" por la UNESCO, en 2010.

La riqueza en cuanto a variedades locales de vid en el ámbito del Geoparque, ha quedado patente mediante recientes estudios realizados por el GDR Altiplano y el IFAPA. Las investigaciones han detectado 14 tipos de vid que no coinciden con ninguna de las conocidas hasta ahora. Estas parras habrían sobrevivido a la terrible plaga de la filoxera, que acabó con la mayor parte de los viñedos europeos a finales del siglo XIX.

La abundancia varietal del territorio, supone un enorme potencial para el sector vitivinícola de la zona, que mediante su cultivo e investigación, está llegando a elaborar vinos de calidad totalmente diferentes a los que se producen en otras regiones.

Una de estas variedades "raras", posiblemente desconocida hasta ahora para "La Ciencia", es la "Rejano", que sobrevive en una empinada ladera de Caniles y que hoy en día está siendo investigada para poder aprovechar sus cualidades. Además de esta, otras variedades como la "Gordal" o la "uva de Barco", constituyen un original patrimonio biocultural ideal para su uso en una agricultura sostenible.

¿Tienes parras de variedades tradicionales?

¿Tienes interés en cultivarlas?

CONTÁCTANOS: 958 71 23 21/ 637 559 353 

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

FINANCIA



Diputación
de Granada
Avanzamos juntos

SABORES DEL GEOPARQUE PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS" VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



TOMATE "HUEVO TORO" (*Solanum lycopersicum*) SOLANÁCEAS

La variedad de tomate "huevo toro" es conocida también como "corazón de toro". Aunque hay quien asegura que son variedades diferentes, lo cierto es que la forma de los frutos es variable incluso en la misma mata y puesto que las variedades tradicionales no suelen ser tan homogéneas como las comerciales, es más posible que se trate de la misma clase.

Con estos mismos nombres se cultivan tomates en muchas otras zonas, pero los que encontramos en el entorno del Geoparque se caracterizan por ser tomates de gran tamaño y peso, superando frecuentemente el Kg. por fruto. Además se reconocen por ser muy macizos, con mucha carne y buen sabor.

Los hortelanos/as que los han venido cultivando de generación en generación, han ido seleccionando para semillas, frutos de gran tamaño, bien cerrados de la parte inferior, normalmente de los primeros o más frecuentemente de los segundos ramilletes de florares, en un continuo proceso de mejora y adaptación en el que el sabor, es la característica más importante.

La planta del tomate llegó a Europa, traída por los españoles, a mediados del siglo XVI. En este tiempo, algo menos de 500 años, se han ido generando multitud de variedades que se han ido adaptando a las condiciones ambientales de cada lugar.

El intercambio de semillas es una práctica cultural fundamental para la conservación, evolución y expansión de las variedades locales.

**¿Tienes semillas de variedades locales de tomate?
¿Tienes interés en cultivarlas?**

CONTÁCTANOS: 958 71 23 21/ 637 559 353 

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

FINANCIA



Diputación
de Granada
Avanzamos juntos

SABORES DEL GEOPARQUE PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS" VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



MELOCOTÓN "JUNTEÑO DE ZÚJAR" (Prunus persica) ROSÁCEAS

La importante vega que quedó anegada con las aguas del Embalse del Negratín, albergaba una rica biodiversidad agrícola. Se criaban excepcionales frutales como los melocotoneros *del terreno*, llamados "junteños" por cultivarse en la zona de Las Juntas, confluencia de los ríos Guadalentín y Castril (unido al Guardal).

Esta variedad local de melocotonero, junto al "blanco", "pajizo" o el "moraíllo" constituyen recursos genéticos singulares que forman parte de la cultura rural del territorio.

Sus diferencias con las variedades comerciales de melocotón, permiten obtener un producto original, distinto y de calidad.

El melocotón "junteño de Zújar", se distingue de las variedades comerciales fundamentalmente en que produce frutos de menor tamaño y más tardíos. Se recolecta ya entrado septiembre. Estas características hacen que tenga peor encaje en los mercados convencionales. Sin embargo, su rusticidad, adaptación al medio, y sobre todo su sabor, hacen que pueda tener buen encaje en mercados de proximidad y en la cocina local de alta calidad.

Presenta la ventaja de que, para su multiplicación, se puede sembrar el hueso y obtener un melocotonero totalmente viable y productivo sin necesidad de injertar.

El melocotonero comenzó a cultivarse en China hace unos 7.000 años. Su cultivo fue extendido por el Imperio Romano, que lo introdujo en "La Hispania" desde la antigua Persia, y desde entonces se ha venido cultivando y adaptando a las características de cada territorio dando lugar a diferentes variedades.

¿Tienes frutales de variedades tradicionales?

¿Tienes interés en cultivarlos?

CONTÁCTANOS: 958 71 23 21/ 637 559 353 

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



FINANCIA



SABORES DEL GEOPARQUE PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS" VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



HABICHUELAS DE MANTECA (*Phaseolus vulgaris*) FABÁCEAS

Existen diferentes tipos de habichuelas denominadas "de manteca". Este nombre se debe a dos características; por una parte el color de la vaina, parecido al de la manteca de cerdo, y por otra, por presentar una textura untuosa cuando se usa en los diferentes guisos o potajes en los que se emplea.

Otras denominaciones similares como "habichuela mantecosa" o "habillas de tocino", parecen indicar propiedades similares. Además, en las distintas localidades del ámbito del Geoparque, se usan diferentes palabras para nombrar a las judías: Habillas, carillas, caricones, habillones, etc. Esta riqueza de vocabulario, da idea de la importancia y diversidad existente en lo que se refiere a estas legumbres, que son una parte fundamental de la cultura gastronómica del territorio.

Las habichuelas "de manteca" se suelen sembrar a finales de junio o principios de julio. Se pueden consumir en verde, cuando están tiernas, pero su uso tradicional más importante consiste en elaborar ristras cuando la semilla ya está "*graná*" y la vaina aún está tierna. Estas ristras se secan al sol y se van gastando durante todo el año, añadiendo las habichuelas incluso con su vaina, al puchero, guiso o potaje.

Las judías comenzaron a cultivarse en América Central y Sudamérica hace unos 6000 años. En el siglo XVI fueron traídas a Europa por barcos españoles y en poco tiempo sustituyeron a los "cerigüelos" o "frigüelos (*Vigna sp.*), que son las habichuelas que hasta entonces se conocían en el "viejo mundo", y que aún se siguen cultivando de forma minoritaria.

¿Tienes variedades locales de judía?

¿Tienes interés en cultivarlas?

CONTÁCTANOS: 958 71 23 21/ 637 559 353 

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

FINANCIA



Diputación
de Granada
Avanzamos juntos

SABORES DEL GEOPARQUE

PROYECTO DE RECUPERACIÓN DE SIMIENTES "AUTÓCTONAS"

VARIEDAD LOCAL DE LA SEMANA



PEROS DE INVIERNO (*Malus domestica*) ROSÁCEAS

En las Sierras del entorno del Geoparque existen manzanos silvestres, llamados "maguillos" (*Malus sylvestris*). Sin embargo, parece que la mayoría de manzanos y *peros* que se cultivan, proceden de la hibridación de distintas variedades originarias de Asia que fueron introducidas en Europa desde tiempos del Imperio Romano.

Su nombre se debe a que aunque maduran y se recogen en otoño, tradicionalmente se tenía la costumbre de almacenarlos en "*la solana*" de la casa, para ir gastándolos durante el invierno ya que no se pudren. Se trata por tanto, de variedades "tardías", mientras que las "tempranas", como el "pero enano" (*Malus pumila*) se recogen a principios o mediados de verano.

Los *peros* se diferencian de las variedades comerciales de manzana, en que suelen presentar frutos de menor tamaño, menos homogéneos y con la piel más gruesa.

Su aroma y sabor son muy intensos y la carne, dura y compacta.

Estas características unidas a su facilidad de conservación, hacen que tengan una gran cantidad de posibilidades culinarias. Además de su consumo en crudo, se pueden usar en conservas (compota), repostería, ensaladas y gran cantidad de platos.

Los frutales tradicionales se suelen criar en "las vegas" recibiendo sólo la humedad y frescura propia de estos agro-ecosistemas. El entubado de acequias y otras prácticas "modernas" son una amenaza para la biodiversidad que alberga estos singulares espacios.

¿Tienes frutales de variedades tradicionales?

¿Tienes interés en cultivarlos?

CONTÁCTANOS: 958 71 23 21/ 637 559 353 

ORGANIZA



PROYECTO
GEOPARQUE
GRANADA



altiplano de granada
GRUPO DE DESARROLLO RURAL

FINANCIA



Diputación
de Granada
Avanzamos juntos