

III Catálogo

PLANTONES DE VARIETADES TRADICIONALES

- Verano 2016 -



Entidades y/o personas organizadoras:



Patricia Montesinos Maestre
Rafael Galindo Racero

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

Colabora en el proyecto:
Banco de Semillas de la Serranía de Ronda



NOTA PARA EL/LA LECTOR/A: El 85% de las variedades descritas a continuación proceden de semillas locales de plantas tradicionales. Las que no se incluyan en esta categoría están indicadas. Todas ellas han sido obtenidas sin el uso de químicos, y respetando tanto el medio ambiente como la salud de las personas.

En esta tercera temporada, nos alegramos de poder ofrecerte de nuevo un pequeño surtido de nuestras “delicias locales”.

En el presente catálogo podrás encontrar tanto las variedades “de siempre”, aquellas a las que se tiene un cariño especial... como algunas nuevas apuestas con las que podrás seguir ampliando la diversidad de tu colección de semillas vivas.

A continuación ofrecemos una pequeña descriptiva, acompañada de fotos, con las que te podrás hacer una idea de lo que más se adapta a lo que buscas.

Planifica tu huerto, visualiza; decide y escríbenos a:

huertosderonda@gmail.com
laindianaderonda@gmail.com

También puedes contactarnos a través de los teléfonos:
662 553 772 (*Fali*) y **722 34 88 20** (*Patri*)

¡¡¡GRACIAS POR APOSTAR POR LO LOCAL!!!



Analizando la palabra AGRICULTURA:

Procedente del latín, se observa que se compone de dos palabras: la primera de ellas "agri", tiene su raíz en "agro", que significa campo de cultivo; y "cultura", hace referencia a "cultus", que significa cultivar.

Finalmente, el sufijo latino "ura" indica una actividad. Por tanto, AGRICULTURA hace referencia a la "Cultura del cultivo", a la actividad del campo...

En marroquí, "Habibi" proviene de la raíz "Habb" ,que significa amor. La palabra semilla "Habbat" posee esa misma raíz. Trabajar sobre las semillas, en esa tierra, se ve como trabajar sobre "El amor de la Vida".

"Las semillas son parte del patrimonio, como una lengua o una catedral gótica"

- José .T . Esquinas -



TOMATES _____ (0,25€/unidad)

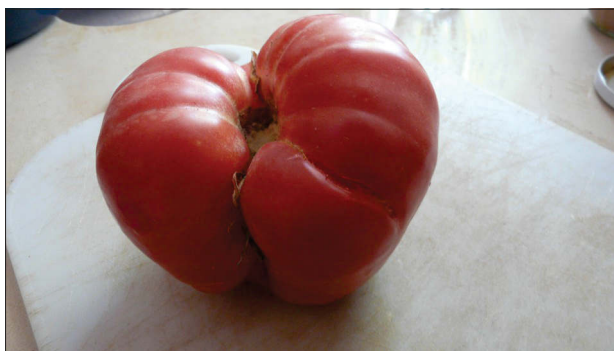
Gran tamaño (por lo que tardan algo más en madurar, cosecha más tardía)

- * **Tomate Rosa** → Frutos de gran tamaño (alrededor de 6 u 7 tomates de más de 1 kg), siendo el resto de tamaño medio, pero igualmente sabrosos. Posee un bonito tono rosado, de ahí su nombre común. Su forma es ligeramente aplastada por el centro y alargada, normalmente muestra en la parte inferior una rasgadura que lo recorre de lado a lado. Tienen un suave y dulce sabor, y una jugosa pulpa con abundante jugo. Estos tomates son excelentes para usar en picadillos, ensaladas, gazpachos y conservas. El exceso de caldo producido en la elaboración de conservas puede aprovecharse para hacer unas deliciosas



sopas. Hay que tener en cuenta que su piel resulta muy delicada, por lo que una vez cosechados se han de almacenar con cuidado y no tardar mucho en consumirlos. Requiere de un buen encañado debido a su robusto porte y el peso de los frutos. Con este cultivo puede prolongar la temporada de cosecha desde julio a noviembre si las plantas se encuentran en buenas condiciones. La siembra en las huertas se extiende desde abril a mayo. Se recomienda su cultivo siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.

- * **Tomate Rojo Gordo** → Es una variedad similar a la anterior en el tamaño de los frutos obtenidos y la productividad de la planta. En este caso, y como su nombre hace intuir, se trata de tomates que tienen una bonita tonalidad rojiza. Puede presentar diversas formas delimitadas por sus marcadas concavidades, por lo que es una variedad de tomates muy heterogéneos. Su sabor es intenso y dulce, también con abundante pulpa y zumo. Resultan idóneos para la elaboración de gazpachos (es su uso principal), picadillos, ensaladas, potajes y conservas. La conservación de estos



tomates una vez recolectados, es mejor realizarla en nevera y cuidando que el peso de unos sobre otros no los estropee. Requiere de un buen encañado debido a su robusto porte y el peso de sus frutos. La siembra en las huertas se extiende desde abril a mayo. Se recomienda su cultivo siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.

* **Tomate Corazón de Toro** → Se trata de un excelente tomate, de gran



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

tamaño grande, por lo que también que se recomienda encañar. Si el tiempo acompaña y las plantas están sanas puede prolongar la temporada de cosecha, que se extenderá de julio a noviembre. Su siembra abarca desde abril a mayo. Se recomienda cultivarlas siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas

* **Tomate Castellano** → Tomates con una mezcla de color rosado - rojizo con

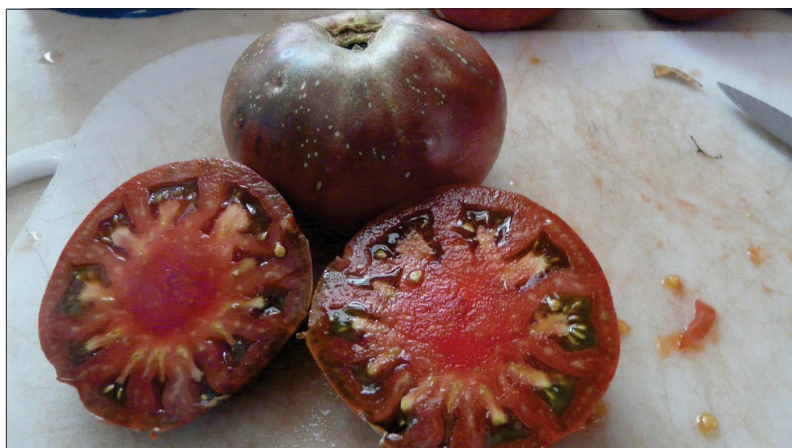


pequeñas pinceladas más claras en la parte superior del mismo. Los frutos son de tamaño medio – grande y con forma redondeada, ligeramente achatada por la parte superior. Tienen un sabor más suave que las variedades anteriores, bastante pulpa y jugo no excesivo. Muy utilizados para consumir en fresco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

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

Tamaño medio (variedades más tempranas)

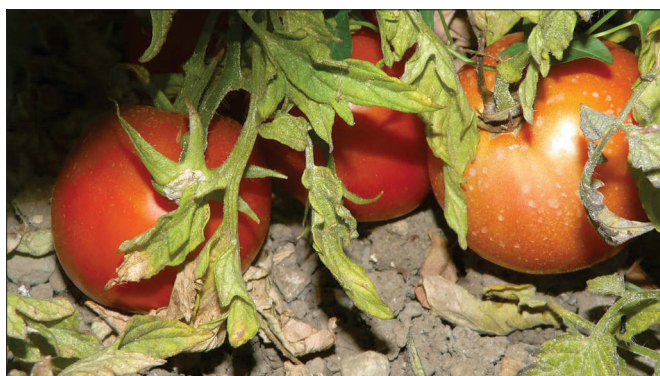
* **Tomate Pata Negra** → Tomate de tamaño medio - grande e increíble textura:



cortado en rodajas finas y presentado en plato se asemeja a un buen embutido que asombrará a todos/as los/as comensales. Tiene un sabor dulce y una coloración oscura, tanto de piel como de pulpa. Posee el centro algo más duro que otras variedades. La durabilidad una vez cosechado es mayor que la de las variedades grandes. Como los tomates son de tamaño inferior a los

casos anteriores, combinándolos en la huerta se alargará el periodo de tomates en nuestras cocinas. Recomendable el encañado de las plantas para mejor manipulación y cosecha de los frutos. Su siembra abarca desde abril a mayo. Se recomienda cultivarlas siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm.

* **Tomate Arenensis** → En este caso se trata de una tomatara de porte y frutos de



tamaño mediano (si tu idea es cultivar en macetas, esta puede ser una buena opción). Este tomate suele presentar una bonita forma redondeada. Como se puede apreciar en la imagen, tienen un color rojo - anaranjado. Su sabor es dulce y su jugo no es excesivo, lo que los hace idóneos para conservas y para ensaladas. Lo más destacable de estos tomates es que una vez cosechados aguantan muy bien a temperatura ambiente y se pueden transportar sin

problemas. Es una variedad productiva y más temprana que las anteriores, por lo que resulta práctico combinarlas en la huerta para aumentar el periodo de cosecha. Al ser una planta de porte medio, no requiere de encañado, pudiéndose cultivar en lomos amplios y con acolchado de paja. Siembra desde finales de abril a mayo, y recolección de los frutos desde julio a noviembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 50 cm entre plantas.

Tamaño pequeño (variedades más tempranas)

* **Tomate Pera** → Variedad de tomates medianos - pequeños nacidos en racimo y de



coloración rojiza . anaranjada. Presentan una peculiar forma alargada y poco jugo, peculiaridad que los convierte en idóneos para su posterior secado. El uso de tomates secos en la cocina es una delicia que dará un toque especial a numerosos platos de pasta, arroces y ensaladas, ¡incluso patés! Como el caso anterior, son plantas de pequeño tamaño que pueden resultar una buena elección para maceto – huerto si es tu caso. Al ser de porte pequeño-mediano, no requiere de encañado, pudiéndose tumbar sobre un buen acolchado de paja y/o en amplios lomos de tierra. Es una variedad muy productiva y rústica, por lo que resulta muy buena idea combinarlos en la huerta con variedades de mayor tamaño para ampliar la temporada de cosecha. La siembra se

realiza durante los meses de abril a junio, siendo la recolección de los frutos desde julio a noviembre si las plantas permanecen sanas. Cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 50 cm entre plantas.

* **Tomate Cerecilla** → Variedad muy similar al “Cherry”, pero mucho más dulce al



paladar y de piel más blanda. Cabe destacar que en varias catas de tomates de pequeño tamaño ha sido la preferida por el jurado. Tanto la piel como la pulpa poseen un color amarillo pálido, recordando en su forma y color a granos de uva. También es una variedad que requiere de encañado, pues, aunque no sea de excesivo follaje ni mucho peso, sí puede alcanzar una altura considerable. Por otro lado, cabe destacar que son plantas resistentes a plagas y duraderas,

siendo seguramente las primeras y últimas en producir dentro de la huerta si permanecen sanas. La siembra se realiza durante los meses de abril a junio, siendo la recolección de los frutos desde julio a noviembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 50 cm entre plantas.

PIMIENTOS (0,25€/unidad)

Pimientos de freír



* **Pimiento Cuerno de Toro** → Esta variedad de pimientos proporciona frutos de gran tamaño que se asemejan, como su nombre indica, al cuerno de un toro. Tienen un sabor delicioso, utilizándose en la cocina principalmente fritos, para condimentar, o rellenos de carne y/o verdura. Pueden consumirse verdes, o con su ciclo de maduración completo, adquiriendo la coloración rojiza típica de la mayoría de los pimientos. La planta es de porte mediano, pero seguramente se necesite entutorar ciertas ramas para evitar que se quiebren por el peso de los frutos. Su cultivo en la huerta se puede extender desde el mes de abril a junio, y la temporada de cosecha de los frutos desde junio a noviembre. Requiere de un marco de plantación de aproximadamente 80 cm entre líneas y 50 cm entre plantas.



* **Pimiento Miguelín** → En este caso, el tamaño de los frutos es intermedio, siendo muy similar en forma y usos al “pimiento italiano”. La planta tiene un porte parecido en altura al Cuerno de Toro, pero de ramas más cortas y menos frondosas. Puede ser una opción para plantar en maceta si se cuenta con un recipiente medio profundo para que las raíces se puedan desarrollar sin problemas. También se trata de una variedad utilizada principalmente para freír, tanto en verde, como en rojo, cuando ya ha madurado del todo en la planta, momento en el cual su sabor se endulza. La piel es más blanda y suave que la variedad anterior. La fecha de cultivo va desde el mes de abril a junio, y la recolección de los frutos puede prolongarse, si las plantas están sanas, desde junio a noviembre. Requiere de un marco de planta de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.

* **Pimiento Pajarito de la Huerta** → Como ya sabéis, esta es una de



nuestras variedades tradicionales “estrella”. Destaca porque los frutos crecen en la planta hacia arriba, como se puede apreciar en la imagen. De ahí recibe su nombre, pues parecen pajarillos posados en las matas. Es una planta de porte y frutos de tamaño medio y bastante productiva. Si estás pensando en cultivar en maceta, el Pajarito sería la mejor opción. En la cocina son usados principalmente para freír, en

abundante aceite y con un poquito de sal, siendo preferible coger los de pequeño tamaño, momento en el que son más sabrosos (como los “pimientos del padrón”). También maduros, cuando su coloración se vuelve rojiza, se utilizan asados. La piel es ligeramente más dura que otras variedades de pimientos, lo que les da su peculiar sabor. El cultivo se extiende de abril a junio, y la recolección de los frutos de junio a noviembre. Requiere un marco de siembra de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.

Pimientos de asar



* **Pimiento Hocico de Buey**

Se trata de una variedad de pimientos con el interior dividido en cuatro cavidades principales, y cuya terminación es en forma redondeada, otorgándole así una peculiar similitud al hocico de un buey. Tienen la piel fina y abundante pulpa, lo que hace que sean utilizados principalmente asados, rellenos de carne y/o verduras. Suelen ser cocinados normalmente en su mayor estado de madurez, cuando ya se han puesto de color rojo, momento en el cual su sabor es más intenso. La planta es de porte mediano, pero los frutos obtenidos son bastante grandes, y fácilmente será necesario encañar alguna de las ramas para evitar que se tronchen por el peso de los pimientos obtenidos. La temporada de cultivo en huertas va desde abril a junio y la recolección de los frutos desde junio a noviembre. Como en los casos anteriores, requieren de un marco de siembra de

unos 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.



* **Pimiento de Asar de Pico**

Deliciosa variedad de pimiento de asar con forma similar a la anterior, pues también tiene el cuerpo dividido en cuatro cascós, pero esta vez con terminación en pico. Tiene la piel fina y una pulpa muy gruesa y carnosa, haciendo que sean ideales para cocinar asados, tanto en verde, como en rojo. La planta es de porte mediano y follaje frondoso, y al igual que los pimientos de Hocico de Buey, ciertas ramas necesitarán del encañado para evitar que se partan por el peso de los frutos obtenidos. El trasplante de las plántulas a las huertas será desde abril a junio, y la recolección de los frutos puede extenderse desde junio a noviembre si el tiempo acompaña y las matas permanecen sanas. Su marco de plantación será de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.

BERENJENAS (0,25€/unidad)



* **Berenjena Blanca** → Como se puede apreciar en la foto, su mayor peculiaridad es que los frutos son de un hermoso y limpio color blanco, con forma redondeada, cual huevo de avestruz. La planta es de tamaño medio, por lo que sería la variedad recomendada para plantar en macetas. Tiene la piel ligeramente más dura que el resto de variedades, pero su pulpa es mucho más tierna y dulce. Esta última característica hace que sean utilizadas principalmente a la plancha, aunque fritas y rebozadas también resultan deliciosas. Hay que tener en cuenta que estas berenjenas no aguantan demasiado una vez han sido cosechadas, por lo que se recomienda su consumo el mismo día o pocos después de la recolección. El cultivo va desde abril a junio y la temporada de cosecha se puede extender, si las condiciones acompañan, desde junio a noviembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de 100 cm entre líneas y 70 cm entre plantas.

* **Berenjena Morcillera** → Su fruto es de un intenso color morado oscuro y de



forma alargada, atributos que le dan su nombre. Esta planta es una variedad de porte grande, con un profundo sistema radicular. Tiene la piel bastante fina, lo que la hace ideal para utilizar tanto frita como asada, otorgando un peculiar toque de sabor a todos aquellos platos en los que la utilizemos. Son bastante duraderas una vez se han recolectado guardadas a temperatura ambiente. La

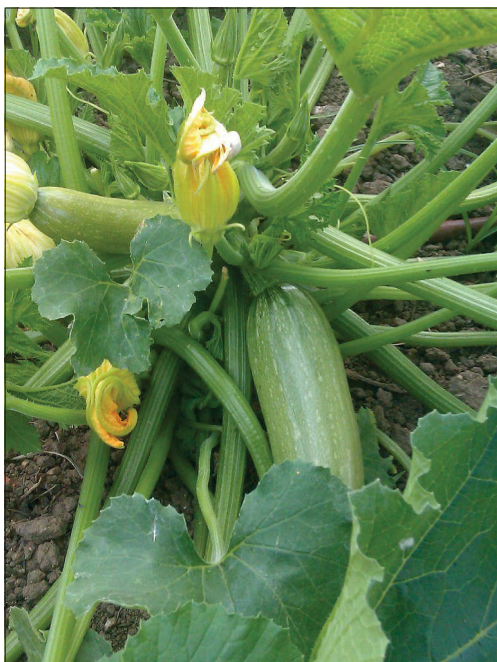
fecha para su cultivo se alarga desde abril a junio, y la recolección de los frutos desde junio a noviembre. Seguir un marco de plantación de 110 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.



* **Berenjena Listada**

Clásica berenjena de color morado claro, con pequeñas vetas en tono blanquecino que la recorren desde arriba hacia abajo. Esta variedad también es de porte grande, pudiendo necesitar en algunos casos de encañado de las ramas par evitar que se partan. Como la Berenjena morcillera, son bastante duraderas una vez se han recolectado, pudiéndose almacenar durante un tiempo sin problemas a temperatura ambiente. Resultan excelentes para cocinar tanto asadas como fritas, otorgando un rico sabor en los platos en los que se utilicen. Su cultivo puede extenderse desde abril a junio. El comienzo de la recolección de los frutos desde junio a noviembre. Plantar siguiendo un marco de siembra de alrededor de 110 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.

CALABACINES (0,3€/unidad)



*** Calabacín Blanco**

Esta planta es de porte grande, desarrollando una forma ovalada al crecer, y abriéndose hacia los lados sacando diferentes rastras. El color de sus frutos es de una tonalidad verde clara. La piel es muy blanda y su pulpa más tierna que la de otras variedades. Resultan deliciosos para comer crudos cuando son de pequeño tamaño rallados en ensalada. Pueden utilizarse tanto fritos como asados. Son plantas muy productivas, por lo que hay que ir recogiendo los calabacines cada dos o tres días para que no se hagan demasiado grandes. Pero, si alguno crece mucho, son perfectos para utilizar en cremas. Cultivar desde marzo a mayo, pudiendo comenzar su recolección de junio a octubre. Colocar en la huerta siguiendo un marco de plantación de unos 100 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.

*** Calabacín Verde** → Esta variedad es muy similar en porte, tamaño y



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

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

* **Calabacín Listado** → Variedad de frutos más finos que las dos descritas



previamente, pero de planta igual en requerimientos y tamaño. El sabor es más suave y la durabilidad de los frutos una vez cosechados menor. De nuevo se recomienda la recolección de los calabacines cada dos o tres días para evitar que crezcan demasiado. Puede utilizarse cocinado asado, frito o la plancha, ofreciendo un suave toque de sabor a los platos en los que se utilice. Plantar de marzo a mayo y la producción de frutos, si las condiciones acompañan, desde junio a octubre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de unos 100 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.

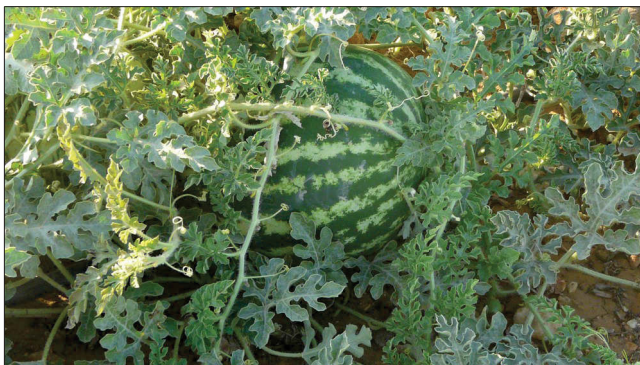
SANDÍAS _____ (0,3€/unidad)

* **Sandía Negra Redonda**



Variedad rastrera que se expande ocupando bastante terreno de la huerta. Los frutos son de forma redondeada, con la piel verde oscura y lisa, generalmente de gran tamaño. La pulpa es de color rosa intenso, con pepitas negras de diámetro grande. Presenta bastante jugo y un sabor delicioso. El cultivo va desde el mes de abril a mayo. La recolección de los frutos podrá extenderse desde junio a septiembre. Se recomienda cultivar siguiendo un marco de plantación de 120 cm entre líneas y 120 cm entre plantas aproximadamente.

* **Sandía Rayada Redonda** → Planta rastrera con frutos redondos de gran



tamaño que presentan la piel lisa y rallada en tonos verdes claros y oscuros, como se puede apreciar en la imagen. Su interior es rosa claro, presentando las pepitas de color negro y tamaño grande. Dulce e intenso de sabor, con bastante jugo. Plantar en las huertas durante los meses de marzo a junio, para poder recoger los frutos entre agosto y septiembre. Cultivar siguiendo una distancia entre plantas y líneas de unos 120 cm aproximadamente.

MELONES _____ (0,3€/unidad)

* **Melón Blanco de Alcalá** → Variedad rastrera, que necesita de espacio en la huerta para extenderse sin problemas. Esta planta ofrece melones de tamaño medio, muy dulces, que presentan la piel blanca - ceniza y algo rugosa, siendo el interior amarillo pálido. La forma del fruto es elíptica y alargada. La siembra de los plantones en la huerta irá comprendido entre los meses de abril (para cultivo en secano) a mayo o junio (si es en regadío). La recolección de los melones, desde agosto al mes de septiembre. El marco de siembra será de unos 120 cm entre líneas y plantas.



recolección de los melones, desde agosto al mes de septiembre. El marco de siembra será de unos 120 cm entre líneas y plantas.



* **Melón Amarillo** → Variedad de verano, por lo que el consumo de los frutos debe ser poco tiempo después de la recolecta. La piel es de color amarillo intenso y con tacto rugoso. De sabor muy dulce y un intenso aroma. El interior también es amarillento y posee abundante jugo. Los frutos obtenidos son de tamaño medianos a grandes. Es recomendable cultivar a partir del mes de abril, si se trata de una huerta de secano, o mayo-junio, si es de regadío. La recolección de los melones comenzará a partir de agosto hasta octubre. Plantar siguiendo un marco de siembra de alrededor de 120 cm entre líneas y plantas.

* **Melón Bordao** → Planta rastrera con frutos similares en forma y sabor al "Piel de Sapo", pero con tonos de piel más oscura y trazas que lo recorren de arriba a abajo como si estuviera bordado, de ahí su nombre. La pulpa del fruto es verde claro, tornándose más naranja al madurar. Su sabor es muy dulce, y son invernizos, por lo que se pueden almacenar para consumir lentamente una vez cosechados. Cultivar a partir del mes de abril, si se trata de una huerta de secano, o mayo-junio, si es de regadío. La recolección de los melones comenzará a partir de agosto hasta septiembre. Plantar siguiendo un marco de siembra de unos 120 cm entre líneas y plantas.



PEPINOS (0,3€/unidad)

* **Pepino de los molinos**

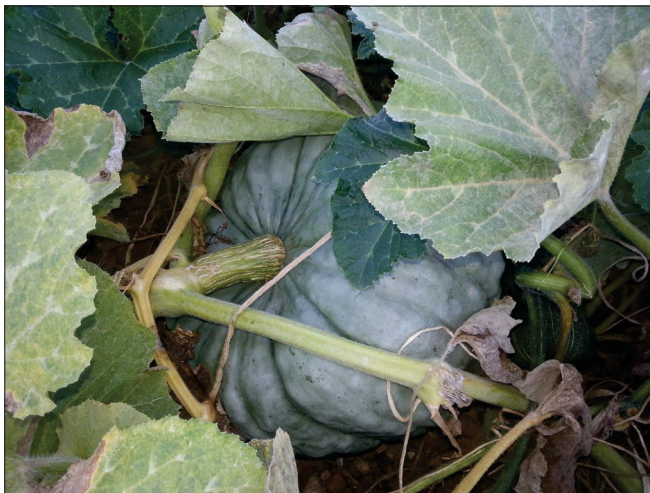


Lo más destacable de esta variedad es su inmejorable sabor a pepino. Posee unas pequeñas espinas en la piel, que pierde una vez es cosechado. Es muy productivo pero hay que saber que si aumenta el calor considerablemente desciende su rendimiento. Se deben comer relativamente jóvenes para evitar la formación de semillas duras en su interior. Son ideales para ensaladas y gazpachos, dejando ese particular sabor que los caracteriza. De color verde intenso con toques amarillos en ambos extremos. Es bastante duradero conservado en frío después de su colecta. La planta es rastrera con tendencia a la expansión, pudiéndose cultivar tanto en suelo como en enredadera si se dispone de poco espacio. Trasplante de marzo a junio. Cosecha desde junio a septiembre. Se recomienda un marco de

plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 100 cm entre plantas.

CALABAZAS (0,3€/unidad)

* **Calabaza Roteña** → Variedad que tiende a formar largas rastras extendiéndose



por buena parte del huerto. Sus frutos son de gran tamaño, con la piel muy gruesa y arrugada, de color verde – cenizo claro. La tonalidad de la pulpa es de un naranja pálido. En gastronomía tradicional se ha utilizado principalmente para la elaboración de guisos y potajes, que cambian considerablemente su sabor con este ingrediente. También se puede utilizar frita cortada fina. Su cultivo se extiende desde el mes de marzo a mayo; y la recolección, cuando los frutos estén desarrollados y la mata seca, que puede ser desde agosto a octubre. Se recomienda cultivar siguiendo un marco

de plantación de unos 120 cm entre líneas y plantas.



* **Calabaza Amarilla**

Mata de porte rastrero con frutos de tamaño medio - grande y sabor realmente delicioso, ideales para todo tipo de platos. Presenta una piel intermedia, sin llegar a ser muy gruesa, lisa y de color amarillo – verdoso, normalmente claro (aunque pueden ser algo heterogéneos y adquirir tonos más oscuros). La carne de su interior presenta una coloración amarillenta, de ahí su nombre. La durabilidad de los frutos una vez cosechados es bastante larga. El cultivo de los plantones se extiende de marzo a mayo, y la recolección cuando el fruto esté desarrollado y la

mata seca, que puede ser de agosto a octubre. Se recomienda cultivar siguiendo un marco de plantación de 120 cm entre líneas y plantas.

* **Calabaza Estrella** → Al contrario que la mayoría de las calabazas, esta variedad



no tiende a formar rastras ni se extiende ocupando mucho terreno en la huerta, sino que adquiere una forma redondeada, como un “pompón”. Dará lugar a frutos con dos formatos diferentes, uno será el que aparece en la imagen, como una estrella, y el otro, con apariencia de lágrima o pera grande. La primera de ellas suele ser usada para asar rellena de carne y/o verduras, también puede utilizarse cruda en ensaladas en pequeñas rodajas o rallada. La segunda, más para cremas y potajes, siendo en ambos casos una delicia para el paladar, pues su sabor es muy suave y la carne muy tierna. Presenta una coloración

blanquecina, tanto de la piel como en la pulpa. Su cultivo puede darse desde marzo a junio, comenzando con la recogida de los frutos de agosto a septiembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de 100 cm entre líneas y plantas.



* **Calabaza Cacahuete** → Fruto de piel lisa, color marrón claro con pequeños toques en verde. La pulpa se caracteriza por presentar un tono naranja intenso muy peculiar. Las calabazas que obtendremos podrán tener la forma de cacahuete o ligeramente redondeada. Es una variedad muy fina, que se caracteriza por su escasa acidez. Empleada principalmente para la elaboración de cremas, sopas y purés. Cultivo desde marzo a mayo. Recolecta cuando el fruto

esté desarrollado y la mata seca, que puede ser de agosto a octubre. Se recomienda cultivar siguiendo un marco de plantación de 120 cm entre líneas y 120 cm entre plantas.

LECHUGAS (0,1€/unidad)



* **Lechuga Malagueña** → Variedad de hojas gruesas, anchas, rugosas y crujientes. Presentan un color verde claro y ligeras pinceladas rojizas en los extremos. Suele formar un pequeño cogollo central. Su sabor es más suave que las dos variedades que siguen a continuación, por lo que resulta idónea para combinarlas. Cultivo desde el mes de marzo a abril. Su recolección será cuando alcance el tamaño deseado para el consumo. Se recomienda cultivar en un marco de plantación de 40 cm entre líneas y 30 entre plantas.

* **Lechuga Hoja de Roble** → Lechuga de peculiares hojas de forma alargada y fina, con bordes aserrados, cualidad que le otorga un parecido a las hojas del árbol que le da su nombre. Estas hojas tienen una coloración rojiza conforme se extienden hacia los bordes externos, y verdes claros hacia el centro. No forman cogollo. Su sabor es ligeramente amargo. Pueden recolectarse las piezas completas cuando hayan alcanzado el tamaño deseado, o ir seleccionando las hojas exteriores para el consumo diario, dejando que la lechuga continúe creciendo. Cultivar desde marzo a abril, y dejando una distancia de 30 cm entre plantas y 40 cm entre líneas.



* **Maravilla de Verano**

Típica variedad veraniega de lechugas, ya que resiste bien las altas temperaturas. Tiene las hojas redondeadas y anchas, de color verde oscuro con algunas pinceladas en morado o rojo por los bordes. Los extremos son rizados, con la superficie rugosa y una textura crujiente al masticar. En el centro forma un pequeño cogollo redondo y aplanado. Se caracteriza por un ligero sabor amargo. La siembra puede ir desde marzo a abril, manteniendo un marco de plantación de unos 30 cm entre plantas y otros 40 entre líneas.



Nota sobre las lechugas: variedad ecológica convencional de vivero

CEBOLLAS (0,08€/unidad)



*** Cebolla Valenciana**

Variedad picante y duradera. Puede ser utilizada en cocina tanto para guisar como para freír, condimentando todas aquellas comidas en las que se utilice y añadiendo ese delicioso sabor que la caracteriza. Aguanta bien almacenada en lugares frescos y secos durante todo el invierno, pues una vez cogida se mantiene en buen estado, a diferencia de otras cebollas más tiernas. Su siembra puede llevarse a cabo desde el mes de enero a mayo. Para su recolección, hay que observar que las hojas estén bien secas.

Se recomiendan cultivar siguiendo un marco de plantación de 30 entre líneas y 10 cm entre plantas.

Nota sobre las cebollas: variedad ecológica convencional de vivero

PUERROS (0,08€/unidad)



*** Puerro grueso de Carentan**

Tierna variedad de puerro de verano que en nuestros platos dará un delicioso sabor y aroma. Muy utilizado para sopas, guisos y revueltos o tortillas. Para conseguir que la mayor parte del tallo siga blanquecina y tierna, hay que ir aporcándolo conforme vaya creciendo (colocar tierra sobre el tallo, sobre todo a partir del mes previo a su recolección). Su siembra puede llevarse a cabo desde el mes de enero a mayo. La recolección suele ser entre los 5 y 6 meses posteriores a la siembra, hay que observar que haya alcanzado el tamaño deseado y recogerlos escalonadamente, seleccionando los de mayor diámetro siempre primero. Se recomiendan cultivar siguiendo un marco de plantación de 30 entre líneas y 15 cm entre plantas.

Nota sobre los puerros: variedad ecológica convencional de

OFERTADAS EN SEMILLAS DENTRO DEL CATÁLOGO:

JUDÍAS (2€/sobre)

* **Habichuela Caobeña** → Es una variedad de habichuelas de verdeo, es decir,



que hay que comerlas relativamente jóvenes para evitar que las semillas se endurezcan en su interior y aparezcan hebras en la vaina. La planta es de mata alta y presenta un follaje muy frondoso, por lo que requiere de un

robusto encañado que aguante su peso. Puede llegar a ser muy productiva, llegando a dar una segunda cosecha si el tiempo acompaña y se puede realizar su cultivo temprano. En este sentido, una vez la planta se ha secado, o haya reducido considerablemente su

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



* **Habichuela Negra de los Apeadillos**

Variedad de habichuela de mata alta y consumo en fresco. Como las anteriores, son una especie bastante productiva y densas en follaje, por lo que requieren de un buen y alto encañado que las sujete. Resultan más tiernas que las anteriores, no desarrollando tanta hebra en la vaina, y el fruto es más fino. El cultivo de esta judía va desde marzo a

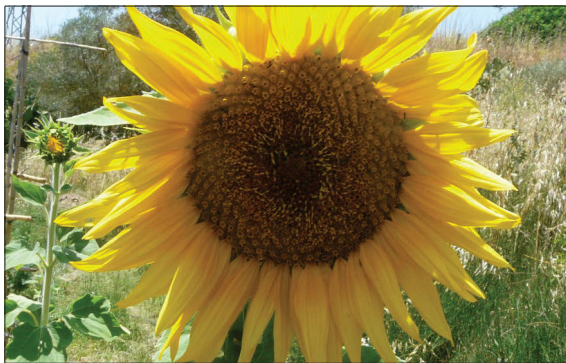
agosto, colocando unas 3 o 4 semillas por hoyo en el lugar donde se coloque la caña para que vayan enredándose al crecer. Su recolección se extiende desde junio a octubre si el tiempo acompaña. El marco de plantación es de aproximadamente 60 cm entre líneas y plantas.



* **Habichuelas “De a metro”**

Planta de mata alta y verdeo, muy productiva. El detalle a destacar de estas judías es su longitud: son de largo tamaño, llegando a alcanzar alrededor de 40 cm. Son las que tienen el sabor más tierno y suave de las 3 variedades descritas y apenas desarrollan hebras en los filos de las vainas, aunque también son las menos duraderas, deben consumirse como mucho a los 3 o 4 días de su cosecha y conservar en frigorífico. El cultivo de esta judía va desde marzo a agosto en siembra directa, y su recolección desde junio a octubre. El marco de plantación es de aproximadamente 60 cm entre líneas y plantas.

FLORES ESTRATEGAS PARA LA HUERTA (2€/sobre)



* **Girasol de Líbeda** → Planta estrategia muy polinizadora y melífera que asegurará un aumento de la productividad de la huerta gracias a su gran atractivo para los insectos. Puede servir de barrera natural corta vientos o separadora de variedades para evitar hibridaciones. También son atrayentes de los áfidos, por lo que éstos se mantendrán lejos de otras plantas. Siembra directa de abril a junio siguiendo un marco de plantación de unos 40 cm entre líneas y plantas.



* **Caléndula** → Variedad estrategia, gran polinizadora y melífera. Cuenta con numerosas virtudes de las que cabe destacar: insecticida y repelente natural, también planta trampa para caracoles. Sirve como abono verde, mejora la estructura del suelo y tiene grandes propiedades medicinales y cosméticas. Además, de las flores presentadas en este catálogo, es la única perenne que resiste los fríos del invierno, produciendo floración durante casi todo el año. Siembra directa o en semillero con trasplante de febrero a mayo siguiendo un marco de plantación de 40 cm entre plantas y 50 cm entre líneas.



* **Tagete** → Para esta flor existen dos formatos, pudiendo elegir entre la variedad de mata alta (alrededor de 60 cm) o la de mata baja (unos 40 cm). Planta estratega, polinizadora y aleopática, pues exuda por sus raíces sustancias que evitan ataques de nematodos (gusanos) que afectan a las solanáceas (pimientos, berenjenas y tomates), por lo que resulta ideal para sembrarlas cerca. También actúa como repelente de pulgones, mosca blanca y hormigas; y puede utilizarse como biofumigante. Es inhibidora de ciertas malezas, y no necesita de cuidados especiales.

Acumula fósforo, por lo que es bueno dejarla compostar en el mismo sitio en el que muera al finalizar la época de calor, o mezclarla en el compostero para incorporarla después en la tierra. Siembra directa o en semillero con trasplante de febrero a mayo. Para la variedad grande seguir un marco de plantación de 50 cm entre líneas y plantas, para la pequeña se reduce a 40 cm.

* **Cosmos morado/blanco**



→ Planta ornamental muy polinizadora. Su importancia radica en su atractivo para avispa, sírfidos y crisopas. Las abundantes flores que producen son parecidas a las margaritas. Son plantas que no requieren de muchos cuidados ni suelos ricos, por lo que resultan ideales para colocar en cualquier rincón. Se mantienen todo el verano en flor, incluso con altas temperaturas y poca humedad. Son de porte alto, llegando a alcanzar unos 70 cm de altura. Siembra directa o en semillero previo con trasplante siguiendo un marco de de unos 70 cm entre líneas y plantas.



* **Zinnia o Rosa Mística**

Planta ornamental con llamativas y duraderas flores. Están rodeadas siempre de insectos, especialmente sírfidos y avispa. Sembradas junto a tomateras y albahacas crean asociaciones difícilmente igualables. Buena polinizadora y melífera. Destacar que una vez recolectada la flor puede conservar su color por más de un mes, son muy apreciadas por las floristerías. Siembra previa en semillero de febrero a abril y

posterior trasplante siguiendo un marco de plantación de 40 cm entre líneas y plantas.

ALIMENTACIÓN PARA EL GANADO (2€/sobre)



* **Maíz Blanco** → Variedad de maíz con coloración blanca y granos gruesos y aplanados. Las mazorcas suelen ser de tamaño grande, obteniendo unas 2 buenas panochas por cada mata sembrada. La planta puede alcanzar hasta los dos metros de altura en un suelo bien alimentado. Esta variedad es utilizada para alimentación animal, sobre todo para gallináceas. Siembra directa en terreno de abril a julio, dependiendo de los fríos del lugar, y mantener un marco de plantación de unos 30 cm entre líneas y 15 entre plantas.



* **Maíz Colorao** → Variedad de maíz con una preciosa tonalidad roja y granos redondos. Como en el caso anterior, las mazorcas suelen ser de tamaño grande, obteniendo unas 2 por mata. Las plantas también llegan a alcanzar los dos metros de altura si se prepara bien la tierra antes de la siembra. Esta variedad es utilizada para alimentación animal, principalmente gallinas. Siembra directa en

terreno de abril a julio, dependiendo de los fríos del lugar, y mantener un marco de plantación de unos 30 cm entre líneas y 15 entre plantas.



* **Zahina Roja** → Variedad muy productiva similar en porte y requerimientos al maíz. Siembra directa, que si se realiza temprano (abril), puede dar incluso una segunda cosecha: una vez cortada la espiga es capaz de rebrotar para volver a generar de nuevo los racimos de grano. Los granos son utilizados para alimentación animal, sobre todo gallináceas. Debe secarse bien una vez cosechada para su correcto almacenamiento. Siembra directa respetando un marco de plantación de unos 30 cm entre líneas y 10 cm entre plantas.

Nota importante para el/la hortelano/a:

Las abejas son los vectores polinizadores del 85 % de las plantas de polinización entomófila, es decir, realizada a través de los insectos. Una infinidad de hortalizas de nuestro huerto precisan de la polinización de sus flores: tomates, pimientos, berenjenas, sandías, melones, calabacines, pepinos, y un largo etcétera.

!!!La presencia de flores en tu huerta es vital!!!

Esto beneficia los cultivos en calidad y cantidad de producción. Abejas, sírfidos, escarabajos, abejorros... todos son grandes polinizadores y muy importantes en nuestras huertas, por lo que es recomendable añadir en ellas plantas que tengan flores, combinándolas para que perduren durante todo el año.

