

# Recursos genéticos de interés agroecológico en Andalucía





# RECURSOS GENÉTICOS DE INTERÉS AGROECOLÓGICO EN ANDALUCÍA



Recursos genéticos de interés agroecológico en Andalucía

© Edita: Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca  
Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad".

Publica: Secretaría General Técnica. Servicio de Publicaciones y Divulgación.

Autoras/es: Paula López González. Red Andaluza de Semillas.  
Juan Manuel González Gutiérrez. Red Andaluza de Semillas.  
Juan José Soriano Niebla.  
Juan Mariano Lamarillo Naranjo. Universidad de Sevilla

Colaboradoras/es: M<sup>a</sup> Carmen Bravo Rubia. Dirección General de Producción Ecológica - CAP  
Thais Valero Infante. Red Andaluza de Semillas.  
Federico Valera Nieto. INIA.  
Celia Cuadra González-Meneses. INIA.

Colección: Agricultura

Serie: Agricultura Ecológica

Fotos portada: Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad".

ISBN: 978-84-8474-245-6

Dep. Legal: SE-4901-08

Producción: Germán López Servicios Gráficos.

## ÍNDICE

Prólogo.....	7
I. Introducción .....	9
II. Legislación vigente .....	19
III. Conservación de los recursos genéticos de origen andaluz .....	53
IV. El conocimiento campesino sobre recursos genéticos de interés agrícola en Andalucía .....	157
V. Anexo .....	187
VI. Bibliografía .....	347



## PRÓLOGO

La agricultura tradicional ha alimentado a la humanidad con las variedades locales de cultivo. Estas variedades locales se encuentran al borde de la desaparición por la utilización masiva de las modernas variedades genéticamente empobrecidas.

Existen dos buenas razones por la que los agricultores tradicionales andaluces y de otros lugares del mundo han utilizado estas variedades locales de cultivo para el establecimiento de sistemas agrícolas sustentables. Por un lado estas variedades están formadas por individuos diferenciados, constituyendo poblaciones con una importante diversidad genética. La otra razón es que las variedades han sido seleccionadas por los agricultores en función de capacidad para desarrollar cualidades emergentes positivas en conjunción con el resto del entorno.

El mantenimiento de sistemas agrícolas eficaces con una alta tasa de diversidad biológica no sólo tiene sentido en el contexto de la agricultura tradicional, también puede jugar un importante papel en la actualidad, contribuyendo a aumentar la estabilidad de los sistemas agrarios andaluces. Para ello es necesario conocer la disponibilidad de variedades locales que pueden servir de base para los cultivos y rescatar el conocimiento tradicional asociado a estas variedades.

No debemos olvidar, que la capacidad de las variedades locales para desarrollar cualidades emergentes positivas en nuestra tierra es fruto de la labor de mejora realizada por los agricultores andaluces. Los agricultores han trabajado pacientemente, eligiendo tan sólo a las mejor adaptadas al cultivo y a las necesidades de la población. Ambos elementos forman parte de un entorno concreto, el medio rural andaluz y dentro de este a cada localidad con sus particularidades de clima, su tipo de suelos, su historia y su cultura. La supervivencia de las variedades locales está vinculada a la supervivencia del medio rural y viceversa. Cuando la cultura rural muere, las variedades locales sólo permanecen, con suerte, como recursos genéticos en los bancos de semillas.

Si queremos conservar y utilizar estas variedades es importante recordar que la pervivencia de los recursos genéticos locales está ligada a la experimentación e intercambio de variedades. El intercambio es el proceso por el cual los campesinos consiguen la

variabilidad necesaria para poder efectuar la selección. Todas las sociedades campesinas han tenido mecanismos de intercambio y han propiciado el trueque continuo de material vegetal. Es nuestra responsabilidad habilitar espacios para que esta actividad pueda seguir siendo ejercitada por agricultores ecológicos vinculados a la producción local que reclaman la recuperación de las variedades tradicionales.

Red Andaluza de Semillas



## I. INTRODUCCIÓN.

Cuando hablamos de recursos genéticos lo hacemos de un recurso natural (como el agua o el aire) que ha ganado importancia últimamente frente a los recursos tradicionales, por ser una de las bases de la salud ambiental de nuestro planeta y una fuente de seguridad económica y ecológica para las generaciones futuras.

Su interés ha aumentado y está presente en los debates internacionales por su progresiva desaparición. Los recursos genéticos forman parte de la diversidad biológica, conocida como biodiversidad. Es en ésta en la que se basa el sustento que conforma la vida de este planeta (Álvarez, 2000; Souza *et al.*, 2001).

Son los alimentos que comemos, cultivos, frutas, animales, peces, raíces y cortezas, las plantas medicinales que nos curan, los árboles y otras plantas que nos aportan materiales para vestirnos, cobijarnos y numerosos servicios, y los incontables microorganismos en la base de todas las cadenas de vida. Pero la biodiversidad es también cultura, sistemas productivos, relaciones humanas y económicas. Es, en esencia, libertad (Vía Campesina, 2001).

Cuando nos referimos exclusivamente a las plantas, nos estamos refiriendo a los recursos fitogenéticos. También podemos usar otra terminología para definir este material, el germoplasma. Las semillas y el material de reproducción vegetativo (estaquillas, esquejes, etc.) son los instrumentos generados por las plantas para multiplicar la variedad genética de cada especie (genotipo) y expresar sus características, que variarán en función del lugar donde se siembren (fenotipo). El hombre, ha hecho uso de este material de gran diversidad para alimentarse a lo largo de los siglos.

### I.I. Variedades locales y biodiversidad.

Por diversidad biológica se entiende la variabilidad de organismos vivos de cualquier frente, incluidos, entre otras cosas, los ecosistemas terrestres y marinos, los otros ecosistemas acuáticos y los complejos ecológicos de que forman parte. Comprende la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistemas.

Refiriéndonos de nuevo al Reino Vegetal, de entre todas estas especies, sólo unas cuantas han sido interesantes para la alimentación humana, entre 20.000 y 50.000. Sin embargo actualmente tan solo alrededor de 200 pueden considerarse como cultivos importantes desde el punto de vista alimentario, y de estas tan solo 100 son comercializadas internacionalmente. De éstas, solo veinte cultivos representan el 80% de la alimentación mundial, diez de ellos alcanzan el 66%, de los cuales tres (trigo, arroz y maíz) significan por sí solos el 41.5% (FAO, 1996).

Nos referimos a biodiversidad agrícola cuando hablamos de las plantas y animales que han sido domesticados por los seres humanos y los sistemas que junto a ellas conformamos (Souza et al., 2001), y que se diferencia de la biodiversidad silvestre (sistemas que existen sin la intervención, aunque exista utilización, interacción, explotación o destrucción de estos sistemas por la actividad humana) en una serie de características. La biodiversidad agrícola (sólo vegetal) ha sido fruto de una continua y deliberada selección y mejora por parte de los hombres y mujeres de todas las culturas desde el principio de la agricultura. Esta selección ha generado un sinfín de tipos distintos dentro de cada especie vegetal utilizada para el cultivo, son las llamadas variedades.

Por centro de origen se entiende una zona geográfica donde una especie vegetal, domesticada o silvestre adquirió por primera vez sus propiedades distintivas. En tiempos más recientes, los fitomejoradores han aprovechado esta diversidad, fruto del trabajo de muchas generaciones de campesinos, para mejorar o crear nuevas variedades. La diversidad agrícola que se está manteniendo en nuestros campos, es cada vez más dependiente del ser humano, porque si bien todas las variedades agrícolas son fruto de una selección dirigida, las variedades modernas (fundamentalmente los híbridos y las nuevas variedades surgidas de la biotecnología) no son viables sin un control exhaustivo por parte del hombre. Sin embargo, a diferencia de las variedades modernas, las variedades tradicionales llevan intrínseco un valor mucho mayor, vinculado al conocimiento de los campesinos que las seleccionan y utilizan y al lugar donde se comenzaron a obtener.

En definitiva, los recursos fitogenéticos juegan un papel fundamental ya que, entre muchas de sus características, su variabilidad genética (Hernández, 2000):

- a) es la base del desarrollo de variedades mejoradas que aseguren cantidades estables y suficientes de alimentos,
- b) es la fuente de nuevas opciones de cultivos y de resistencia a factores adversos,
- c) ayuda a mantener el equilibrio de agroecosistema basándose en la selección o reintroducción de especies apropiadas,
- d) es un elemento importante para la agricultura sostenible,
- e) es un elemento estratégico en tratados de intercambio entre países,
- f) en ocasiones es la opción segura para ampliar la frontera agrícola,

- g) es un legado de seguridad para la alimentación y bienestar de las generaciones futuras.

A lo largo de la historia, los recursos fitogenéticos han contribuido a la estabilidad de los agroecosistemas y han proporcionado una materia prima fundamental para la moderna mejora científica de los cultivos. Ahora siguen constituyendo la base de la evolución como un recurso que permite a los cultivos adaptarse a una infinidad de medios, conseguir nuevas aplicaciones y responder a los nuevos factores adversos que surjan en el próximo siglo

Se pueden definir las variedades locales como poblaciones diferenciadas, tanto geográfica como ecológicamente, que son visiblemente diferentes en su composición genética de las demás poblaciones y dentro de ellas, y que son producto de una selección por parte de los agricultores, resultado de los cambios para la adaptación, y de constantes experimentos e intercambios.

Las características principales de las variedades locales son:

- Ubicación geográfica determinada, más o menos extensa en función de su uso.
- Heterogeneidad de fenotipos (expresión física de sus características).
- Selección local por parte de los agricultores.

## **I.2. Erosión genética.**

En la actualidad nos enfrentamos a enormes presiones que pretenden imponer la uniformidad en vez de la diversidad, uniformidad tanto biológica como cultural (referida ésta al saber colectivo de la humanidad sobre la biodiversidad, su utilización y su gestión), produciéndose un proceso de pérdida de biodiversidad en el caso de la pérdida de especies (Álvarez, 2000).

Esta pérdida de biodiversidad es conocida como erosión genética y se puede definir como el proceso de pérdida de la variabilidad genética, y afecta tanto a animales terrestres y acuáticos como a vegetales y a pequeños microorganismos.

Aunque en España no hay cifras ni estudios concretos al respecto, los datos que se estiman aparecen reflejados en el Informe Nacional para la Conferencia Técnica Internacional de la FAO (Leipzig, 1996) sobre los Recursos Fitogenéticos elaborado por el INIA en 1995, y en el que se llegó a las siguientes conclusiones:

- En cereales de invierno (trigo, cebada, avena y centeno) prácticamente el 100% de las variedades locales han sido sustituidas por otras mejoradas, excepto en el caso del centeno, cultivo en retroceso aunque presente aún en pequeñas explotaciones del norte de la Península, de carácter montañoso.

- En los cereales de primavera (maíz, sorgo y arroz), la situación es igualmente precaria. Aunque se pueden encontrar algunas variedades locales de maíz en la zona norte y de sorgo en el Valle del Ebro, en explotaciones comerciales han sido sustituidas al 100% por variedades mejoradas (híbridos).
- En leguminosas se utiliza un alto porcentaje de variedades locales, tanto para consumo humano como animal, aunque vistos en su conjunto, estos cultivos también están en regresión en nuestro país.
- En cultivos extensivos industriales (girasol, algodón, remolacha, etc.) la práctica totalidad de las variedades son mejoradas.
- En hortícolas, existen por un lado los cultivares mejorados y normalmente comercializados por transnacionales destinadas a los mercados interiores y de exportación, con algunas excepciones de variedades locales de alta calidad muy apreciadas en mercados interiores. Y por otro lado, las hortícolas que se cultivan en pequeños huertos (sistemas en claro retroceso) suelen ser en una gran proporción variedades tradicionales destinadas al autoconsumo.
- Las especies forrajeras y pratenses son en su mayoría material mejorado normalmente a partir de variedades autóctonas, exceptuando la alfalfa y la veza en las que predomina el uso de variedades tradicionales.
- En frutales podemos diferenciar varios casos. En la vid para vinificación, se suelen usar cultivares antiguos, normalmente asociados a las denominaciones de origen o zonas de cultivo, aunque en algún caso sean de origen foráneo. No ocurre lo mismo para la uva de mesa, donde predominan las variedades mejoradas. En cítricos, el 100% son variedades mejoradas. Las variedades de olivo son normalmente cultivares autóctonos. En frutales caducifolios, sólo predominan variedades antiguas en el caso del almendro, albaricoquero y algunos tipos de melocotón, además de aquellos de menor importancia comercial como son higueras, granados o acerolos. En frutales subtropicales, aunque el material original no era autóctono, muchas de las variedades han sido mejoradas y seleccionadas por los propios agricultores, considerándolas como del país.

Un gran número de trabajos coincide en que la principal causa de la erosión genética ha sido y es la implantación generalizada de la agricultura comercial moderna o industrializada (FAO, 1996), originada por la consolidación de la racionalidad científica occidental impuesta en el siglo XX (Revolución Verde) con la idea de que a la naturaleza había que someterla y modificarla con el objetivo de aumentar las producciones basándose en cuatro grandes pilares: mecanización, fertilizantes, pesticidas y semillas mejoradas (Rosset, 1997; Montecinos, 1997; Gómez y Honty, 1997; Sotomayor, 1997; Angulo *et al.*, 1998; Hobbelink, 1999).

Otras causas de la erosión genética vienen a ser:

- Medidas legislativas y políticas que han potenciado los sistemas productivos industriales y la privatización de los derechos de utilización de variedades.
- Contaminación por organismos modificados genéticamente de los centros de origen y regiones de adaptación de variedades tradicionales.
- Cambios demográficos en la distribución de la población. Migraciones y abandono del campo.
- Conflictos civiles y catástrofes naturales.
- Pérdida de diversidad cultural (usos y costumbres ligados a la biodiversidad cultivada).
- Degradación y destrucción de agroecosistemas (bosques y matorral). Junto a éstos, factores como el sobrepastoreo, explotación excesiva de las especies o el desmonte producen una pérdida de diversidad biológica.
- Los cambios en las preferencias y costumbres alimentarias.

La erosión genética en agricultura esta provocando la desaparición a un ritmo alarmante de los recursos genéticos vegetales de los cuales depende la seguridad alimentaria de las generaciones presentes y futuras (FAO, 1996). La uniformidad genética, de las variedades cultivadas fruto de la selección y mejora tecnificadas que se inició en el siglo XIX, constituye un peligro frente a cambios ambientales o aparición de nuevas plagas o enfermedades por su restringida base genética y nos conduce a la vulnerabilidad genética (Martín, 2001; CONAM, 2001). La humanidad ya ha sufrido sus consecuencias en varias ocasiones.

### **I.3. ¿Por qué se mantienen las variedades locales?.**

Es interesante destacar, aún más, el interés que tienen estas variedades.

Por una parte este material vegetal es objeto de conservación por parte de organismos públicos y privados debido a su papel en la mejora de nuevas variedades.

De igual forma actualmente millones de agricultores siguen conservando y usando sus variedades tradicionales siendo ellos los que las seleccionan y conservan; y aunque la principal causa que se argumenta es que estos agricultores se encuentran en zonas marginales, donde el acceso a las nuevas variedades es limitado, hay numerosos estudios en los que se pone de relieve que esto no siempre es así.

Considerando algunas características de estas variedades, se pueden aclarar las razones principales que motivan a los agricultores tradicionales a utilizarlas:

a) *Están muy adaptadas a las condiciones locales.* Ello es debido a que se han seleccionado bajo estas condiciones (Ceccarelli *et al.*, 1992; Almekinders *et al.*, 1994), lo que les ha conferido la propiedad de ser productivas y estables, a través del tiempo, bajo condiciones locales de estrés biótico o abiótico.

b) *Son conocidas por los agricultores.* Ello les permite usarlas directamente y emplear la variedad más apropiada para solucionar problemas específicos, sacando de ellas el máximo partido.

c) *Poseen propiedades específicas como* gustativas, diferentes usos para la dieta, facilidad para el almacenamiento y obtención de subproductos, por lo que difícilmente son sustituidas por otras variedades.

d) *Disponibilidad.* Tienen la ventaja de que son baratas y son de fácil acceso; de hecho, muchas veces esta semilla puede ser obtenida sin necesidad de comprarla, ya que son frecuentes los regalos e intercambios que se hacen entre agricultores.

e) Otras razones de preferencia de estas variedades pueden ser simplemente culturales y estéticas (Brush, 1995).

Luego, los agricultores, al conservar las variedades tradicionales, por un lado están manteniendo los genes que confieren la adaptabilidad y la estabilidad a los cultivos, y por otro lado conservan las características que las hacen deseadas.

#### **I.4. Variedades locales y agricultura ecológica.**

La agricultura ecológica ayuda al mantenimiento de la diversidad biológica y cultural. Por definición la agricultura ecológica se fundamenta en prácticas respetuosas con la naturaleza ya que ha de ser perdurable, lo que nos lleva a considerar los conocimientos que tienen las ciencias de los procesos ecológicos y a retomar el conocimiento local que se ha mostrado útil durante generaciones.

Las variedades locales poseen una serie de características que las hacen especialmente interesantes en agricultura ecológica:

- Contribuyen a aumentar la diversidad biológica presente en el agroecosistema. El respeto a la diversidad es uno de los componentes más destacables de la agricultura ecológica ya que promueve funciones deseables de incremento de la estabilidad, reciclado de nutrientes, control biológico de plagas y enfermedades, etc.
- Muestran una mayor adaptación a las condiciones de cultivo de la agricultura ecológica ya que al haber sido seleccionadas en la agricultura tradicional, comparten un tipo de agricultura de bajos insumos, con adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la comarca y con resistencias naturales a los patógenos.

- No han sido seleccionadas buscando sólo la productividad como es el caso de las semillas convencionales, sino usos y calidades específicas que por un lado se ajustan a la exigencia del agroecosistema y, por el otro, diversifican la base alimentaria de las sociedades tradicionales.
- Suponen un enorme patrimonio cultural. La humanidad, al desarrollar las variedades locales en colaboración con la naturaleza, acumuló una ingente cantidad de conocimientos, unos estilos de vida y una belleza paisajística que suponen una rica herencia cultural que no podemos destruir.
- Dentro de los modelos sostenibles las variedades locales devuelven la autonomía a los agricultores que recuperan el control de una parte de sus cultivos, y se implican en el mantenimiento de saberes agrarios que han mostrado su sostenibilidad.

En definitiva, la agricultura ecológica abre una pequeña puerta para que las variedades locales “se cuelen” y recobren protagonismo en la agricultura del Siglo XXI.

### **I.5. Conservación *in situ* y *ex situ*.**

La conservación de los recursos fitogenéticos es una labor continua, de largo plazo, que implica inversiones importantes en tiempo, personal, instalaciones y operaciones (IPGRI, 2000).

Las plantas se conservan dependiendo de su necesidad actual y futura. Los recursos fitogenéticos se pueden conservar de diversas maneras:

Por conservación *ex situ* se entiende la conservación de componentes de la diversidad biológica fuera de sus hábitats naturales y sirve para proteger desde especies silvestres y formas regresivas hasta especies cultivadas. Aplicada a las especies domesticas, la conservación *ex situ* busca conservar fuera de su centro de origen o diversidad tanto las especies como la variabilidad producida durante el proceso evolutivo de domesticación. Esta labor la ejercen fundamentalmente los Bancos de Semillas, también llamados Bancos de Germoplasma. En el caso de especies leñosas, podemos encontrar los “arboretums”, sumados a otras técnicas más sofisticadas.

En la actualidad se calcula que hay alrededor de 6,1 millones de muestras almacenadas en todo el mundo según este sistema. Un 90% son mantenidas en depósitos en frío, mientras que 527.000 se conservan en campo y posiblemente sean unas 37.600 las que se conservan *in vitro*.

Según la FAO (1996) más del 40% de todas las muestras que hay en los bancos de germoplasma son cereales, el grupo siguiente es el de las legumbres de consumo humano (15%) y por ultimo las hortalizas, las raíces y tubérculos, las frutas y los forrajes ocupan cada uno menos del 10% de las colecciones mundiales. Es rara la presencia de plantas

medicinales, de especias, aromáticas y ornamentales en colecciones públicas de larga duración. En España existen diferentes bancos de semillas como el del Centro de Recursos Fitogenéticos del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias con más de 4.000 entradas de hortalizas (de la Cuadra *et al.* 1994) y el Banco de Germoplasma de la Universidad Politécnica de Valencia con más de 6.300 entradas (Nuez y Ruiz, 1999.a).

Según la FAO (1996) por conservación *in situ* se entiende la conservación de los ecosistemas y los hábitats naturales, y el mantenimiento y recuperación de poblaciones viables de especies en sus entornos naturales y, en el caso de especies domesticadas y cultivadas, en los entornos en que se han desarrollado sus propiedades específicas. La forma ideal de conservar una entidad biológica es dentro del ecosistema del que naturalmente forma parte. Así, es en la conservación *in situ* donde no sólo se preservan cada uno de los componentes del ecosistema, sino también todas sus relaciones recíprocas y se permite la continuación de los procesos evolutivos de las plantas (Martín, 2001), así como conservar los conocimientos que han depositado los agricultores en las variedades que han seleccionado. Así, en las variedades locales, existe una parte que constituye la “memoria genética” de la variedad, que se ha configurado, por un lado en función de los cambios del ambiente y del sistema de cultivo, y por otro en función de los intereses de los agricultores (por extensión de los gustos y costumbres de los consumidores). Es decir, los agricultores son la piedra angular de la conservación *in situ* y ésta es una de las prioridades de todas las iniciativas de conservación.

Ambos sistemas, *in situ* y *ex situ*, deben considerarse como métodos complementarios y no excluyentes para lograr el objetivo común de preservar los recursos fitogenéticos. Para ello es necesario la colaboración y coordinación entre los distintos sectores implicados para conseguir una integración armónica y equilibrada de ambas estrategias (Hobbelink, 1992; FAO, 1996; Martín, 2001).

### 1.6. El conocimiento campesino

Durante miles de años, la alimentación de la humanidad ha estado en manos de los agricultores y pastores. Aún hoy día, una parte importante de los seres humanos, especialmente aquellos que habitan los lugares de la tierra con mayor dificultad para producir alimentos, practican una agricultura basada en el conocimiento tradicional desarrollado por los agricultores.

A partir del cambio que supuso para la agricultura la utilización de productos químicos de síntesis para la fertilización, el control de plagas y el laboreo con vehículos a motor, dejó de tener sentido el conocimiento campesino, basado en la aplicación de los ciclos y recursos de la naturaleza para producir alimentos. Sin embargo, desde la perspectiva agroecológica, este conocimiento se revela hoy indispensable para el diseño de sistemas agrarios sostenibles a escala local.



En el caso del manejo de los recursos genéticos, todavía quedan en nuestro medio rural agricultores y agricultoras que conservan aún una gran competencia profesional en las actividades de conservación y uso de las variedades locales utilizando tecnologías tradicionales. Conocer tanto las prácticas como las variedades utilizadas puede contribuir a la producción de alimentos más sabrosos y saludables, preservando el entorno natural en vez de degradarlo.

La racionalidad campesina en la mejora de variedades consiste básicamente en actuar sobre la variabilidad que ofrecen las plantas cultivadas para fijar aquellas características que tienen una mayor capacidad de interacción positiva con el entorno. La variedad pasa así a convertirse en un elemento central del sistema agrícola tradicional y la mejora de las variedades a ocupar un papel destacado en el manejo campesino del sistema.

La consecución de este modelo con alta capacidad de interacción, como ocurre con la mejora campesina, se basa en un proceso de experimentación continua. Esta experimentación tiene como objeto la búsqueda de una serie de variedades ideales que los campesinos identifican mentalmente. Estos ideales varietales se denominan técnicamente como ideotipos y en cada región existe un número determinado de ideotipos para cada especie. La construcción mental de ideotipos responde a múltiples factores, fundamentalmente a especificidades técnicas y culturales locales. El número de ideotipos aumenta en la medida en que el agroecosistema permite una mayor cantidad de nichos varietales y, también, en la medida en que las demandas de productos agrícolas de la población local son más complejas (alimentación, sustancias religiosas o rituales, vestido, construcción, etc.).

No es posible un sistema de mejora campesina sin experimentación e intercambio de variedades. El intercambio es el proceso por el cual los campesinos consiguen la variabilidad necesaria para poder realizar la selección. Todas las sociedades campesinas, incluida la agricultura tradicional andaluza, han tenido mecanismos de intercambio para propiciar el trueque continuo de material vegetal.



## II. LEGISLACIÓN VIGENTE.

### II.1. Método de trabajo.

Para realizar este análisis se ha procedido a realizar una descripción analítica de toda la legislación y acuerdos que afectan en mayor o menor medida a los recursos genéticos para la agricultura y la alimentación.

Así, se ha procedido al análisis de lo más general (Convenio sobre Diversidad Biológica y Tratado Internacional de Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación) a lo más particular.<sup>1</sup>

El análisis se ha basado en la descripción de cada uno de los acuerdos, tratados o normativas, especificando:

- Origen y objetivos.
- Detalles de los órganos colegiados o representativos, así como su funcionamiento.
- Descripción, recogiendo los textos insertados en éstos de mayor importancia para los recursos genéticos locales.
- Fechas de ratificación, firma o adhesión a nivel internacional, así como por parte de la Comisión Europea y de España.

Además, se ha procedido a realizar una análisis de debilidades, fortalezas, amenazas y oportunidades con objeto de tener una mayor claridad en los compromisos adquiridos por la administración en el ámbito de los recursos genéticos locales.

---

1. - Directiva 98/95/CE del Consejo de 14 de diciembre de 1998.  
- Real Decreto 323/2000, de 3 de marzo.  
- Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas, plantas de vivero y recursos fitogenéticos.  
- Reglamento (CE) nº 1452/2003 de la Comisión de 14 de agosto de 2003.

Por último se adjuntan una serie de propuestas a partir de las siguientes premisas o ejes:

- La correcta utilización de los recursos genéticos locales.
- El desarrollo de un sistema de mejora de variedades locales.
- Al acceso a los recursos genéticos locales.
- El uso de semilla ecológica por los agricultores.
- La apropiación de la información y los sistemas de propiedad intelectual.
- El efecto de los organismos modificados genéticamente y la tecnología “terminator” sobre los recursos genéticos locales.

## **II.2. Resultados del análisis de la legislación vigente en materia de recursos genéticos.**

### *II.2.1. Descripción de la legislación vigente.*

#### **a) Convenio sobre la diversidad biológica (CDB).**

El 5 de Junio de 1992 se producía en Río de Janeiro, durante la Cumbre de la Tierra, la concreción de los principios de desarrollo sostenible relacionados con el uso de la biodiversidad del planeta y de la que se deriva una clara toma de conciencia del deterioro ambiental mundial y del agotamiento de los recursos naturales. Sin duda, ha sido la cumbre más importante de la historia relativa a la preservación de los recursos naturales de la Tierra y de la protección ante los cambios climáticos y en la que se aprobaron compromisos políticos generales y convenios con fuerza jurídica vinculante como el Convenio sobre Diversidad Biológica y el Convenio sobre Cambio Climático.

El Convenio sobre Diversidad Biológica ha sido reconocido como un hito histórico porque por primera vez se reconoce la biodiversidad en un tratado internacional; representa una apuesta por una agricultura compleja y diversa en el uso de especies y variedades, en el cultivo y conservación de tecnologías y variedades locales, y el respeto y puesta en valor de los conocimientos tradicionales.

En resumen, se trata del primer acuerdo mundial que aborda todos los aspectos de la diversidad biológica: recursos genéticos, especies y ecosistemas, expresados en sus tres objetivos: la conservación de la diversidad biológica, el uso sostenible de los componentes de la diversidad biológica y, el reparto justo y equitativo en los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos genéticos.

Conferencia de Partes

La Conferencia de Partes es el máximo órgano del Convenio, reúne a los representantes de todas las Partes y a algunos observadores, incluidas las ONGs. La Conferencia dirige, supervisa y decide sobre el proceso de instrumentación y desarrollo futuro del Convenio, mediante el análisis y discusión de los temas de la agenda del Convenio y con la asesoría proporcionada por el Órgano Subsidiario de Asesoramiento Científico, Técnico y Tecnológico. Esos temas se pueden dividir en cuatro grandes líneas: operación del Convenio, mecanismo financiero, cuatro áreas temáticas y temas transversales. Desde 1996, la Conferencia de Partes se reúne cada dos años, anteriormente las reuniones eran anuales.

Algunos conceptos más:

- *Secretaría Ejecutiva*: designada por la Conferencia de Partes al Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, como la organización internacional que tendría que realizar las funciones de organizar reuniones de la Conferencias de Partes y del Órgano Subsidiario, asegurar la coordinación con otros órganos internacionales y otras funciones adicionales. Actualmente la sede se encuentra en Montreal (Canadá).
- *Órgano Subsidiario de Asesoramiento Científico, Técnico y Tecnológico*: órgano multidisciplinario y lo conforman representantes gubernamentales y observadores, incluyendo las ONGs. Este Órgano proporciona a la Conferencia de Partes asesoría sobre la aplicación del Convenio.
- *Reunión del Período entre Sesiones sobre el funcionamiento del Convenio*: reunión de composición abierta en la que se analizan los temas que se abordaran en la siguientes reuniones de la Conferencia de Partes.
- *Mecanismo Financiero Interino*: mecanismo que establece el artículo 21 del Convenio, con el objeto de prever de recursos a las Partes que sean países en desarrollo para la instrumentación del Convenio.

El Texto del Convenio se estructura en 41 artículos y dos anexos, de los cuales entresacamos los siguientes párrafos en lo referente a consideraciones, conceptos, ámbitos de actuación de los firmantes, conservación, uso sostenible y acceso:

*Preámbulo*

*Conscientes del valor intrínseco de la diversidad biológica y de los valores ecológicos, genéticos, sociales, económicos, científicos, educativos, culturales, recreativos y estéticos de la diversidad biológica y sus componentes,*

*(...)*

*Afirmando que la conservación de la diversidad biológica es interés común de toda la humanidad,*

*(...)*

*Reafirmando asimismo que los Estados son responsables de la conservación de su diversidad biológica y de la utilización sostenible de sus recursos biológicos,*

*Preocupadas por la considerable reducción de la diversidad biológica como consecuencia de determinadas actividades humanas,*

*(...)*

*Observando que es vital prever, prevenir y atacar en su fuente las causas de reducción o pérdida de la diversidad biológica,*

*(...)*

*Observando asimismo que la exigencia fundamental para la conservación de la diversidad biológica es la conservación in situ de los ecosistemas y hábitats naturales y el mantenimiento y la recuperación de poblaciones viables de especies en sus entornos naturales,*

*(...)*

*Reconociendo la estrecha y tradicional dependencia de muchas comunidades locales y poblaciones indígenas que tienen sistemas de vida tradicionales basados en los recursos biológicos, y la conveniencia de compartir equitativamente los beneficios que se derivan de la utilización de los conocimientos tradicionales, las innovaciones y las prácticas pertinentes para la conservación de la diversidad biológica y la utilización sostenible de sus componentes,*

*(...)*

*Conscientes de que la conservación y la utilización sostenible de la diversidad biológica tienen importancia crítica para satisfacer las necesidades alimentarias, de salud y de otra naturaleza de la población mundial en crecimiento, para lo que son esenciales el acceso a los recursos genéticos y a las tecnologías, y la participación en esos recursos y tecnologías,*

*(...)*

Artículo 2. Términos utilizados

*Por "conservación in situ" se entiende la conservación de los ecosistemas y los hábitats naturales y el mantenimiento y recuperación de poblaciones viables de especies en sus entornos naturales y, en el caso de las especies domesticadas y cultivadas, en los entornos en que hayan desarrollado sus propiedades específicas.*

*Por "diversidad biológica" se entiende la variabilidad de organismos vivos de cualquier fuente, incluidos, entre otras cosas, los ecosistemas terrestres y marinos y otros ecosistemas acuáticos y los complejos ecológicos de los que forman parte; comprende la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistemas.*

(...)

*Por "recursos genéticos" se entiende el material genético de valor real o potencial.*

(...)

*Por "utilización sostenible" se entiende la utilización de componentes de la diversidad biológica de un modo y a un ritmo que no ocasione la disminución a largo plazo de la diversidad biológica, con lo cual se mantienen las posibilidades de ésta de satisfacer las necesidades y las aspiraciones de las generaciones actuales y futuras.*

Artículo 4. Ámbito jurisdiccional

*Con sujeción a los derechos de otros Estados, y a menos que se establezca expresamente otra cosa en el presente Convenio, las disposiciones del Convenio se aplicarán, en relación con cada Parte Contratante:*

- a) En el caso de componentes de la diversidad biológica, en las zonas situadas dentro de los límites de su jurisdicción nacional; y*
- b) En el caso de procesos y actividades realizados bajo su jurisdicción o control, y con independencia de dónde se manifiesten sus efectos, dentro o fuera de las zonas sujetas a su jurisdicción nacional.*

Artículo 8. Conservación in situ

*Cada Parte Contratante, en la medida de lo posible y según proceda:*

(...)

*j) Con arreglo a su legislación nacional, preservará y mantendrá los conocimientos, las motivaciones y las prácticas de las comunidades indígenas y locales que entrañen estilos tradicionales de vida pertinentes para la conservación y la utilización sostenible de la*

*diversidad biológica y promoverá su aplicación más amplia, con la aprobación y participación de quienes posean esos conocimientos, innovaciones y prácticas y fomentará que los beneficios derivados de la utilización de esos conocimientos, innovaciones y prácticas se compartan equitativamente;*

(...)

Artículo 10. Utilización sostenible de los componentes de la diversidad biológica

*Cada Parte Contratante, en la medida de lo posible y según proceda:*

- a) Integrará el examen de la conservación y la utilización sostenible de los recursos biológicos en los procesos nacionales de adopción de decisiones;*
- b) Adoptará medidas relativas a la utilización de los recursos biológicos para evitar o reducir al mínimo los efectos adversos para la diversidad biológica;*
- c) Protegerá y alentará la utilización consuetudinaria de los recursos biológicos, de conformidad con las prácticas culturales tradicionales que sean compatibles con las exigencias de la conservación o de la utilización sostenible;*
- d) Prestará ayuda a las poblaciones locales para preparar y aplicar medidas correctivas en las zonas degradadas donde la diversidad biológica se ha reducido; y*
- e) Fomentará la cooperación entre sus autoridades gubernamentales y su sector privado en la elaboración de métodos para la utilización sostenible de los recursos biológicos.*

Artículo 15. Acceso a los recursos genéticos

- 1. En reconocimiento de los derechos soberanos de los Estados sobre sus recursos naturales, la facultad de regular el acceso a los recursos genéticos incumbe a los gobiernos nacionales y está sometida a la legislación nacional.*
- 2. Cada Parte Contratante procurará crear condiciones para facilitar a otras Partes Contratantes el acceso a los recursos genéticos para utilizaciones ambientalmente adecuadas, y no imponer restricciones contrarias a los objetivos del presente Convenio.*
- 3. A los efectos del presente Convenio, los recursos genéticos suministrados por una Parte Contratante a los que se refieren este artículo y los artículos 16 y 19 son únicamente los suministrados por Partes Contratantes que son países de origen de esos recursos o por las Partes que hayan adquirido los recursos genéticos de conformidad con el presente Convenio.*
- 4. Cuando se conceda acceso, éste será en condiciones mutuamente convenidas y estará sometido a lo dispuesto en el presente artículo.*



5. *El acceso a los recursos genéticos estará sometido al consentimiento fundamentado previo de la Parte Contratante que proporciona los recursos, a menos que esa Parte decida otra cosa.*
6. *Cada Parte Contratante procurará promover y realizar investigaciones científicas basadas en los recursos genéticos proporcionados por otras Partes Contratantes con la plena participación de esas Partes Contratantes, y de ser posible en ellas.*
7. *Cada Parte Contratante tomará medidas legislativas, administrativas o de política, según proceda, de conformidad con los artículos 16 y 19 y, cuando sea necesario, por conducto del mecanismo financiero previsto en los artículos 20 y 21, para compartir en forma justa y equitativa los resultados de las actividades de investigación y desarrollo y los beneficios derivados de la utilización comercial y de otra índole de los recursos genéticos con la Parte Contratante que aporta esos recursos. Esa participación se llevará a cabo en condiciones mutuamente acordadas.*

Artículo 19. Gestión de la biotecnología y distribución de sus beneficios

1. *Cada Parte Contratante adoptará medidas legislativas, administrativas o de política, según proceda, para asegurar la participación efectiva en las actividades de investigación sobre biotecnología de las Partes Contratantes, en particular los países en desarrollo, que aportan recursos genéticos para tales investigaciones, y, cuando sea factible, en esas Partes Contratantes.*
2. *Cada Parte Contratante adoptará todas las medidas practicables para promover e impulsar en condiciones justas y equitativas el acceso prioritario de las Partes Contratantes, en particular los países en desarrollo, a los resultados y beneficios derivados de las biotecnologías basadas en recursos genéticos aportados por esas Partes Contratantes. Dicho acceso se concederá conforme a condiciones determinadas por mutuo acuerdo.*
3. *Las Partes estudiarán la necesidad y las modalidades de un protocolo que establezca procedimientos adecuados, incluido en particular el consentimiento fundamentado previo, en la esfera de la transferencia, manipulación y utilización de cualesquiera organismos vivos modificados resultantes de la biotecnología que puedan tener efectos adversos para la conservación y la utilización sostenible de la diversidad biológica.*
4. *Cada Parte Contratante proporcionará, directamente o exigiéndoselo a toda persona natural o jurídica bajo su jurisdicción que suministre los organismos a los que se hace referencia en el párrafo 3, toda la información disponible acerca de las reglamentaciones relativas al uso y la seguridad requeridas por esa Parte Contratante para la manipulación de dichos organismos, así como toda información disponible sobre los posibles efectos adversos de los organismos específicos de que se trate, a la Parte Contratante en la que esos organismos hayan de introducirse.*

El presente Convenio entró en vigor el 29 de diciembre de 1993 con la firma de 43 de países, según lo recogido en el artículo 36 del Convenio, el texto “entrará en vigor el nonagésimo día después de la fecha en que haya sido depositado el trigésimo instrumento de ratificación, aceptación, aprobación o adhesión”. A fecha de 30 de enero de 2006 el Convenio estaba formado por 188 partes.

### Directrices de Bonn sobre Acceso a los Recursos Genéticos y Participación Justa y Equitativa en los Beneficios Provenientes de su Utilización

El Artículo 15 del Convenio trata los términos y condiciones para el acceso a los recursos genéticos y la participación en los beneficios. Este artículo reconoce la soberanía de los Estados sobre sus recursos naturales y estipula que el acceso a los recursos estará sometido al consentimiento previo de la Parte Contratante que proporciona tales recursos. Éste estipula también que el acceso se basará en condiciones mutuamente acordadas con el fin de asegurar la participación en los beneficios derivados de la utilización comercial o de otro tipo de los recursos genéticos con la Parte Contratante que proporciona tales recursos.

A pesar de que el Convenio sobre Diversidad Biológica se adoptó en 1992 y entró en vigor al final de 1993, no fue hasta 1999 que se empezó seriamente el trabajo para poner en marcha esas disposiciones. El resultado de este trabajo son las Directrices de Bonn sobre Acceso a los Recursos Genéticos y Participación Justa y Equitativa en los Beneficios Provenientes de su Utilización, así llamadas por el lugar de la reunión intergubernamental de octubre de 2001 que preparó el primer borrador, el cual, con algunos cambios, fue adoptado finalmente, por la Conferencia de las Partes del Convenio en su sexta reunión, celebrada en La Haya en abril de 2002.

Se espera que las directrices ayuden a las Partes, los Gobiernos y otros interesados a desarrollar estrategias de acceso general y participación en los beneficios, y a identificar los pasos implicados en el proceso de obtención de acceso a los recursos genéticos y a la participación de beneficios. Más específicamente, las directrices tienen el propósito de ayudarlos en el establecimiento de medidas legislativas, administrativas o de política sobre acceso y participación en los beneficios y/o en la negociación de arreglos contractuales para acceso y participación en los beneficios.

Aunque las directrices no vinculan jurídicamente, el hecho de que éstas fueran adoptadas unánimemente por alrededor de 180 países les da una autoridad clara e indiscutible y evidencian la voluntad internacional para enfrentar cuestiones difíciles que requieren un equilibrio y compromiso de todas las partes por el bien común.

Esta voluntad fue reafirmada por el llamado de la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Sostenible, celebrada en Johannesburgo en agosto-septiembre de 2002, para que los

países negociaran, dentro del marco del Convenio sobre Diversidad Biológica, un régimen internacional que promueva y salvaguarde la participación justa y equitativa en los beneficios provenientes de la utilización de los recursos genéticos. Se espera que las Directrices de Bonn formen parte de ese marco más amplio y sirvan de instrumento esencial para la aplicación completa del Convenio y la salvaguarda de la riqueza natural de la cual dependen todas las sociedades humanas.

Entre sus objetivos están los siguientes: contribuir a la conservación y utilización sostenible de la diversidad biológica; proporcionar un marco transparente para facilitar el acceso a los recursos genéticos y asegurar la distribución justa y equitativa de los beneficios; informar; promover la transferencia adecuada y efectiva de la tecnología apropiada a los países proveedores, a los interesados y a las comunidades indígenas y locales; que se reconozcan y protejan los conocimientos, innovaciones y prácticas de las comunidades indígenas y locales; contribuir a la mitigación de la pobreza y la seguridad de los alimentos, la salud humana y la integridad cultural, y no impedir la investigación taxonómica, según lo especificado en la Iniciativa mundial sobre taxonomía.

En el caso de la Comisión aplicaba las Directrices a través de Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo, de 23 de diciembre de 2003. La Comunicación recoge las medidas adoptadas por la Comunidad y las iniciativas de las partes interesadas de la Comunidad en materia de acceso a los recursos genéticos y de distribución de los beneficios. Por lo que se refiere a la aplicación de las Directrices, constituyen instrumentos fundamentales los acuerdos de transferencias de materiales y los códigos de conducta de los interesados. A juicio de la Comisión, las medidas que se recogen a continuación podrían incentivar el respeto de las obligaciones que se desprenden del CDB por parte de los interesados:

- *La creación de una red europea de centros de coordinación en materia de ADB,*
- *El establecimiento de una sección dedicada al ADB dentro del Mecanismo comunitario de intercambio de información del Convenio sobre la diversidad biológica,*
- *La inclusión en ese Mecanismo de un registro de agrupaciones de interesados.*

En lo que respecta a la Unión Europea ratificó este Convenio, a través de la Decisión del Consejo de 25 de octubre de 1993, comprometiéndose a integrar en sus diferentes políticas sectoriales los aspectos relacionados con la biodiversidad. De esta forma, el 5 de Febrero de 1998 la Comisión aprobó una Comunicación sobre una estrategia en esta materia, fijando unos objetivos que deberán alcanzarse mediante planes de acción específicos, siendo uno de los sectores de mayor atención en este sentido el de la agricultura.

### Plan de acción sobre biodiversidad en la agricultura

Está destinado a dar cumplimiento a la obligación de elaborar un plan de acción para la biodiversidad en la agricultura. Como tal, es considerado una parte importante del paquete de medidas comunitarias que apoyan la estrategia comunitaria para predecir, evitar y erradicar las causas de la notable disminución o pérdida de biodiversidad.

El plan de acción se instrumenta para implantar la Estrategia de la Comunidad Europea en materia de biodiversidad, y para el cual se distinguen una serie de objetivos horizontales y sectoriales.

En lo que respecta a los objetivos horizontales hay cuatro grandes temas:

- 1.- *La conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica, que se articula e tres subtemas: conservación in situ, conservación ex situ y uso sostenible de los componentes de la biodiversidad.*
- 2.- *Reparto de los beneficios resultantes de la utilización de la diversidad biológica.*
- 3.- *Investigación, determinación, supervisión e intercambio de información.*
- 4.- *Educación, formación y sensibilización.*

Pero estos objetivos, precisan del esfuerzo de actividades sectoriales para poder cumplirlos. Es decir, los objetivos sectoriales, vinculados a cada una de los ámbitos políticos de la estrategia (conservación de los recursos naturales, agricultura, pesca, políticas regionales y planificación espacial, bosques, energía y transporte, turismo, cooperación al desarrollo y cooperación económica).

En lo referente a los objetivos sectoriales en la agricultura, se elaboran una lista de tres grupos:

- 1.- *Recursos Genéticos.*
- 2.- *Conservación y uso sostenible de los ecosistemas agrícolas (Medidas de Acompañamiento, Agroambientales y de Desarrollo Rural, entre otras).*
- 3.- *Impacto de las políticas comerciales sobre producción agrícola y uso del suelo.*

Sobre el apartado de los recursos genéticos, los objetivos planteados son: formular medidas, programas y proyectos que fomenten la aplicación del plan de acción mundial para la conservación y el uso sostenible de los recursos genéticos vegetales para la alimentación y la agricultura; promover el desarrollo de las tecnologías que evalúen los grados de diversidad de los recursos genéticos; reforzar la política de conservación, *in situ* y *ex situ*, de los recursos genéticos con un valor real o potencial para la alimentación y la agricultura; fomentar el establecimiento de bancos de genes útiles para la conservación *in situ* y *ex situ* de recursos genéticos para la agricultura y la alimentación, de forma que estén disponibles para su uso; y velar por que la legislación no obstruya la conservación de los recursos genéticos.

Y se hace mención especial al Programa relativo a la conservación, caracterización, recopilación y utilización de los recursos genéticos del sector agrícola -Reglamentos (CE) nº 1467/94 y (CE) nº 870/2004-; a la legislación sobre semillas -Directiva 98/95/CE-; y a los organismos modificados genéticamente.

En este sentido, resaltar que este Plan hace referencia a que la conservación y la mejora de los recursos genéticos vegetales *in situ/ex situ* en la explotación depende asimismo de la posibilidad efectiva de su utilización duradera, y de ahí la necesidad de una legislación que permita comercializar materiales genéticos diversificados.

Dentro de la Unión Europea, los estados miembros han redactado ya sus estrategias en esta materia. Por ello, el Ministerio de Medio Ambiente, en el marco de sus competencias y tras varios años de preparación iniciados por la Secretaría General de Medio Ambiente, hizo publica el 8 de Marzo de 1999 su Estrategia Española para la Conservación y el Uso Sostenible de la Diversidad Biológica. El objetivo principal es el de conseguir un desarrollo sostenible de la sociedad, con el mejor equilibrio posible entre el desarrollo y la conservación de los recursos naturales a través de un marco general para la política nacional de conservación y utilización sostenible de la diversidad biológica, diagnosticando el estado de nuestra biodiversidad, identificando los procesos que están causando su deterioro y los sectores productivos que los provocan e indicando las directrices que para cumplir con la finalidad propuesta deberán seguir los futuros planes sectoriales y programas específicos.

### **b) Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos en la Agricultura y la Alimentación (TIRFAA).**

El Compromiso Internacional es el primer acuerdo internacional amplio relativo a los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura. Lo aprobó la Conferencia de la FAO en 1983 con el objeto de lograr un convenio jurídicamente vinculante que se suponía contrarrestaría la privatización de los recursos genéticos. Para ello se concedía a los recursos genéticos el estatus de "patrimonio común de la humanidad". Son 113 los países que se han adherido al Compromiso, que trata de "*asegurar la prospección, conservación, evaluación y disponibilidad, para el mejoramiento de las plantas y para fines científicos, de los recursos fitogenéticos de interés económico y/o social, particularmente para la agricultura*". Lo supervisa la Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura (CRGAA).

### Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura (CRGAA)

La Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura es un foro permanente en el que los gobiernos debaten y negocian asuntos de interés en relación con los recursos genéticos para la alimentación y la agricultura. Los principales objetivos de la CRGAA son garantizar la conservación y la utilización sostenible de los recursos genéticos para la alimentación y la agricultura, así como la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados de su utilización para las generaciones presentes y futuras. La Comisión trata de alcanzar un consenso internacional en esferas de interés mundial por medio de negociaciones.

La Comisión se estableció originalmente en 1983 como Comisión de Recursos Fitogenéticos en la Conferencia de la FAO, para ocuparse de asuntos relativos a los recursos fitogenéticos. En 1995 se amplió su mandato para abarcar todos los componentes de la agrobiodiversidad de interés para la alimentación y la agricultura. En consecuencia, se le cambió el nombre a Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura (CRGAA). En la actualidad la CRGAA esta formada por 167 países y la Comunidad Europea. La Comisión está abierta a todos los Miembros y Miembros Asociados de la FAO que lo soliciten.

La CRGAA examina las políticas, programas y actividades de la FAO en relación con la conservación, la utilización sostenible y la distribución equitativa de los beneficios derivados de la utilización de los recursos genéticos de interés para la alimentación y la agricultura y la asesora al respecto. La CRGAA se ocupa de las políticas y los asuntos sectoriales e intersectoriales relativos a la conservación y la utilización de los recursos genéticos para la alimentación y la agricultura. Elabora y supervisa la Estrategia mundial para la ordenación de los recursos genéticos de los animales de granja y el Sistema mundial para los recursos fitogenéticos.

En 1997, la CRGAA estableció dos órganos auxiliares: el Grupo de Trabajo Técnico Intergubernamental sobre los Recursos Zoogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (GTTI/RZ) y el Grupo de Trabajo Técnico Intergubernamental sobre los Recursos Fitogenéticos (GTTI-RF), para ocuparse de asuntos específicos en estas esferas.

El mandato ampliado de la Comisión todavía no se ha aplicado a los recursos genéticos forestales y pesqueros. La FAO lleva a cabo numerosas actividades en relación con los recursos genéticos forestales y pesqueros y sobre la biodiversidad agrícola.

La CRGAA facilita y supervisa la cooperación entre la FAO y otros organismos intergubernamentales y no gubernamentales competentes, en particular la Conferencia de las Partes en el Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB), el Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos (IPGRI) y la Comisión sobre el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (CDS).

Cada dos años se celebran reuniones ordinarias y cuando es necesario se organizan reuniones extraordinarias.

El Compromiso fue objeto de una serie de interpretaciones concertadas, en forma de tres resoluciones de la Conferencia de la FAO y tenía como finalidad conseguir un equilibrio entre los productos de la biotecnología (variedades comerciales y líneas de mejoradores) y las variedades de los agricultores y el material silvestre por otra, y entre los intereses de los países desarrollados y en desarrollo, equilibrando los derechos del obtentor (innovadores oficiales) y de los agricultores (innovadores no oficiales).

En 1989 se reconoció que los derechos del obtentor, tal como están contemplados por la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales (UPOV), no eran incompatibles con el Compromiso, y al mismo tiempo se reconocieron los derechos del agricultor definidos en otra Resolución de 1989. Los derechos soberanos de los países sobre sus recursos genéticos se reconocieron en la Resolución 1991, y se acordó que los derechos del agricultor se aplicaran por medio de un fondo internacional para recursos fitogenéticos.

En 1992, se pidió el fortalecimiento del Sistema mundial de la FAO sobre recursos fitogenéticos y su ajuste de conformidad con los resultados de las negociaciones sobre el Convenio sobre la Diversidad Biológica.

Al aprobar el texto acordado del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) en mayo de 1992, los países también aprobaron el Acta Final de Nairobi, en la que se reconocía la necesidad de buscar soluciones para las cuestiones pendientes relativas a los recursos fitogenéticos, en particular, el acceso a las colecciones *ex situ* no comprendidas en el Convenio, y la cuestión de los derechos del agricultor. Solicitándose que estas cuestiones se abordaran en el foro de la FAO.

En 1993, la Conferencia de la FAO aprobó, en consecuencia, una nueva Resolución para la revisión del Compromiso Internacional y pidió a la FAO que proporcionara en la CRGAA un foro destinado a las negociaciones entre los gobiernos para:

- La adaptación del Compromiso Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos, en armonía con el CDB.
- El examen de la cuestión del acceso en condiciones concertadas mutuamente a los recursos fitogenéticos, incluidas las colecciones *ex situ* no comprendidas en el CDB.
- La cuestión de la aplicación de los derechos del agricultor.

Estas negociaciones para la revisión del Compromiso en armonía con el CDB comenzaron en la primera reunión extraordinaria de la Comisión de Recursos Fitogenéticos, en noviembre de 1994. Aunque el ámbito del Compromiso se limita a los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, este mandato, aprobado tras una cuidadosa negociación, no se limita a las colecciones *ex situ* no comprendidas en el CDB.

La Comisión, en su quinta reunión celebrada en 1993, había solicitado la preparación de un Plan de Acción Mundial sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agri-

cultura (PAM) de carácter progresivo, a fin de determinar las necesidades técnicas y financieras para garantizar la conservación y promover la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos. En 1996, la FAO convocó la Conferencia Técnica Internacional de Leipzig sobre los Recursos Fitogenéticos, en la que 150 países aprobaron oficialmente la Declaración de Leipzig y el PAM.

El PAM y su aplicación han sido objeto de examen en el Compromiso. Los otros elementos fundamentales que han sido examinados en las negociaciones son el acceso a los recursos fitogenéticos, la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados de la utilización de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura y la aplicación de los derechos del agricultor. Los países han convenido en que el Compromiso debía mantener un sistema multilateral de acceso y distribución de los beneficios que satisfaga las necesidades específicas de la agricultura.

Después de 23 años de discusión y siete años de negociaciones formales en el seno de la CRGAA, los países miembros de la FAO tomaron una decisión que marca un hito histórico de la cooperación internacional, al adoptar (sin ningún voto contrario), el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura por la Conferencia de la FAO el 3 de noviembre de 2001.

El Tratado, jurídicamente vinculante, consta de 35 artículos y dos anexos, de los cuales entresacamos los siguientes párrafos:

### Artículo 1. Objetivos

*1.1 Los objetivos del presente Tratado son la conservación y la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura y la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados de su utilización en armonía con el Convenio sobre la Diversidad Biológica, para una agricultura sostenible y la seguridad alimentaria.*

*1.2 Estos objetivos se obtendrán vinculando estrechamente el presente Tratado a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y al Convenio sobre la Diversidad Biológica.*

### Artículo 4. Obligaciones generales

*Cada parte contratante garantizará la conformidad de sus leyes, reglamentos y procedimientos con sus obligaciones estipuladas en el presente Tratado.*

### Artículo 5. Conservación, prospección, recolección, caracterización, evaluación y documentación de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura.

*5.1 Cada Parte Contratante, con arreglo a la legislación nacional, y en cooperación con otras Partes Contratantes cuando proceda, promoverá un enfoque integrado de la pros-*



*pección, conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura y en particular, según proceda:*

*(...)*

*c) promoverá o apoyará, cuando proceda, los esfuerzos de los agricultores y de las comunidades locales encaminados a la ordenación y conservación en las fincas de sus recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura;*

*d) promoverá la conservación in situ de plantas silvestres afines de las cultivadas y las plantas silvestres para la producción de alimentos, incluso en zonas protegidas, apoyando, entre otras cosas, los esfuerzos de las comunidades indígenas y locales;*

*(...)*

*5.2 Las Partes Contratantes deberán, cuando proceda, adoptar medidas para reducir al mínimo o, de ser posible, eliminar las amenazas para los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura.*

#### *Artículo 6. Utilización sostenible de los recursos fitogenéticos.*

*6.1 Las Partes Contratantes elaborarán y mantendrán medidas normativas y jurídicas apropiadas que promuevan la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura.*

*6.2 La utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura puede incluir las medidas siguientes:*

*a) prosecución de políticas agrícolas equitativas que promuevan, cuando proceda, el establecimiento y mantenimiento de diversos sistemas de cultivo que favorezcan la utilización sostenible de la diversidad agrobiológica y de otros recursos naturales;*

*b) fortalecimiento de la investigación que promueva y conserve la diversidad biológica, aumentando en la mayor medida posible la variación intraespecífica e interespecífica en beneficio de los agricultores, especialmente de los que generan y utilizan sus propias variedades y aplican principios ecológicos para mantener la fertilidad del suelo y luchar contra las enfermedades, las malas hierbas y las plagas;*

*c) fomento, cuando proceda, de las iniciativas en materia de fitomejoramiento que, con la participación de los agricultores, especialmente en los países en desarrollo, fortalecen la capacidad para obtener variedades particularmente adaptadas a las condiciones sociales, económicas y ecológicas, en particular en las zonas marginales;*

*d) ampliación de la base genética de los cultivos e incremento de la gama de diversidad genética a disposición de los agricultores;*

e) fomento, cuando proceda, de un mayor uso de cultivos, variedades y especies infrautilizados, locales y adaptados a las condiciones locales;

f) apoyo, cuando proceda, a una utilización más amplia de la diversidad de las variedades y especies en la ordenación, conservación y utilización sostenible de los cultivos en las fincas y creación de vínculos estrechos entre el fitomejoramiento y el desarrollo agrícola, con el fin de reducir la vulnerabilidad de los cultivos y la erosión genética y promover un aumento de la productividad mundial de alimentos compatibles con el desarrollo sostenible;

g) examen y, cuando proceda, modificación de las estrategias de mejoramiento y de las reglamentaciones en materia de aprobación de variedades y distribución de semillas.

### Artículo 7. Compromisos nacionales y cooperación internacional

7.1 Cada Parte Contratante integrará en sus políticas y programas de desarrollo agrícola y rural, según proceda, las actividades relativas a los Artículos 5 y 6 y cooperará con otras Partes Contratantes, directamente o por medio de la FAO y de otras organizaciones internacionales pertinentes, en la conservación y la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura.

(...)

### Artículo 9. Derechos del agricultor.

9.1 Las Partes Contratantes reconocen la enorme contribución que han aportado y siguen aportando las comunidades locales e indígenas y los agricultores de todas las regiones del mundo, en particular los de los centros de origen y diversidad de las plantas cultivadas, a la conservación y el desarrollo de los recursos fitogenéticos que constituyen la base de la producción alimentaria y agrícola en el mundo entero.

9.2 Las Partes Contratantes acuerdan que la responsabilidad de hacer realidad los derechos del agricultor en lo que se refiere a los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura incumbe a los gobiernos nacionales. De acuerdo con sus necesidades y prioridades, cada Parte Contratante deberá, según proceda y con sujeción a su legislación nacional, adoptar las medidas pertinentes para proteger y promover los derechos del agricultor, en particular:

a) la protección de los conocimientos tradicionales de interés para los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura;

b) el derecho a participar equitativamente en la distribución de los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura; y

*c) el derecho a participar en la adopción de decisiones, a nivel nacional, sobre asuntos relativos a la conservación y la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura.*

*9.3 Nada de lo que se dice en este Artículo se interpretará en el sentido de limitar cualquier derecho que tengan los agricultores a conservar, utilizar, intercambiar y vender material de siembra o propagación conservado en las fincas, con arreglo a la legislación nacional y según proceda.*

*Artículo 10. Sistema multilateral de acceso y distribución de beneficios.*

*(...)*

*10.2 En el ejercicio de sus derechos soberanos, las Partes Contratantes acuerdan establecer un sistemamultilateral que sea eficaz, efectivo y transparente para facilitar el acceso a los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura y compartir, de manera justa y equitativa, los beneficios que se deriven de la utilización de tales recursos, sobre una base complementaria y de fortalecimiento mutuo.*

*Artículo 11. Cobertura del sistema multilateral.*

*11.1 Para tratar de conseguir los objetivos de la conservación y la utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura y la distribución justa y equitativa de los beneficios que se deriven de su uso, tal como se establece en el Artículo 1, el sistema multilateral deberá abarcar los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura enumerados en el Anexo I, establecidos con arreglo a los criterios de la seguridad alimentaria y la interdependencia.*

*(...)*

*Artículo 12. Facilitación del acceso a los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura dentro del sistema multilateral.*

*(...)*

*12.2 Las Partes Contratantes acuerdan adoptar las medidas jurídicas necesarias u otras medidas apropiadas para proporcionar dicho acceso a otras Partes Contratantes mediante el sistema multilateral. A este efecto, deberá proporcionarse también dicho acceso a las personas físicas o jurídicas bajo la jurisdicción de cualquier Parte Contratante, con sujeción a lo dispuesto en el Artículo 11.4.*

*12.3 Dicho acceso se concederá con arreglo a las condiciones que siguen:*

a) *El acceso se concederá exclusivamente con fines de utilización y conservación para la investigación, el mejoramiento y la capacitación para la alimentación y la agricultura, siempre que dicha finalidad no lleve consigo aplicaciones químicas, farmacéuticas y/u otros usos industriales no relacionados con los alimentos/piensos. En el caso de los cultivos de aplicaciones múltiples (alimentarias y no alimentarias), su importancia para la seguridad alimentaria será el factor determinante para su inclusión en el sistema multilateral y la disponibilidad para el acceso facilitado;*

b) *el acceso se concederá de manera rápida, sin necesidad de averiguar el origen de cada una de las muestras, y gratuitamente, y cuando se cobre una tarifa ésta no deberá superar los costos mínimos correspondientes;*

c) *con los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura suministrados se proporcionarán los datos de pasaporte disponibles y, con arreglo a la legislación vigente, cualquier otra información descriptiva asociada no confidencial disponible;*

d) *los receptores no reclamarán ningún derecho de propiedad intelectual o de otra índole que limite el acceso facilitado a los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, o sus partes o componentes genéticos, en la forma recibida del sistema multilateral;*

(...)

### Artículo 13. Distribución de beneficios en el sistema multilateral.

*13.1 Las Partes Contratantes reconocen que el acceso facilitado a los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura incluidos en el sistema multilateral constituye por sí mismo un beneficio importante del sistema multilateral y acuerdan que los beneficios derivados de él se distribuyan de manera justa y equitativa de conformidad con las disposiciones del presente Artículo.*

*13.2 Las Partes Contratantes acuerdan que los beneficios que se deriven de la utilización, incluso comercial, de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura en el marco del sistema multilateral se distribuyan de manera justa y equitativa mediante los siguientes mecanismos: el intercambio de información, el acceso a la tecnología y su transferencia, la creación de capacidad y la distribución de los beneficios derivados de la comercialización, teniendo en cuenta los sectores de actividad prioritaria del Plan de acción mundial progresivo, bajo la dirección del órgano rector:*

(...)

El Tratado entró en vigor el 29 de junio de 2004, según lo recogido en el artículo 28.1 del Tratado, donde se recoge que el texto “*entrará en vigor el nonagésimo día después de la fecha en que haya sido depositado el cuadragésimo instrumento de ratificación, acep-*

*tación, aprobación o adhesión, siempre que hayan sido depositados por lo menos 20 instrumentos de ratificación, aprobación o adhesión por Miembros de la FAO*. A fecha de 12 de junio de 2006 el Tratado había sido ratificado por 102 países y la Comunidad Europea.

En lo que respecta a ésta ultima ratificó este Tratado, a través de la Decisión del Consejo de 24 de febrero de 2004, mientras que España hacía lo propio mediante el Instrumento de Ratificación del Tratado el 5 de mayo de 2004.

En lo que respecta a la aplicación del Tratado destacar la 1ª Reunión del Órgano Rector según lo dispuesto en el artículo 19 del Tratado, celebrada en Madrid del 12 al 16 de junio de 2006, y a la que se llegaron a las siguientes conclusiones y acuerdos:

- Acordar y consensuar las claves para el acceso (acuerdo de transferencia) de los países a los recursos genéticos de las plantas procedentes de cualquier parte del mundo Mediante contribuciones fijas o voluntarias, los países que se han adherido al Tratado Internacional sobre Recursos Fitogenéticos podrán intercambiar las semillas y plantas de las variedades conservadas en sus Centros de Germoplasma, garantizando el acceso multilateral a estos recursos para la mejora del rendimiento y calidad de las plantas, así como para la defensa contra plagas y cambios climáticos.
- Estas contribuciones supondrán, en el caso del sistema voluntario, una aportación del 0,5% de las ventas netas, como pago por utilizar los recursos, sin costes extras por la realización de algún descubrimiento, mientras que en la contribución obligatoria, el pago del 1,1% de aportación sobre las ventas netas se realizará por lo que se descubra y comercialice a partir de los recursos fitogenéticos disponibles en el Sistema Multilateral del Tratado.
- Los beneficios obtenidos por las aportaciones de los receptores de recursos fitogenéticos, se emplearán en la conservación y utilización de esos recursos, fundamentalmente en países en vías de desarrollo que son los que mas diversidad agrícola conservan, cumpliéndose así otro de los objetivos del Tratado.
- Establecer el carácter de universalidad en la conservación y uso de estos recursos fitogenéticos, que garantizan el mantenimiento de la biodiversidad.
- Aprobación de la relación entre este órgano y el Fondo Mundial para la Diversidad de Cultivos, que constituye un elemento esencial de la estrategia de financiación del Tratado, así como la aprobación del informe sobre la situación de la cooperación entre el Órgano Rector y otros Organismos Internacionales como el Convenio de Diversidad Biológica, la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual y el Grupo Consultivo sobre Investigación Agraria Internacional.

Los acuerdos sobre el Sistema multilateral de acceso y distribución de beneficios adoptados en la reunión de Madrid, se aplican a una lista de 64 especies vegetales, elegidas

con criterios de seguridad alimentaria e interdependencia, incluyendo trigo, arroz, patata y maíz, alimentos básicos en las dietas de gran parte de la población mundial.

**c) Directiva 98/95/CE sobre producción, registro y comercialización de variedades de conservación.**

El 14 de diciembre de 1998 el Consejo de la Unión Europea adoptaba la Directiva 98/95/CE de 14 de diciembre de 1998 que modifica, respecto de la consolidación del mercado interior, las variedades de plantas modificadas genéticamente y los recursos fitogenéticos, las Directivas 66/400/CEE, 66/401/CEE, 66/402/CEE, 66/403/CEE, 69/208/CEE, 70/457/CEE y 70/458/CEE sobre la comercialización de las semillas de remolacha, de las semillas de plantas forrajeras, de las semillas de cereales, de las patatas de siembra, de las semillas de plantas oleaginosas y textiles, de las semillas de plantas hortícolas y sobre el Catálogo común de las variedades de las especies de plantas agrícolas.

Comité Permanente de semillas y material de reproducción vegetal para la agricultura, horticultura y temas forestales

Los Comités Reguladores asisten a la Comisión Europea para el desarrollo de medidas para la seguridad alimentaria en todas las etapas de la cadena alimenticia. La propuesta "de la granja al tenedor" cubre áreas tales como la seguridad alimentaria, salud animal, bienestar animal y salud de la planta. Los Comités desempeñan un papel dominante en el procedimiento de toma de decisión de la Unión Europea, ya que los miembros del Comité son representantes de los Estados miembros. La Comisión puede consultar al Comité Regulador relevante sobre una propuesta. El Comité puede aportar una opinión para su adopción formal por la Comisión de acuerdo con el procedimiento apropiado. El Comité Permanente de Semillas pertenece a la Comisión Permanente sobre Cadena Alimentaria y Bienestar Animal. Las reuniones de éste Comité se pueden consultar en: [http://ec.europa.eu/food/fs/rc/scsp/index\\_en.html](http://ec.europa.eu/food/fs/rc/scsp/index_en.html).

Las premisas aportadas por la Comisión para la emisión de esta Directiva se referían a que la legislación comunitaria sobre la comercialización de las semillas utilizadas en la agricultura debe tener en cuenta, en particular, las orientaciones de la Política Agraria Común a favor de la calidad de los productos y de las medidas agroambientales, recogidas en las propuestas de la Agenda 2000.

Pero no se restringe únicamente a garantizar la libre circulación de las semillas dentro de la Unión Europea, sino que además fomenta la comercialización de algunas semillas con el objetivo de favorecer la conservación *in situ* y la gestión sostenible de los recur-

sos genéticos vegetales vinculados a ciertos hábitats naturales amenazados por la erosión genética, es decir, cultivos tradicionales de especies y variedades locales.

Hasta hace algunos años, la legislación sobre semillas en diferentes países de la Unión Europea ha imposibilitado, como práctica legal y habitual el intercambio de semillas entre los agricultores, esta prohibición de hecho no se ha expresado literalmente, pero se ha planteado a través de farragosos textos en los que se prohibía la producción, venta en intercambio de cualquier tipo entre empresas o particulares de material vegetal de reproducción que no estuviesen previamente registradas.

La Directiva 98/95 abría las puertas para las razas y variedades autóctonas, reformulando en términos más adecuados para la conservación de la biodiversidad.

En el caso de la definición de comercialización suponía una notable mejora, dejando fuera las transacciones que no tengan finalidad comercial y permitiendo consecuentemente el libre intercambio de semillas entre agricultores:

*"Para los fines de la presente Directiva, se entenderá por «comercialización» la venta, la tenencia con vistas a la venta, la oferta de venta y toda cesión, entrega o transmisión con fines de explotación comercial, de semillas a terceros, a título oneroso o no."*

En el nuevo enunciado se incluían explícitamente los conocimientos adquiridos durante el cultivo, la reproducción y la utilización como fuentes de información válidas para la inscripción de la variedad.

En cualquier caso, hasta que no se determine reglamentariamente el procedimiento debemos de ser cautos, ya que sigue existiendo la posibilidad de hacer obligatorio el examen oficial:

*"Las razas y variedades autóctonas serán admitidas de conformidad con las disposiciones de la presente Directiva. En el procedimiento de admisión oficial se tomarán en consideración características y requisitos específicos de calidad. En particular, las pruebas no oficiales y los conocimientos adquiridos gracias a la experiencia práctica durante el cultivo, la reproducción y la utilización y las descripciones detalladas de las variedades y sus correspondientes denominaciones se tomarán en consideración, tal como se hayan notificado al Estado miembro de que se trate y, en caso de que sean suficientes, darán lugar a la exención del examen oficial. Una vez admitida una raza o variedad autóctona, ésta se incorporará al catálogo común con la mención "variedad de conservación".*

Un tema secundario pero no menos importante es la cuestión de los costes de los ensayos oficiales para la inscripción de la variedad. Tratándose de variedades de conservación, lo que supone textualmente según la definición de la normativa "un patrimonio irremplazable de recursos fitogenéticos", sería normativamente coherente que fuesen asu-

midos por la administración estatal o comunitaria, en caso de que sean exigidos. Esto queda teóricamente establecido si ligamos la definición que se da de variedad de conservación en la Directiva:

*"Se entiende por variedad de conservación aquella que, para la salvaguarda de la diversidad biológica y genética, constituye un patrimonio irremplazable de recursos fitogenéticos, lo que hace necesario su conservación "in situ" mediante el cultivo y comercialización de semillas o de plantas de vivero de ecotipos o variedades autóctonas adaptadas naturalmente a las condiciones locales y regionales amenazadas por la erosión genética."*

En marzo de 2000, el Estado Español, tras dos años y después de hacer caso omiso a la imposición por parte de la Comisión de adoptar la Directiva 98/95, se publicaba la transposición en forma de Real Decreto (BOE núm. 55 de 4 de marzo de 2000).

En estos momentos está siendo debatida en el seno del Comité permanente de semillas y plantas de vivero (organismo perteneciente a la Comisión Europea) una nueva Directiva que marcará las pautas de registro y comercialización de variedades de conservación, variedades amateur (para uso no comercial en huertos y jardines privados) y las mezclas.

Pero esta discusión y documentos de trabajo que en la actualidad se mueven no son novedosos, ya que desde noviembre de 2002 se han preparado diferentes documentos de trabajo para el desarrollo de la Directiva 98/95 (Comisión Europea, 2002 y 2005), sin que hayan tenido efecto en nuevas Directivas o Reglamentos.

Esta directiva debe ser el primer paso que permitirá registrar y comercializar semillas de variedades locales introduciendo unos criterios más adecuados a las características propias de dichas variedades y de aquellos que quieran multiplicarlas y conservarlas. Posteriormente, en cada Estado Miembro deberán desarrollarse normativas que concreten más estas necesidades.

### **d) Ley de semillas, plantas de vivero y de los recursos fitogenéticos**

El 27 de julio se publicaba en el B.O.E. (núm. 178 de 27 de julio de 2006), la Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y recursos fitogenéticos, que tiene como objeto específico regular lo referente a la obtención, caracterización y evaluación de las variedades vegetales y al registro de variedades comerciales, la producción y comercialización de las semillas y plantas de vivero y los recursos fitogenéticos para la agricultura.



Oficina Española de Variedades Vegetales de la Dirección General de Agricultura del MAPA

Corresponde a ésta Oficina, el ejercicio de las competencias señaladas en el párrafo f), así como en los párrafos a) y g) en el ámbito de sus atribuciones, es decir:

(...)

*La Dirección General de Agricultura tiene las siguientes funciones:*

*a) Elaborar la normativa estatal y desarrollar y coordinar las actividades relacionadas con la producción agrícola y el funcionamiento de los mercados agrícolas.*

b) Desarrollar las actuaciones del departamento en materia de las organizaciones y agrupaciones de productores agrarios.

c) Desarrollar las actividades relacionadas con los medios de producción agrícolas, así como la homologación y registro de la maquinaria agrícola, los fertilizantes y los medios de defensa sanitaria de los vegetales.

d) Desarrollar las funciones que son competencia del departamento en materia de sanidad vegetal y la prevención fitosanitaria en fronteras, puertos y aeropuertos, así como el control y, en su caso, la remoción de los obstáculos técnicos fitosanitarios que imposibiliten o dificulten las exportaciones de productos agrarios a países terceros, sin perjuicio de las competencias del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

e) Desarrollar y coordinar los sistemas de producción agrícola integrada o sostenible compatibles con el medio ambiente, en colaboración, en su caso, con la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación.

*f) Desarrollar el ejercicio de las funciones que son competencia del departamento en materia de control de la producción, importación, certificación y comercialización de semillas y plantas de vivero y la aplicación de los sistemas internacionales de certificación y comercialización de semillas, así como el reconocimiento y registro de variedades protegidas y de variedades comerciales de semillas y plantas de vivero. Igualmente le corresponde la gestión relativa a las competencias del departamento en materia de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación. Todo ello teniendo en cuenta las competencias atribuidas al Ministerio de Medio Ambiente en materia de semillas y plantas forestales y sanidad forestal.*

*g) Cooperar con las comunidades autónomas y las entidades del sector en estas materias y elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española en materia agrícola ante la Unión Europea y otras organizaciones y foros internacionales.*

ra y la alimentación.

Según recoge la Ley en su Preámbulo:

(...)

*Desde que los primeros agricultores iniciaron su actividad y obtenían materiales muy distintos, en lugares diversos, a causa de los diferentes ambientes y las diferencias de los materiales de partida, contribuyendo a la conservación y el desarrollo de los recursos fitogenéticos, hasta la época actual, los recursos fitogenéticos han sido y son la fuente de todos los materiales de reproducción disponibles.*

*En primer lugar, por la aplicación de una selección empírica, y en segundo lugar, por la aplicación de técnicas muy diversas y de complejidad creciente, encuadradas en lo que se conoce como mejora genética vegetal, la obtención de variedades tiene como base fundamental los recursos fitogenéticos; de ahí su íntima relación.*

*Ello obliga a regular en una disposición con rango de ley la gestión y la protección de los recursos fitogenéticos, para conservar y promover la utilización sostenible de dichos recursos, ampliar la base genética de los cultivos, variedades y especies, fortalecer la investigación que promueva y conserve la diversidad biológica y fomentar la creación de vínculos estrechos entre la mejora genética y el desarrollo agrícola. Estas disposiciones se enmarcan en el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura en armonía con el Convenio sobre la Diversidad Biológica.*

(...)

Es una novedad que se introduzca como objeto de esta ley el uso y la conservación de los recursos fitogenéticos ya que la anterior, que data del año 1971, sólo regulaba el marco comercial de la producción de semillas. De esta forma la Ley recoge un aparato exclusivo para los recursos fitogenéticos a través de 3 capítulos y 8 artículos, según el siguiente esquema:

(...)

#### TÍTULO IV. Recursos fitogenéticos

##### *CAPÍTULO I. Disposiciones generales*

*Artículo 44. Definiciones.*

*Artículo 45. Ámbito de aplicación.*

##### *CAPÍTULO II. Acceso a los recursos fitogenéticos*

*Artículo 46. Limitación del acceso a los recursos fitogenéticos.*

*Artículo 47. Obligaciones de los receptores.*

*CAPÍTULO III. Programa nacional de conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación*

*Artículo 48. Programa nacional de conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la agricultura y la alimentación.*

*Artículo 49. Red de colecciones del programa nacional.*

*Artículo 50. Centro Nacional de Recursos Fitogenéticos.*

*Artículo 51. Derechos de los agricultores*

(...)

Otro aspecto novedoso de la Ley es que establece el reparto de competencias de las Administraciones Públicas. De este modo las Comunidades Autónomas fijarán las zonas en las que se regule el cultivo y producción de determinadas especies o variedades (siempre que no se infrinja legislación comunitaria); concederán la autorización a los productores de semillas (que se incluirán en un registro nacional de productores); realizarán el control oficial de producción y precintado; podrán poner en marcha planes de ensayo en campo y laboratorio para verificación de la calidad de las semillas que hay en el mercado.

La Ley establece la creación de dos órganos colegiados adscritos al MAPA cuya composición se establecerá reglamentariamente: uno para cuestiones generales de semillas y plantas de vivero y otro para conservación y utilización de recursos fitogenéticos.

**e) Reglamento (CE) nº 1452/2003 sobre semilla ecológica.**

En mayo de 2003, tras varias moratorias en el uso de semilla convencional en agricultu-

Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación del MAPA

Es la competente en los aspectos relacionados con la semilla y material vegetal en agricultura ecológica, y le corresponde las competencias señaladas en el párrafo f), así como las señaladas en el párrafo g) en el ámbito de sus atribuciones, es decir:

(...)

La Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación tiene las siguientes funciones:

a) Fijar, en el marco de la planificación general de la actividad económica, las líneas directrices en materia de ordenación y fomento de las industrias agrarias y alimentarias.

b) Analizar los componentes de la oferta y la demanda en las diferentes fases de la cadena alimentaria y proponer y desarrollar líneas de actuación en materia de comercialización y distribución, sin perjuicio de las competencias atribuidas a otros departamentos en este ámbito.

c) Elaborar o participar en la elaboración de la normativa estatal en materia de desarrollo del Código Alimentario Español. Todo ello teniendo en cuenta las competencias atribuidas a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

d) Coordinar las funciones en materia de control de calidad de los alimentos y de los productos agroalimentarios, en colaboración con las comunidades autónomas.

e) Desarrollar las líneas directrices de la política de vertebración sectorial y relaciones contractuales en el ámbito agroalimentario.

f) Fijar las líneas directrices en materia de política de calidad de los alimentos, desarrollando las competencias estatales en materia de denominaciones de origen, indicaciones geográficas, especialidades tradicionales garantizadas, producción ecológica, marcas colectivas, marcas de garantía o cualquier otro sistema relativo a la protección y desarrollo de alimentos de características particulares. Le corresponde, asimismo, la propuesta y desarrollo de las actuaciones en materia de promoción de los productos alimentarios, en coordinación, en su caso, con la Secretaría General de Pesca Marítima.

g) Cooperar con las comunidades autónomas y entidades del sector en este ámbito, así como elaborar las propuestas que permitan establecer la posición española ante la Unión Europea y otros organismos o foros internacionales en relación con las competencias anteriores, teniendo en cuenta la competencia de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria.

ra ecológica, era aprobado en la reunión del Comité Permanente de Agricultura Ecológica de la Comisión Europea el presente Reglamento.

El texto recoge las siguientes características a destacar:

a) División en dos grupos de especies: aquellas especies, para las cuales se mantiene la excepción del uso de semillas y material de reproducción vegetativa no obtenidas con arreglo al método de producción ecológica. Y aquellas especies (recogidas en el Anexo del presente reglamento), para las cuales se ha comprobado que en todas las partes de la Comunidad se dispone de semillas producidas ecológicamente en un número de variedades significativas y en cantidades suficientes.

b) Aplicación de excepciones: para el caso de las especies no recogidas en el anexo, los Estados Miembros podrán autorizar el uso de semillas y patatas de siembra que no se hayan obtenidos mediante el método de producción ecológica, únicamente si las semillas han seguido las normas recogidas en las normas de producción vistas anteriormente. Para el caso de las especies recogidas en el anexo, sólo se podrán conceder autorizaciones en las siguientes situaciones:

- si no está inscrita en la base de datos ninguna variedad de la especie que el usuario desea obtener;
- si ningún proveedor puede entregar las semillas o patatas de siembra antes de la siembra o la plantación en los casos en los que el usuario haya pedido las semillas o patatas de siembra con la suficiente antelación;
- si la variedad que el usuario desea obtener no está inscrita en la base de datos y si dicho usuario puede demostrar que ninguna de las alternativas inscritas de la misma especie son adecuadas, por lo que la autorización es importante para su producción;
- si está justificado por motivos de investigación, ensayos en pruebas de campo a pequeña escala o para conservación de variedades, siempre con la aprobación de la autoridad competente del Estado miembro.

Estas autorizaciones serán concedidas antes de la siembra del cultivo y sólo se concederá a los usuarios individuales durante un periodo vegetativo (registrando el organismo o autoridad encargando de las autorizaciones las cantidades concedidas). Aunque la autoridad competente podrá conceder a todos los usuarios una autorización general para una especie o variedad concreta. Todas las autorizaciones serán recogidas en la base de datos.

c) Base de datos: cada Estado miembro se encargará de que se cree una base de datos informatizada en la que se recogen las variedades disponibles en su territorio, obtenidas mediante el método de producción ecológica. Estará administrada por la autoridad competente del Estado Miembro o bien por la autoridad o un organismo designado por el Estado miembro.

Los usuarios de esta base de datos son los agricultores, los proveedores de semillas y patatas de siembra y las autoridades competentes y los organismos de control, que encuentran en esta base de datos una magnífica herramienta de gestión para la concesión de las autorizaciones de uso de semillas de variedades convencionales.

La inscripción de las variedades en esta base de datos será a petición de las empresas suministradoras de semillas. Además, para proceder a esta inscripción, el proveedor deberá demostrar que está certificada por un organismo autorizado, que las semillas cumplen los requisitos generales aplicables a las semillas y al material de reproducción en el Estado miembro en el que se vayan a utilizar y aportar una serie de datos mínimos

para cada variedad (el nombre científico de la especie y la denominación de la variedad, el nombre y los datos para contactar al proveedor o a su representante, la zona en la que el proveedor puede suministrar las semillas o patatas de siembra al usuario en el plazo normal de entrega, el país o región en el que la variedad se ha sometido a pruebas y se ha aprobado a los fines del catálogo común de las variedades de las especies de plantas agrícolas y de las especies vegetales, la fecha a partir de la cual estarán disponibles las semillas o las patatas de siembra, el nombre y el número de código del organismo o la autoridad de control encargados de la inspección del operador).

Por otra parte el Reglamento 1452/2003 establece que las semillas autorizadas en producción ecológica deberán de cumplir con la legislación general aplicable a las semillas. La legislación general española sobre semillas está claramente obsoleta ya que los textos originales, tanto de la Ley como del Reglamento, son preconstitucionales. Aunque el Reglamento ha sufrido multitud de enmiendas, las más importantes de ellas las que se realizaron a partir de 1986 para adaptarlos a la incorporación de España al Mercado Común Europeo.

En el caso de los recursos genéticos el Reglamento de semilla ecológica recoge escasas consideraciones, ya que únicamente se resalta la importancia de la conservación de la biodiversidad en uno de los Considerandos:

(...)

*(3) La conservación de la biodiversidad es un principio importante de la agricultura ecológica, por lo que debe garantizarse que los agricultores dispongan de una amplia gama de cultivares y variedades para poder elegir entre ellos, incluidos los cultivares y las variedades locales.*

(...)

Y en una de las situaciones por la cuales los agricultores ecológicos pueden solicitar el uso de semillas no ecológicas:

(...)

### Artículo 5. Condiciones para conceder las autorizaciones

*1. Sólo se podrá conceder autorización para emplear semillas o patatas de siembra que no se hayan obtenido mediante el método de producción ecológica en las siguientes situaciones:*

(...)

*d) si está justificado por motivos de investigación, ensayos en pruebas de campo a pequeña escala o para conservación de variedades, siempre con la aprobación de la autoridad competente del Estado miembro.*

(...)

f) Leyes regionales sobre uso y conservación de recursos genéticos locales. El caso de Italia.

Desde 1997, ocho de las 18 regiones administrativas de Italia han adoptado sus propias leyes sobre recursos genéticos locales, a través de las cuales buscan generalmente proteger y promover las variedades vegetales y las razas animales tradicionales de los sistemas agropecuarios locales como patrimonio de la región. A partir de la adopción de la Ley Regional de Lacio en el año 2000, también establecen derechos colectivos sobre el patrimonio genético local.

El trabajo en las Regiones Italianas sobre los recursos genéticos agrícolas se ha vuelto cada vez más importante, tanto en términos de recursos públicos movilizados como en opciones posibles para el desarrollo rural de los territorios.

Por ejemplo, en Toscana, la Ley Regional 64 de 16 de noviembre de 2004 aporta las ideas de la Directiva CE/98/95 y su artículo diez establece un registro regional de variedades de conservación, con el fin de permitir la comercialización de tales variedades, una vez hechas las restricciones cuantitativas convenientes.

Las características de éstas Leyes regionales se basan en:

- Identificar las metodologías apropiadas y las líneas directrices para apoyar y dirigir la conservación *in situ* realizada por los agricultores.
- Coordinar la recogida y el análisis de datos relativos a la biología de las especies y los aspectos socioculturales y económicos propios de la biodiversidad de interés agrícola de las Regiones.
- Desarrollar redes de ayuda.
- Elaborar un marco único de referencia para evaluar de forma homogénea la calidad y factibilidad de los proyectos de conservación *in situ* y de las variedades de interés agrícola a parte de su rentabilidad económica.
- Apoyar la capacidad de investigación y de acción.
- Apoyar los acuerdos específicos con los agricultores y municipios que comparten actividades.
- Identificar los incentivos y las formas de compensación para ayudar a la conservación en las fincas de la biodiversidad.

*II. 2.2. Análisis DAFO de la legislación vigente:* con objeto de tener una mayor claridad en el análisis de toda la normativa detallada anteriormente se ha realizado un análisis de debilidades, fortalezas, amenazas y oportunidades de éstas en el ámbito de los recursos genéticos locales:

### A. Fortalezas

- Apuesta, en los diferentes acuerdos y tratados, por una agricultura diversa en el uso de especies y variedades, en el cultivo y conservación de variedades locales y el respeto y puesta en valor de los conocimientos tradicionales.
- Reconocimiento y abordaje, con textos jurídicamente vinculantes, de la conservación de la diversidad biológica, el uso sostenible de los componentes de la diversidad biológica y el reparto justo y equitativo en los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos genéticos.
- Obligatoriedad de que las legislaciones nacionales, preserven y mantengan los conocimientos, las motivaciones y las prácticas de las comunidades indígenas y locales que entrañen estilos tradicionales de vida pertinentes para la conservación y la utilización sostenible de la diversidad biológica que promoverá su aplicación más amplia, con la aprobación y participación de quienes posean esos conocimientos, innovaciones y prácticas y fomentará que los beneficios derivados de la utilización de esos conocimientos, innovaciones y prácticas se compartan equitativamente.
- Premisas para incentivar la creación de una red europea de centros de coordinación en materia de acceso de recursos genéticos.
- Acuerdo para el acceso multilateral a estos recursos para la mejora del rendimiento y calidad de las plantas, así como para la defensa contra plagas y cambios climáticos, donde los beneficios obtenidos por las aportaciones de los receptores de recursos fitogenéticos, se emplearán en la conservación y utilización de esos recursos, fundamentalmente en países en vías de desarrollo que son los que mas diversidad agrícola conservan.
- Establecimiento del carácter de universalidad de la conservación y uso de estos recursos fitogenéticos, que garantizan el mantenimiento de la biodiversidad.
- Reconocimiento para el fomento de la comercialización de algunas semillas con el objetivo de favorecer la conservación *in situ* y la gestión sostenible de los recursos genéticos vegetales vinculados a ciertos hábitats naturales amenazados por la erosión genética, es decir, cultivos tradicionales de especies y variedades locales.

### B. Debilidades

- Retraso en la trasposición de lo recogido en lo diferentes tratados y acuerdos por parte de la administración.
- Escasez en la cantidad de recursos, tanto técnicos como económicos, aportados por la administración para el cumplimiento de éstos acuerdos.



- Falta de participación de agricultores y consumidores en los órganos de decisión y elaboración de los reglamentos, normas, etc., que complementen los tratados.

### C. Oportunidades

- Acuerdo de transferencia y reparto de beneficios.
- Reconocimiento del derecho de agricultores.
- Normativa europea de producción y comercialización de variedades de conservación.
- Ley de semillas con premisas sobre los recursos genéticos.
- Nicho de uso y conservación de recursos genéticos en la agricultura ecológica.
- Aplicación de Leyes regionales, con la estructura y experiencia de las de Italia.

### D. Amenazas

- Presión de las empresas de mejora y semillas en los acuerdos sobre patentes y organismos modificados genéticamente, con los consiguientes efectos sobre los recursos genéticos.
- Presiones externas y ausencia de debate en la elaboración de la Directiva CE/98/95.
- No inclusión de las redes de semillas y agricultores en los órganos de decisión y elaboración de los futuros reglamentos de la Ley de semillas, plantas de vivero y los recursos fitogenéticos.
- No reconocimiento del uso y conservación de los recursos genéticos locales para la agricultura ecológica.

### II. 3. Propuestas

Respecto a la normativa que afecta a los recursos genéticos locales

<i>EJES</i>	<i>PREMISAS A TENER EN CUENTA</i>
PROBLEMAS QUE AFECTAN A LA CORRECTA UTILIZACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD Y LOS RECURSOS FITOGENÉTICOS	COMPARTIR LA INFORMACIÓN SOBRE VARIEDADES LOCALES Y FACILITAR SU INTERCAMBIO
	FACILITAR LA PRESENCIA DE VARIEDADES LOCALES EN EL REGISTRO DE VARIEDADES COMERCIALES
	PRESENCIA DE LOS AGRICULTORES (Y LOS CONSUMIDORES) EN LOS ÓRGANOS DE TOMA DE DECISIONES SOBRE LA INCLUSIÓN DE VARIEDADES LOCALES EN EL REGISTRO DE VARIEDADES COMERCIALES
	ELEVAR EL NIVEL DE CONOCIMIENTO DE LOS AGRICULTORES Y CONSUMIDORES SOBRE LA IMPORTANCIA DE LA BIODIVERSIDAD PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES
	LOGRAR UNA MAYOR IMPLICACIÓN DEL TEJIDO SOCIAL LOCAL EN LA PRESERVACIÓN Y USO DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
	POTENCIAR LA AUTONOMÍA DE LOS AGRICULTORES EN LA ELECCIÓN DE SEMILLAS
PROBLEMAS QUE IMPIDEN EL DESARROLLO DE UN SISTEMA DE MEJORA DE VARIEDADES LOCALES AFECTAN AL ACCESO A LOS RECURSOS FITOGENÉTICOS	RECUPERACIÓN DEL CONOCIMIENTO SOBRE LOS SISTEMAS CAMPESINOS DE MEJORA
	CAMBIAR LOS CRITERIOS DE PRODUCTIVIDAD EXIGIDOS PARA LA INSCRIPCIÓN DE VARIEDADES EN LA LISTA DE VARIEDADES COMERCIALES POR CRITERIOS MÁS ACORDES PARA LAS VARIEDADES LOCALES
	PUESTA EN MARCHA DE SISTEMAS PARTICIPATIVOS DE MEJORA DE VARIEDADES LOCALES
	DESARROLLO DE EXPERIENCIAS DE MEJORA EN FINCA POR LOS AGRICULTORES
	FACILITAR LA TOMA DE CONTACTO ENTRE LAS NECESIDADES DE LOS AGRICULTORES QUE UTILIZAN Y CONSERVAN VARIEDADES LOCALES Y LOS CENTROS PÚBLICOS DE INVESTIGACIÓN
	CONOCER MEJOR LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DE LA MEJORA DE VARIEDADES LOCALES

<p>PROBLEMAS QUE AFECTAN AL ACCESO A LOS RECURSOS FITOGENÉTICOS</p>	<p>FACILITAR EL INTERCAMBIO DE VARIEDADES ENTRE AGRICULTORES</p>
	<p>FACILITAR EL ACCESO A LAS VARIEDADES COMERCIALES QUE TERMINAN SU PERIODO DE PROTECCIÓN</p>
	<p>FACILITAR EL ACCESO DE LOS AGRICULTORES A LOS FONDOS DE LOS BANCOS DE SEMILLAS</p>
	<p>ADECUACIÓN DE LA NORMATIVA PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE MEZCLAS DE ESPECIES Y MEZCLAS VARIETALES</p>
	<p>MEJORAR LA FORMACIÓN DE LOS AGRICULTORES EN TEMAS RELACIONADOS CON LA MULTIPLICACIÓN DE SEMILLAS Y OBTENCIÓN DE PLANTELES Y PLANTONES</p>
	<p>POTENCIAR LA CREACIÓN DE PEQUEÑAS Y MEDIANAS ENTIDADES DE PRODUCCIÓN DE VARIEDADES LOCALES</p>
<p>PROBLEMAS QUE IMPIDEN LA UTILIZACIÓN DE SEMILLA ECOLÓGICA POR LOS AGRICULTORES</p>	<p>HACER HINCAPIÉ EN EL USO IGUALITARIO DE LAS VARIEDADES LOCALES EN EL REGLAMENTO EUROPEO DE SEMILLAS ECOLÓGICAS</p>
	<p>INSCRIPCIÓN DE LAS VARIEDADES LOCALES O CAMPESINAS EN LAS BASES DE DATOS DE SEMILLAS ECOLÓGICAS POR CENTROS PÚBLICOS Y ONGs</p>
	<p>SACAR DEL ARMARIO AQUELLAS VARIEDADES DE INTERÉS PARA LA AGRICULTURA ECOLÓGICA QUE REPOSAN OLVIDADAS EN LOS BANCOS DE GERMOPLASMA</p>
	<p>FACILITAR EL CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LAS SEMILLAS PRODUCIDAS POR EL AGRICULTOR EN SU PROPIA EXPLOTACIÓN Y LAS INTERCAMBIADAS POR EL AGRICULTOR</p>
	<p>MEJORAR EL ACCESO DE LOS AGRICULTORES A LA INFORMACIÓN SOBRE OFERTA DE SEMILLA ECOLÓGICA</p>
	<p>AMPLIAR EL DEBATE SOBRE SEMILLA ECOLÓGICA AL CONJUNTO DEL SECTOR</p>
	<p>MEJORAR EL CONOCIMIENTO SOBRE LA DEMANDA DE SEMILLAS ECOLÓGICAS</p>
	<p>ELABORACIÓN DE UNA REGLAMENTACIÓN TÉCNICA ADECUADA PARA LAS SEMILLAS ECOLÓGICAS</p>

	ADAPTACIÓN DE LA LEGISLACIÓN QUE REGULA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE MULTIPLICADOR A LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA
PROBLEMAS RELACIONADOS CON LA APROPIACIÓN DE LA INFORMACIÓN Y LOS SISTEMAS DE PROPIEDAD INTELECTUAL	EVITAR LA APROPIACIÓN POR PARTE DE PARTICULARES DEL PATRIMONIO PÚBLICO DE RECURSOS FITOGENÉTICOS
	EVITAR LA APROPIACIÓN PRIVADA DE MATERIAL VEGETAL LOCAL
	ESTABLECER EL PAGO DE DERECHOS POR LA COMERCIALIZACIÓN DE SEMILLAS MEJORADAS UTILIZANDO MATERIAL VEGETAL DE ORIGEN LOCAL
	EVITAR LA BIOPIRATERÍA Y EL TRÁFICO ILÍCITO DE RECURSOS GENÉTICOS A NIVEL GLOBAL
	RESTABLECER EL DERECHO DEL AGRICULTOR A MULTIPLICAR LAS SEMILLAS EN SU PROPIA FINCA PARA TODAS LAS ESPECIES
	EVITAR EL USO DE PATENTES SOBRE LA VIDA EN AGRICULTURA
PROBLEMAS RELACIONADOS CON EL EFECTO DE LOS TRANSGÉNICOS SOBRE LA BIODIVERSIDAD	ASEGURAR LA REPRESENTACIÓN SOCIAL EN LOS FOROS DE DECISIONES SOBRE PROPIEDAD DE RECURSOS GENÉTICOS Y SERES VIVOS
	EVITAR LA CONTAMINACIÓN TRANSGÉNICA
	IMPLICACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL DEBATE SOBRE LOS OGMs
	EVITAR LA AUTORIZACIÓN DE LA TECNOLOGIA TERMINATOR EN LA UNIÓN EUROPEA

## III CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS GENÉTICOS DE ORIGEN ANDALUZ

### III.1. Método de trabajo

*III. 1.1. Toma de contacto con Instituciones que realizan actividades de conservación ex situ:* en este caso se procedió a la toma de contacto con el Director de la Institución (vía correo-e y carta ordinaria), para solicitar el nombre de la persona responsable de la gestión de los datos del banco de germoplasma.

Una vez conocida esta información se remitió una petición solicitando referencias sobre el número de accesiones de origen andaluz conservadas, especie a la que pertenece cada una de ellas, variedad, nombre local (en caso de conocerlo), localidad en la que se recogió, provincia y coordenadas del punto de recolección de las variedades locales conservadas.

Para conocer cuales son las instituciones que llevan a cabo este trabajo fue necesario realizar una entrevista con técnicos expertos de la Red Andaluza de Semillas que tras una larga experiencia en esta materia, tienen conocimiento de las entidades que desarrollan actividades de conservación *ex situ*. De esta forma, y tras la entrevista y consulta se contactó con las siguientes entidades: Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF) del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Centro de Conservación y Mejora de la Universidad Politécnica de Valencia (COMAV), Estación Experimental La Mayora, Centros de Investigación y Formación Agraria (CIFAS) de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía, Instituto de Agricultura Sostenible (IAS), Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz (BGVA) y la Red de Jardines Botánicos de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.

*III. 1.2. Análisis de datos de las muestras conservadas por las Instituciones que realizan actividades de conservación ex situ:* para el desarrollo del análisis y la representación espacial se han tomado principalmente los datos correspondientes al Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF), por actuar como banco base nacional de las colecciones conservadas en el Subprograma Nacional de Conservación de Recursos Genéticos de Interés Agroalimentario.

Para la gestión de datos y su representación espacial se ha utilizado tecnología SIG (Sistema de Información Geográfica), a través de las siguientes fases:

- **Primera fase:** distribución geográfica. La estructura de la base de datos incorpora dos campos de información con las coordenadas esféricas (latitud y longitud) del punto al que hace referencia cada una de las entradas consignadas. Del total de 6571 entradas, solamente 5177 presentan datos en este campo. Para su georreferenciación se ha generado un fichero de puntos a partir de las coordenadas geográficas anteriormente mencionadas. Posteriormente se ha procedido a la proyección de dichos puntos a un sistema de referencia basado en coordenadas planas UTM uso 30, el estándar en el conjunto del Estado y de nuestra Comunidad Autónoma (dividida entre los usos 30, mayoritario y 29).
- **Segunda fase:** incorporación a esta nueva base de datos georreferenciada el resto de entradas sin coordenadas geográficas (1394). Se trata de un conjunto de entradas en las que no aparecen los valores correspondientes a su latitud y longitud. Para esta tarea se ha utilizado como campo clave de la base de datos el campo "localización". Se trata de un campo de información en el que aparecen referencias no codificadas de la localización de cada una de las entradas y cuya información aparece de forma múltiple a partir del uso de caracteres diversos, "; " " " " " " ". Un ejemplo de la información que podía encontrarse es el siguiente: "Cortijo de San Gabriel; Km 80 Ctra Nijar-Turillas; Nijar". Se ha procedido a un proceso de depuración de la información que podía encontrarse en este campo con el objetivo de individualizar la información útil. Este proceso ha supuesto la subdivisión de las cadenas de caracteres que aparecían en el campo y su comparación con la toponimia oficial de Andalucía contenida en el MTA 1:100000 vectorial del Instituto de Cartografía de Andalucía. Este procedimiento ha arrojado un resultado de 443 entradas que han podido ser georreferenciadas asociándolas al lugar en el que aparece el topónimo relacionado en la hoja 1:10000 correspondiente. Se trata, pues, de referencias y entradas cuya localización no es exacta pero que sirven a los propósitos de expresión cartográfica que han sido llevados a cabo en el conjunto del trabajo. El resultado final ha sido de 5620 entradas a las que han podido ser asignadas coordenadas geográficas, restando un total de 951 entradas sin poder ser georreferenciadas ya que no presentan ningún dato tampoco en este segundo campo.

### III.2. Resultado del análisis de la conservación *ex situ* de los recursos genéticos de origen andaluz.

III.2.1. *Instituciones que realizan actividades de conservación ex situ*: a continuación se recogen las principales características y descripción de las instituciones localizadas:

INSTITUCIÓN	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
<p>Centro de Recursos Fitogenéticos (CRF). Madrid</p>	<p>Pertenece al Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), adscrito al Ministerio de Educación y Ciencia, que desarrolla un Programa para la Conservación y Utilización de los Recursos Genéticos para la Agricultura y la Alimentación. La misión del CRF es la de actuar como banco base nacional de las colecciones conservadas por semilla, así como ser el Centro de Documentación de la Red Nacional de Conservación de Recursos Fitogenéticos Agroalimentarios. Su objetivo como banco base es asegurar la conservación a largo plazo de dichas colecciones. Actúa también como banco activo de las colecciones de cereales y leguminosas de grano, así como de algunos cultivos industriales y especies silvestres. La mayor parte de las entradas conservadas son variedades locales, suministradas por agricultores que aún las cultivan, a través de expediciones de recolección realizadas por el propio Centro de Recursos Fitogenéticos o por otras instituciones.</p>	<p>El CRF dispone de una base de datos que refleja entradas procedentes de toda España y algunas entradas internacionales y que se encuentra a disposición de cualquier usuario en la dirección electrónica <a href="http://www.inia.es">www.inia.es</a>. El CRF dispone recogidas en su base de datos 6571 entradas procedentes del territorio andaluz. Hay que hacer hincapié en que, en los bancos de germoplasma, cada muestra de semilla recolectada y documentada de forma independiente constituye una entrada, por tanto el número de entradas no coinciden necesariamente con el número de variedades conservadas, ya que pueden existir multitud de duplicados (la misma variedad conservada como distintas entradas) y a su vez una misma entrada puede estar constituida por una mezcla de variedades (bien porque se recolectaron conjuntamente, o bien debido a mezclas en las sucesivas multiplicaciones).</p> <p>Las entradas corresponden a los siguientes grupos de cultivos; hortícolas, cereales de invierno, leguminosas de grano, forrajeras y praterenses, cereales de primavera, especies silvestres, industriales y aromáticas y medicinales, registrándose cada entrada con un pasaporte que refleja: número de banco o de identificación dado a la entrada en la colección activa y/o base del CRF, género, especie, subtaxón, nombre común de la especie cultivada, nombre local o comercial, número de recolección, recolector, fecha de recolección, país de origen, estado y región, provincia, municipio, localidad, latitud, longitud, altitud, tipo de material (silvestre, mala hierba, cultivar tra-</p>

INSTITUCIÓN	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
		<p>dicional, material para cruzamientos, variedad comercial, otros) y fuente del material recolectado (hábitat natural, explotación agrícola, mercado o tienda, institutos de investigación, empresas, etc.).</p> <p>Respecto a la conservación tanto de las muestras prospectadas por el propio CRF, como las cedidas por otras instituciones, son envasadas herméticamente y conservadas en frío. En las cámaras de conservación del CRF, la colección activa (disponible para los usuarios) se mantiene a -4°C, envasada en botes de vidrio, y la colección base (destinada a conservación a largo plazo) se mantiene en latas metálicas y a -18°C. En ambos casos las semillas se han desecado previamente por debajo del 7% de humedad, en cámaras de desecación a 20°C y 20% de humedad relativa, para semillas grandes, y gel de sílice cuando se trata de semillas pequeñas.</p>
<p>Centro de Conservación y Mejora de la Universidad Politécnica de Valencia Valencia (COMAV). Valencia.</p>	<p>Este centro viene desarrollando desde los años ochenta actividades de recolección de recursos fitogenéticos de especies hortícolas que han dado como resultado el establecimiento del actual Banco de Germoplasma de la Universidad Politécnica de Valencia. En él se conservan actualmente más de 7000 entradas de especies hortícolas, incluyendo cultivares locales españoles y especies silvestres.</p> <p>Los objetivos sobre los que se fundamentan las principales líneas de investigación son la recuperación y utilización de los recursos fitogenéticos. Realizan labores de recolección, conservación, regeneración, caracterización y documentación,</p>	<p>Desde esta institución se han realizado expediciones de recolección en todas las Comunidades Autónomas de España. Cuenta con una base de datos en la que se registran todas las muestras recolectadas, cuantificado para Andalucía 1085 entradas de especies hortícolas y leguminosas de grano de los siguientes géneros: Allium, Apium, Beta, Brassica, Capsicum, Chichorium, Citrullus, Coriandrum, Cucumis, Cucurbita, Daucus, Lactuca, Lagenaria, Lycopersicon, Petroselinum, Phaseolus, Phoeniculum, Pisum, Rhanunus, Solanum, Spinaca y Vicia. La base de datos contiene además del género, la especie, provincia y localidad en que ha sido recolectada, las coordenadas exactas de su localización, etc.</p> <p>Las colecciones se mantienen a -3°C en botes de cristal herméticamente cerrados. Las muestras se desecan con silicagel antes de introducir las en las cámaras. En el interior de cada frasco de semilla se mantiene una bolsa</p>



INSTITUCIÓN	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
	<p>asi como la mejora de especies hortícolas combinando los métodos convencionales de mejora con los recientes avances en biotecnología.</p>	<p>de silicagel con el fin de detectar aumentos de humedad mediante el viraje de color. La conservación de especies mediante propagación vegetativa, se realizan en forma de colecciones vivas que se mantienen en invernaderos.</p>
<p>Estación Experimental La Mayorá. Málaga.</p>	<p>La Estación Experimental de La Mayorá es un Instituto integrado en el área de Ciencias Agrarias del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), un organismo autónomo del Ministerio de Educación y Ciencia. Entre sus líneas de investigación se encuentran el estudio de especies hortícolas bajo plástico y el cultivo de especies frutales subtropicales. La Estación Experimental de La Mayorá forma parte de la Red Española de Conservación de Recursos fitogenéticos.</p>	<p>Mantiene de forma activa un banco de germoplasma de tomate y de melón y una colección de plantas vivas de chirimoyos. Uno de los objetivos de sus investigaciones es la realización de trabajos de selección de variedades hortícolas y frutales bien adaptadas a la zona</p>
<p>Centros de Investigación y Formación Agraria (CIFAS) de Alcalá del Río (Sevilla), Córdoba,</p>	<p>Estos Centros, distribuidos por toda la Comunidad Autónoma de Andalucía, pertenecen al Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA) de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía. El IFAPA se crea para dar respuesta a las demandas del sector agrario, pesquero, acuícola y alimentario en Andalucía. Su objetivo principal es el impulso de la investigación, la innovación tecnológica y la formación. Se ha contactado concretamente con CIFA</p>	<p>Ø CIFA Alameda del Obispo (Córdoba).                      Cuenta con un banco de Germoplasma de variedades de olivo. No se ha trabajado con esta especie ya que por regla general las variedades de olivo en Andalucía son locales. Las actividades de éste, así como el listado de variedades se puede obtener en la publicación "Variedades de olivos en España" editada por la Junta de Andalucía y MAPA".                      Ø CIFA Churrriana (Málaga).                      Cuenta con un banco de germoplasma del género Fragaria del que forman parte la fresa cultivada (F. ananassa) también llamada fresón y la conocida como fresa alpina o fresa del bosque (F. vesca), una de las escasas</p>

INSTITUCIÓN	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
<p>Jerez de la Frontera (Cádiz) y Churrriana (Málaga).</p>	<p>de Las Torres - Tomejil , (Alcalá del Río, Sevilla); CIFA de la Alameda del Obispo (Córdoba), CIFA de Churrriana (Málaga) y CIFA del Rancho de la Merced, (Jerez, Cádiz), por contar con colecciones de semillas o plantas vivas o estar realizando algún tipo de investigación con variedades tradicionales.</p>	<p>especies de este género que existen naturalmente en España, junto con F. viridis. El origen del banco procede de la puesta en marcha de un Programa de Mejora de Fragaria _ ananassa para el que se contó con una colección de parentales. Es por ello que gran parte de la colección se compone de variedades de esta especie, a la que no se puede considerar una especie silvestre ya que apareció por hibridación de dos especies silvestres del nuevo mundo a mediados del siglo XVIII. Cuentan en el banco de germoplasma con 400 entradas de las que 6 accesiones de material silvestre son de origen andaluz, dos de ellas del género Potentilla, próximo al género Fragaria, pero sin interés en sí para el consumo humano y cuatro accesiones de F.vesca, tres de la Sierra de Cazorla, Segura y las Villas (Jaén) y otra de la Sierra de Aracena (Huelva). Por otro lado cuentan con variedades comerciales de F._ananassa desarrolladas en el centro con un programa de mejora.</p> <p>Ø CIFA Rancho de la Merced (Jérez de la Frontera – Cádiz).</p> <p>Este centro dispone de una finca de 166 hectáreas dedicadas fundamentalmente a ensayos con variedades de vid, cereal y hortalizas. Cuentan con una colección de plantas vivas de vid de más de 5000 variedades entre las que se encuentran variedades silvestres, variedades tradicionales, patrones resistentes, variedades comerciales, etc. Las variedades tradicionales mayoritarias en la zona son Palomino de Jerez, Palomino Fino para las que cuentan con 1 ha de terreno para ensayos y la variedad Pedro Ximénez con 8500 m<sup>2</sup>. Otras variedades muy utilizadas en la zona son la variedad Moscatel Fino y Moscatel de Chipiona, que ocupan en el centro 4000 m<sup>2</sup> de extensión y las variedades Zalema y Zalema fina con 6000 m<sup>2</sup>.</p> <p>Otras variedades locales presentes en la colección son las varie-</p>

INSTITUCIÓN	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
<p>Instituto de Agricultura Sostenible (IAS). Córdoba.</p>	<p>Forma parte del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). El proyecto científico del IAS aborda la sostenibilidad de los sistemas agrícolas, con un compromiso especial con los sistemas agrícolas andaluces. Cuenta con programas de mejora de los recursos fitogenéticos de origen andaluz que tienen como objetivos concretos, aumentar la eficiencia y estabilidad de la producción agrícola mediante la utilización óptima de los recursos y el aumento de la cantidad y/o calidad de la producción, conservar los recursos naturales de los sistemas agrícolas andaluces y disminuir los impactos negativos de la agricultura sobre el medio ambiente.</p>	<p>dades Cañonazo, Albillo, Garrido fino, Garrido macho, Perruno de Arcos, Perruno, Mantuo Laerén, Mantuo de Sanlúcar, Mantuo de Pilas, Beba Dorada de Jerez, Tintilla de Rota, Mollar Cano, Beba de Palos, Tempranilla, Uva Rey, Manchega, Pedro Luis, Baladí, Beba Dorada de Huelva, Beba Dorada de Jaén, Torrontés, Jaén Blanco y Jaén Negro. Conservan por un lado sarmientos de cada variedad durante dos años en cámaras de frío y semillas de las mismas, 10 por variedad, en carpetas guardadas en lugar oscuro y seco que renuevan cada cinco años. Además de desarrollar trabajos de investigación y realizar trabajos de prospección y posterior conservación, también desempeñan trabajos de asesoramiento a los agricultores de la zona y ceden material vegetal tanto a agricultores como a organismos oficiales y centros de investigación.</p> <p>En el periodo comprendido entre los años 2001 y 2006, el IAS ha desarrollado entre su amplia actividad científica varios proyectos referentes a variedades agrícolas de origen andaluz.</p> <p>En primer lugar están llevando a cabo un proyecto con variedades autóctonas de leguminosas y otro más concreto de <i>Vicia faba</i>. El material vegetal de partida procede del resultado de un trabajo de prospección llevado a cabo por agentes de extensión agraria tras el cual el material se ha sometido a procesos de evaluación, caracterización y mejora. Se ha cometido también con muestras pertenecientes a la colección activa de leguminosas del CRF y con material solicitado al banco de germoplasma mediterráneo ICAPDA (Siria).</p> <p>Las muestras utilizadas se conservan en cámaras a temperaturas de 4°C y 40% de humedad y son renovadas periódicamente. Una vez finalizada la investigación se ha enviado un duplicado al banco de Germoplasma del</p>

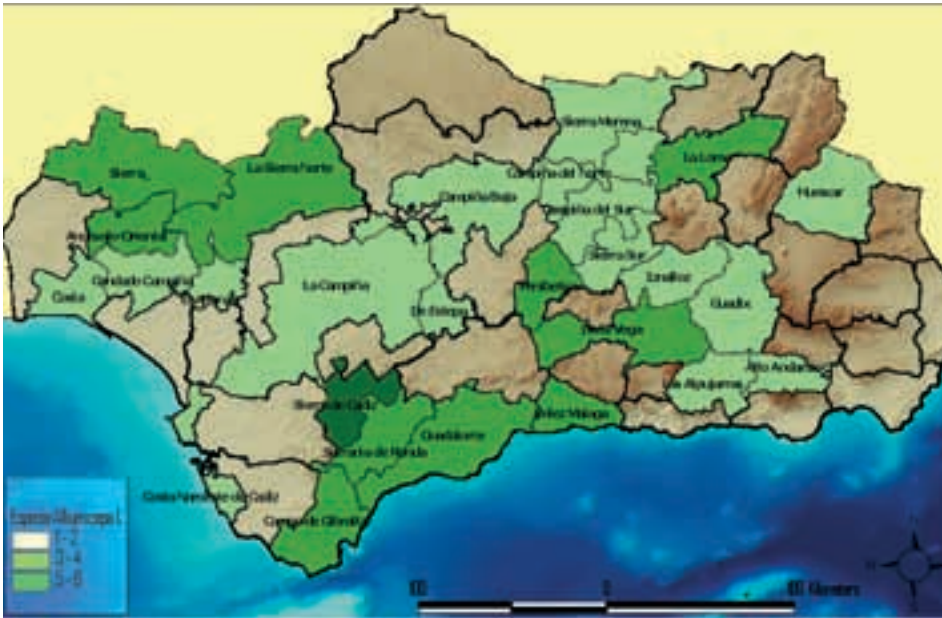
INSTITUCIÓN	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
<p>Banco de Germoplasma Vegetal Andaluz (BGVA). Córdoba.</p>	<p>Este Banco fue creado en 1987 con la finalidad principal de conservación de semillas, bulbos y propágulos de especies vegetales andaluzas amenazadas y de apoyo a la ejecución y desarrollo de los planes de recuperación, conservación y manejo de la flora autóctona amenazada. El BGVA cumple un papel importante en la conservación de la flora y de los recursos fitogenéticos silvestres, estimándose en unos 4.000 taxones entre especies y subespecies, lo que representa más del 60% de la flora de la Península Ibérica e Islas Baleares. El BGVA cuenta en la actualidad unas 2.000 accesiones correspondientes a unas 900 especies andaluzas. Disponen dentro del Jardín Botánico de una Unidad Técnica que trabaja con especies hortícolas dentro del área denominada Escuela Agrícola. En ésta se exponen especies de interés agrícola para cuyo mantenimiento cuentan en sus instalaciones con un</p>	<p>INIA, por lo que el análisis de las entradas de dicho banco incluye los resultados del presente proyecto. Actualmente se encuentran en desarrollo otros dos trabajos, el primero de los cuales se centra en la caracterización de variedades andaluzas de castaño, para lo cual se han identificado denominaciones varietales empleadas en la región para posteriormente identificar árboles de cada una de ellas, y un segundo trabajo centrado en la caracterización molecular para la recuperación de germoplasma autóctono de higuera (<i>Ficus carica</i>).</p> <p>Esta Institución cuenta con una base de datos en la que se registran todas las entradas procedentes de la realización de prospecciones en campo llevadas a cabo por los colectores del propio banco. Las muestras prospectadas se inscriben en la base de datos tras haber sido identificadas mediante el conocimiento de una serie de información que se refleja en lo que llaman pasaporte. En éste se especifican datos sobre género, especie, subespecie, variedad, localidad, municipio, provincia, coordenadas, etc.</p> <p>La mayoría de entradas de la base de datos del BGVA proceden de especies silvestres. Tan solo existen dos entradas de especies cultivadas de Trifolium monococtum (espeleta) provenientes de un agricultor de Zuheros (Córdoba). Una vez recolectadas las muestras entran a lo que denominan Laboratorio de sucio, en el que se limpian, criban y avientan. Posteriormente pasan al Laboratorio de limpio, y en éste se guardan en cámaras cerradas herméticamente junto a gel de sílice para extraerles la humedad. Las instalaciones del banco poseen dos cámaras de frío a las que pasan las muestras una vez secas. Una de las cámaras se encuentra a -20°C de temperatura y en ésta se guarda una pequeña muestra de</p>

INSTITUCIÓN	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIÓN
<p>Red de Jardines Botánicos de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.</p>	<p>pequeño banco de semillas en el que se conservan tanto variedades agrícolas comerciales como locales</p>	<p>todas las entradas. Se trata de una cámara de seguridad de la que rara vez se extraen semillas. Cuando la cantidad de material supera la cuantía fijada para la cámara de -20°C, éste se protege en otra cámara a -5°C de temperatura. Son estas muestras las que se trabajan o ceden a peticiones de grupos de investigación u organismos oficiales que las soliciten para un uso no comercial.</p> <p>El Jardín Botánico de Córdoba en el que se encuentra enmarcado el BGVA, cuenta con una unidad técnica que conserva especies hortícolas con el fin principal de reproducirlas para la exposición en el Jardín. Las muestras de semillas tienen distinta procedencia. Desde muestras cedidas por la ETISAM que ha desarrollado proyectos con variedades locales, semillas cedidas por agricultores que están en contacto con el Jardín, semillas solicitadas al banco activo de leguminosas del CRF, hasta semillas compradas a casas comerciales.</p> <p>Las muestras se van ordenando en función de la fecha de entrada y se conservan en una cámara a 15°C de temperatura. Estas muestras son renovadas de forma periódica.</p>
<p>Red de Jardines Botánicos de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía.</p>	<p>Depende de la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía y sus objetivos principales son el impulso y ejecución de proyectos de conservación e investigación de los recursos vegetales andaluces, el desarrollo de programas de uso público que informen sobre los valores naturales existentes y la puesta en marcha de campañas de Educación Ambiental que conciencien de la necesidad de conservarlos. Concretamente el Jardín</p>	<p>Al igual que el BGVA, los distintos Jardines Botánicos que se encuentran distribuidos por los Parques Naturales de Andalucía realizan prospecciones de flora silvestre amenazada principalmente. Las muestras prospectadas son identificadas y enviadas a las instalaciones del BGVA para ser conservadas, con el que la Red de Jardines Botánicos mantiene un convenio de colaboración.</p> <p>Respecto a las variedades locales cultivadas, tanto en el Jardín Botánico El Albaridinal, como en el Jardín Botánico Torre del Vinagre y Jardín Botánico El Robledo son conscientes de la necesidad de la conservación</p>

INSTITUCIÓN	CARACTERÍSTICAS	
<p>Constantina (Sevilla), Santiago de la Espada (Jaén) y Rodalquilar (Almería).</p>	<p>Botánico El Albardinal, situado en el Parque Natural de Cabo de Gata, (Níjar, Almería), Jardín Botánico Torre del Vinagre, situado en el Parque Natural de Sierra del Segura y las Villas (Jaén) y el Jardín Botánico El Robledo, situado en Parque Natural de la Sierra Norte de Sevilla (Sevilla) contemplan en sus colecciones una área de cultivos hortícolas tradicionales, y/o zonas de árboles frutales cultivados.</p>	<p>de la biodiversidad agrícola y están comenzando a trabajar en ello, encontrándose en las fases iniciales del proyecto. Concretamente el Jardín Botánico El Robledo conserva algunas accesiones procedentes de varios agricultores de la zona: cuatro accesiones de <i>Phaseolus vulgaris</i> L. (chicharro, chícharo amarillo, habichuela de guía verde ondulada y habichuela de guía verde lisa), tres accesiones de <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill (tomate del cerro, tomate gordo y tomate morao), una accesión de <i>Solanum melongena</i> L. (berenjena), 2 accesiones de <i>Capsicum annuum</i> L. (pimiento de rellenar y pimiento de ristra), una de <i>Cucurbita pepo</i> L. (calabaza antigua), dos de <i>Pretroselinum crispum</i> Mill. (perejil) y dos de <i>Ocimum basilicum</i> L. (albahaca).</p>

III.2.2. Análisis por géneros de la distribución de las variedades locales de origen andaluz conservadas en el Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA: se ha llevado a cabo un análisis de la distribución en Andalucía de las accesiones de hortalizas, leguminosas y cereales más comunes, que se conservan en el Centro de Recursos Fitogenéticos (en adelante CRF). El análisis se ha realizado por géneros, especificándose para alguno de ellos las especies más representativas.

**Número de entradas por Comarca: *Allium cepa* L.**



a) Género *Allium*.

a.1. *Allium cepa* L. (Cebolla).

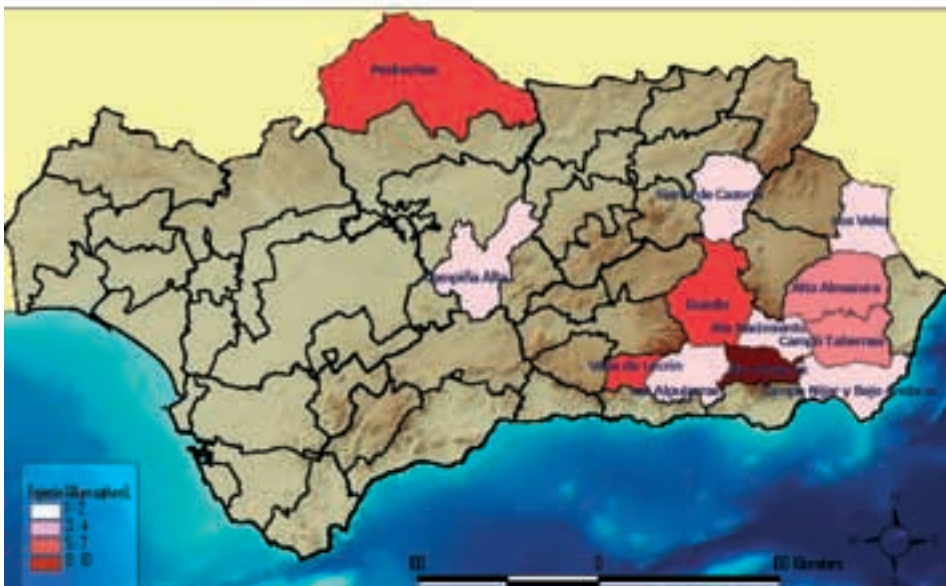
En la base de datos del CRF se conservan 59 accesiones de *Allium cepa* L. distribuidas por 27 comarcas andaluzas.

El mapa refleja como la Sierra de Cádiz destaca como la comarca con mayor número de entradas de cebollas. A esta les siguen con 3 y 4 accesiones por comarca, Sierra de Aracena y Picos de Aroche y Andévalo oriental situadas en la provincia de Huelva, Sierra Norte de Sevilla, Campo de Gibraltar, Serranía de Ronda, comarca del Guadalorce y Velez-Málaga en la provincia de Málaga, la Penibética de Córdoba, la comarca de la Vega en Granada y la Loma de Jaén. En menor número se ha encontrado presencia de cebolla en las comarcas de la Costa y Condado de Huelva, en la comarcas del Aljarafe, Campiña y Estepa de la provincia de Sevilla, en Córdoba en la comarca de Campiña

baja, y en Jaén en las comarcas de Sierra Morena, Campiña norte, Campiña y Sierra Sur. Además se han localizado en las comarcas de Iznalloz, Guadix, Huescar y Alpujarras en Granada, y en Almería en la comarca del Alto Andarax.

En cuanto a los nombres de las variedades locales prospectadas se pueden mencionar las cebollas del terreno blanca, marrón o morada y la cebolla fuerte en la Sierra de Cádiz, cebolla temprana blanca y cebolla temprana morada en la Sierra de Aracena, cebolla tardía en el Andévalo oriental, cebolla blanca en Sierra Norte de Sevilla. Están la cebolla tardía, cebolla blanca y cebolla del Zabal en el Campo de Gibraltar, cebolla valenciana en la Serranía de Ronda, cebollas babosa y valenciana tanto para la comarca del Guadalorce como para la de Vélez-Málaga. En la Penibética de Córdoba se encuentran cuatro variedades: cebolla mediana, de matanza, arrobada y pilón, y en Granada cebollas grano de oro y reca en la Vega, y la cebolla babosa en las Alpujarras, encontrándose en Jaén la cebolla temprana y cebolla del país en la comarca de la Loma, y la cebolla Aguadulce en la comarca de Estepa en Sevilla.

### Número de entradas por Comarca: *Allium sativum* L.



#### a.2. *Allium sativum* L. (Ajo).

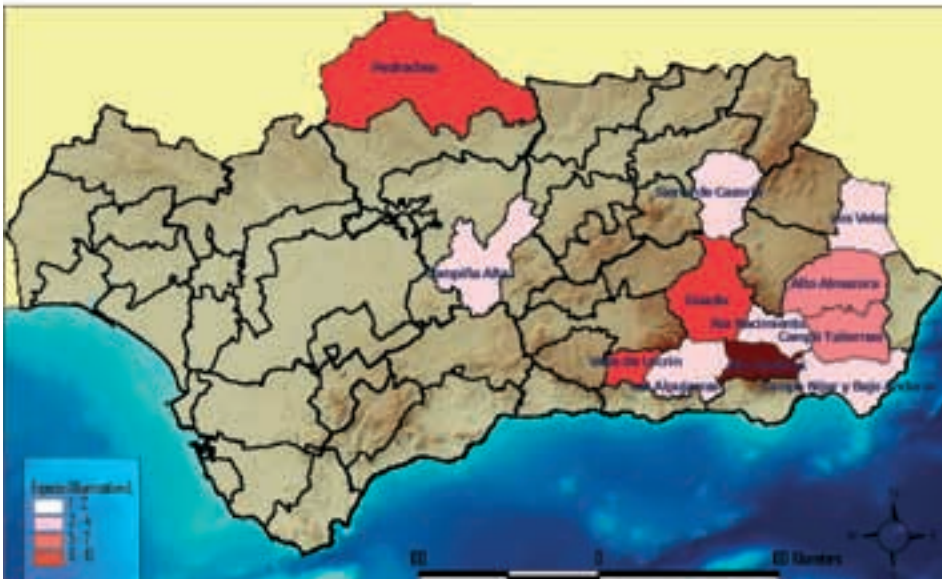
Existen 41 accesiones de *Allium sativum* L. conservadas en el CRF que se han recogido de 12 comarcas de Andalucía. Como puede observarse en el mapa, la localización de *Allium sativum* L. se encuentra muy concentrada en la zona oriental de Andalucía.



Concretamente destaca la comarca del Alto Andarax en Almería. En segundo lugar se encuentran las comarcas de los Pedroches de Córdoba, y las comarcas de Guadix y Valle del Lecrín en Granada seguidas de Alto Almanzora y Tabernas. Por último comentar que en las comarcas de Campiña alta cordobesa, Sierra de Cazorla de Jaén, las Alpujarras granadinas y en las comarcas de los Velez, Río Nacimiento y Campo de Níjar y bajo Andarax en la provincia de Almería, se han encontrado accesiones.

En cuanto a los nombres de las variedades locales de ajo la variabilidad es mucho menor que en el caso de la cebolla. Así se localizan el ajo morado en la comarca del Alto Andarax, Campo de Níjar y Bajo Andarax, Campo de Tabernas, el Valle de Lecrín y Alpujarras, ajo blanco en los Pedroches, ajo morado, rojo y colorao en la comarca de Guadix, ajo colorao y ajo sanjuanero en la comarca del Alto Almanzora y Ajo de San Diego en Los Velez.

### Número de entradas por Comarca: *Allium sativum* L.



#### b) Género Avena.

Se han localizado un total de 253 accesiones de las especies *Anena sterilis* L., *Avena sativa* L., *Avena byzantina* K.Koch, *Avena barbata* Pott. ex Link, *Avena* sp., *Avena murphyi* Ladiz y *Avena longighumis* Dur., distribuidas en 47 de las 55 comarcas existentes. La especie con mayor número de localizaciones es la *Avena sativa* con 124 entradas seguida de *Avena sterilis* L. con 54. Del resto de especies se encuentran entre 1 y 35 accesiones distribuidas por todo el territorio.

El mapa refleja como se encuentran distribuidas las especies pertenecientes a este género por toda Andalucía. El mayor número de localizaciones se concentra en las comarcas de la Campiña de Sevilla, Campiña baja de Córdoba y en la comarca de Antequera, seguida de la Campiña alta cordobesa. Se encuentra presencia de especies pertenecientes a este género en el resto de las comarcas andaluzas excepto en la sierra del Segura, Sierra de Cazorla, Comarcas de Huéscar y Mágina, y en las comarcas de el Aljarafe y Marismas en Sevilla.

Por regla general el nombre más mencionado para denominar esta especie es avena, aunque aparecen nombres locales que diferencian a unas entradas de otras, como son avena rubia en la zona de Guadix y Antequera, avena negra, también en Antequera, Alama y Alpujarras o avena forrajera en Campos de Taberna.

### Número de entradas por Comarca: *Cicer arietinum* L.



#### c) Género *Cicer* (Garbanzo).

Para el género *Cicer* se pueden encontrar conservadas en el CRF 310 accesiones, concretamente de la especie *Cicer arietinum* L. En el mapa se reflejan 299 puesto que el resto no presentan las coordenadas de localización.

Como puede observarse en el mapa esta especie se encuentra localizada en la mayor parte de las comarcas que componen la Comunidad Autónoma Andaluza, concretamente en 47 de ellas.

Entre 22 y 29 accesiones se localizan en cada una de las comarcas de las Alpujarras, Serranía de Ronda y Antequera, seguidas de la Campiña sevillana y comarca del Guadalorce de Málaga con más de 15 accesiones en cada una. En el resto de las comarcas pueden encontrarse entre 1 y 14 accesiones excepto en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche, La Marisma de Sevilla, Costa noroeste de Cádiz, Sierra cordobesa, Litoral granadino y Campos de Níjar y Bajo Andarax en las que no se encuentran localizadas ninguna accesión de *Cicer arietinum* L.

Haciendo referencia a los nombres locales que se dan para definir las distintas variedades de esta especie se pueden mencionar garbanzo de la tierra, garbanzo blanco lechoso, garbanzo mulato, serrano, americano, cabeza de hierro, negro, madrileño, de pienso, castellano, blanco, del país, colorao, moro, menudo, mantecoso, pedrosillano, blanquillo, trompo y mexicano.

#### Número de entradas por Comarca: *Citrullus lanatus* T.



#### d) Género *Citrullus* (Sandía).

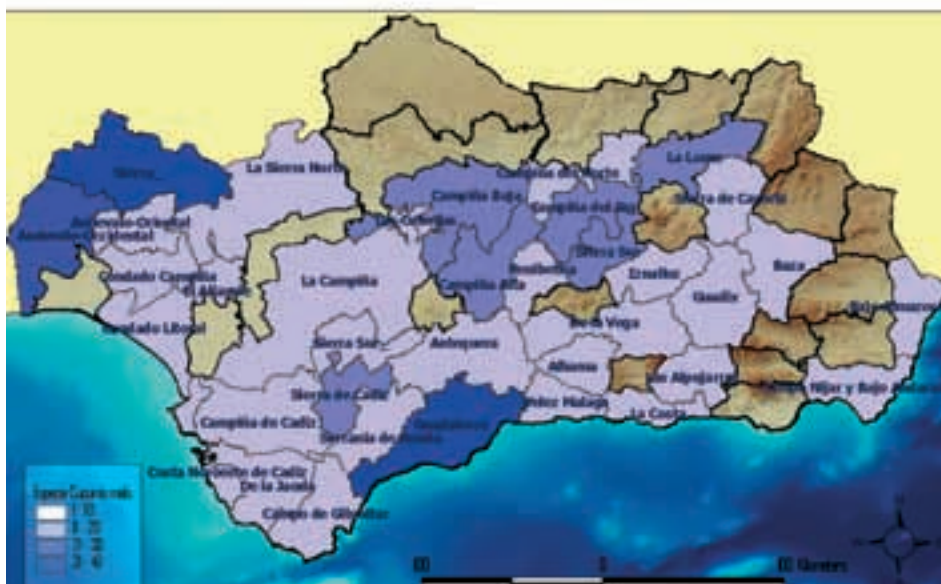
Son 41 las accesiones conservadas en el CRF pertenecientes al género *Citrullus*, de las cuales 40 son de la especie *Citrullus lanatus* T. (sandía). Esta especie se encuentra presente en 17 comarcas.

En el mapa se observa como la comarca en la que se encuentran localizadas un mayor número de accesiones es en la Sierra de Huelva (8 accesiones), seguida del Campo de

Gibraltar, Vega de Granada, Alpujarras, Andévalo oriental, Campiña, Comarca de la Loma y Sierra Sur de Jaén. El resto de las comarcas coloreadas presentan 1 ó 2 accesiones.

Se encuentran un elevado número de nombres que definen a las diferentes variedades locales, desde sandía de Rota, sandía verde redonda, sandía larga, sandía blanca, verde rayada, del terreno, inverniza, amarilla, sandía calabacín negro, sandía dos cosechas, sandía de verano, forrajera, alicantina o de hogaño.

### Número de entradas por Comarca: *Cucumis melo* L.



e) Género *Cucumis*.

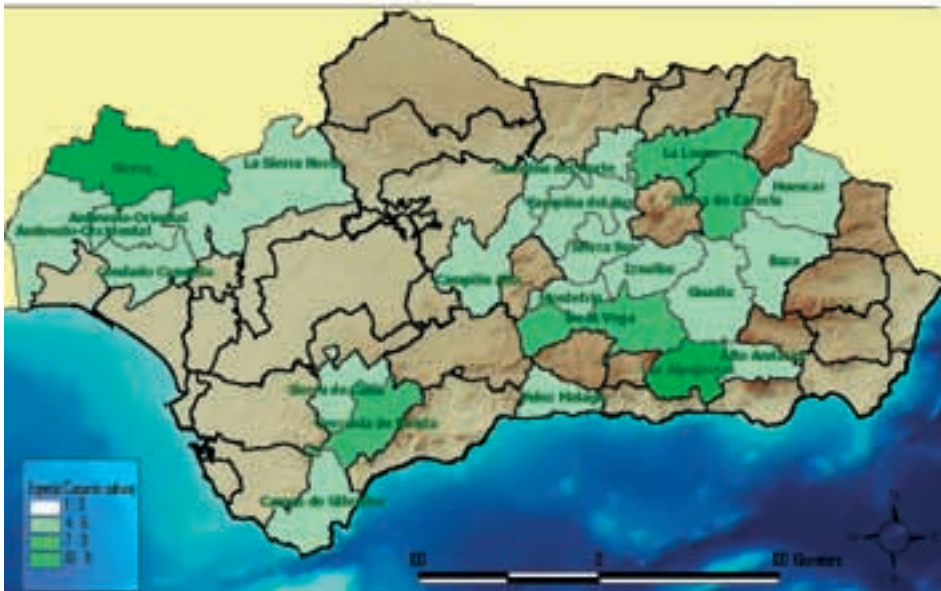
e.1. *Cucumis melo* L. (Melón).

Se conservan en el CRF 333 entradas de melón distribuidas por 37 comarcas andaluzas.

El mapa refleja como las comarcas en las que se concentran mayor número de accesiones (entre 31 y 40) son la Sierra de Aracena y Picos de Aroche y la comarca de Guadalorce en Málaga, seguidas de Andévalo occidental con más de 21. En las zonas situadas en la campiña cordobesa, sierra de Jaén y sierra de Cádiz pueden encontrarse también un considerable número de entradas (entre 11 y 20) y en las comarcas que se encuentran coloreadas de una suave tonalidad azul existe la presencia de esta especie en menor cantidad.

Haciendo referencia a los nombres locales que presenta esta especie para distinguir a las diferentes variedades se puede observar la gran cantidad de denominaciones que pueden encontrarse en las distintas localidades, como son melón de verdeo, melón canario, melón escrito, tipo rochet, melón blanco, amarillo, moscatel, verde, de Tavízna, invernicos, de tajadas señaladas, valenciano, de pipa blanca, piñonet, negro, loperas, castellano, del país, alagartado, del terreno, verrugoso, de la marina, gordo arrugado, melón pios, de entretiempo, cocas, melón de verano, azucarado, piel de sapo, tardío, melonas, rayado, loperano, abacano, agostizo, de ardales, milindra, tendral o recio principalmente.

**Número de entradas por Comarca: *Cucumis sativus* L.**



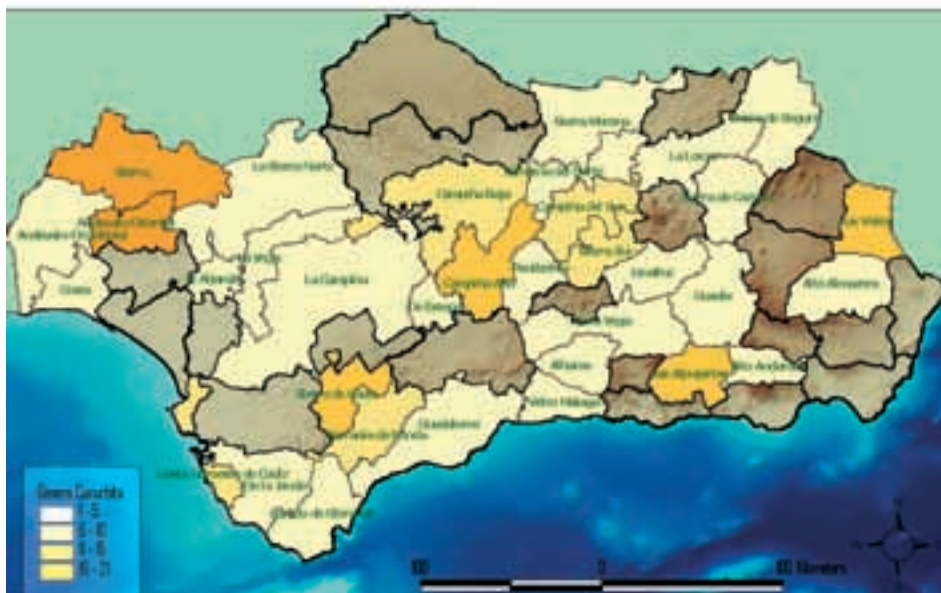
*e.2. Cucumis sativus* L. (Pepino).

En el CRF se encuentran registradas 62 accesiones de esta especie localizadas en 23 comarcas andaluzas.

Si se observa el mapa 6 es la Sierra de Aracena y Picos de Aroche la comarca que concentra un mayor número de accesiones, entre 10 y 11, seguida de la comarca de las Alpujarras en Granada. Existen entre 4 y 6 accesiones por comarca en la Serranía de Ronda, Vega de Granada, Sierra de Cazorla y comarca de la Loma, apreciándose en el resto de comarcas coloreadas de la tonalidad más suave del color verde una menor presencia de esta especie.

Respecto a los distintos nombres locales que se contemplan para distinguir los diferentes tipos de pepinos, se hace mención del pepino andaluz, amarillo, enano, de país, castellano, pinchoso, del terreno, blanco, grande gigante, largo, verde, jaenero o nano.

### Número de entradas por Comarca: *Cucurbita*



f) Género *Cucurbita* (Calabaza, cidra, guineos y calabacín).

Del género *Cucurbita* (calabazas, cidras, guineos y calabacines) se encuentran conservadas en el CRF 186 entradas distribuidas en 34 comarcas, concretamente de las especies *Cucurbita máxima Duch* (73 entradas), *Cucurbita pepo L.* (71 entradas), *Cucurbita moschata Duch* (20 entradas), *Cucurbita ficifolia C.D. Bouche* (13 entradas) y *Cucurbita sp.* (9 entradas).

En el mapa se presenta la distribución de las entradas del género *Cucurbita* y en los mapas 8 y 9 aparecen la distribución de las especies con mayor número de accesiones localizadas, *Cucurbita máxima Duch* (calabaza) y *Cucurbita pepo L.* (calabacín).

De forma general, se puede observar como las accesiones pertenecientes a este género se encuentran distribuidas por casi todo el territorio andaluz destacando con un número mayor de accesiones las comarcas de Sierra de Aracena y Picos de Aroche y Andévalo oriental, seguidas de la Sierra de Cádiz, Campiña cordobesa, Parque natural Los Vélez y las Apujarras en Sierra Nevada con más de 11 accesiones por cada una de ellas. Existe presencia del género *Cucurbita* en muchas otras comarcas como la zona del Andévalo y costa de Huelva, tanto en la Sierra, como en la vega y campiña sevillana y



Concretando algo más en la distribución de las especies que más localizaciones presentan, *Cucurbita máxima Duch* (distintas variedades de calabazas) y *Cucurbita pepo* L. (calabacín, guineos), comentar que la especie *Cucurbita máxima* se puede encontrar en mayor cantidad en la Campiña sur de Jaén, y en las comarcas de Los Vélez, Alpujarras, Serranía de Cadiz y Ronda y Andévalo Oriental y *Cucurbita pepo* L. en la zona de la Sierra de Aracena y Andévalo oriental, seguido de la Sierra sur de Jaén y las Alpujarras granadinas.

Para el resto de las especies, comentar que existen localizadas accesiones de *Cucurbita moschata Duch* en la Sierra de Cadiz y Aracena, Andévalo, Penibética de Córdoba, Campo de Gibraltar y Comarca de Iznallor, accesiones de *Cucurbita ficifolia C.D. Bouche* (cidra) en la sierra de Cádiz y Aracena, Andévalo, Costa de Cádiz y Huelva, Sierra Sur de Jaén y Alama de Granada. Por último encontramos alguna accesión de *Cucurbita sp* en la comarca de los Vélez, Sierra sur de Jaén y Alama de Granada.

Respecto a los nombres locales que dan a cada variedad anotar que existe una gran variabilidad, encontrando desde la calabaza roteña, calabaza verrugosa, calabaza de palo, gorda, coco castellano, calabaza blanca, naranja, de plato, de cuello, marranera, larga rayada, totanera, de asar, hasta el calabacín, calabacín blanco rastrero, calabacín dulce, calabacín temprano, de mesa, carruécano, guineo, porrón, pendejo, pendejo grande, pendejo oscuro, manglote, calabaza cabello de ángel o cidra, calabaza de comer o de adorno.



### Número de entradas por Comarca: *Capsicum*



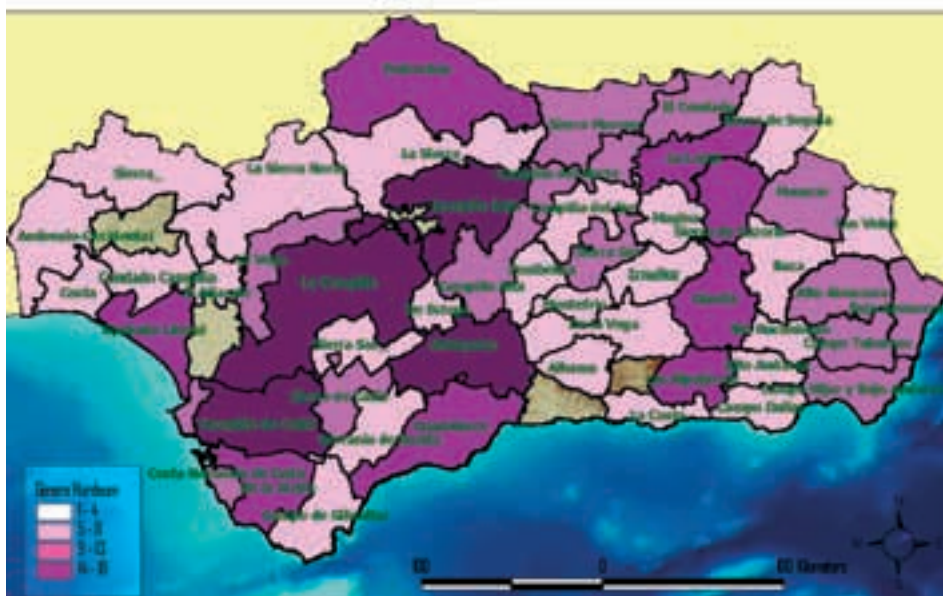
#### g) Género *Cápsicum* (Pimiento).

De este género se conservan 274 entradas de las que 273 pertenecen a la especie *Cápsicum annum* L. y 1 a *Cápsicum* sp. Éstas se encuentran distribuidas en 44 de las 55 comarcas andaluzas.

En el mapa se observa como la comarca de las Alpujarras presenta el mayor número de accesiones. Se encuentra también localizada en gran número en la comarca de la Vega de Granada y algo menos en las comarcas de Guadix y Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Puede observarse presencia de pimiento en el resto de las comarcas andaluzas excepto en El Condado de Jaén, Mágina, Sierra de Hornachuelos de Córdoba, Campo de Tabernas, Alto Andarax, Campo de Níjar y Bajo Andarax en Almería, Montefrío y Alama en Granada, Comarca del Guadalirce, Campiña de Cádiz y Marismas de Sevilla.

Los nombres locales encontrados por toda Andalucía para definir a los distintos tipos de pimientos que existen son variados. Se pueden encontrar el pimiento italiano, para fritos, ornamental, de adorno, del terreno, del país, de colorear, del piquillo, cuatro cascós, porrón, cornicabra, dulce, malagueño, cercilla, de freír, bombacho, de curar, ñora, de secar, roteño, corto, blanquillo, del padrón, guindilla, tres cascós, hocico de buey, de farolillo, picante, con pellejo, dulce de matanza, liso, rizado, colorado, cuatro cantos, de conchar, blanco, de colgar, lengua de vaca, aíces, negrilla, de chacina, cuatro morros, amarillo picante, de canena, boca becerro, de Cazorla, etc.

### Número de entradas por Comarca: *Hordeum*



#### h) Género *Hordeum* (Cebada).

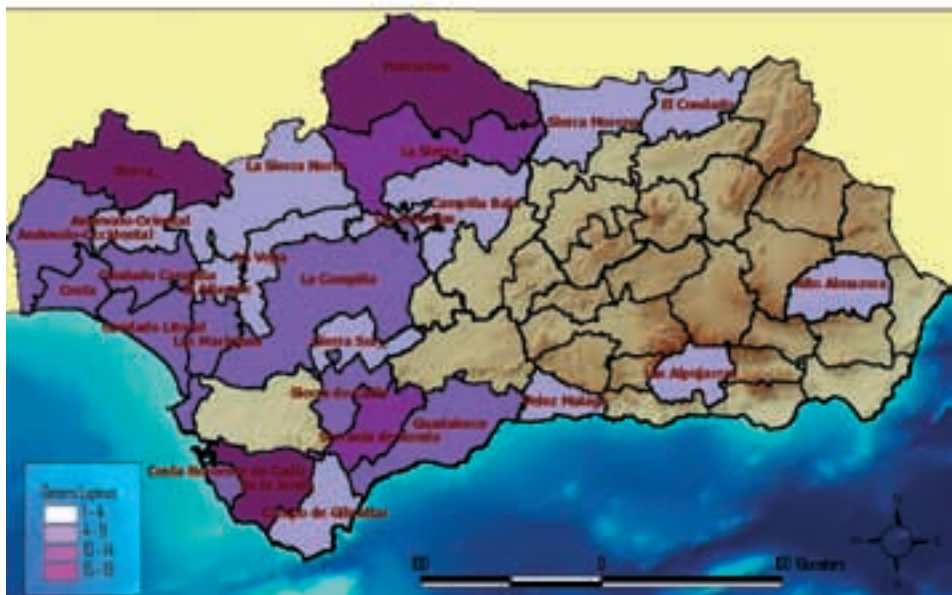
Son 308 el número de entradas del género *Hordeum* conservadas y correspondientes a tres especies, *Hordeum marinum* Huds., *Hordeum marinum* L., y *Hordeum vulgare* L. Es de ésta última de la que existen mayor número de accesiones, concretamente 285.

La cebada, como puede observarse en el mapa, se encuentra distribuida por casi la totalidad de Andalucía (51 comarcas). Es en la zona de campiña donde se concentra un mayor número de accesiones, Campiña de Cádiz y de Sevilla y Campiña baja cordobesa. También en la comarca de Antequera. Destacar las comarcas del Condado litoral de Huelva, Comarca de la Janda en Cádiz, Comarca del Guadalorce en Málaga, Valle de los Pedroches en Córdoba, La Loma y Sierra de Cazorla en Jaén, y Guadix y las Alpujarras en Granada como zonas que presentan un elevado número de accesiones (9 a 13 por comarca) y decir que en el resto de las comarcas andaluzas se encuentra extendida la presencia de cebada excepto en Andévalo oriental, Las Marismas, Valle del Lecrín y Velez – Málaga.

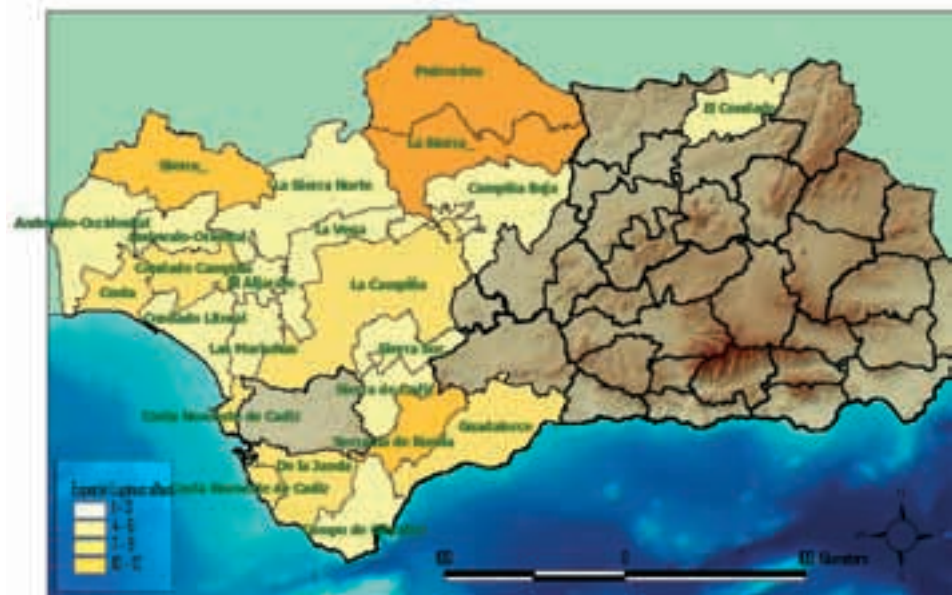
En la mayor parte del territorio el nombre más extendido es simplemente cebada. Puede encontrarse que en algunas localidades hagan una distinción más concreta en función de la variedad de la que se trate. Así existen denominaciones tales como, cebada anti-gua, cebada de secano, cebada de regadío, cebada del país, del terreno, caballar, marenga, de aumento o de Utrera.



### Número de entradas por Comarca: *Lupinus*



### Número de entradas por Comarca: *Lupinus albus* L.



j) Género *Lupinus* (Altramuz).

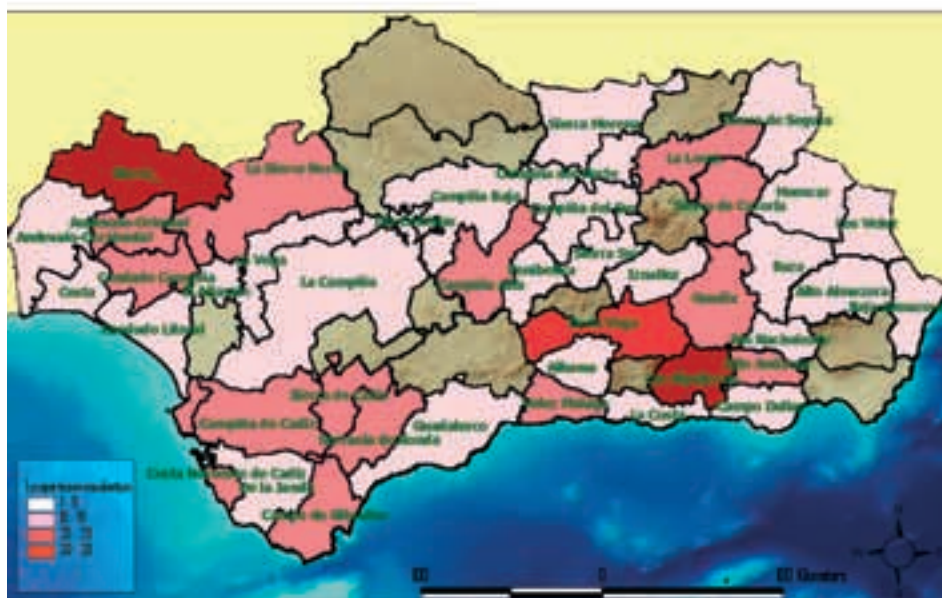
Existen 168 accesiones del género *Lupinus* conservadas al cual pertenecen las especies *Lupinus albus* L., *Lupinus angustifolium* L., *Lupinus consentinii* Guss, *Lupinus luteus* L., *Lupinus micranthus*.

En los mapas se reflejan las localizaciones de la totalidad de las entradas conservadas de este género y la distribución de *Lupinus albus* L. que cuenta con 102 de las 168 entradas (se comentan 96).

Si se observa el mapa (*Lupinus albus* L.) destacan las comarcas de la Sierra de los Pedroches y Sierra Cordobesa con más de 10 accesiones localizadas, seguida de la Serranía de Ronda que también destaca por ser una comarca en la que se han prospectado muchas de las muestras. Se ve claramente como es la mitad occidental de Andalucía en la que se localiza esta especie, encontrándose algo en la parte oriental, concretamente en el Condado de Jaén. En la comarca de las Alpujarras y Alto Almanzora se ha localizado alguna de las especies perteneciente al género *lupinus* no siendo ninguna de las accesiones de la especie *Lupinus albus*.

El nombre común que se le da a esta especie es el mismo en la mayoría de las comarcas, chocho o altramuz. En alguna localidad se encuentra el nombre de altramuz amarillo.

Número de entradas por Comarca: *Lycopersicon esculentum* Mill.



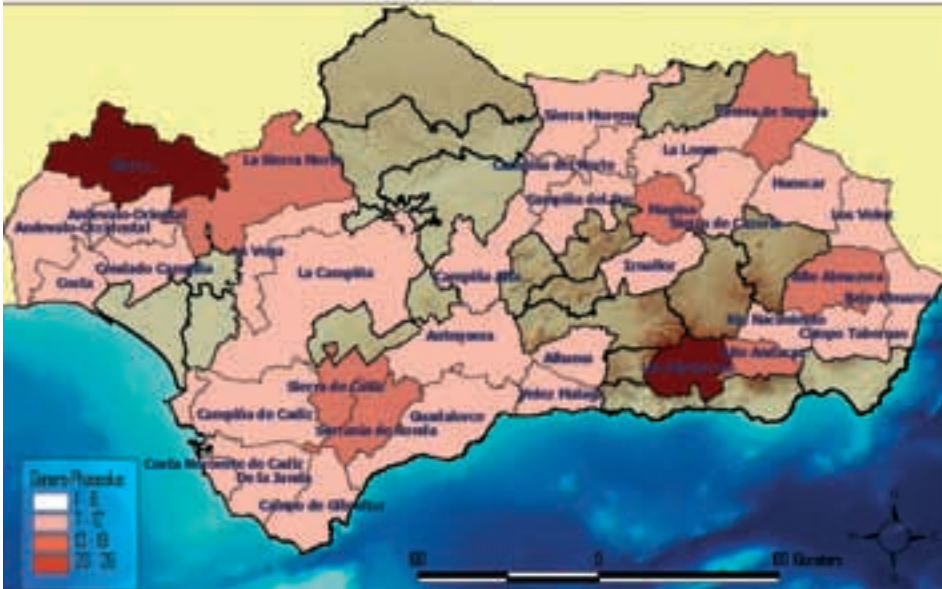
k) Género *Lycopersicon* (Tomate).

Son 388 accesiones las conservadas de la especie *Lycopersicon esculentum* Mill. localizadas en 43 comarcas de Andalucía (se comentan 368).

Puede observarse en el mapa 14 como las zonas con una mayor concentración de accesiones de tomate son la Sierra de Huelva y las Alpujarras de Granada (30 a 38 accesiones) seguidas de la Vega granadina que presenta entre 20 y 29 accesiones. Existe la presencia generalizada de esta especie en la mayor parte de Andalucía. Únicamente en las comarcas de Los Pedroches y Sierra de Córdoba, Marismas Sevillanas, Condado de Jaén, Mágina, comarcas de Estepa y Antequera, Valle del Lecrín y parte el litoral almeriense no se encuentran conservadas ninguna accesión.

Los nombres locales existentes para diferenciar las distintas variedades de tomate son muchos, así se pueden encontrar tomate de pera, grueso, de conserva, marroquí, de San Pedro, melillero, cherry, muchamiel, redondo, morado, picón, culón, roteño, caqui, picudo, corazón de toro, rosa, de badajoz, de estrella, carne de doncella, del terreno, cagalón, corto, largo, duro molludo, chapado pera grande, redondo, chapado corazón rojo, huevo de toro, dulce gordo, chato, de la alpujarra, mediano, picudo, de colgar, de todo el año, castellano, de pilón, tomate pimiento, de cuelga, bombilla, colorao, arrugao, de caña, corazón de buey, de secano, alicantino, de Badajoz, de rastra, de Pontones, de mata corta, borondo, negro de siles, de Cazorla, americano, de culo de colgar, extra temprano rosa, del comandante y de casco.

Número de entradas por Comarca: *Phaseolus*



I.) Género *Phaseolus* (Judías o alubias).

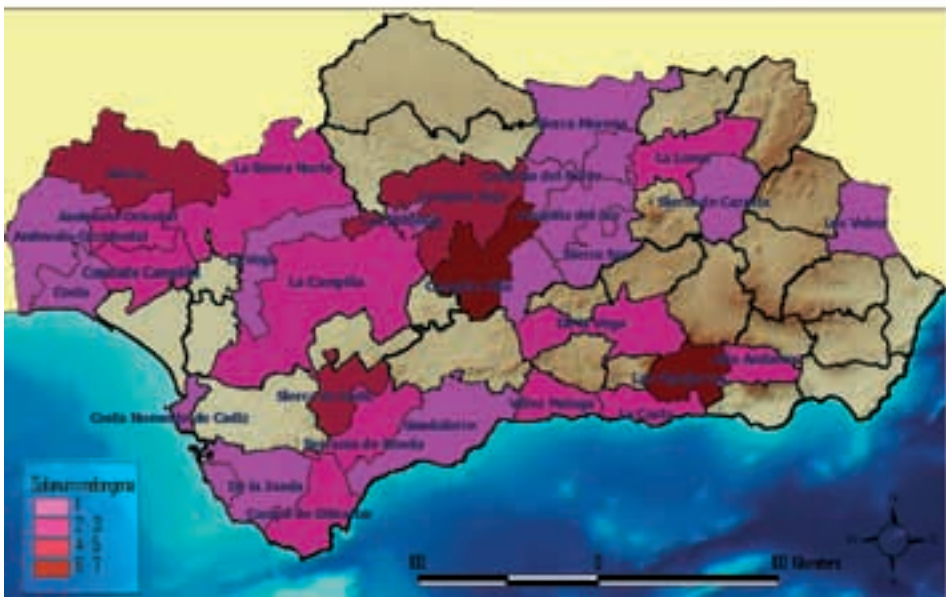
Se han localizado 201 entradas pertenecientes al género *Phaseolus*, de las cuales 200 pertenecen a la especie *Phaseolus vulgaris* L. (se comentan 193) y 1 a *Phaseolus lanatus* L.

Se observa como las comarcas en las que se localizan una mayor cantidad de accesiones son en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche en Huelva (entre 20 y 26 accesiones) seguidas de las Alpujarras en Granada. Las comarcas de la Serranía de Ronda y de Cádiz, Sierra norte de Sevilla, Sierra de Segura en Jaén, Mágina, Alto Almanzora y Alto Andarax también presentan un considerable número de puntos en los que se ha localizado alguna variedad local de esta especie (más de 7 accesiones por comarca) y en el resto de comarcas coloreadas de la tonalidad rosada más clara se ha encontrado presencia de algún cultivar (entre 1 y 6 accesiones por comarca). Como se contempla en el mapa, es un género que se encuentra bastante extendido por toda Andalucía, concretamente en 35 comarcas. No se conservan accesiones de la zona de las marismas en Sevilla, sierra de Córdoba y los Pedroches, litoral granadino y parte del almeriense, sierra sur de Jaén, Penibética de Córdoba, Vega de Granada, Valle del Lecrín, Guadix o Baza.

Los nombres locales que se emplean en cada zona para distinguir a las diferentes variedades existentes son habilla alta, judía mantecosa, judía blanca, habichuela colorá, habi-

chuela algarrobeña, habichuela elda, taruguillo chico, habichuelo de maíz, judía mocha, habichuela mollar, canutera, habilla perona, habilla amarilla, habilla mora, habillón blanco, judía de coleteo, habichuela de la ración, habichuela china, judía de enrame, judía machacón, habichuela del país, judía negra, judía chicharro, zabal, judía corta, judía bonita, habichuela de mata baja, judía dulce, habichuela enana, habichuela brasileña, judía de cuarenta días, habichuela colorada de rastro, habichuela martillosa, gordilla de pinta, judía pintada, etc. Como puede observarse existe una enorme cantidad de nombres locales.

### Número de entradas por Comarca: *Solanum melongena* L.



#### II) Género *Solanum* (Berenjena y otras).

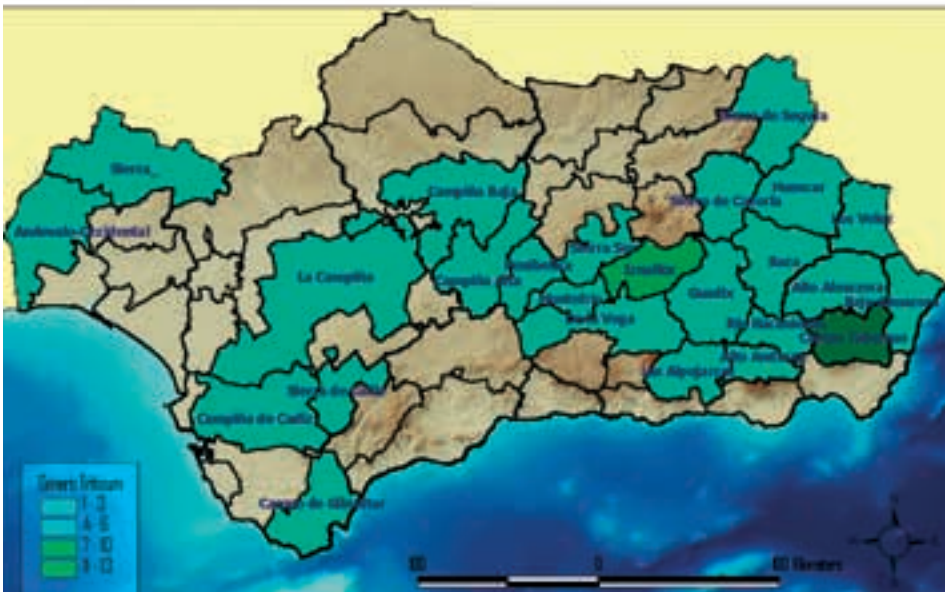
Del género *solanum* se encuentra en el CRF conservadas 63 muestras en la colección base de las que 62 pertenecen a la especie *Solanum melongena* L. (berenjena) y 1 a *Solanum colocynthis* L.

En el mapa se reflejan las localizaciones pertenecientes a *Solanum melongena* L. distribuidas por 30 comarcas. Destacan las comarcas de la Campiña Alta cordobesa y las Alpujarras de Granada seguidas de la Sierra de Cádiz, Campiña baja de Córdoba, Sierra de Huelva y Sierra norte de Sevilla. En el resto de las comarcas coloreadas se localizan entre 1 y 2 accesiones en cada una de ellas.



Los nombres que se conocen para las distintas variedades locales son berenjena alargada, berenjena de pincho, gorda verde, de brillo, bombilla, negra, de cocido, de rabo largo, de freír, rayada, listada morada, redonda, de borde blanco, de cabo largo, de rabo corto o morada.

### Número de entradas por Comarca: *Triticum*



m) Genero *Triticum* (Trigo).

Se conservan 221 entradas de las especies, *Triticum turgidum* L., *Triticum aestivum* L. y *Triticum monococcum* L. El mapa refleja tan solo 72 accesiones por no conocerse las coordenadas de situación del resto.

El mapa refleja que en las comarcas que se han encontrado mayor número de muestras de alguna de las especies que pertenecen a este género son Campo de Tabernas, seguida de la comarca de Iznalloz. Campiña de Cádiz, Penibética Cordobesa, Las Alpujarras, Guadix y Huescar son áreas en las que también se localizan algunas accesiones (más de 4 por comarca). En el resto de campiñas coloreadas de azul existe presencia de alguna variedad de trigo. Son 25 las comarcas en las que se ha encontrado el cultivo de esta especie. Anotar que existe una amplia extensión de terreno de la que no se mantienen accesiones en el banco de germoplasma, destacando la franja norte de Andalucía excepto Sierra de Huelva y Sierra de Segura, y la franja sur que comprende la costa de

Cádiz, Málaga, Granada y parte de Almería. Serranía de Ronda, comarca de Antequera y sierras litorales de Málaga, Granada y Almería tampoco se contemplan en el mapa como zonas de las que se mantenga alguna variedad.

Los nombres locales que dan a las diferentes variedades de trigo en las distintas localidades son tremesino, pichi, trigo raspinegro, candeal, recio, cañihueco, trigo grullar, cepero, casto, rubión, fuerte, madrileño, escaña, ovispado, bidi, jerez, senatore capelli, arisnegro, valenciano, aragonés, trigo del gobierno, alonso, mocho, barbilla, naponés, etc.



**Número de entradas por Comarca: *Vicia faba* L.**



n) Género *Vicia*.

Se conservan de este género 708 entradas de las especies *Vicia articulata* Hornem. (lenteja), *Vicia ervilia* L. (yero), *Vicia faba* L. (haba), *Vicia lutea* L., *Vicia narbonensis* L. (chícharo o arbejón), *Vicia sativa* L. (veza), *Vicia* sp (algarroba) y *Vicia villosa* Roth.

En el mapa se refleja la distribución de todas estas especies por 53 comarcas andaluzas lo que indica que se encuentra localizada en prácticamente la totalidad de Andalucía.

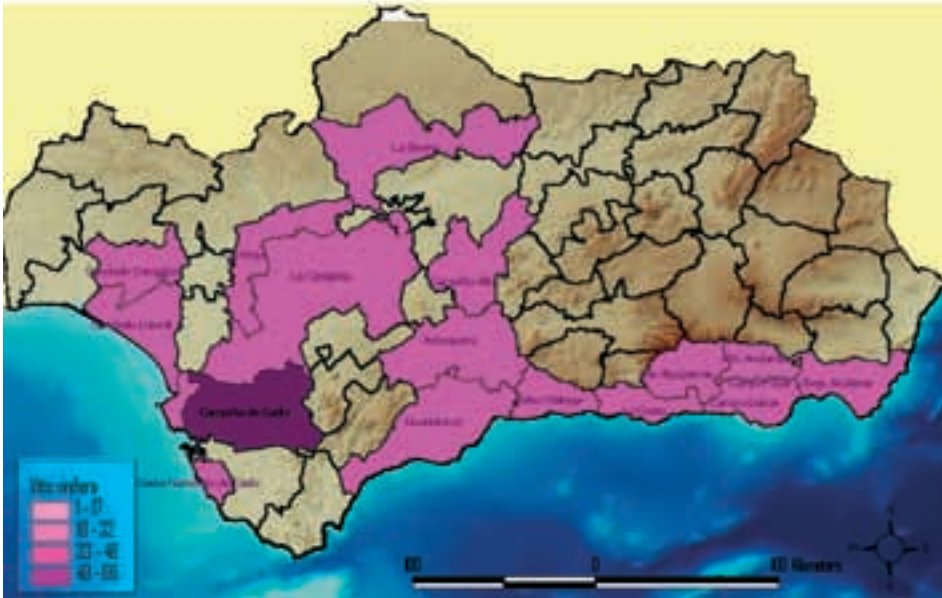
Los mapas representan la distribución de las especies con mayor número de entradas, *Vicia faba* L. (haba) con 400 (se comenta sobre 359) y *Vicia sativa* L. (veza) con 234.

Si se observa el mapa 19 resulta evidente que las comarcas en las que se han encontrado un mayor número de *Vicia faba* L. (habas) son la Serranía de Ronda, Comarca de Antequera y las Alpujarras, seguida de la comarca del Guadalorce con más de 15 localizaciones. En el resto de las comarcas excepto en Andévalo Occidental en Huelva, Campo de Dalías y Campo de Níjar y Bajo Andarax en el litoral almeriense, se ha localizado alguna variedad local de haba.

Contemplando el mapa puede verse como la especie *Vicia sativa* L. (veza) coincide con *Vicia faba* en cuanto a la zona en la que se han localizado mayor número de muestras,



Número de entradas por Comarca: *Vitis vinífera* L.



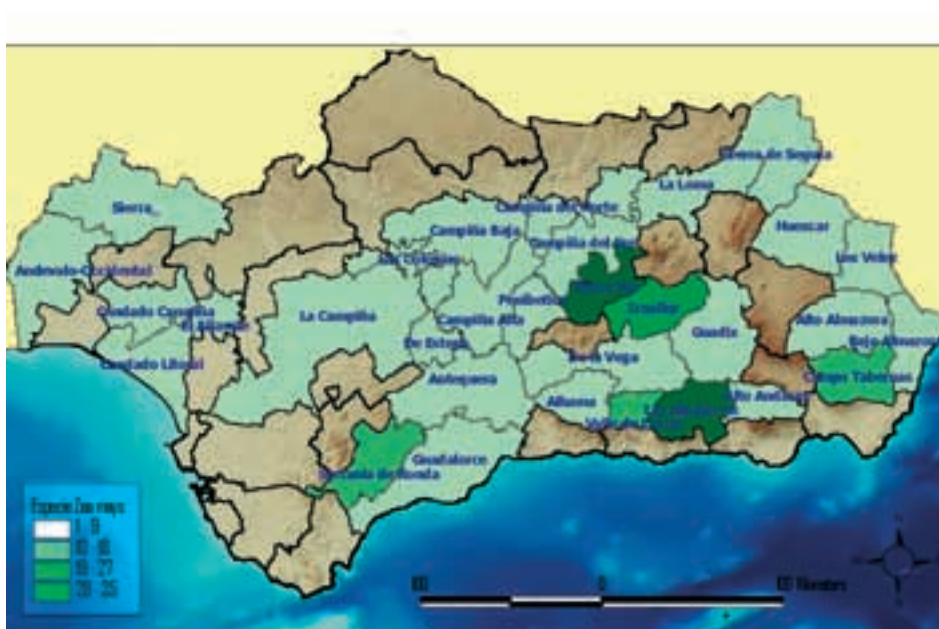
o) Género *Vitis* (Vid).

En el banco de germoplasma del CRF se conservan 207 entradas de *Vitis vinífera* L. En el mapa se refleja tan solo 107 puesto que las 100 restantes presenten coordenadas desconocidas.

En el mapa se refleja como la zona en la que se concentra mayor número de accesiones es la Campiña de Cádiz. El resto de las comarcas en las que se ha localizado algún cultivar perteneciente a este género se distribuyen por la costa almeriense, granadina y de Málaga, Las Alpujarras y Alto Andarax, Costa de Cádiz y Condado litoral de Huelva y ya más en el interior pueden mencionarse la comarca de Antequera, Vega y Campiña sevillanas y la sierra de Córdoba. En el resto de las comarcas no se han localizado variedades de vid o bien no se han representado por no conocer las coordenadas de su ubicación.

Se pueden encontrar muchas variedades locales pertenecientes a esta especie tales como la uva de Ohanes, uva de cuerno, uva royal, almería negra, dominga, napoleón, palomino, rocío, moscatel blanco, fate, montera, monja, horquilla, jarana, azada, arroyo, asta, alcubilla, mantuo de Sanlúcar, porvera, mora, arenal, yera, copla, perruno, gachi, Duca, espuerta, pajolera, etc. Destacar que existe casi un nombre diferente por cada localidad prospectada.

### Número de entradas por Comarca: *Zea mays* L.



#### p) Género *Zea* (Maíz).

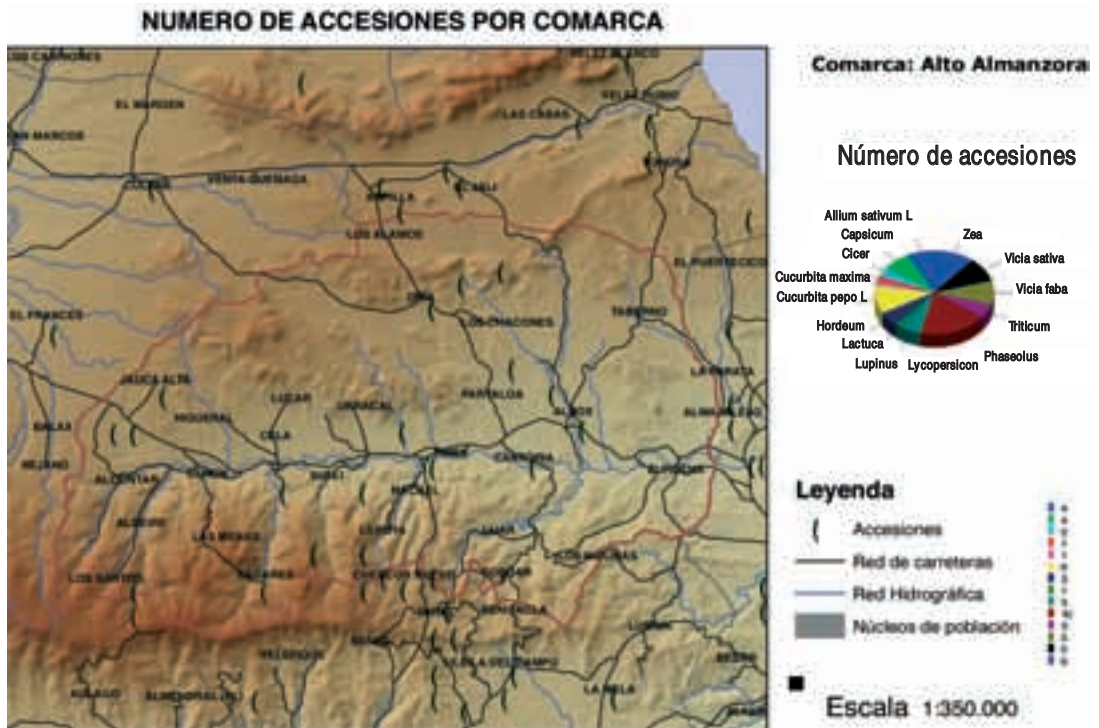
Son 206 entradas del género *Zea* las que se mantienen en el banco de germoplasma del CRF, todas pertenecientes a la especie *Zea mays* L.

En el mapa se observa como se localiza en 31 de las 55 comarcas y como su número es mayor en las comarcas de la Sierra sur de Jaén y las Alpujarras de Granada (entre 28 y 35 accesiones por comarca). La comarca de Iznalloz también concentra un gran número de accesiones (entre 19 y 27), seguida de Serranía de Ronda, Valle del Lecrín y Campos de Tabernas. Las comarcas coloreadas de la tonalidad más suave de verde presentan algún punto en el que se ha localizado maíz. No se conservan accesiones procedentes de la franja norte de Andalucía, exceptuando la Sierra de Huelva y Sierra del Segura de Jaén, zona de Marismas de Sevilla, Campiña, Costa y Sierra de Cádiz, litoral de Granada y Almería y la franja que baja desde Cazorla a Baza y llega a Campo de Dalías.

Los nombres con los que se conocen las variedades locales de maíz no presentan tanta variabilidad como en otros géneros aunque se aprecian bastantes. Estos son, maíz blanco, maíz dorado, panizo, panizo florero, panizo del país, maíz de palomitas, maíz rubio, maíz de roseta, maíz vasto, nano dorado, nano blanco, maíz castellano, maíz amarillo, maíz temprano, maíz tremesino, panizo florero, panizo común, maíz del terreno, maíz de muelas, maíz de huerta, maíz dulce, tostonero y maíz de riego.

III.2.2. Análisis de la distribución de las variedades locales de origen andaluz conservadas en el Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA por comarcas: en este caso se realiza un análisis de la riqueza local existente en cada una de las comarcas andaluzas. Solo se ha realizado el análisis de las especies de las que mayor número de entradas se conservan en el Centro de Recursos Fitogenéticos, dado el elevado número de registros. Estas son:

- Género Allium: *Allium cepa* L. y *Allium sativum* L.
- Género Avena
- Género Cicer: *Cicer arietinum* L.
- Género Citrullus: *Citrullus lanatus* L.
- Género Cucumis: *Cucumis melo* L. y *Cucumis sativus* L.
- Género Cucurbita: *Cucurbita maxima* Duch y *Cucurbita pepo* L.
- Género Cápsicum: *Capsicum annuum* L.
- Género Hordeum
- Género Lactuca: *Lactuca sativa* L.
- Género Lupinus
- Género Lycopersicum: *Lycopersicum esculentum* Mill.
- Género Phaseolus: *Phaseolus vulgaris* L.
- Género Solanum: *Solanum melongena* L.
- Género Triticum
- Género Vicia: *Vicia faba* L. y *Vicia sativa* L.
- Género Vitis: *Vitis vinifera* L.
- Género Zea: *Zea Mays* L.



### 1. Comarca Alto Almanzora. Provincia de Almería.

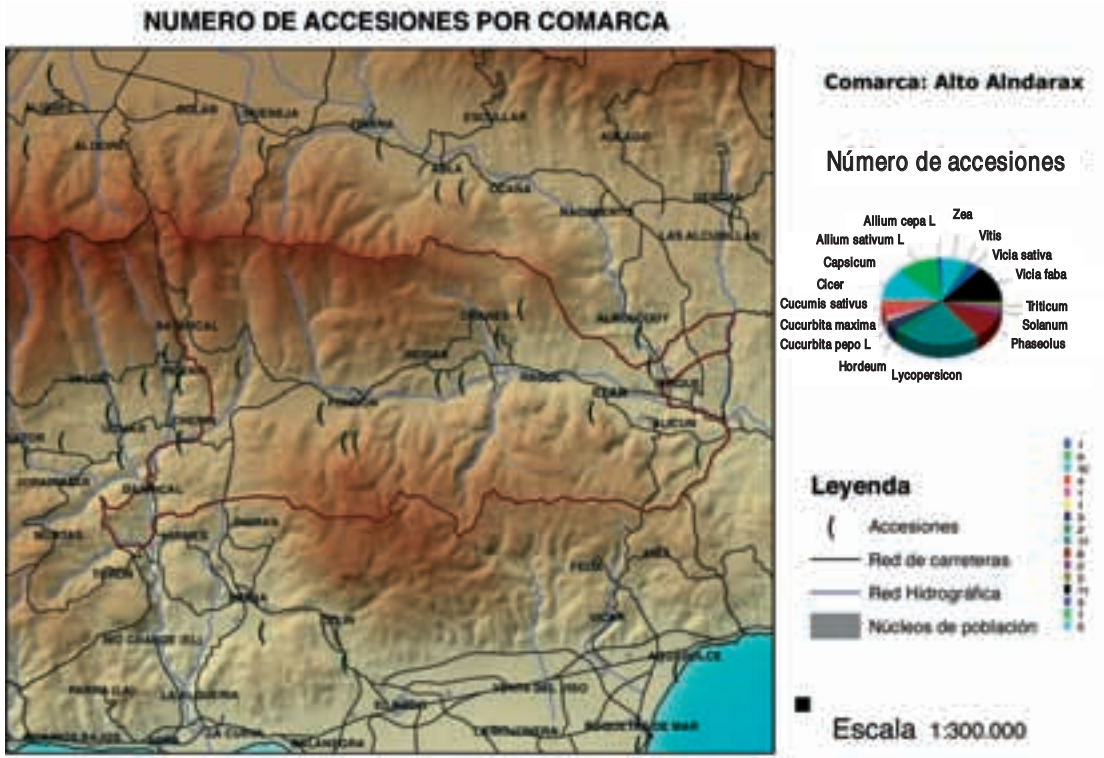
Se han localizado en la comarca de Alto Almanzora 54 accesiones pertenecientes a 14 géneros diferentes de los que destacan el género *Phaseolus*, concretamente la especie *Phaseolus vulgaris* L. (judía), el género *Hordeum*, con *Hordeum vulgare* L. (cebada) y del género *Zea* la especie *Zea Mays* L. (maíz).

Los nombres locales de las diferentes variedades de judía o habichuela que se aprecian en esta comarca son la habilla perona, cuarentena, habilla mora, habilla amarilla, habilla garbancera, habillón, habichuela de la región, habichuela algarrobeña, taruguillo chico o simplemente habichuela. Para la especie *Hordeum vulgare* L. (cebada) no existe apenas variabilidad en las denominaciones locales dadas a las diferentes variedades encontrándose los nombres de cebada y cebada del país. Otro especie representativa de esta comarca es *Zea mays* de la que podemos encontrar diferentes variedades locales denominadas maíz dorado, panizo, panizo florero, panizo de palomitas o maíz a secas.

Se han localizado también en el Alto Andarax variedades locales de ajo, pimiento, garbanzo, calabaza, calabacín, lechuga, tomate, trigo, haba y veza.

Comentar que el único registro perteneciente a la especie *Cápsicum sp* (pimiento ornamental) que se mantiene en el CRF procede de esta comarca.



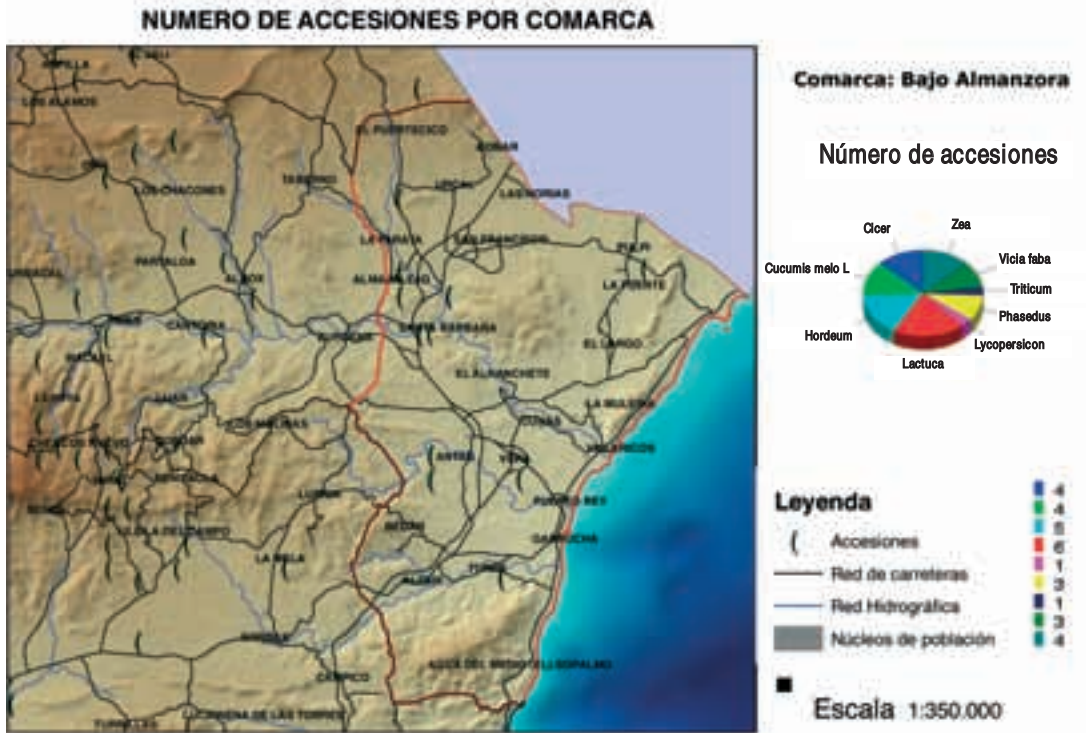


## 2. Comarca Alto Andarax. Provincia de Almería.

Son 80 las accesiones localizadas en la comarca del Alto Andarax que se conservan en el CRF agrupadas en 16 géneros diferentes. Los géneros de los que mayor número de accesiones se han encontrado son *Lycopersicon*, de la especie *Lycopersicon esculentum* Mil. (tomate), género *Vicia*, especie *Vicia faba* L., (haba) y género *Cápsicum*, especie *Cápsicum annuum* L. (pimiento).

Los nombres locales con los que se denominan a las diferentes variedades de tomate son el tomate muchamiel, tomate de San Pedro, tomate cherry y tomate a secas. Las variedades de habas encontradas son el haba valenciana, haba de tarragona y haba y por último de pimiento se localizan el pimiento de cuatro cascós, pimiento de colorear, italiano, del piquillo y del país.

Además de las anteriores existen también en esta comarca variedades locales de maíz, garbanzo, calabacín o guineo, veza, berenjena, trigo, vid, pepino, calabaza y cebolla.

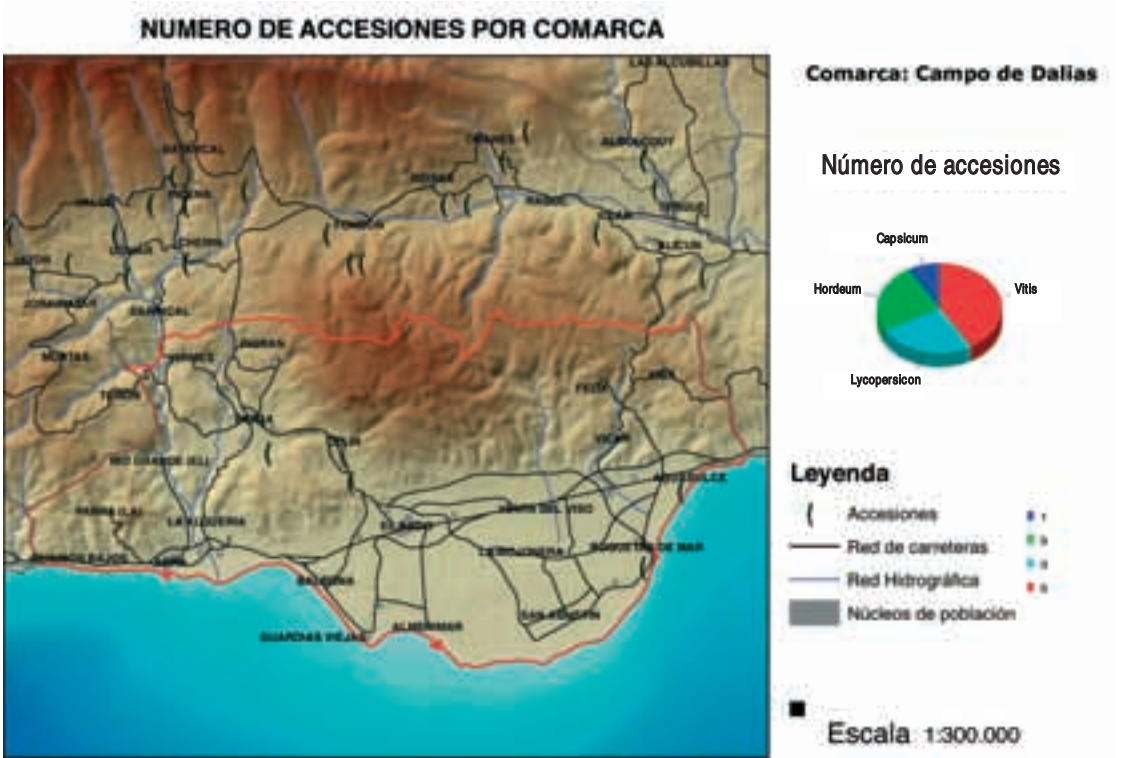


### 3. Comarca de Bajo Almanzora. Provincia de Almería.

En esta comarca se han localizado principalmente accesiones pertenecientes al género *Lactuca* (lechuga) y al género *Hordeum* (cebada).

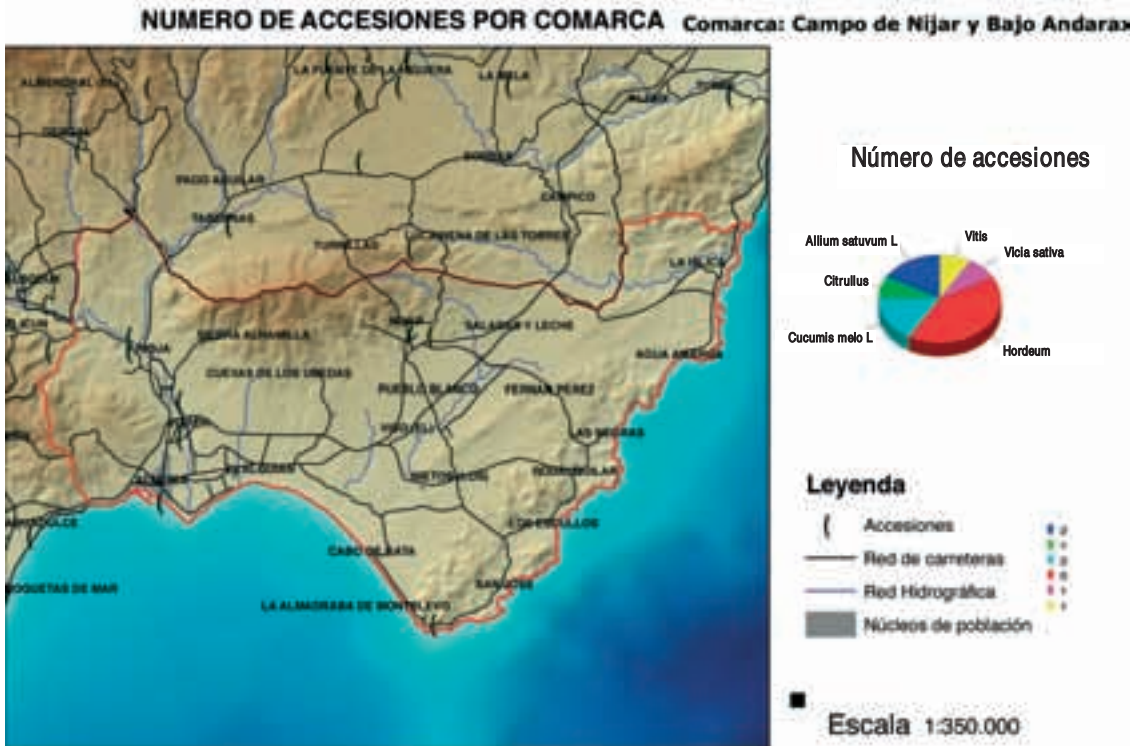
De lechuga (*Lactuca sativa* L.) las denominaciones locales de las variedades localizadas son lechuga de verano, lechuga rizada, lechuga roja y lechuga rubia. Los nombres locales dados a las variedades de cebada son cebada de secano, cebada de regadío o simplemente cebada.

Se han hallado también accesiones de garbanzo, melón, maíz, haba, judía, trigo y tomate.



4. Comarca de Campo de Dalías. Provincia de Almería.

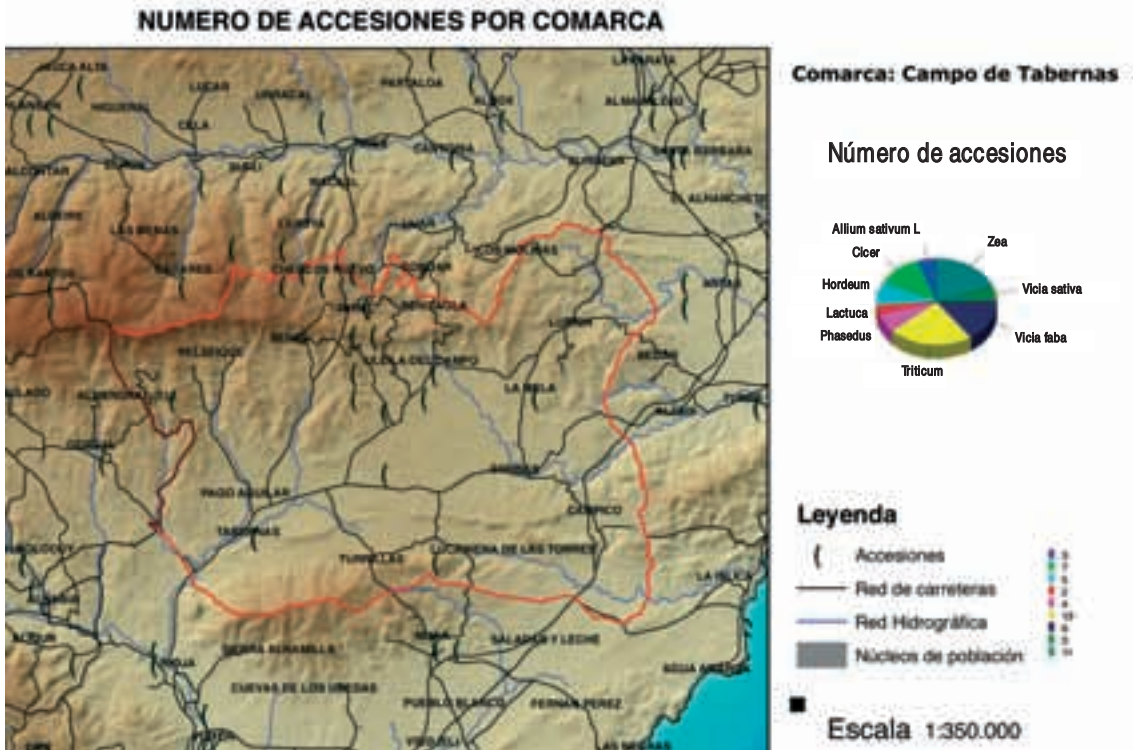
De la totalidad de los datos analizados se han encontrado en esta comarca únicamente 12 accesiones agrupadas en cuatro géneros. El que más número de accesiones contiene es el género *Vitis*, *Vitis vinifera* L. (vid) de las que se distinguen variedades de uva de Italia, uva de Ohanes, de cuerno, Royal y napoleón. Del género *Lycopersicum*, *Lycopersicum esculentum* Mill. (tomate), anotar el tomate marroquí. Para las especies del género *Hordeum* (cebada) no existe ninguna distinción en cuanto al nombre local dado a las diferentes variedades, se denominan como cebada y para el género *Capsicum*, concretamente *Capsicum annum* L., (pimiento) se localiza el pimiento de adorno.



5. Comarca de Campo de Níjar y Bajo Andarax. Provincia de Almería.

Se han localizado 12 accesiones en esta comarca que pertenecen a 6 géneros de los que destacan Hordeum (cebada) y Cucumis, concretamente *Cucumis melo* L (melón).

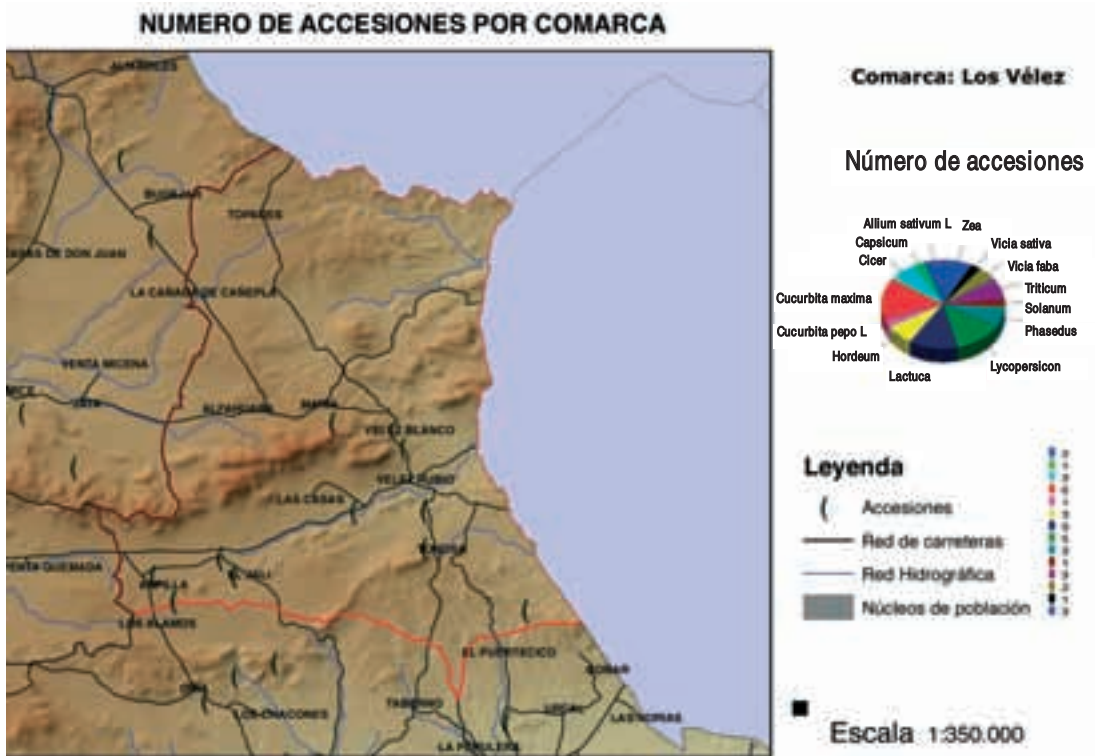
Para denominar a las diferentes entradas encontradas en esta comarca, se utiliza de forma unánime en las distintas localidades en las que han sido prospectada el nombre de cebada. Para melón si existe algo más de variabilidad respecto a las denominaciones locales de las variedades, encontrándose el melón de Segovia y melón redondillo de la cañada. La variedad de ajo que predomina (*Allium sativum* L.) es la denominada ajo morado y la de uva (*Vitis vinífera* L.) es la uva domingo.



6. Comarca de Campo de Tabernas. Provincia de Almería.

Son 57 las accesiones que se conservan en el CRF procedentes de esta comarca. Estas pertenecen a 9 géneros de los que se destacan en número de entradas conservadas concretamente tres, que son, el género *Triticum* (trigo), género *Zea* (maíz) género *Vicia* (haba). Existen también, aunque en menor número, variedades locales de garbanzo, cebada, judía, ajo, veza y lechuga.

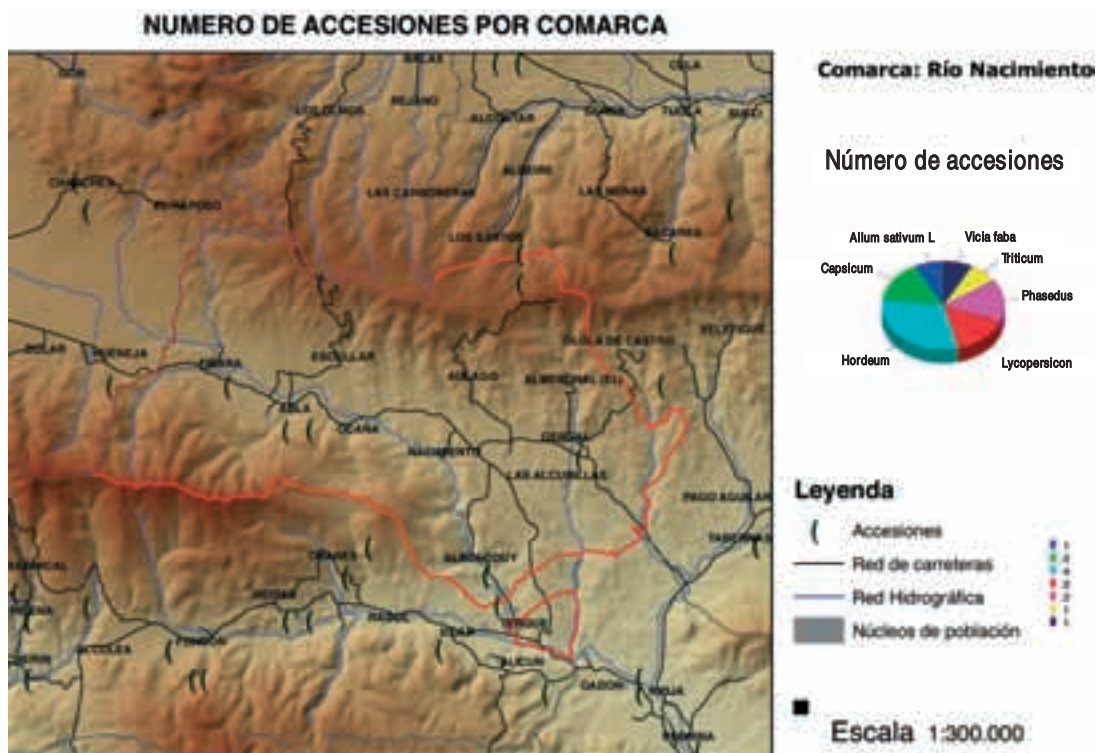
Respecto a los nombres locales con los que se denomina a las diferentes variedades pertenecientes a los tres géneros mencionados anteriormente, se encuentran por un lado para las especies de *Triticum*, el trigo recio, trigo cepero, grullar, rubicón, casto, raspinegro, nano negro, trigo cañihueco, madrileño y pichi. Para *Zea mays* L. encontramos el maíz nano blanco y amarillo, maíz de palomitas y panizo rubio. Comentar por último que para la especie *Vicia faba* L. se localizan en esta comarca el haba moruna además de otras accesiones a las que simplemente se les da el nombre de haba.



### 7. Comarca de Los Vélez. Provincia de Almería.

En esta comarca de la provincia de Almería se han localizado 39 accesiones pertenecientes a los géneros *Allium*, *Allium sativum* o ajo, *Capsicum*, *Capsicum annuum* L. o pimiento, *Cicer*, *Cicer arietinum* L. o garbanzo, *Cucurbita*, *Cucurbita maxima* Duch y *Cucurbita pepo* L. o calabaza y calabacín, género *Hordeum* (cebada), *Lactuca*, *Lactuca sativa* L. o lechuga, *Lycopersicum*, *Lycopersicum esculentum* Mill. o tomate, *Phaseolus*, *Phaseolus vulgaris* L. o judía, *Solanum melongena* L. o berenjena, Género *Triticum* (trigo), género *Vicia*, *Vicia faba* L. (haba) y *Vicia sativa* L. (veza) y *Zea*, maíz.

El mayor número de accesiones se han encontrado para calabaza, lechuga y tomate. De calabaza se localizan la calabaza totanera, marranera, totana, calabaza de comer. En lechuga encontramos la denominación de lechuga batavia y la de lechuga y por último de tomate se conocen el tomate de pera, tomate de cascós y tomate redondo.

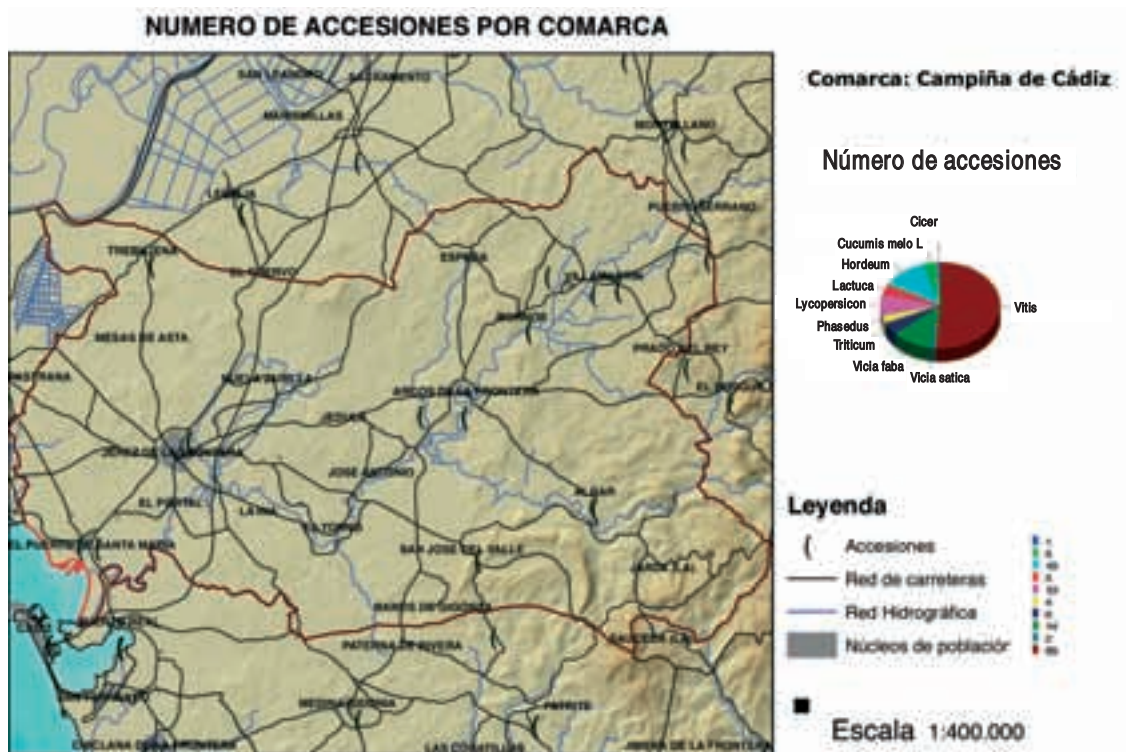


### 8. Comarca del Río Nacimiento. Provincia de Almería.

Tan solo se conservan procedentes de esta comarca 13 accesiones de los géneros *Hordeum*, *Capsicum*, *Lycopersicum*, *Phaseolus*, *Allium*, *Triticum* y *Vicia*.

Del que mayor número de entradas hay localizadas en esta zona es del género *Hordeum*, concretamente de la especie *Hordeum vulgare* L. cuya denominación local es cebada, seguidas en igual número de la especie *Capsicum annuum* L. con las variedades de pimiento del terreno y pimiento y la especie *Lycopersicum esculentum* Mill. de la que se conocen el tomate muchamiel y el tomate melillero.

Se han localizado también variedades locales de judía, ajo, trigo y habas.



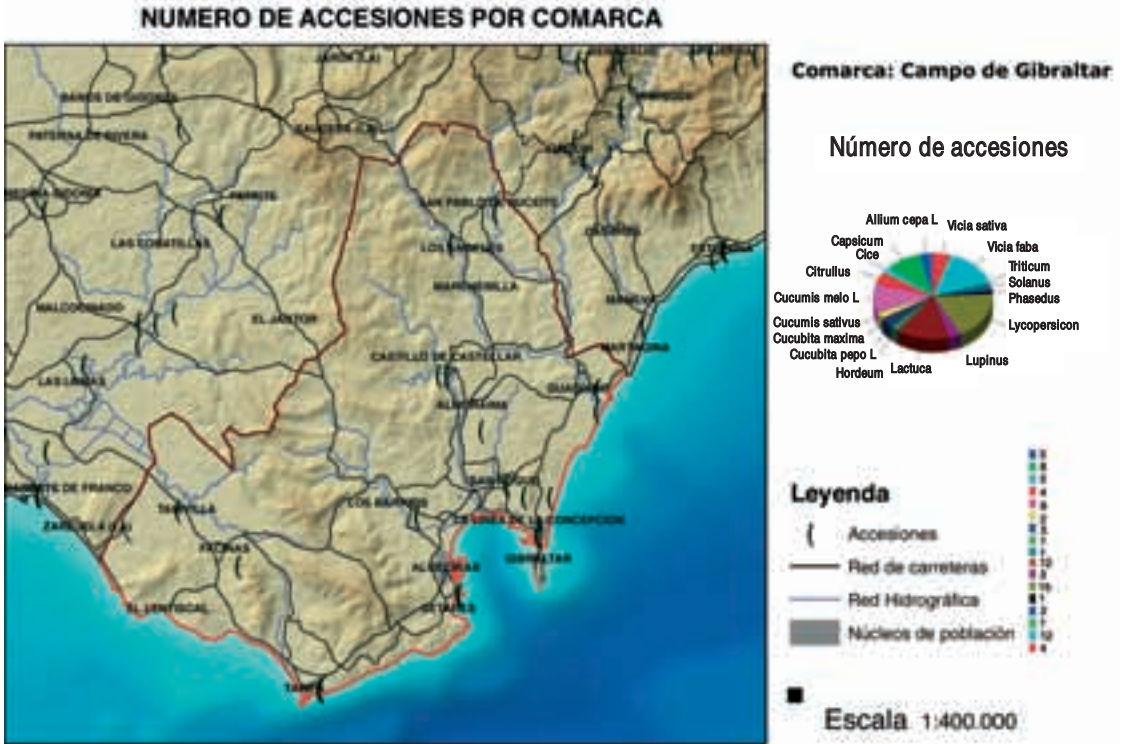
### 9. Comarca de la Campiña de Cádiz. Provincia de Cádiz.

Se han localizado en esta comarca 129 accesiones pertenecientes a 10 géneros diferentes. Puede observarse como el género mayoritario en cuanto a número de registros o variedades conservadas (66 accesiones) es *Vitis*, concretamente *Vitis vinifera* L. o vid, seguido del género *Hordeum* (cebada) y del género *Vicia*, concretamente la especie *Vicia faba* L. o haba. Existe también un elevado número de accesiones de la especie *Lycopersicon esculentum* Mill o tomate.

Respecto a las variedades de vid localizadas ver el anexo de tablas para consultar las denominaciones locales puesto que existen 66. La localidad de la que se ha recogido cada una de las variedades es Jerez de la Frontera. En cuanto a la denominaciones que se aprecia para las especies del género *Hordeum* tan solo se detalla los nombres de cebada y cebada caballar. No ocurre lo mismo para *Vicia faba* L. puesto que se conocen una gran variabilidad de nombres locales, como son haba cochinera, haba tarragona, marceñana, machacana, y morada.

En esta comarca se han localizado también variedades locales de trigo, melón, judía, veza y garbanzo.





10. Comarca de Campo de Gibraltar. Provincia de Cádiz.

Son 83 las accesiones que se conservan en el CRF pertenecientes a 15 géneros distintos.

Los géneros más representativos para esta comarca son *Lycopersicon*, concretamente la especie *Lycopersicon esculentum* Mill., *Vicia*, la especie *Vicia faba* L., y *Lactuca*, la especie *Lactuca sativa* L. Los nombres de las variedades locales de tomate son tomate culón, pipón, carnudo, de pan, de pera, americano blanco, filipino y enano. En cuanto a las variedades de haba encontradas se mencionan el haba cochinerera, tarragona, machacana y marcegana y por último para lechuga se conocen la lechuga negra lisa, rubia rizada, tierna, criolla rubia, rizada de invierno, lisa de primavera, blanca, negra, romana, oreja de mulo y de manolín.

También se ubican en esta comarca variedades locales de melón, pimiento, sandía, veza, ajo, calabaza, altramuz, berenjena, garbanzo, pepino, calabacín, cebada, judía y trigo.



### 11. Comarca Costa Noroeste de Cádiz. Provincia de Cádiz.

Se encuentran en la Costa noroeste de Cádiz 77 accesiones agrupadas en 14 géneros de los cuales hay que resaltar el género *Lactuca*, concretamente *Lactuca sativa* L. o lechuga, género *Cucumis*, con la especie *Cucumis melo* L. o melón, *Lycopersicum*, la especie *Lycopersicum esculentum* Mill o tomate, y la especie *Vicia faba* L. o haba perteneciente al género *Vicia*.

Los nombres que denominan en esta comarca a las variedades de lechuga localizadas son lechuga rubia, negra, escarola, blanca grande, blanca, oreja de mulo, amarilla, negra de invierno y lechuga. Entre los nombres que designan a las variedades locales de melón se encuentran el melón blanco, de invierno, moscatel, roteño y blanco liso y cuanto a tomate destacar el tomate roteño.

Además de las anteriores existen también variedades locales de atramuz, pimiento, calabacín, cebada, judía, calabaza, ajo, sandía, berenjena y vid.

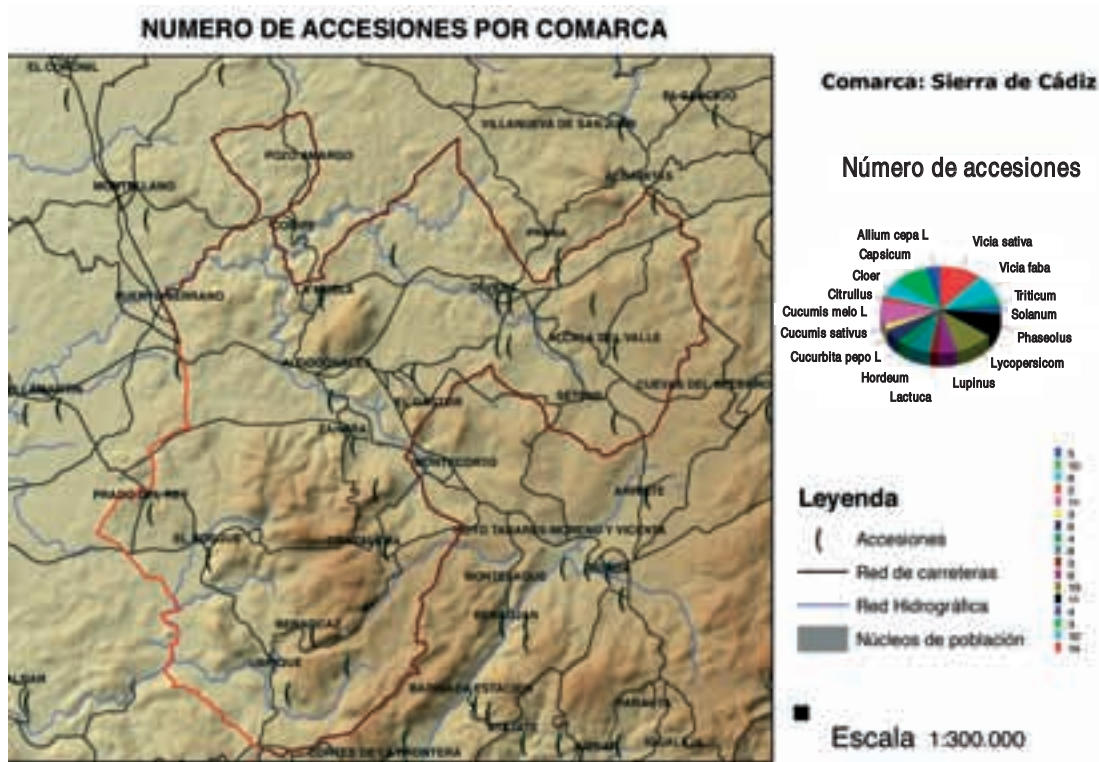


12. Comarca de la Janda. Provincia de Cádiz.

En esta comarca se han localizado 71 registros distribuidos en 12 géneros. Los tres géneros que resaltan son el género *Lupinus*, principalmente la especie *Lupinus albus* L. o altramuz, el género *Lactuca*, especie *Lactuca sativa* L. o lechuga, y el género *Vicia*, con la especie *Vicia faba* L. o faba.

Los nombres locales que definen a las diferentes variedades para el caso de *Lupinus albus* L. son similares en todas las localidades, altramuz, no siendo así para el caso de la lechuga de las que encontramos lechuga blanca al soto, negra, romanilla rubia, oreja de mulo y blanca de invierno. Las variedades de habas a destacar en esta comarca son el haba tarragona, cochinerá, negra, azul o de vaina corta.

Se contemplan también variedades locales de cebada, tomate, judía, garbanzos, pimienta, melón, calabaza, berenjena y veza.

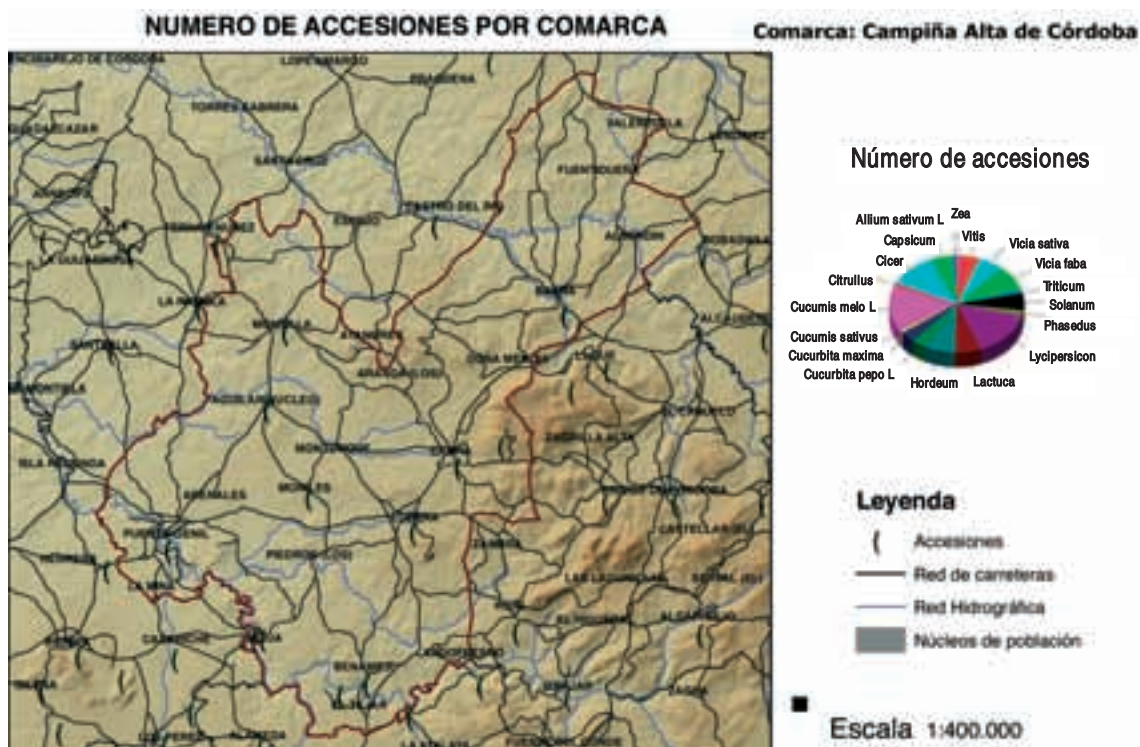


### 13. Comarca de la Sierra de Cádiz. Provincia de Cádiz.

La Sierra de Cádiz se encuentra entre las comarcas que registra mayor número de accesiones, concretamente 125 agrupadas en 15 géneros, de los que hay que resaltar el género *Vicia*, la veza, tomate, y el género *Capsicum*, la especie *Capsicum annuum* L. o pimiento.

Son denominadas con el nombre de veza o arbeja las variedades localizadas de *Vicia sativa* L., como haba tarragona, cochinerá morá y blanca, las de *Vicia faba*. Los nombres locales de tomates que se aprecian son corazón de toro, caki o corriente y para el pimiento se conocen el pimiento de cuatro cascós, malagueño, morrón, gordo, cercilla grande y chica, y pimiento largo.

Se localizan también en la comarca variedades locales de melón, judía, garbanzo, cebada, altramuz, ajo, calabacín, berenjena, trigo, pepino, lechuga, calabaza y sandía.

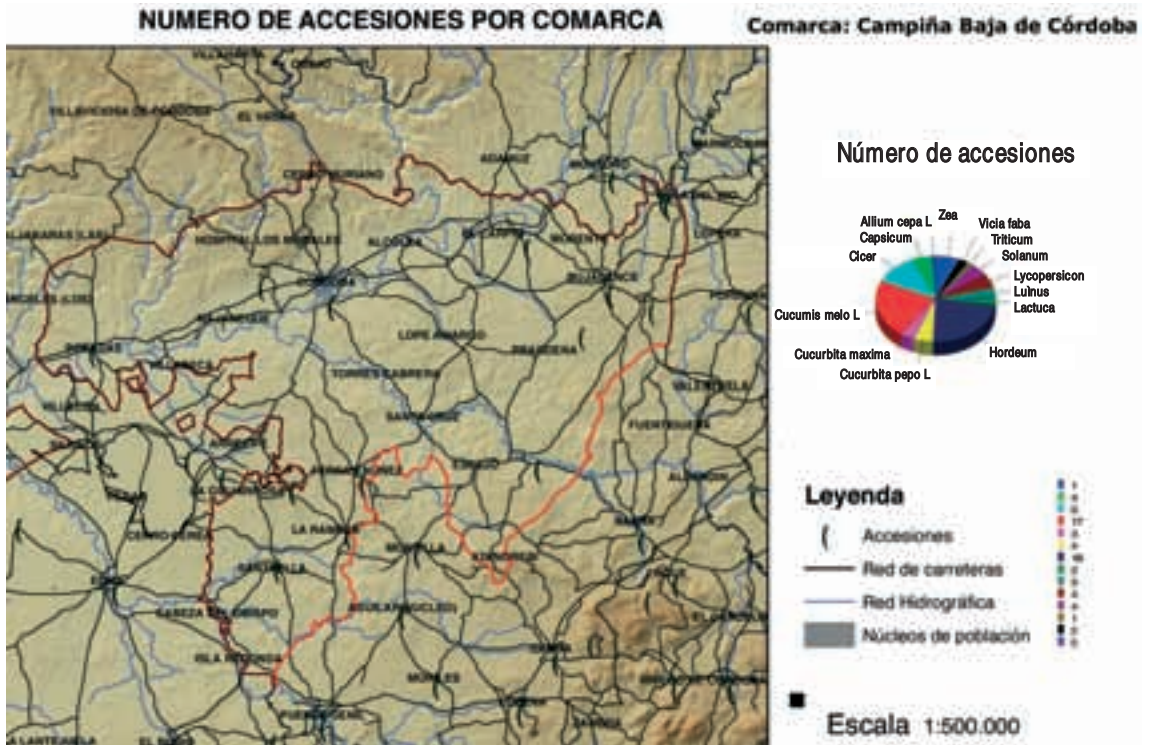


#### 14. Comarca de la Campiña Alta de Córdoba. Provincia de Córdoba.

Se conservan en el CRF 111 accesiones recogidas en esta comarca. Éstas se agrupan en 18 géneros de los que Cucumis, las especies *Cucumis melo* L. o melón y *Cucumis sativus* L. o pepino, *Lycopersicon*, la especie *Lycopersicon esculentum* Mill. o tomate, y *Cicer*, la especie *Cicer arietinum* L. o garbanzo, destacan en número de variedades localizadas.

De melón pueden mencionarse las variedades piñonet, rochet, amarillo valenciano, de secano, rider de lucena, de las tajadas señaladas, negro, amarillo, mochuelo y coca. Son las variedades de tomate muchamiel, melillero, gordo del terreno, largo, de casta, de carne de doncella y negrito las que se aprecian, denominándose *Cicer arietinum* L. como garbanzo en todas las localidades prospectadas en esta comarca.

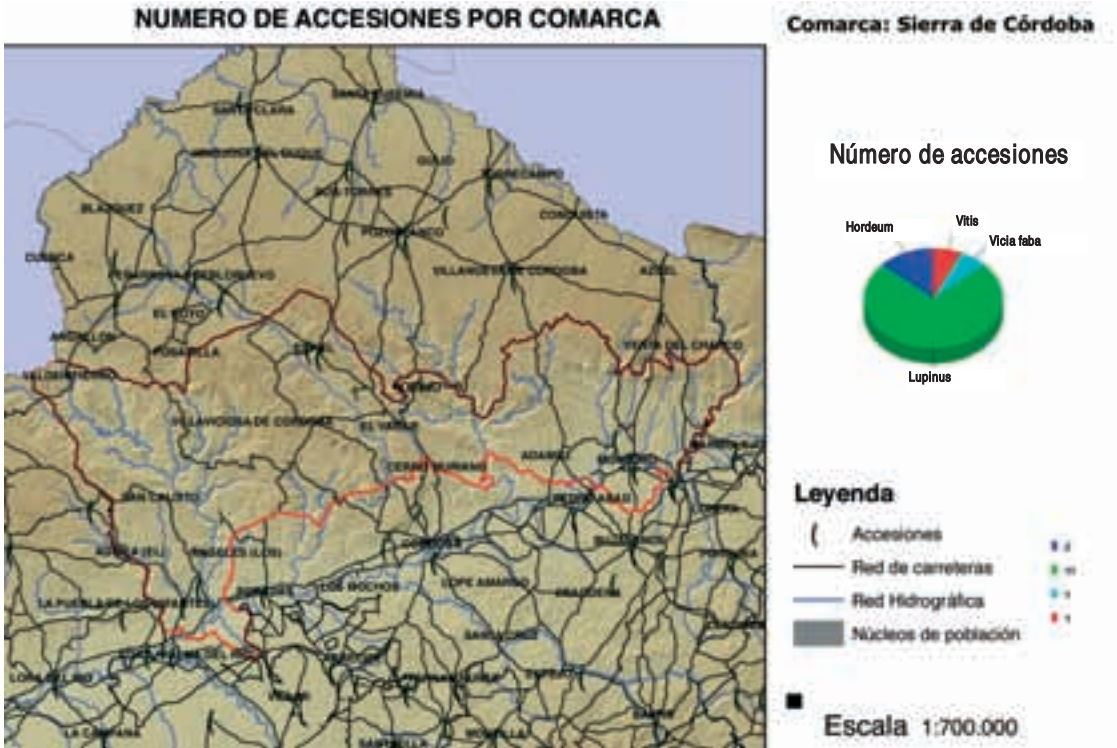
Además de las anteriormente señaladas, se han hallado también variedades de cebada, lechuga, habas, pimiento, berenjena, vid, calabaza y calabacín, judía, maíz, ajo, sandía, pepino y trigo.



15. Comarca de la Campiña baja de Córdoba. Provincia de Córdoba.

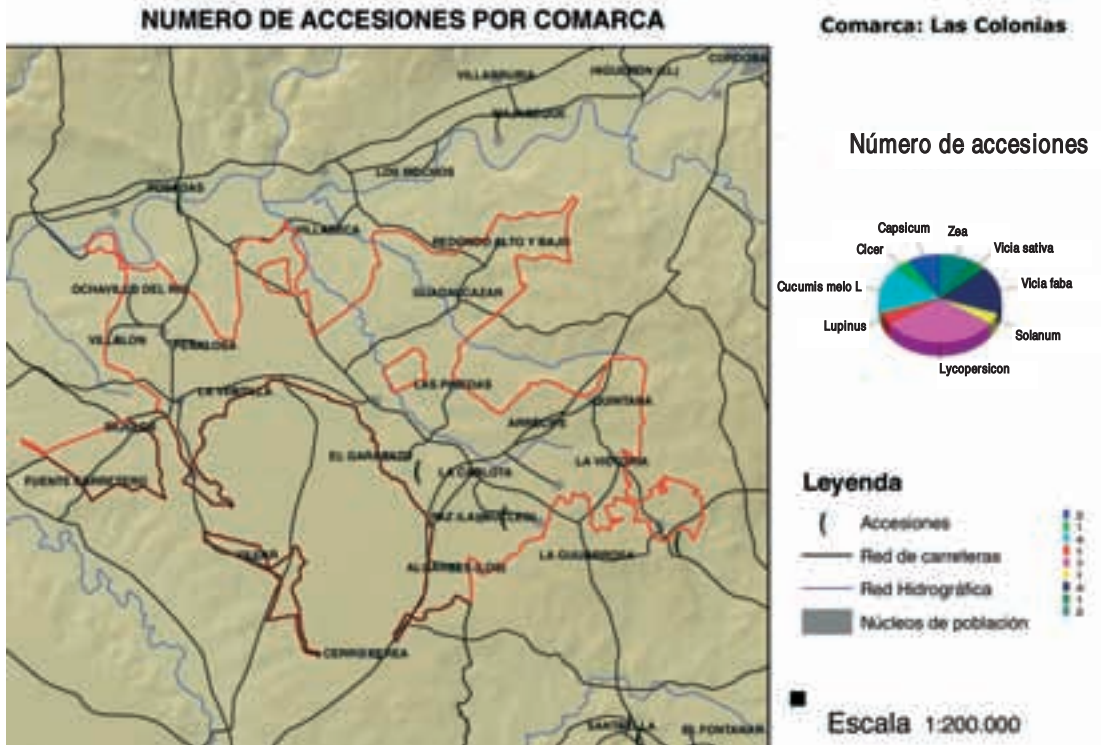
Son 77 las accesiones conservadas en esta comarca de los géneros *Hordeum* (cebada), *Cucumis*, la especie *Cucumis melo* L. o melón, *Cicer*, la especie *Cicer arietinum* L. o garbanzo, *Capsicum*, la especie *Capsicum annuum* o pimiento, *Cucurbita*, las especies *Cucurbita pepo* L. y *maxima* duchesne, *Lycopersicum*, la especie *Lycopersicum esculentum* Mill. o tomate, *Solanum*, concretamente *Solanum melongena* o berenjena, *Lupinus* (altramuz), *Vicia*, la especie *Vicia faba* o haba, *Allium*, concretamente *Allium sativum* o ajo, y el género *Triticum* o trigo.

Se han localizado 18 accesiones del género *Hordeum*, mayoritariamente de la especie *Hordeum vulgare* L., no haciéndose en este caso distinción en el nombre que reciben, cebada. Tan solo en la localidad de Posadas se encuentra la cebada tremesina. De *Cucumis melo* L., melón, se localizan una gran diversidad de variedades locales tales como el melón rochet, amarillo de pipa blanca, de tajadas señaladas, blanco grueso, de olor antiguo, verde gordo, del país, castellano y loperas. De las variedades locales pertenecientes a la especie *Cicer arietinum* L., únicamente se encuentra la denominación garbanzo.



16. Comarca La Sierra de Córdoba. Provincia de Córdoba.

Únicamente se conservan de esta comarca en el CRF 15 accesiones que pertenecen a cuatro géneros. Estos son, Lupinus, la especie *Lupinus albus* L. principalmente, de la que se aprecian únicamente los nombres locales chocho o altramuz para definir a las diferentes variedades. De igual forma solo encontramos la denominación de cebada para las accesiones pertenecientes al género *Hordeum*, y la de haba frudesa y haba a las pertenecientes a *Vicia faba* L. De la especie *Vitis vinifera* L. se localiza en esta comarca la variedad Arín.

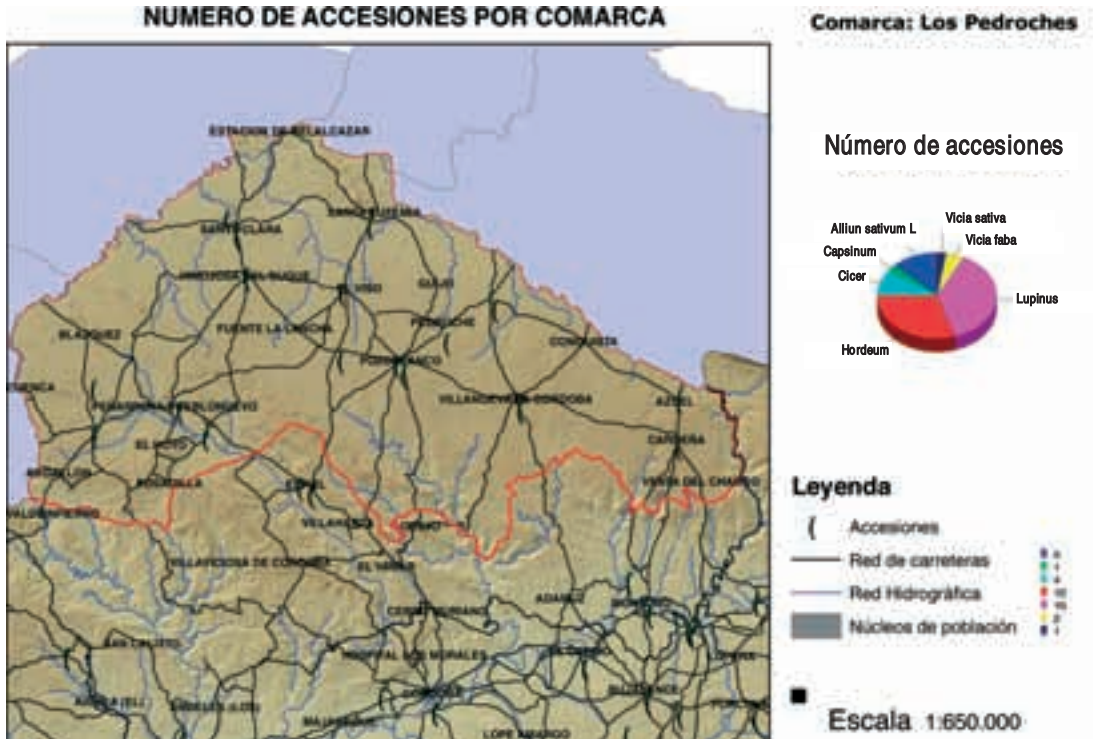


*17. Comarca de Las Colonias. Provincia de Córdoba.*

Existen localizadas en esta comarca 23 entradas de los géneros *Lycopersicum*, la especie *Lycopersicum esculentum* Mill. o tomate, *Cucumis*, concretamente la especie *Cucumis melo* L o melón, *Capsicum*, la especie *Capsicum annuum* L. o pimiento, *Cicer*, la especie *Cicer arietinum* L. o garbanzo, *Lupinus* (altramuz), *Solanum*, la especie *Solanum melongena* L. o berenjena y por último *Vicia*, concretamente la especie *Vicia sativa* L. o veza.

Destacan en la comarca de Las Colonias las variedades de tomate rosa, tomate de Badajoz y tomate melillero, y las variedades de melón verde, negro, de olor y amarillo valenciano.





18. Comarca de Los Pedroches. Provincia de Córdoba.

Se localizan en la comarca de los Pedroches 40 accesiones agrupadas en los géneros *Lupinus* (altramuz), *Hordeum* (cebada), *Allium* (ajo y cebolla), *Cicer* (garbanzo), *Vicia*, especies *Vicia faba* L. (haba) y *Vicia sativa* L. (veza) y *Capsicum* (pimiento).

Destaca en primer lugar el género *Lupinus*, concretamente *Lupinus albus* L. del que se conocen los nombres locales de chocho y altramuz amarillo. Para la especie *Hordeum vulgare* L. no se conoce distinción en cuanto a denominación local, dándole el nombre de cebada a todas las accesiones prospectadas. Tan solo en la localidad de Cañadas se señala la cebada tremesina.

En esta comarca han localizado también ajo blanco.

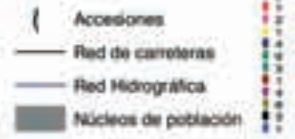
**NUMERO DE ACCESIONES POR COMARCA Comarca: Subbética (Penibética) cordobesa**



**Número de accesiones**



**Leyenda**

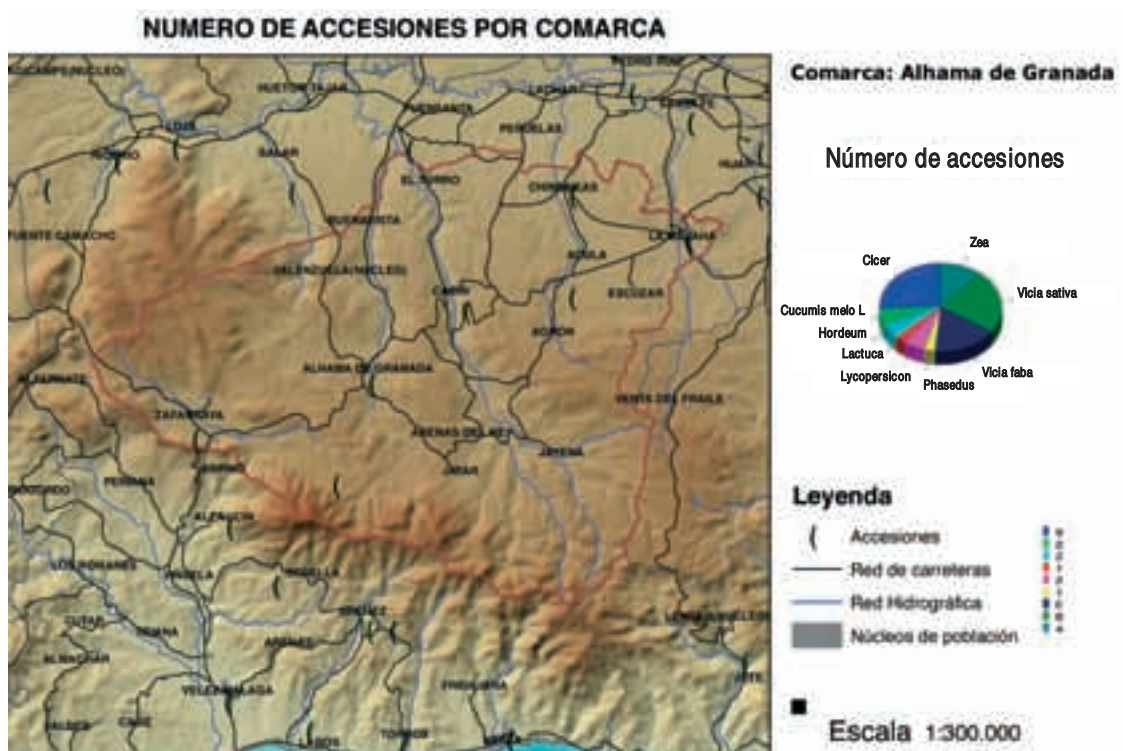


Escala 1:300.000

*19. Comarca Subbética Cordobesa (Penibética). Provincia de Córdoba.*

Han sido halladas en esta comarca 43 accesiones agrupadas en 14 géneros diferentes. Destacan las especies *Vicia faba* L. de las que pueden nombrarse las variedades locales haba moruna, haba de sierra y haba morada, la especie *Lactuca sativa* L. de la que se distinguen lechuga de invierno, alcaleña, atada sevillana, blanca y lechuga morada.

Se han localizado también variedades locales de cebolla (pilón, arrobada, mediana y de matanza), de cebada, trigo, pimiento, tomate, veza, garbanzo, melón, sandía, calabaza, berenjena y maíz.

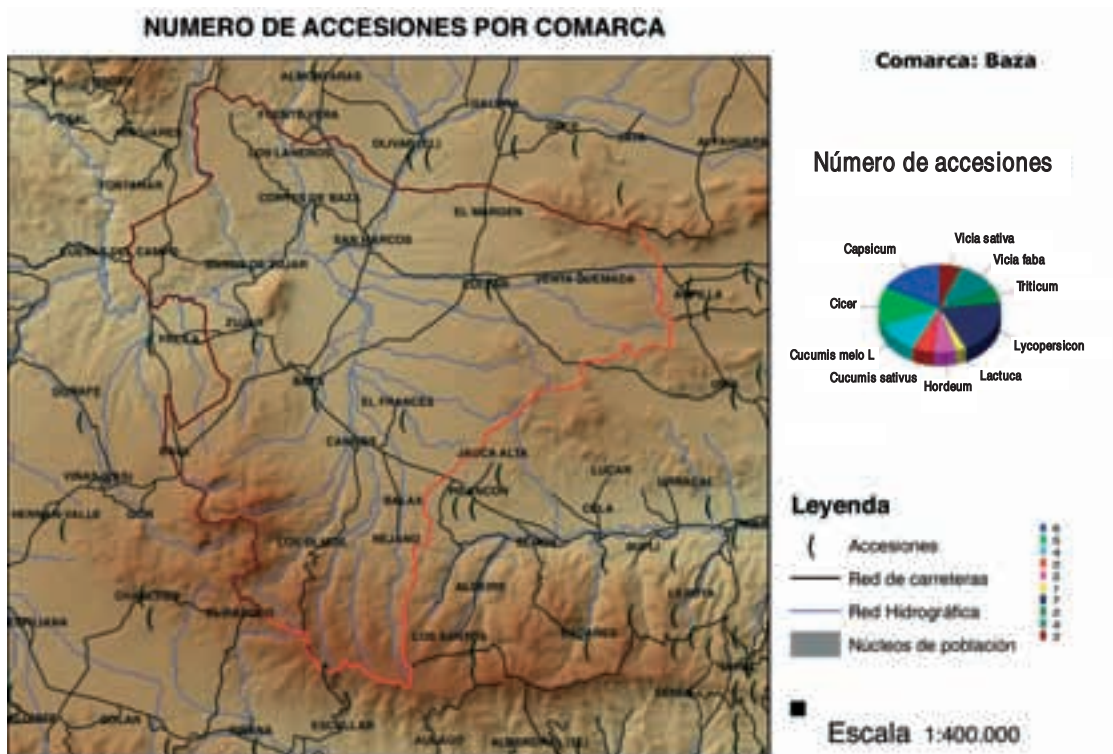


20. Comarca de Alhama. Provincia de Granada.

Son 35 las accesiones conservadas en el banco de germoplasma del CRF procedentes de esta comarca. Los géneros que destacan son *Vicia*, concretamente las especies *Vicia faba* L. o haba y *Vicia sativa* L. o veza, seguida del género *Cicer*, la especie *Cicer arietinum* o garbanzo.

En esta comarca existe muy poca variabilidad en lo referente a las denominaciones dadas a las distintas variedades locales, ya que para *Vicia sativa* L. se conoce el nombre de veza únicamente y para *Vicia faba* el de haba escuñena y renos. Los nombres de las variedades de garbanzo que se aprecian en esta zona son el garbanzo arameño, rubio y madrileño.

Se localizan también variedades locales de maíz, melón, trigo, tomate, lechuga y judía.

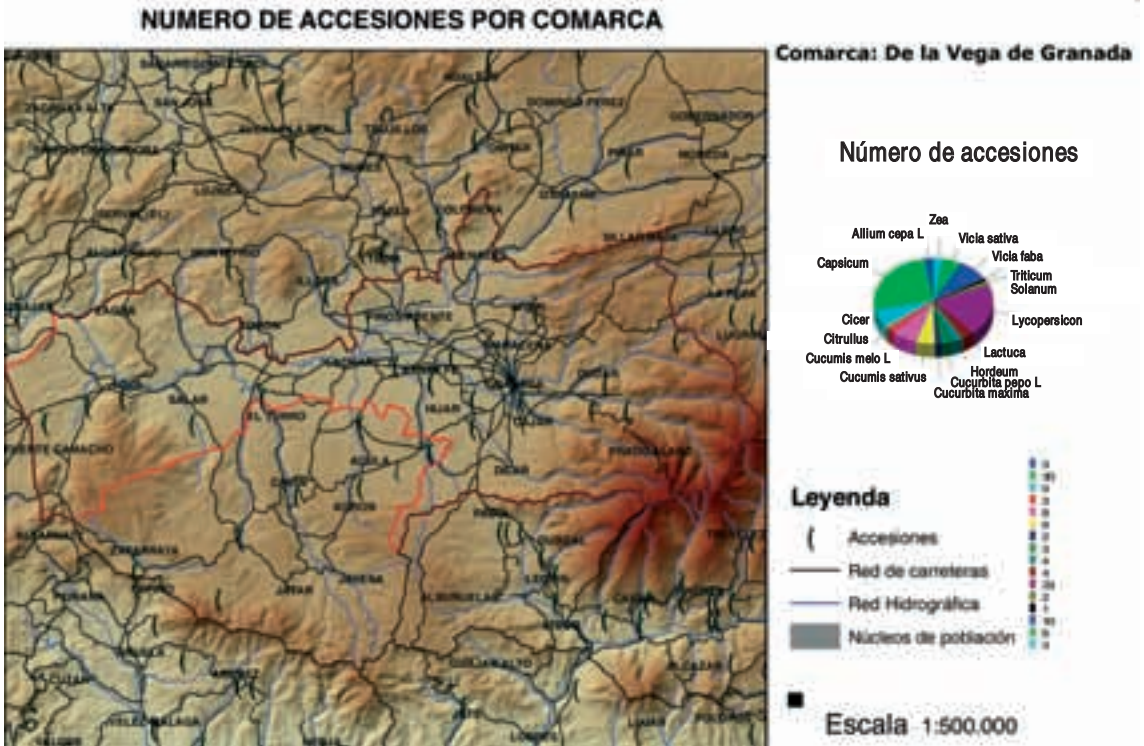


21. Comarca de Baza. Provincia de Granada.

En la comarca de Baza se ubican 35 de las accesiones conservadas en el banco de germoplasma de CRF. Éstas se distribuyen en 10 géneros diferentes de los que destacan *Lycopersicum*, la especie *Lycopersicum esculentum Mill.* o tomate, *Capsicum*, la especie *Capsicum annuum L.* o pimiento y el género *Cicer*, la especie *Cicer arietinum L.* o garbanzo.

Se han localizado las variedades de tomate chapado pera grande, redondo, chapado corazón rojo, chapado corazón rosa, tomate molludo y tomate duro molludo. De pimiento se cuentan con las variedades de pimiento con pellejo, de enristrar, picante, de asar largo, del país y del terreno. Para las variedades locales de garbanzo no se conoce distinción respecto a las denominaciones llamándolas en todas las localidades con el nombre, garbanzo.

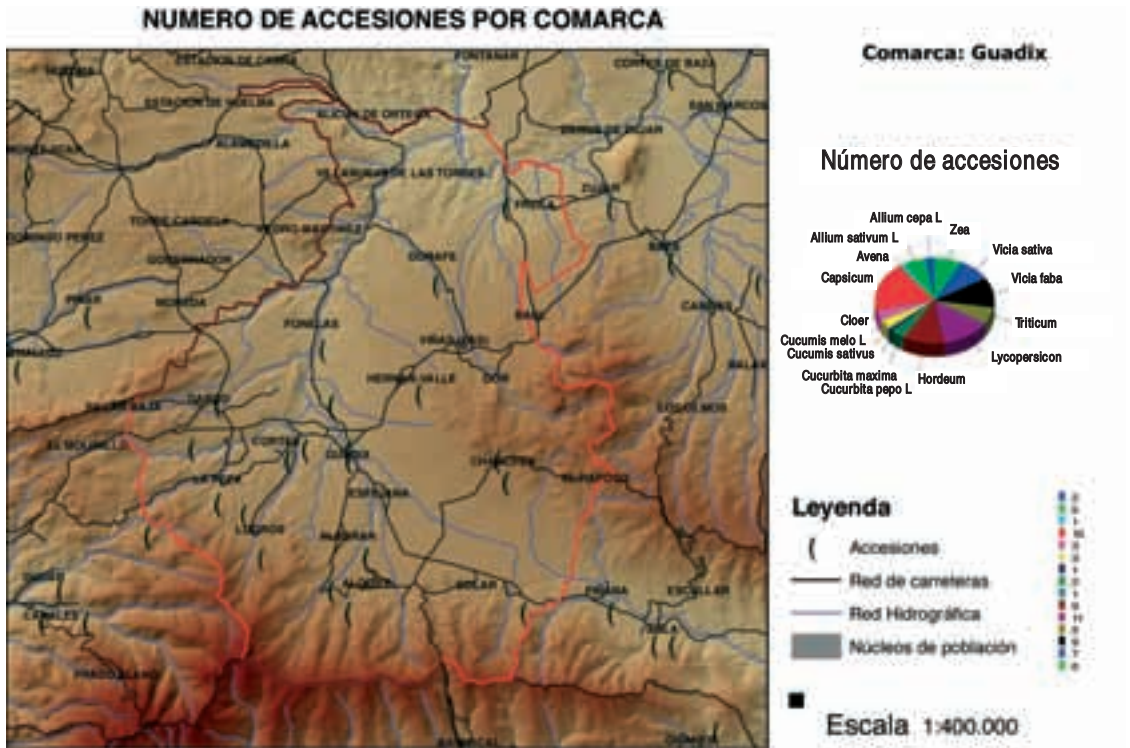
Se han localizado también variedades de melón, haba, pepino, cebada, trigo, veza y lechuga.



*22. Comarca de La Vega de Granada. Provincia de Granada.*

Se contemplan en La Vega de Granada un elevado número de variedades locales. Concretamente se conservan 117 accesiones agrupadas en 16 géneros. Destacan las variedades de tomate (*Lycopersicum esculentum* Mill.), de pimiento (*Capsicum annum* L.) seguidos de las variedades de haba (*Vicia faba* L.). Los nombres de estas variedades son pimiento picante, dulce, cornicabra, gordo, legua de vaca, pimiento del cañuelo, blanco, cuatro cascós y pequeño. De tomate se encuentran las variedades de tomate castellano, caki de pera, melillero, morado, tomate pimiento, huevo de oro, redondo, gordo, picudo y tomate chato. Para las variedades de haba se conocen las denominaciones de haba, y haba del terreno.

Están presentes en esta comarca variedades de garbanzo, melón, pepino, veza, cebada, lechuga, ajo, maíz, sandía, calabacín, calabaza, berenjena y trigo.

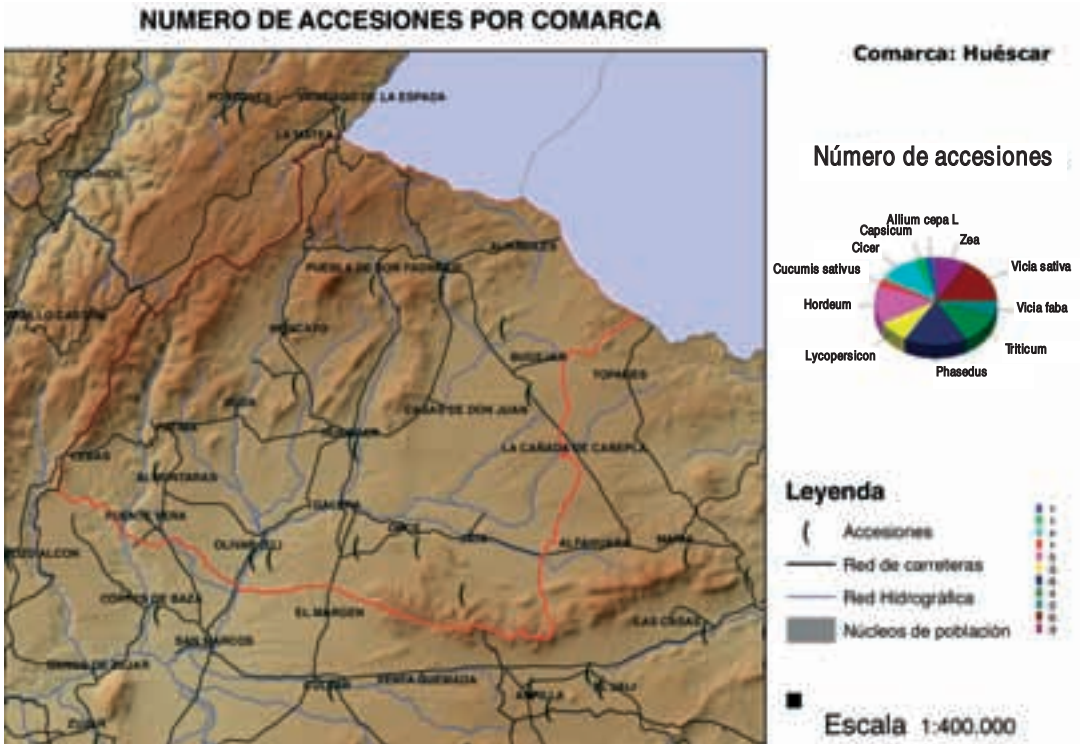


*23. Comarca de Guadix. Provincia de Granada.*

Se conservan en el banco de germoplasma del CRF 80 registros procedentes de la comarca de Guadix. Estas pertenecen a 15 géneros de los cuales destacan *Capsicum*, la especie *Capsicum annuum* o pimiento, *Lycopersicum*, la especie *Lycopersicum esculentum* Mill. o tomate, *Hordeum* o cebada, y *Vicia*, concretamente *Vicia faba* L.

Las variedades de pimiento que caracterizan a esta comarca son el pimiento dulce de matanza, pimiento picante, blanco, de colgar, chacinero, para secar y colorado. Los nombres locales de tomate que se conocen son el tomate corazón de toro, tomate de pera o tomate de todo el año. Resaltan el haba granadina y la cebada caballar.

Se ubican también en esta comarca variedades de veza, maíz, ajo, trigo, garbanzo, melón, calabaza, avena, pepino y calabacín.

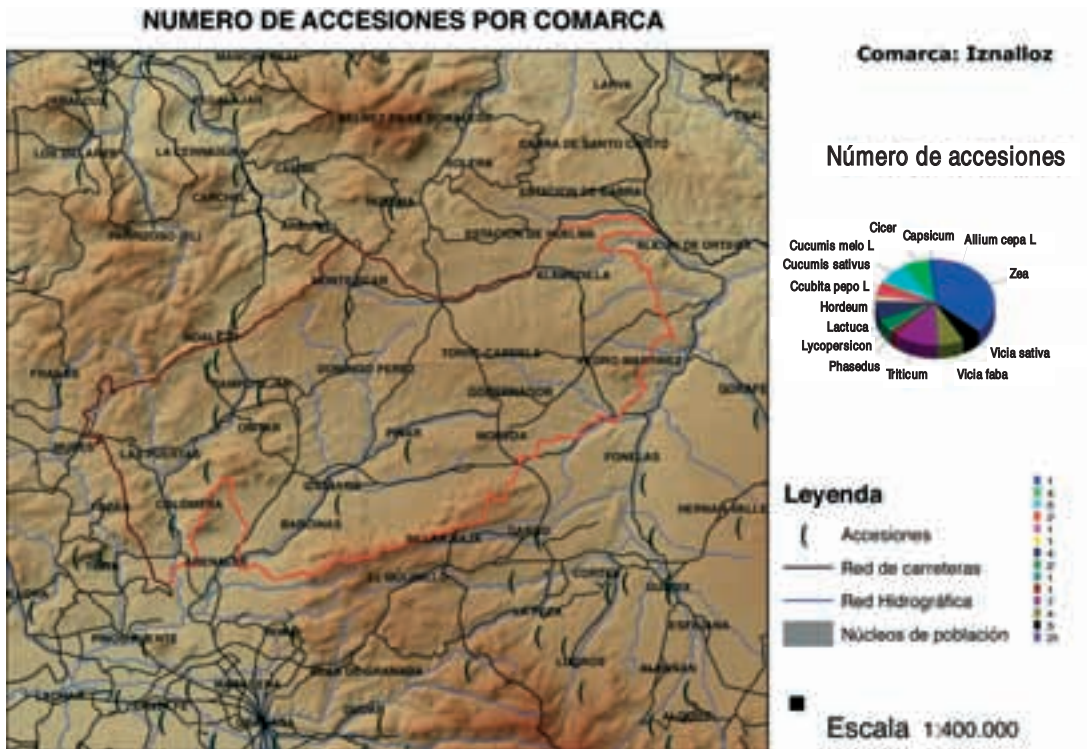


24. Comarca de Huescar. Provincia de Granada.

36 accesiones se han localizado en esta comarca pertenecientes a 11 géneros. Resaltan la judía (*Phaseolus vulgaris* L.), la veza (*Vicia sativa* L.) y la cebada (*Hordeum vulgare* L.).

Comentar que dentro del género *Phaseolus* se ha localizado en esta comarca la única entrada conservada en el CRF de la especie *Phaseolus lanatus* L. o habichuela de paela. El resto pertenecen a la especie *Phaseolus vulgaris* y concretamente a las variedades denominadas judía blanca, pintada, habichuela, judía de cuarenta días y judía manteca. Para la especie *Vicia sativa* no existe distinción en los nombres de las variedades denominándose como veza. Para *Hordeum vulgare* L. se conocen los nombres locales de cebada y cebada caballar.

Se encuentran también en esta comarca variedades de garbanzo, trigo, tomate, maíz, haba, ajo, pimiento y pepino.

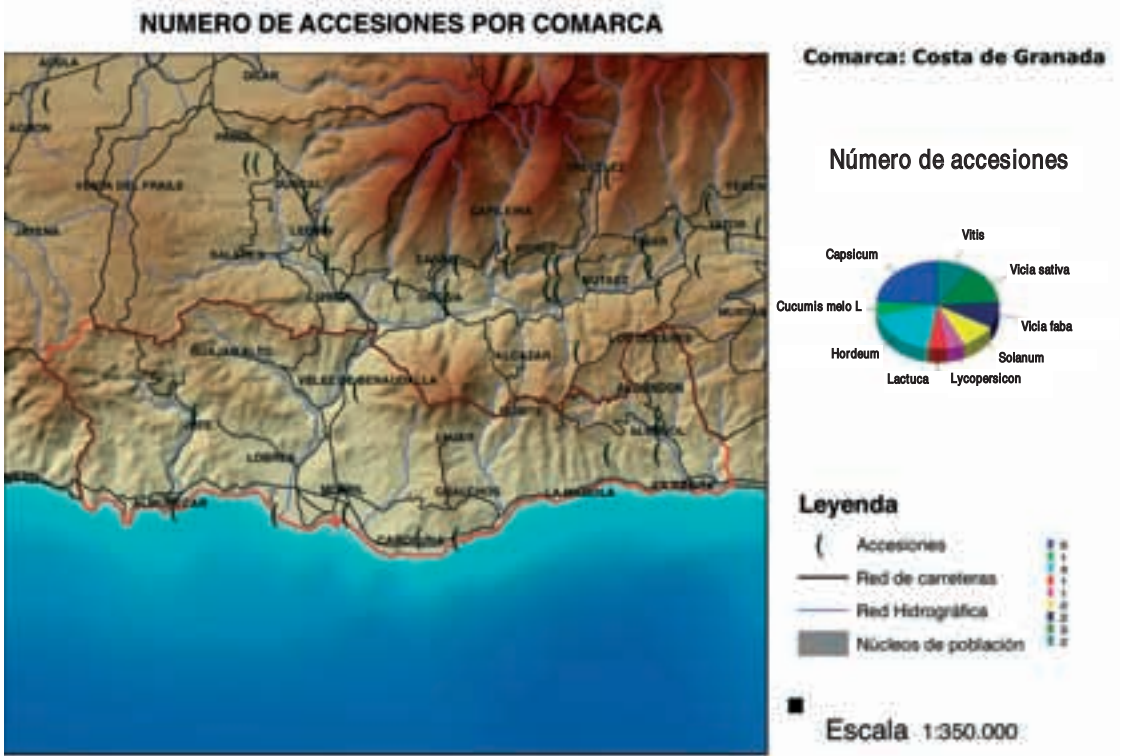


*25. Comarca de Iznalloz. Provincia de Granada.*

Se localizan en esta comarca 57 accesiones de variedades locales de maíz principalmente, seguidas de variedades locales de trigo, garbanzo, pimiento, cebada, haba, veza, lechuga, melón, pepino, tomate, judía y cebolla.

Destaca sobre todo el maíz en primer lugar conocido con esa denominación en toda la comarca, lo que no es así para el trigo del que se conocen el trigo valenciano, valenciano medio, y valenciano medio raspinegro. Las variedades locales de garbanzo se denominan garbanzo americano, venao, rubio y garbanzo de pienso.

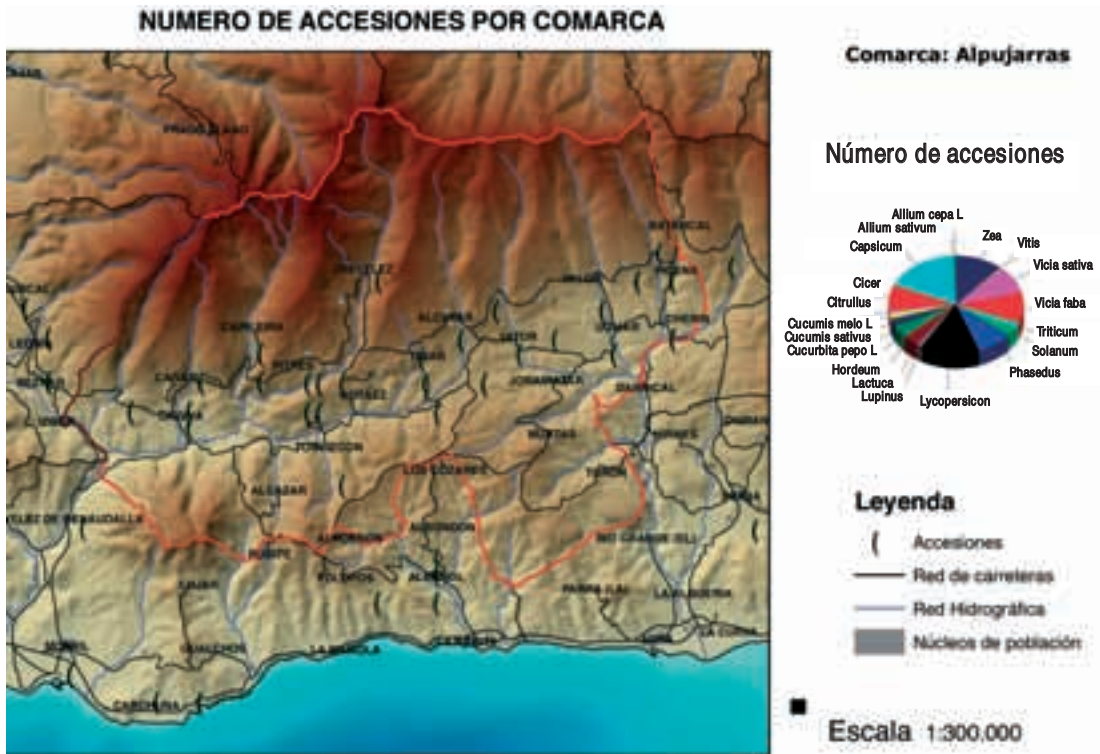




26. Comarca de la Costa de Granada. Provincia de Granada.

Existe en el banco de germoplasma del CRF 21 registros procedentes de esta comarca de 9 géneros diferentes. Destacan el género *Capsicum* (pimiento) y *Hordeum* (cebada) y les siguen *Vicia* (haba y veza), *Solanum* (berenjena), *Cucumis*, la especie *Cucumis melo* L. o melón, *Lactuca* (lechuga), *Vitis* (vid) y *Lycopersicon* (tomate).

Las variedades locales prospectadas de pimiento se denominan pimiento picante, de cuatro cascós, castellano y enulico. La cebada se conoce con este nombre en todas las localidades de esta comarca.



27. Comarca de Las Alpujarras. Provincia de Granada.

Es la comarca en la que se han encontrado mayor número de variedades locales. Concretamente se conservan 272 accesiones agrupadas en 20 géneros. Las especies que destacan en número con *Capsicum annuum* L. o pimiento, *Lycopersicon esculentum* Mill o tomate, *Vicia faba* L. y *sativa* L., haba y veza, y *Cicer arietinum* L. o garbanzo.

Los nombres locales de pimiento que se conocen son dulce, picante, dulce de matanza, italiano, largo, guindilla bolilla, picoso, cornicabra, del terreno, corto, blanco, de secar, ajises picosos, pimiento acies, de freír, manolillo candesil y guinda. Los nombres locales de tomate que se aprecian son caki, de pera, de perilla, de la alpujarra, del país, rojo y de colgar. Para *Vicia sativa* L. se encuentra una denominación común que es la de veza o alberjón y para *Vicia faba* L. se conocen el haba negra, de tarragona y haba. Las variedades locales de judía se llaman habillón, judía del maíz, habichuela, judía francesa, judía mocha colorada, gordilla de pinta, habichuela de vaina blanca ancha, habichuela colorada de rastro, judía mantillosa, gordilla, judía orejón, garbancera sin pinta, elda y alubia. De *Cicer arietinum* se conocen las denominaciones de garbanzo y garbanzo negro.

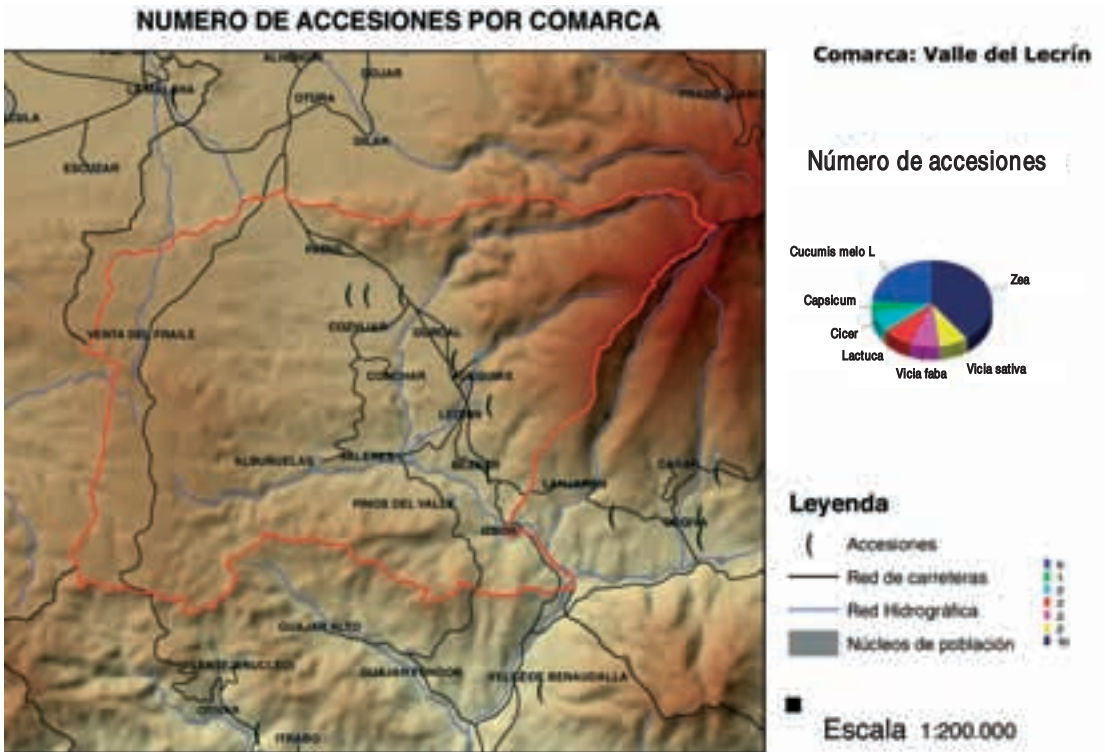
Por último se localizan en esta comarca variedades locales de maíz, cebolla, ajo, sandía, melón, pepino, calabaza, calabacín, cebada, lechuga, altramuza, trigo y vid.



28. Comarca de Montefrío. Provincia de Granada.

De esta comarca solo se conservan 23 accesiones agrupadas en 6 géneros. Destacan las especies de garbanzo (*Cicer arietinum* L.), haba (*Vicia faba* L.) y *Vicia sativa* L. (veza). Se han localizado también variedades locales de pepino, cebada y trigo.

Los nombres de las variedades locales de garbanzo localizadas son el garbanzo americano, el garbanzo negro y el garbanzo gordo. Las variedades de haba son la moruna y la caballar y *Vicia sativa* L., se conoce en todas las localidades como veza.



29. Comarca del Valle del Lecrín. Provincia de Granada.

En esta comarca se ubican 25 accesiones de las especies *Zea Mays* o maíz, *Allium sativum* o ajo, seguidas de *Cicer arietinum* o garbanzo, *Lactuca sativa* o lechuga, *Vicia faba* L.o haba y *Vicia sativa* L. o veza.

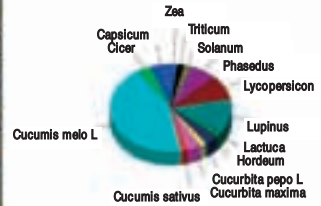
El maíz se conoce con ese nombre en esta comarca no distinguiéndose denominaciones locales de las variedades. En el caso del ajo, se conoce la variedad ajo morado.

**NUMERO DE ACCESIONES POR COMARCA**

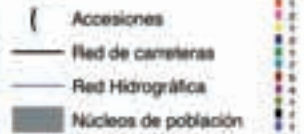


**Comarca: Andévalo Occidental**

**Número de accesiones**



**Leyenda**



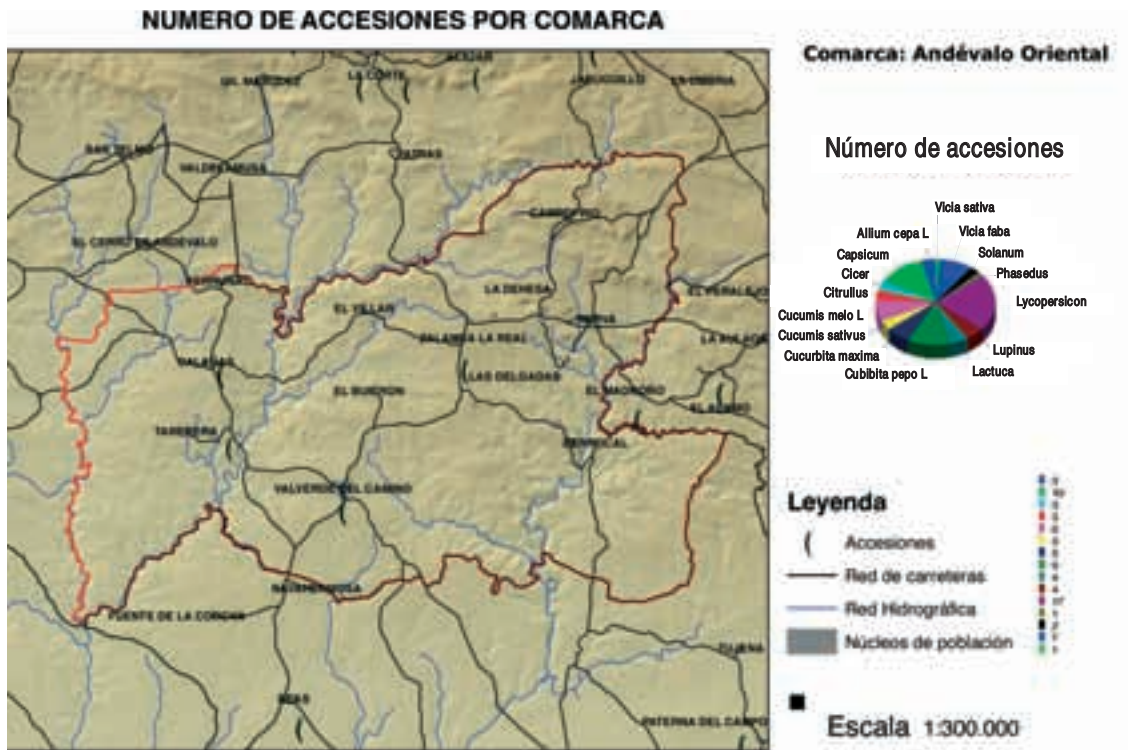
**Escala 1:450.000**

*30. Comarca del Andévalo Occidental. Provincia de Huelva.*

Se han localizado en esta comarca 55 accesiones pertenecientes a 14 géneros distintos. Resaltan las especies *Cucumis melo L* o melón, muy por encima de *Lupinus albus L.* o altramuз principalmente, y *Lycopersicon esculentum Mill.* o tomate.

Los nombres locales dados a las distintas variedades de melón en esta comarca son melón escriturado, azucarado, melona, azucarado blanco, escriturado de carne roja y verde azucarado. Los nombres locales dados a las accesiones de *Lupinus albus L.* son chocho y altramuз. Se encuentra presente en esta comarca la especie *Lupinus Luteus L.* concretamente las variedades tremosillo y chocho bravo.

Se conocen igualmente variedades locales de pimienta, garbanzo, pepino, calabacín y calabaza, trigo, lechuga, cebada, judía, berenjena y maíz.

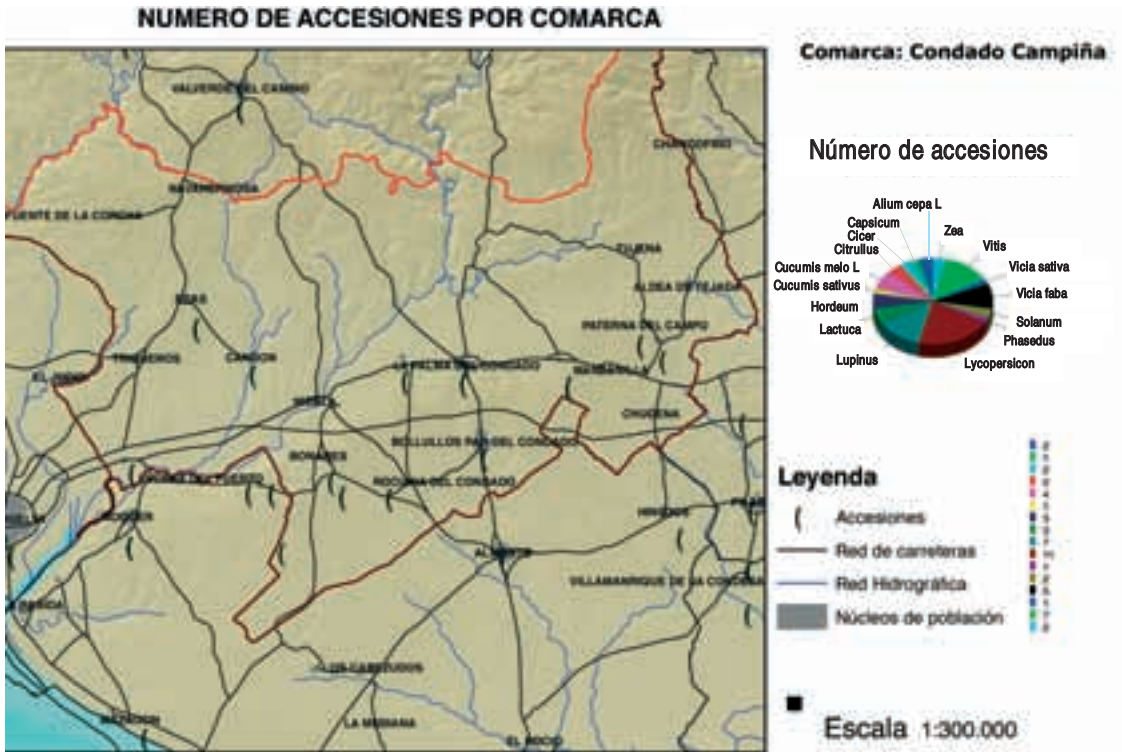


31. Comarca del Andévalo Oriental. Provincia de Huelva.

Se conservan procedentes de esta comarca en el banco de germoplasma del CRF 78 entradas de 15 géneros diferentes. Puede observarse como las especies que destacan por mayor mayor número de entradas son el tomate (*Lycopersicum esculentum* Mill.), pimiento (*Capsicum annum* L.) y calabacín o guineo (*Cucúrbita pepo* L.).

En pimiento se aprecian las variedades de pimiento del país, del terreno y pimiento gigante. En tomate encontramos tomate corazón rojo, corazón rosa, rosa corazón de buey, rosa redondo, del país y colorado. Para la especie *Cucúrbita pepo* pueden observarse los nombres locales de calabacín y guineo.

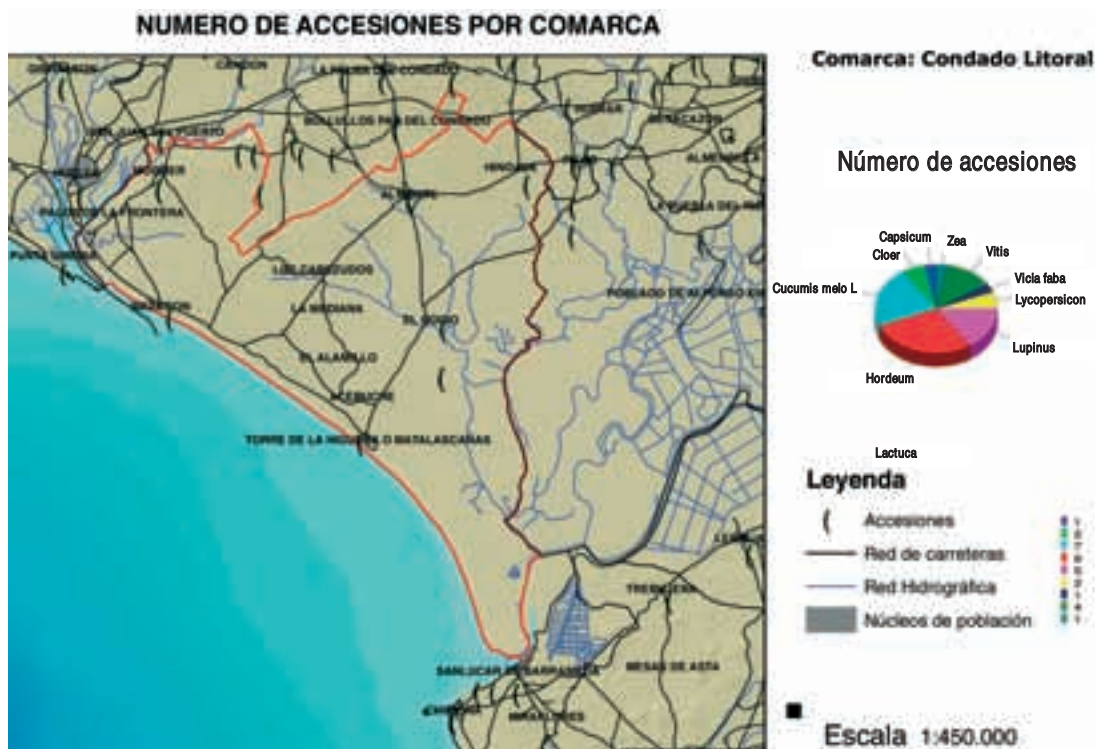
Se han localizado también en el Andévalo Oriental variedades locales de cebolla, garbanzo, sandía, pepino, calabaza, lechuga, altramuz, judía, berenjena, veza y habas.



32. Comarca Condado Campiña de Huelva. Provincia de Huelva.

Son 54 los registros que se detectan en la base de datos del CRF pertenecientes a esta comarca y agrupados en 16 géneros. Las especies que destacan son el tomate o *Lycopersicon esculentum* Mill., la vis o *Vitis vinifera* L. y el altramuz o *Lupinus albus* L.

Los nombres locales que denominan a las diferentes variedades encontradas son tomate gordo macizo, gigante de pera, de caña, tomatera negra, tomate de bombilla, arrugado y tomatera rastrera. Para la vid se conocen las variedades de zalema, listán, boba, listán blanca, garrido fino, pedro luis y mantuo. El nombre que define a las accesiones mantenidas de *Lupinus albus* L. es para toda la comarca, chocho.



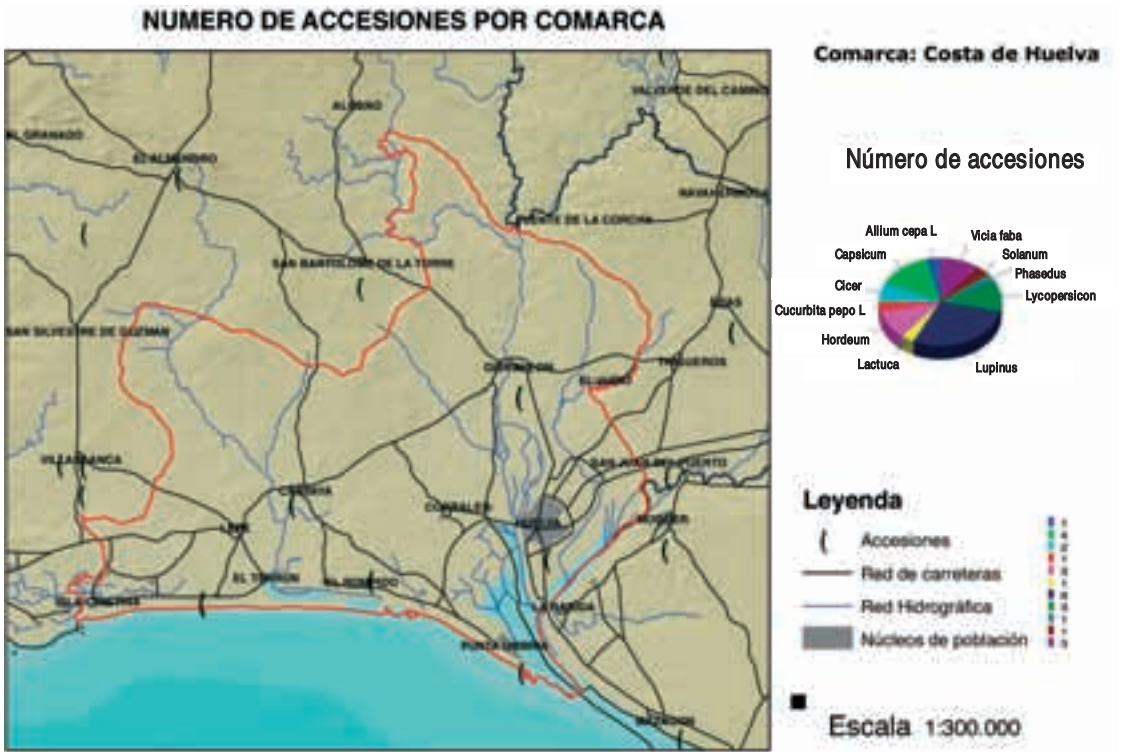
### 33. Comarca del Condado Litoral. Provincia de Huelva.

En esta comarca se aprecian 32 entradas agrupadas en 9 géneros. Los tres géneros que destacan son en primer lugar el género *Hordeum* (cebada), *Cucumis*, concretamente la especie *Cucumis melo* L. o melón, y el género *Lupinus*.

Ocurre también en esta comarca que no existe variabilidad en los nombres locales dados a las accesiones pertenecientes a *Lupinus albus* L. o chocho y a las incluidas en el género *Hordeum* a las que se las denomina como cebada. A diferencia de los dos géneros anteriores, de melón se conoce mayor variabilidad de nombres locales para definir a las distintas variedades, tales como melón escrito, melón cartayero, verrugoso negro verrugoso de invierno.

Se han hallado también variedades de pimiento, garbanzo, tomate, vid y maíz.

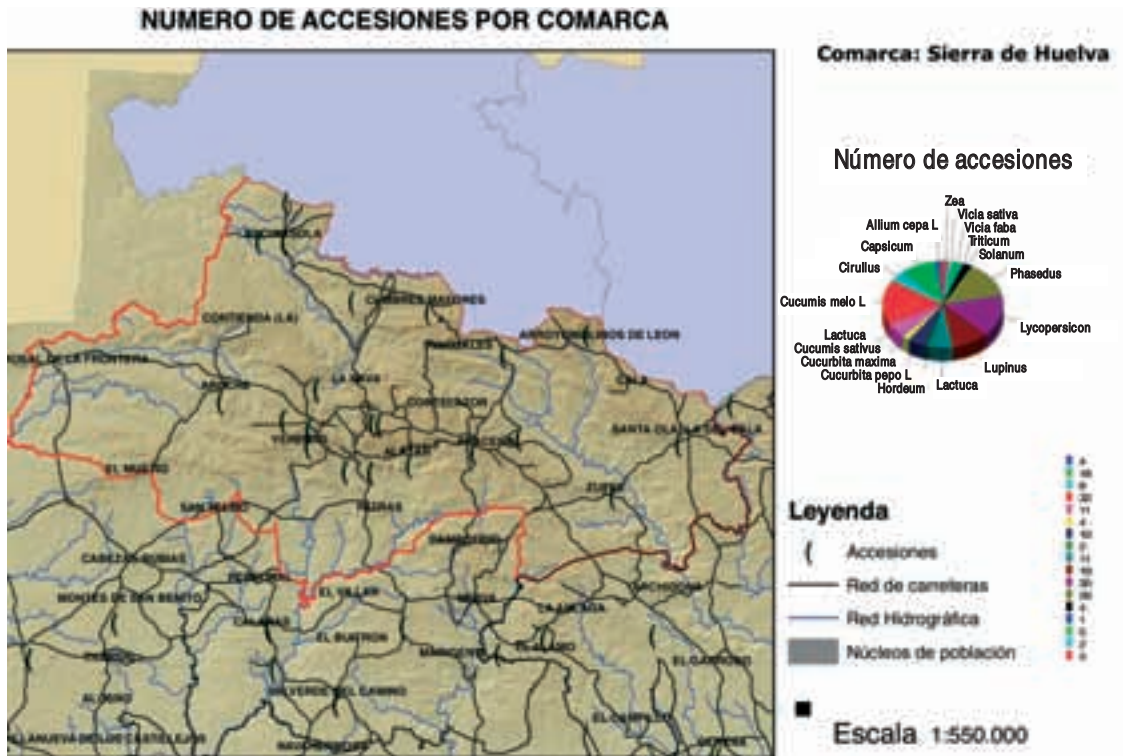




34. Comarca de la Costa de Huelva. Provincia de Huelva.

En la presente comarca se han prospectado 28 muestras de semillas agrupadas en 11 géneros. Destacan los géneros *Lupinus* (altramuz) y *Cápsicum* (pimiento) existiendo presencia también de los géneros *Allium* (concretamente de cebolla), *Cicer* (garbanzo), *Cucúrbita* (calabaza y calabacín), *Hordeum* (cebada), *Lactuca* (lechuga), *Lycoperscum* (tomate), *Phaseolus* (judía o habichuela), *Solanum* (berenjena) y *Vicia* (concretamente haba).

Para definir a la totalidad de las accesiones encontradas de *Lupinus albus* L. se emplea en toda la comarca la denominación de chocho y altramuz. Para el pimiento se encuentran los nombres, pimiento dulce y pimiento.



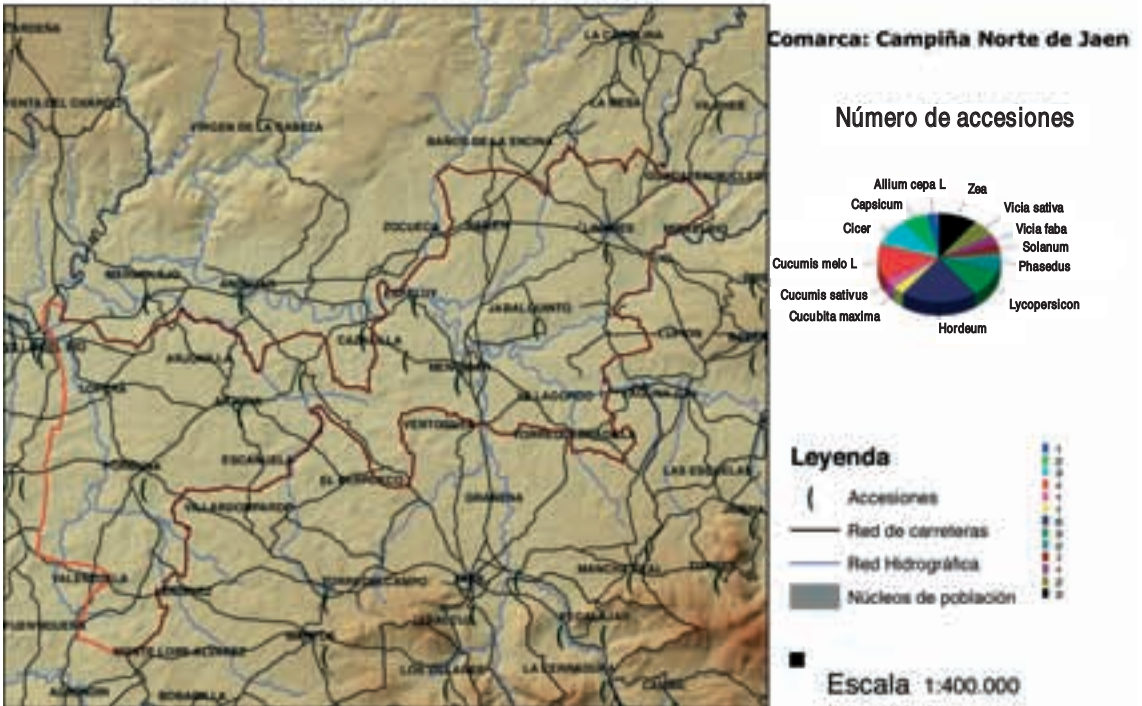
35. Comarca de la Sierra de Huelva. Provincia de Huelva.

Esta comarca cuenta con un elevado número de accesiones, concretamente 190 agrupadas en 17 géneros. Destacan las especies *Cucumis melo* L. o melón, *Lycopersicon esculentum* Mill. o tomate y *Phaseolus vulgaris* L. o judía. También se han localizado accesiones de *Allium cepa* L. o cebolla, *Capsicum annuum* L. o pimiento, *Citrullus lanatus* L. o sandía, *Cucumis sativus* L. o pepino, *Cucurbita maxima* Duch o calabaza, *Cucurbita pepo* L. o calabacín, especies del género *Hordeum*. *Hordeum vulgare* L. principalmente o cebada, *Lactuca sativa* o lechuga, especies del género *lupinus*, *Lupinus vulgare* L. sobre todo o altramuz, *Solanum melongena* L. o berenjena, *Triticum* o trigo, *Vicia faba* L. y *sativa* L., haba y veza y por último *Zea Mays* L. o maíz.

Se aprecian una elevada cantidad de denominaciones locales que definen a las diferentes variedades de melón localizadas en esta comarca tales como, melón verde tardío, coca, melón de verano, melona, melón rayado, de carne verde, piel de sapo, tardío, de invierno y negro de invierno.

Para el tomate ocurre algo similar encontrándose las variedades de tomate rosa, rojo de gran tamaño, de corazón, de embotellar, de colgar, gordo colorado, caqui y tomate grande. En judía se localizan el habichuela, habichuela de riñón, habachón colorado, habichuela pintada, fina de verdeo, brava, caracol, de guitarra, habichuela manteca, verrugosa, de daniel, ancha, frijol sevillano, rizada, sin guía, faisán, canaria, garrapata y marrueca.

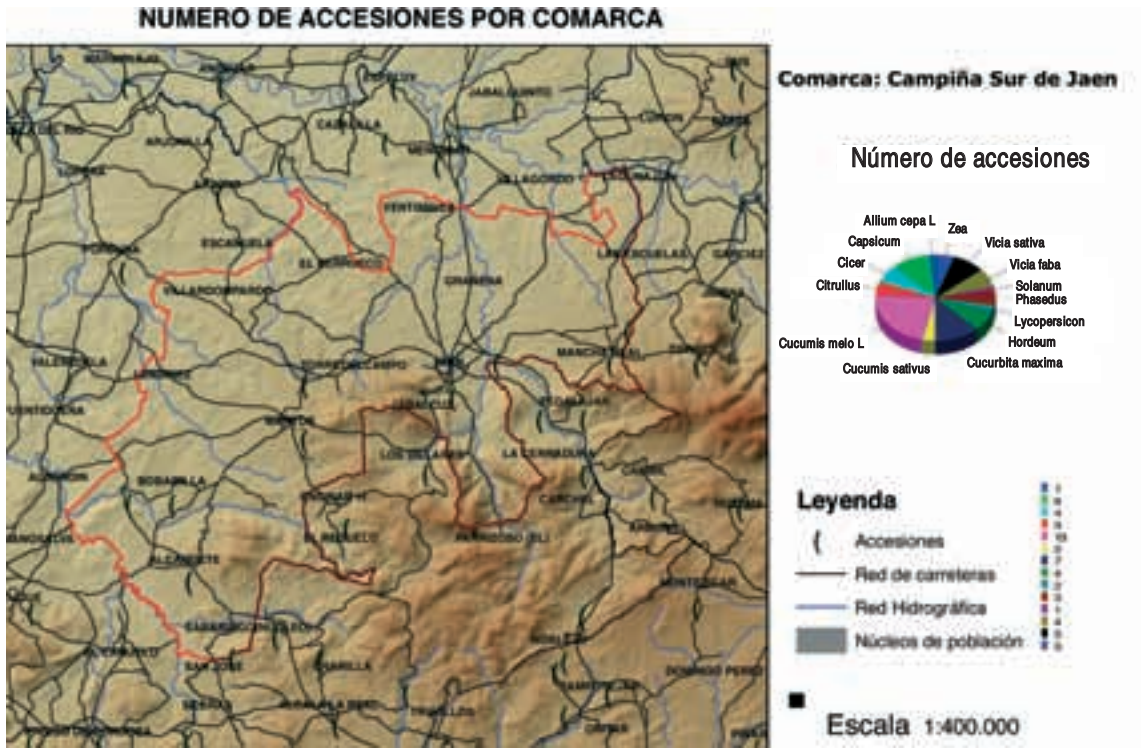
**NUMERO DE ACCESIONES POR COMARCA**



*36. Campiña del Norte. Provincia de Jaén.*

Existen localizadas en esta comarca 30 accesiones pertenecientes a 13 géneros de los que destacan el género *Hordeum* (cebada) y el género *Cucumis*, concretamente la especie *Cucumis melo* L. o melón. Existen también accesiones de *Allium cepa* L. o cebolla, *Capsicum annuum* L. o pimiento, *Cicer arietinum* o garbanzo, *Cucumis sativus* L. o pepino, Cucúrbita máxima Duch o calabaza, *Lycopersicum esculentum* Mill. o tomate, *Phaseolus vulgaris* L. o judía, *Solanum melongena* L. o berenjena, *Vicia faba* L. o haba, *Vicia sativa* L. o veza y *Zea mays* L. o maíz.

Para denominar a las diferentes accesiones localizadas en la Campiña Norte de Jaén de la especie *Hordeum vulgare* L. tan solo se utiliza el nombre de cebada. Para el caso del melón se localizan el melón agostizo, melón piel de sapo y melón pipa blanca.



37. Comarca de la Campiña del Sur. Provincia de Jaén.

En esta comarca se encuentran localizadas 58 accesiones agrupadas en 14 géneros. Las especies que cuentan con un mayor número de registros son *Cucumis melo* L. o melón, *Cucurbita máxima Duch* o calabaza y *Capsicum annum* L. o pimiento.

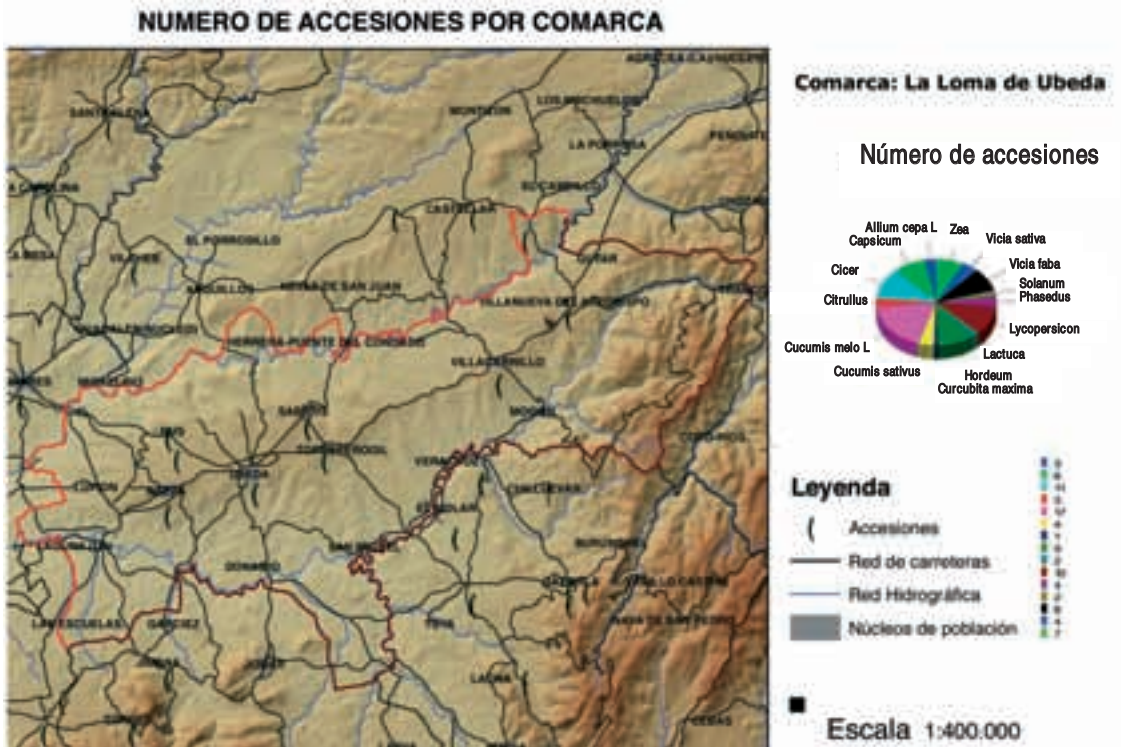
Se aprecian las variedades de melón negro, melón de caña dulce, melón pinta lagarto, escrito, amarillo, de oteniente, loperano, oscuro, amarillo y melón arrugado de pana. En cuanto a variedades de calabaza se conocen el mangote, calabaza de piel verrugosa, calabaza naranja y calabaza acostillada. Finalmente para pimiento se aprecian las variedades de pimiento cuatro cascós, pimiento morrón, boca de becerro, pimiento picante, cercilla y ñora.

Existen en esta comarca variedades locales de cebolla, garbanzo, sandía, pepino, cebada, tomate, judía, berenjena, haba, veza y maíz.



38. Campiña El Condado. Provincia de Jaén.

De esta comarca tan solo se conservan en el banco de germoplasma de CRF 13 accesiones pertenecientes a las especies *Hordeum vulgare* L. o cebada, denominación común para la totalidad de las accesiones, *Cicer arietinum* L. en la que encontramos el garbanzo moro y el garbanzo colorado, *Lupinus albus* L. del que se conocen todas las entradas con el nombre de altramuz y por último *Vicia faba* L. de la que se conoce el haba moruna.

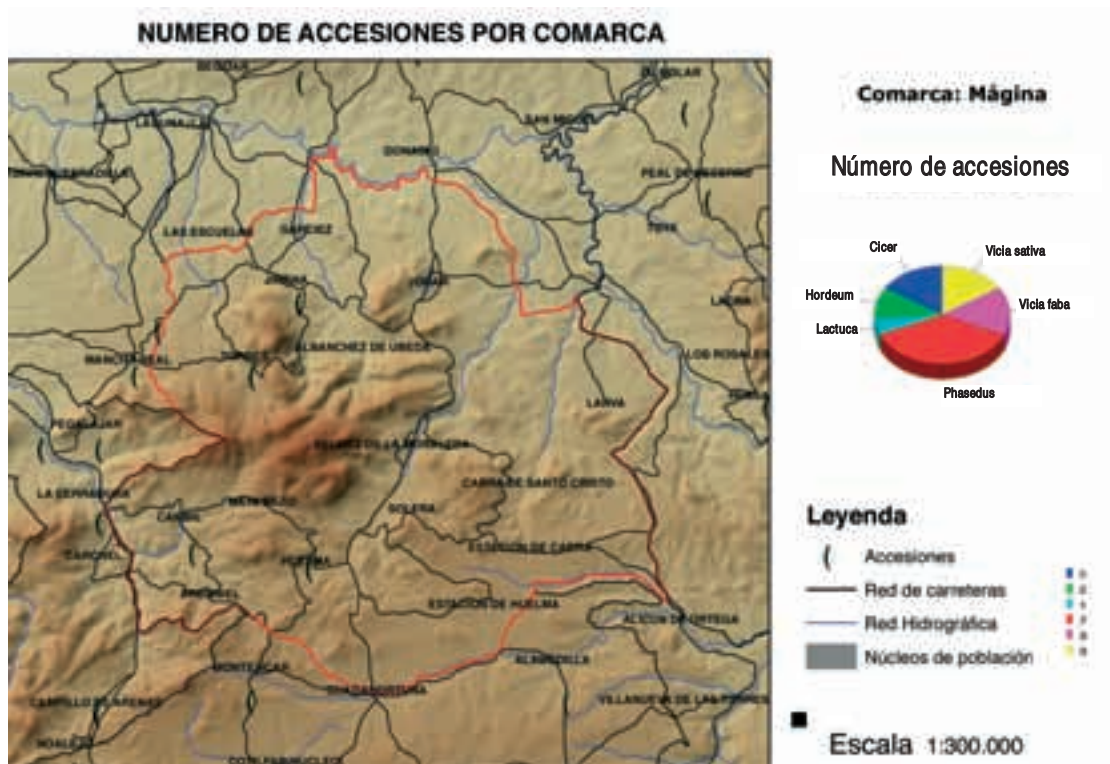


39. Comarca de La Loma de Úbeda. Provincia de Jaén.

En esta comarca se han prospectado 93 accesiones de 15 géneros distintos. Las especies que predominan son *Cucumis melo* L. o melón, *Cicer arietinum* L. o garbanzo y *Lycopersicon esculentum* Mill. o tomate.

Para melón se definen las variedades de melón pajizo, verrugoso negro, escrito, pinta-sapo, tempranillo y blanco de pepita blanca. Respecto a tomate se han localizado las variedades de tomate sin rastra costeño, tomate de rastra, de mata corta, de secano, del país y tomate gordo. Para las accesiones de *Cicer arietinum* se da la denominación común de garbanzo en toda la comarca.

Se han encontrado también variedades locales de cebolla, pimiento, sandía, pepino, calabaza, cebada, lechuga, berenjena, haba, veza y maíz.

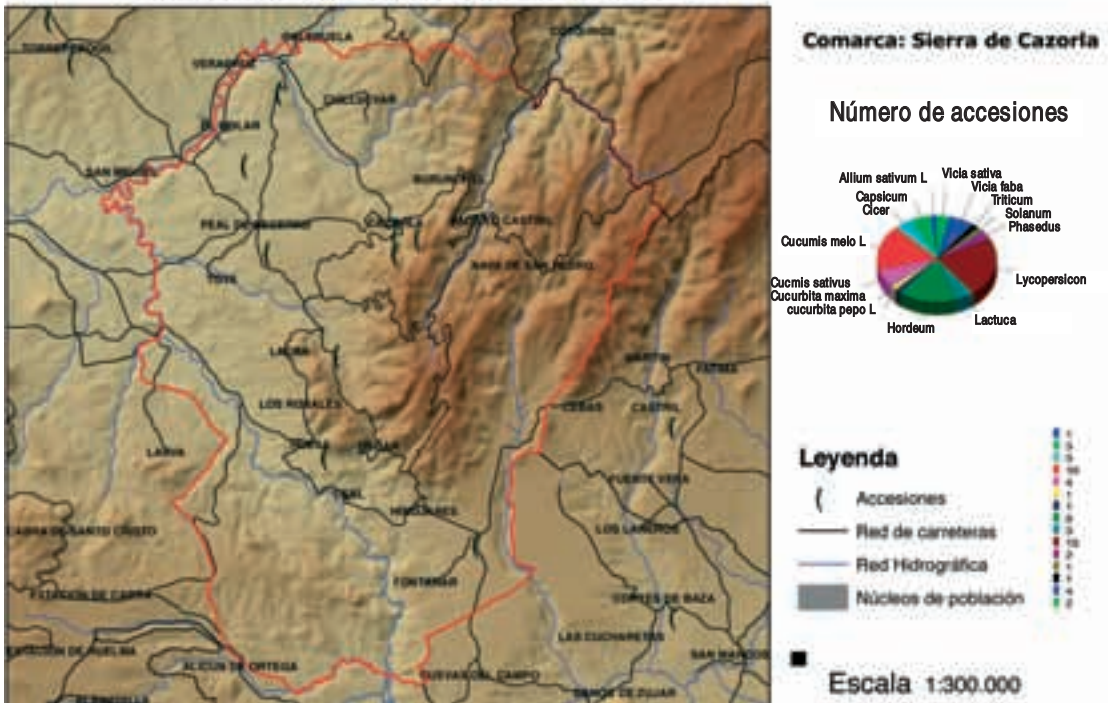


40. Comarca de Mágina. Provincia de Jaén.

Esta es una comarca de la que no se conservan muchas accesiones, concretamente 19 agrupadas en 6 géneros. Destaca principalmente la presencia de *Phaseolus vulgaris* L., concretamente las variedades denominadas localmente como habichuela, habichuelo forrajero, judía blanca de media rasta y habichuelilla.

Se han prospectado también variedades locales de garbanzo, cebada, lechuga, haba y veza.

**NUMERO DE ACCESIONES POR COMARCA**



*41. Comarca de la Sierra de Cazorla. Provincia de Jaén.*

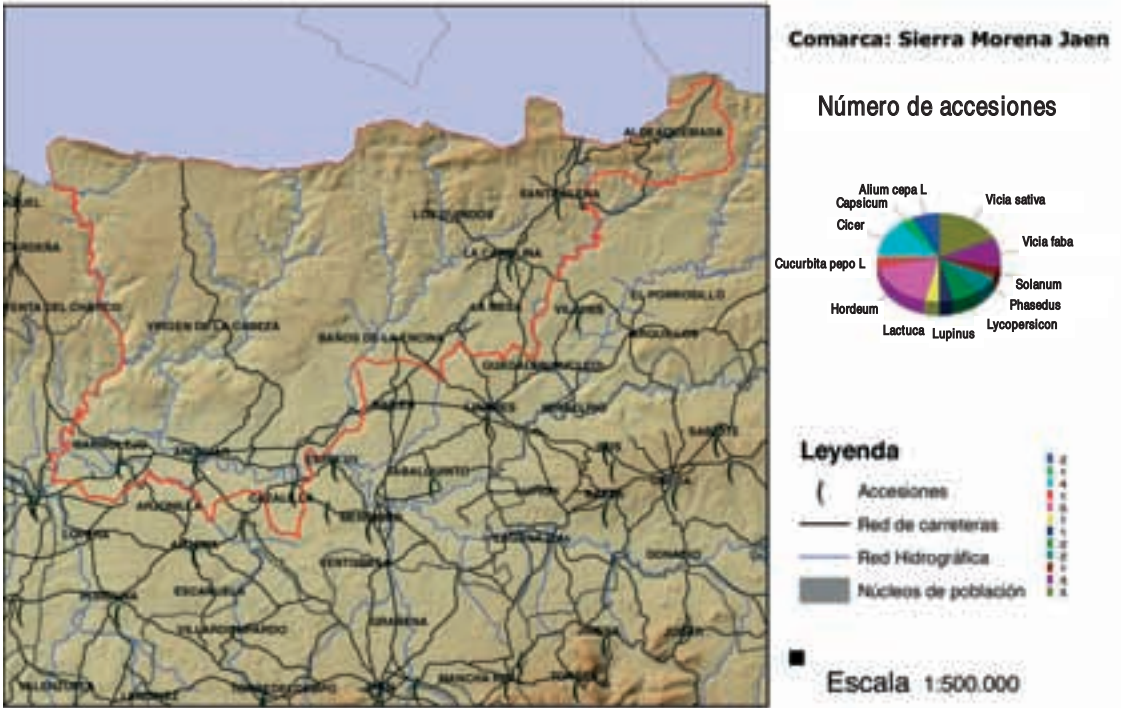
Pertencen a la Sierra de Cazorla 58 accesiones que se agrupan en 15 géneros diferentes. Resaltar los géneros *Lycopersicon* (tomate), *Cucumis*, concretamente la especie *Cucumis melo* L. (melón), y el género *Hordeum* (cebada).

Las variedades locales de tomate halladas en esta comarca son el tomate gordo cerezuelo, tomate liso, caqui y tomate de Cazorla. En cuanto a melón se han localizado las variedades de melón amarillo, del terreno, blanco y melón rayado. Por otra parte es con el nombre de cebada con el que se conoce comúnmente en la comarca a la totalidad de las accesiones pertenecientes al género *Hordeum*.

Se mantienen también muestras de semillas pertenecientes a variedades locales de ajo, pimienta, garbanzo, pepino, calabaza y calabacín, lechuga, judía, berenjena, trigo, haba y veza.



NUMERO DE ACCESIONES POR COMARCA

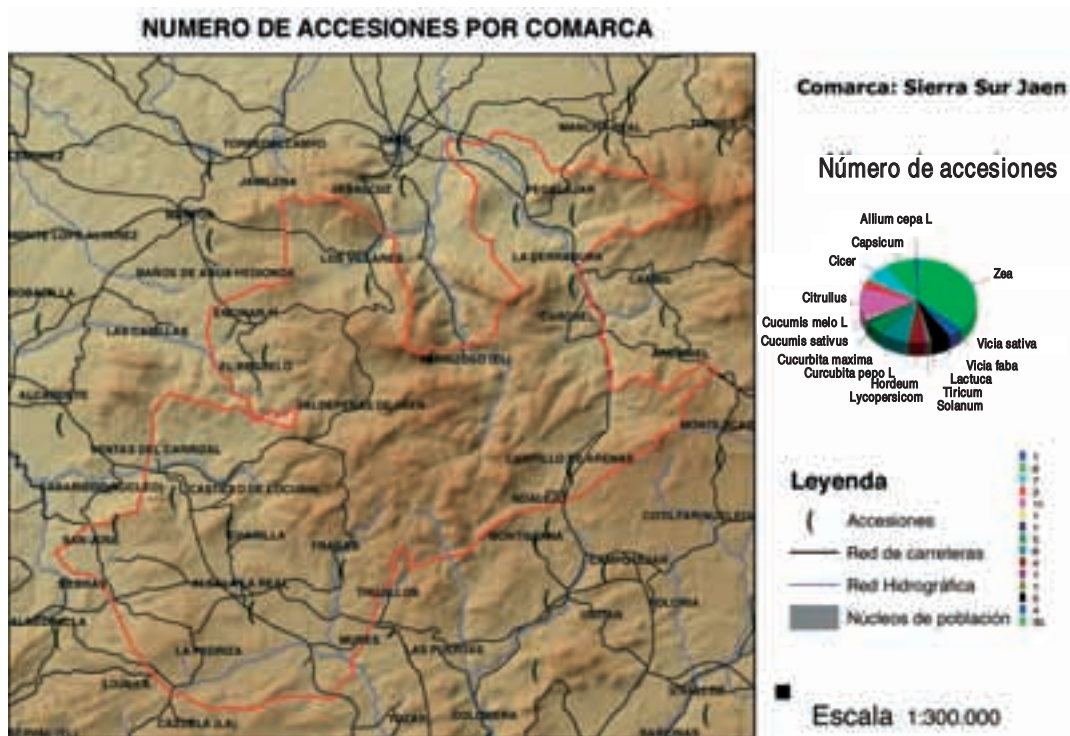


42. Comarca de Sierra Morena. Provincia de Jaén.

Se han localizado 28 accesiones en esta comarca pertenecientes a 12 géneros. Destacan las especies *Vicia faba* L. y *Vicia sativa* L. (haba y veza) y *Hordeum vulgare* L. (cebada).

Para las accesiones localizadas pertenecientes a los tres géneros anteriores no existe variabilidad en cuanto a las denominaciones locales, usándose los nombres de haba, veza y cebada en la totalidad de las localidades en las que estas se han encontrado.

Aparecen también variedades locales de cebolla, pimiento, garbanzo, calabacín, lechuga, altramuza, tomate, judía y berenjena.

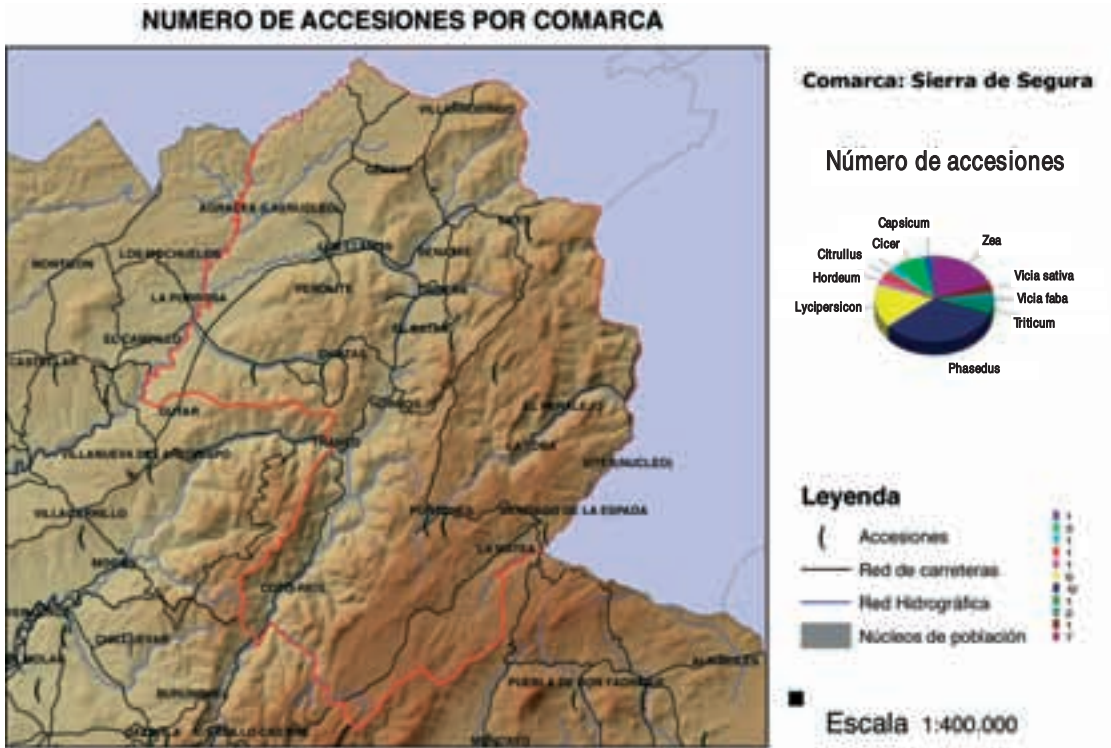


#### 43. Comarca de la Sierra Sur de Jaén. Provincia de Jaén.

De esta comarca se conservan un gran número de accesiones, 95 concretamente pertenecientes a 15 géneros diferentes. Destaca la especie *Zea Mays* L. o maíz en primer lugar muy por encima de *Cucumis melo* L. o melón.

Las accesiones localizadas para la especie *Zea Mays* L. Se conocen en toda la comarca con el nombre de maíz. Para el melón si aparece una mayor variabilidad de nombres locales con los que distinguir a las diferentes variedades, tales como, melón arrugado negro, melón de invierno, melón blanco temprano, coca, piel de sapo y abacano.

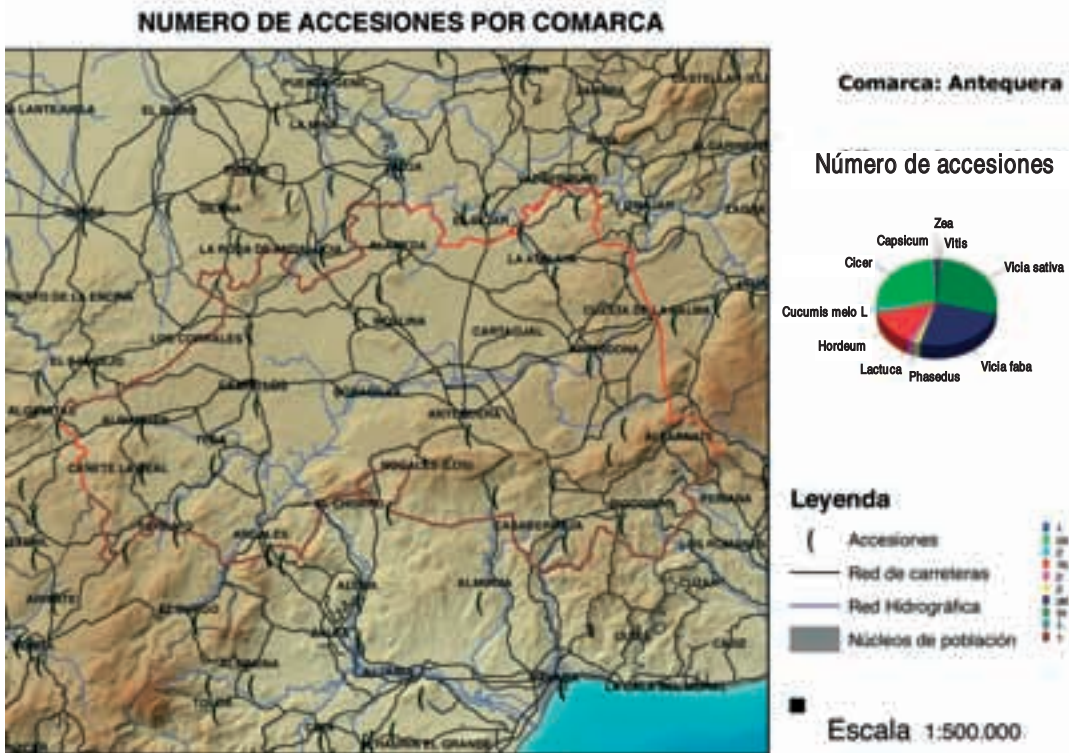
Se han hallado también variedades locales de cebolla, pimiento, garbanzo, sandía, pepino, calabaza, calabacín, cebada, tomate, trigo, haba y veza.



#### 44. Comarca de la Sierra de Segura. Provincia de Jaén.

Se encuentran conservadas en el banco de germoplasma del CRF 36 entradas ubicadas en la Sierra del Segura de Jaén. Concretamente se han localizado las especies *Phaseolus vulgaris* L. o judía, *Zea Mays* L. o maíz, *Lycopersicum esculentum* o tomate, *Cicer arietinum* o garbanzo, *Vicia faba* L. o haba, *Vicia sativa* L. o veza, *Capsicum annum* o pimiento, *Citrullus lanatus* o sandía, *Cucúrbita pepo* L. o calabacín, *Hordeum vulgare* L. o cebada y *Triticum aestivum* o trigo.

Destaca la especie *Phaseolus vulgaris* de la que se conocen las variedades habichuelo de cuerno carnero, habichuela blanca mocha, habichuela moruna de manteca, habichuela de tabilla canaria, habichuelo de palote, habichuela negra, de fresnadilla, sin brizna, moruna, de herradura. Las variedades de maíz que se conocen son el panizo común, panizo rosero, maíz y panizo. En cuanto a las variedades de tomate se localizan el tomate negro de Siles, tomate de Siles, tomate del país, tomate grande de Pontones y tomate pequeño de pontones.



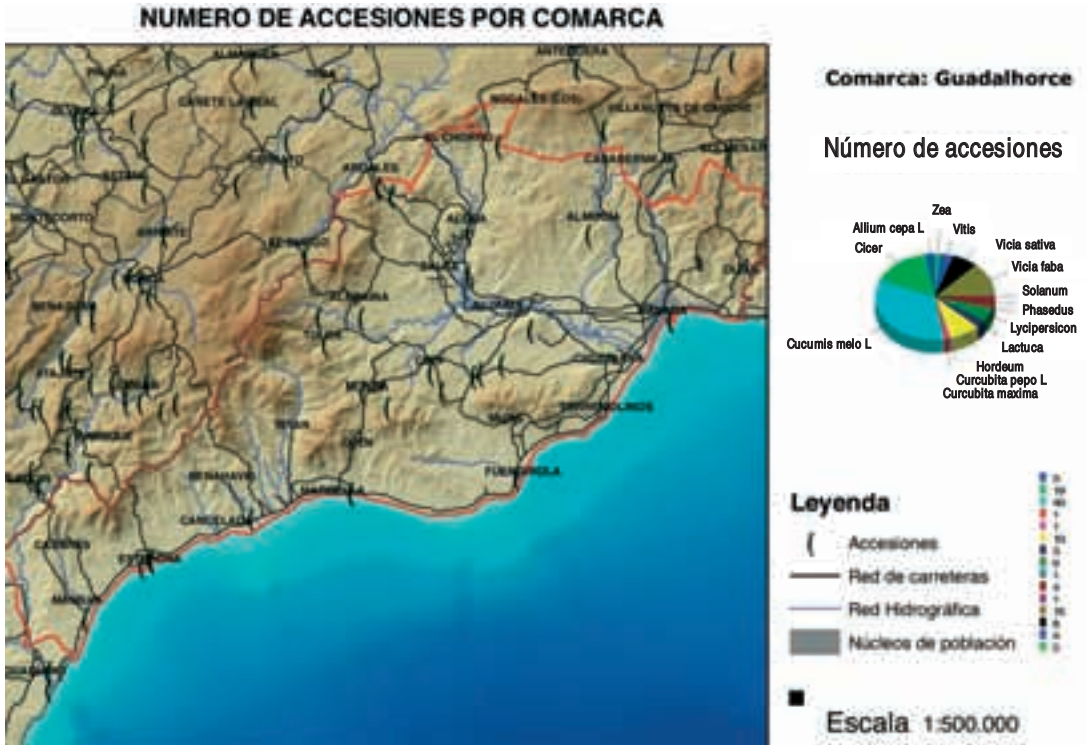
45. Comarca de Antequera. Provincia de Málaga.

Se han localizado en esta comarca 112 accesiones de 10 géneros diferentes, Capsium, Cicer, Cucumis (melo), Hordeum, Lactuca, Phaseolus, Vicia (faba), Vicia (sativa), Vitis y Zea.

Destacan de entre estos 10 géneros, el Cicer, con 29 entradas, Vicia (faba) con 28 y Vicia (sativa) con 31.

En los casos de las especies *Vicia sativa* L. y *Vicia faba* L., las denominaciones de las variedades locales son comunes en todas las localizaciones, siendo, en el primero de los casos comentados, *Vicia sativa* L., la denominación más frecuente, Veza y en el segundo de los casos, *Vicia faba* L., haba, salvo en dos excepciones cuyas denominaciones son Haba alicantina y Haba del medio. En el caso del género Cicer se han encontrado las siguientes denominaciones para variedades locales: garbanzo negro, castellano, pedrosillano y mantecoso.

También se han encontrado variedades de los géneros Capsicum, Cucumis (melo), Hordeum, Lactuca, Phaseolus, Vitis y Zea.

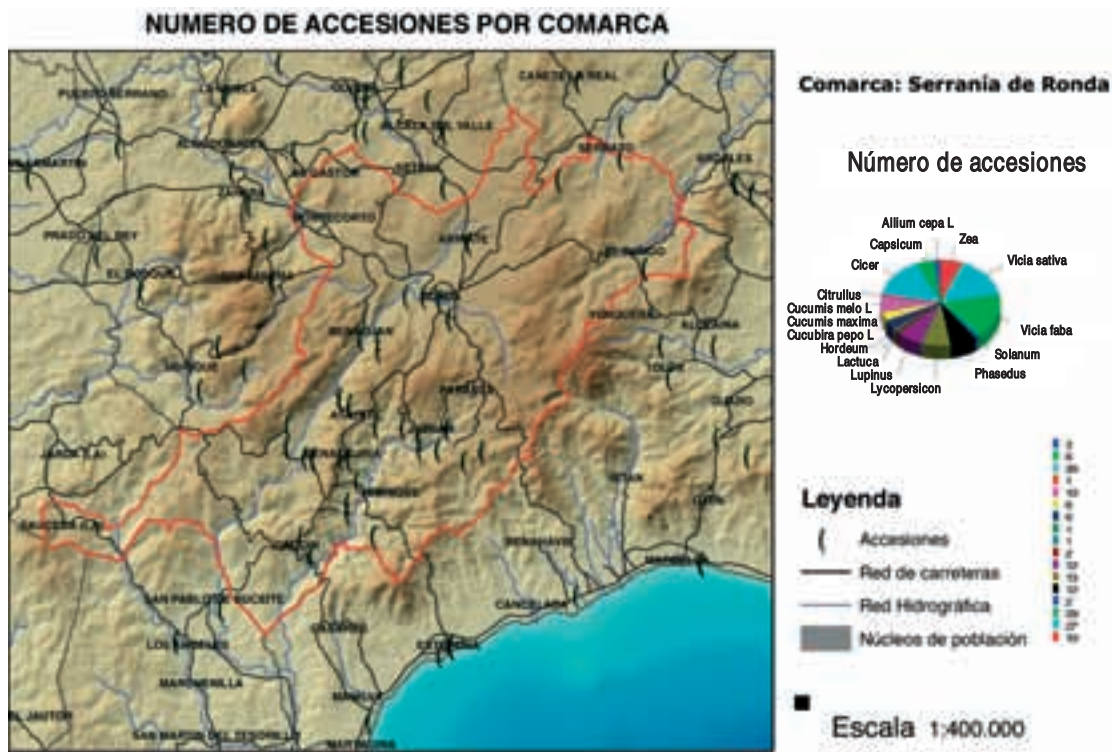


46. Comarca de Guadalhorce. Provincia de Málaga.

Se han caracterizado en este comarca un total de 118 entradas de 15 géneros diferentes: *Allium* (cepa), *Cicer*, *Cucumis* (melo), *Cucurbita* (máxima), *Cucurbita* (pepo), *Hordeum*, *Lactuca*, *Lupinus*, *Lycopersicum*, *Phaseolus*, *Solanum*, *Vicia* (faba), *Vicia* (sativa), *Vitis* y *Zea*.

Destaca entre ellos el género *Cucumis* (melo) con 40 entradas, y cuyas denominaciones locales son diversas y múltiples, entre las que se encuentran: milindra, melón tendral, melón negro, melón y melón de Ardales. El segundo género en importancia es *Cicer*, con 19 entradas numeradas y denominadas de forma local en todos los casos como garbanzo castellano. Por último, en tercer lugar, encontramos el género *Vicia* (faba) con 15 accesiones, teniendo estas como nombre local más común haba y, en dos de estas entradas, adquieren la denominación de haba alicantina y haba de cuerno.

El resto de entradas pertenecen al resto de géneros anteriormente mencionados.

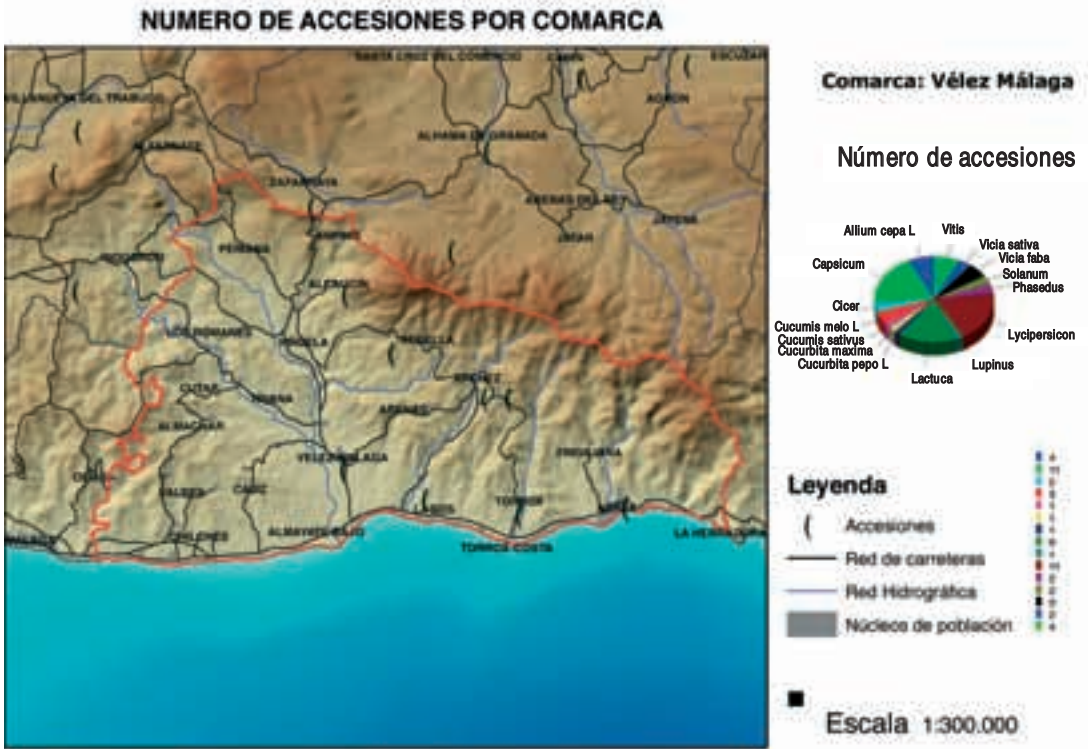


47. *Serranía de Ronda. Provincia de Málaga.*

En esta zona se han contabilizado 169 entradas, pertenecientes a 17 géneros diferentes. Los géneros que presentan mayor número de accesiones son *Vicia* (faba), con 29, *Vicia sativa*) con 27 y *Cicer* con 26.

En el caso de *Vicia* (sativa), la denominación local es común, veza; mientras que para el caso de *Vicia* (faba) las denominaciones locales referidas se presentan en diferentes formas: haba, haba de siete pipas y faba. En el caso del género *Cicer* las denominaciones han sido dos, garbanzo y garbanzo castellano.

El resto de géneros localizados son *Allium* (cepa), *Capsicum*, *Citrullus*, *Cucumis* (melo), *Cucurbita* (máxima), *Cucurbita* (pepo), *Hordeum*, *Lactuca*, *Lupinus*, *Lycopersicum*, *Phaseolus*, *Solanum* y *Zea*.

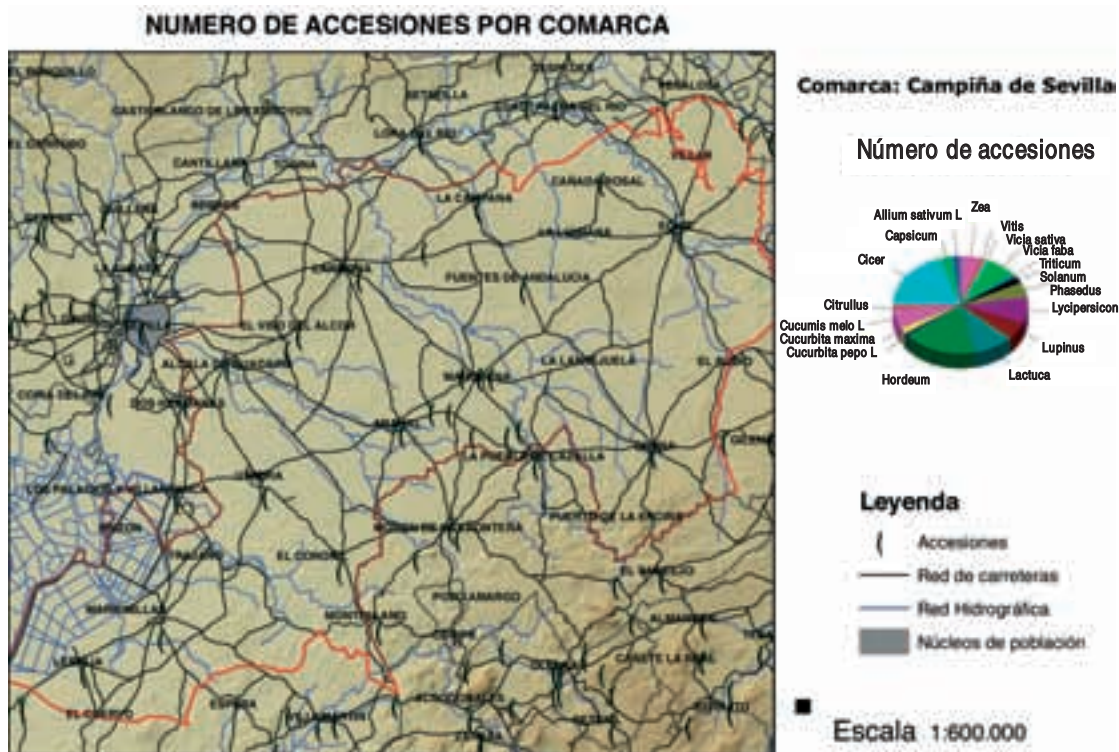


48. Comarca de Vélez Málaga. Provincia de Málaga.

En esta zona han sido cuantificados 57 accesiones de 15 géneros distintos, entre los que destacan Capsicum y Lycopersicon, con 11 entradas y Lactuca con 9.

En el género Capsicum las denominaciones locales asignadas son de pimiento blanco y pimiento. En el caso del género Lycopersicon y Lactuca las denominaciones locales para ambas son diversas, siendo en el caso de Lycopersicon: tomate negrito, tomate gordo, tomate forma pimiento, tomate melillero, tomate panete y, para Lactuca: lechuga larga, lechuga peluda, lechuga cordobesa, lechuga de semilla blanca y lechuga.

El resto de géneros encontrados son: Allium (cepa), Cicer, Cucumis (melo), Cucumis (sativus), Cucurbita (máxima), Cucurbita (pepo), Lupinus, Phaseolus, Solanum, Vicia (faba), Vicia (sativa) y Vitis.



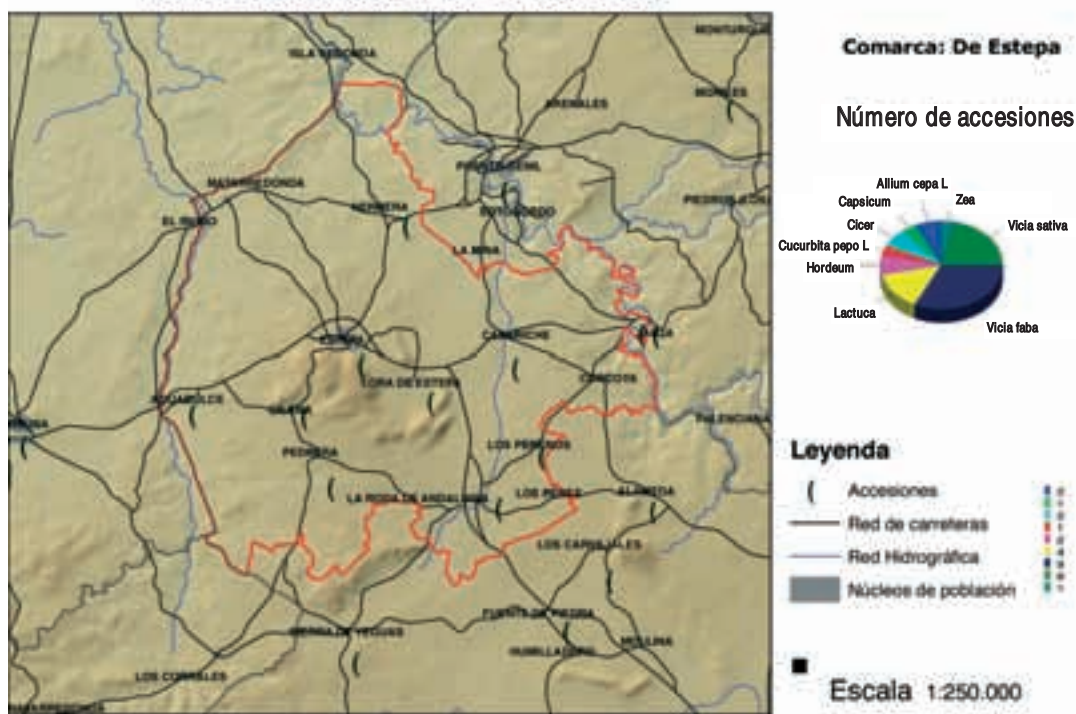
49. Comarca de la Campiña de Sevilla. Provincia de Sevilla.

Existen localizadas en la comarca de la Campiña sevillana 103 accesiones agrupadas en 18 géneros diferentes. Los tres que destacan en número de entradas son el género Cicer, concretamente *Cicer arietinum* L. o garbanzo, el género Hordeum (cebada) y el género Lactuca, la especie *Lactuca sativa* L. o lechuga. Están presente también accesiones pertenecientes a los géneros Capsicum (pimiento), Citrullus (sandía), Allium (concretamente *Allium cepa* L. o cebolla), Cucumis (*melo* L. o melón), Cucurbita (maxima Duchesne o calabaza), Lupinus (altramuz), Lycopersicum (tomate), Phaseolus (judía), Solanum (berenjena), Triticum (trigo), Vicia (*faba* L. y *sativa* L., haba y veza), Vitis (vid) y Zea (maíz).

Los nombres de las variedades locales encontradas pertenecientes a los géneros que destacan son para el garbanzo, garbanzo mulato, garbanzo trompo, blanquillo, y garbanzo. Para la lechuga se aprecian las variedades lechuga oreja de mulo, blanquilla, del país, lechuga morena, rubia, cogollo morado y cogollo blanco de ebsalada. Para las accesiones pertenecientes al género Hordeum localizadas en esta comarca tan solo se encuentran dos denominaciones diferente para todas ella, principalmente son llamadas con el nombre de cebada, excepto en la localidad de Utrera a la que denominan como cebada de Utrera.



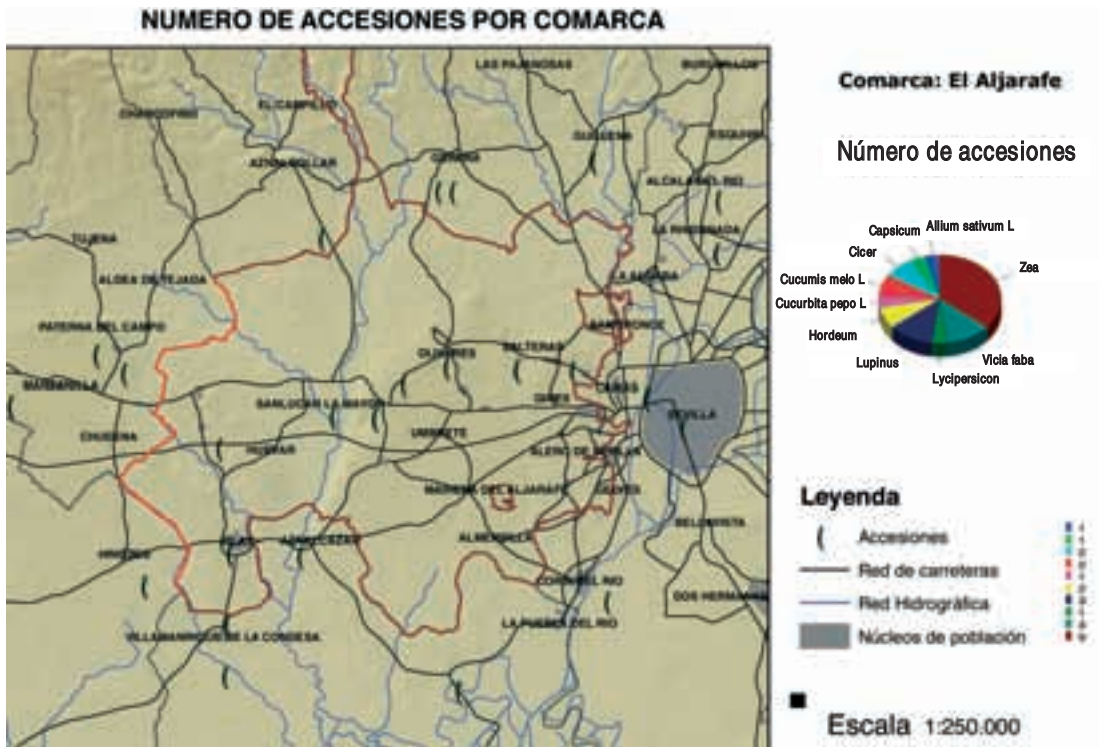
**NUMERO DE ACCESIONES POR COMARCA**



50. Comarca de Estepa. Provincia de Sevilla.

En la comarca sevillana de Estepa, nos encontramos con 28 accesiones consignadas, entre las que se encuentran 9 géneros diferenciados que son: Allium (cepa), Capsicum, Cucurbita (pepo), Hordeum, Lactuca, Vicia (faba), Vicia (sativa) y Zea.

El género más abundante es Vicia (faba) con 9 entradas localizadas, denominándose localmente como haba aguadulce, haba común y haba. El siguiente género en importancia es Vicia (sativa), con 6 entradas o accesiones. La denominación común es veza. Lactuca, tercero de los géneros predominantes, adopta diferentes nombres para sus variedades locales, siendo estos distintos en las cuatro accesiones encontradas, lechuga de invierno, oreja de borrico, lechuga blanca y lechuga de ensalada.

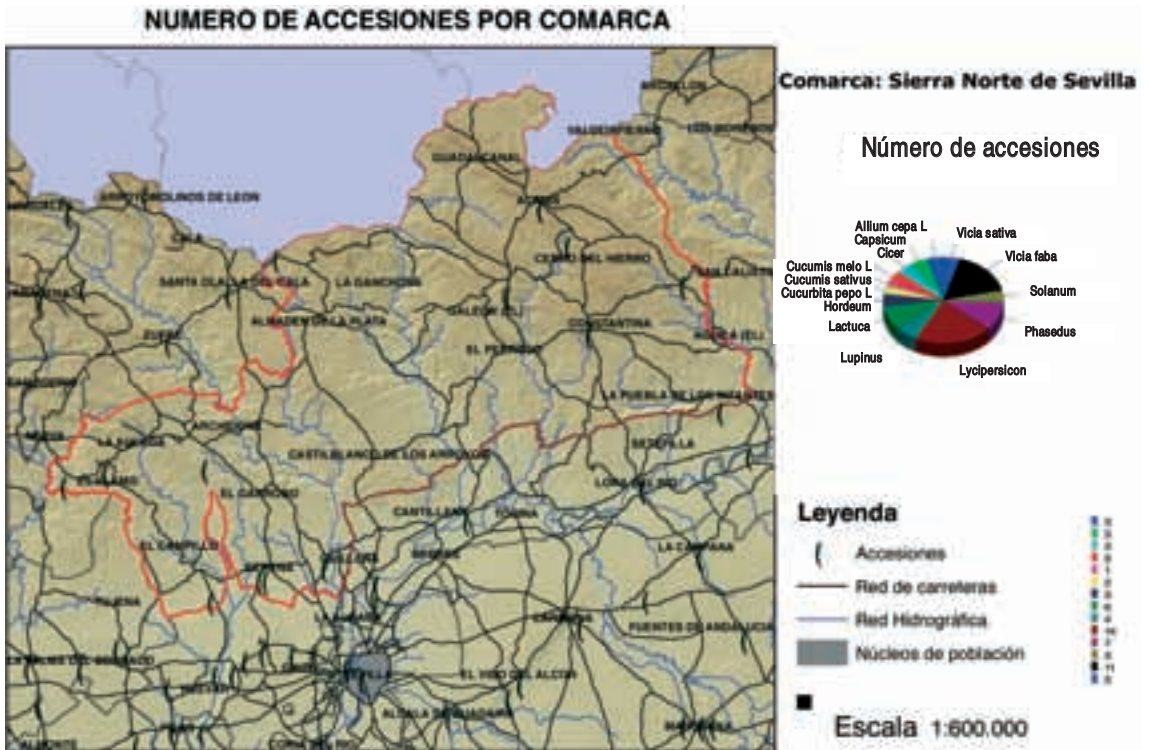


51. El Aljarafe. Provincia de Sevilla.

En la zona del Aljarafe se han localizado 25 entradas con 10 géneros diferentes entre los que predomina sobre todos los demás *Zea*, con 9 accesiones cuyo nombre común en todos los casos es maíz.

Los dos géneros que le siguen en importancia son los géneros *Lupinus* y *Vicia* (faba), con tres entradas cada uno de ellos. En el caso del género *Lupinus*, las denominaciones locales son dos, altramuz y chocho. Para *Vicia* (faba), la denominación común es haba cochinera.

El resto de géneros presentes son: *Allium* (cepa), *Capsicum*, *Cucumis* (melo), *Cucurbita* (pepo), *Hordeum* y *Zea*.

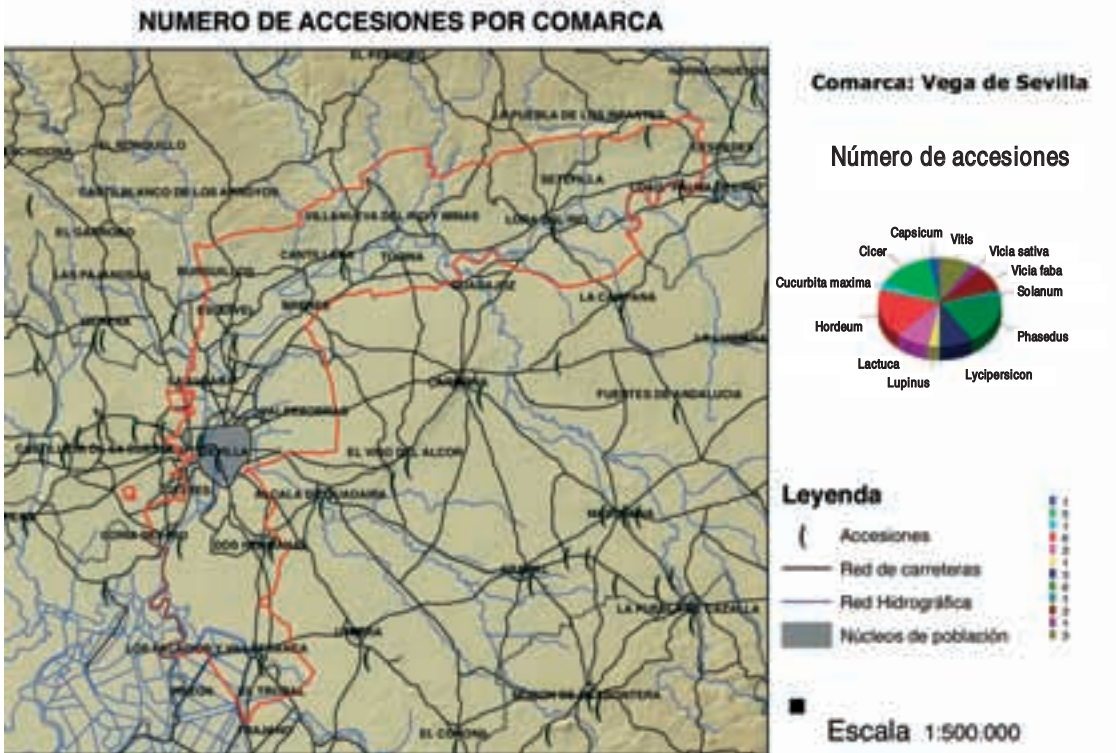


52. Sierra Norte de Sevilla. Provincia de Sevilla.

En la Sierra Norte de Sevilla son 68 entradas las que se han contabilizado pertenecientes a 14 géneros diferentes.

El género predominante es *Lycopersicum*, siendo 14 las accesiones denominadas localmente de diferentes formas: tomate corazón de toro, tomate rosado, tomate gordo, tomate extratemprano-rosa, tomate rosa y tomate morado. *Vicia* (faba) es el siguiente género más abundante, siendo 11 las accesiones localizadas, denominándose haba tarragona, haba cochinería y haba. El género *Phaseolus*, con 7 entradas encontradas, tiene como denominaciones locales los de habichuela, habichuela verde, chícharo tempranillo, chícharo amarillo y chícharo.

El resto de géneros localizados son los siguientes: *Allium* (cepa), *Capsicum*, *Cicer*, *Cucumis* (melo), *Cucumis* (*sativus*), *Cucurbita* (pepo), *Hordeum*, *Lactuca*, *Lupinus*, *Solanum* y *Vicia* (*sativa*).

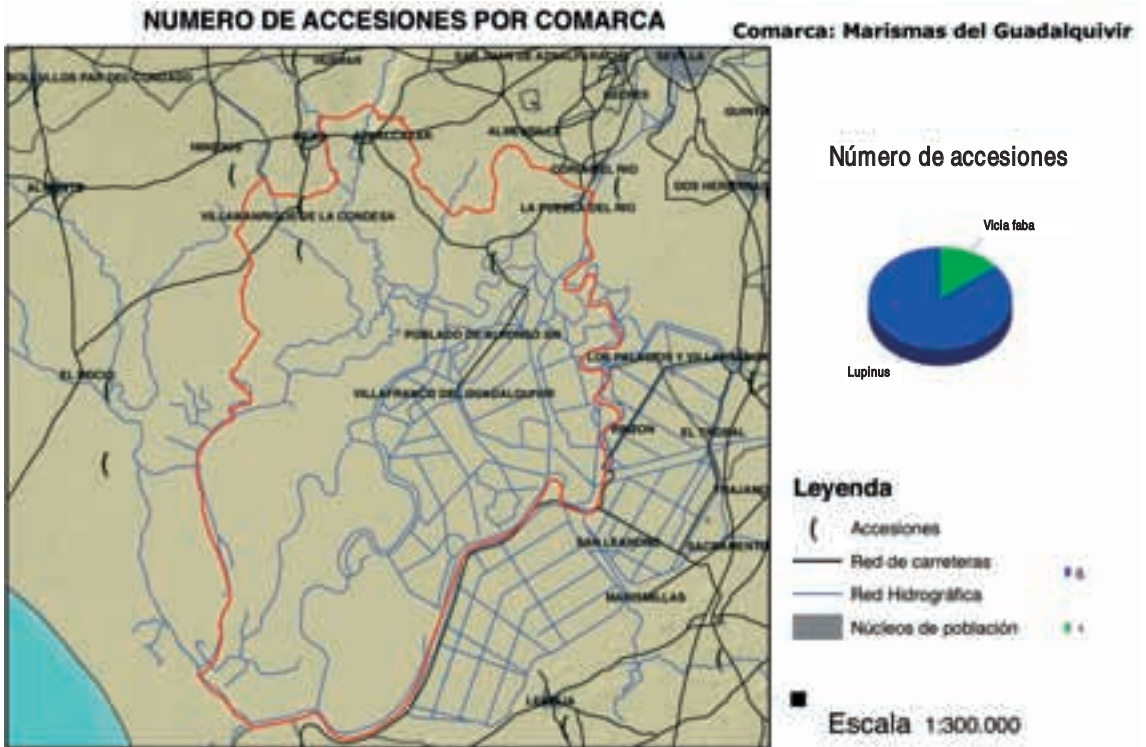


53. La Vega de Sevilla. Provincia de Sevilla.

En la comarca de la Vega se han localizado 34 entradas, entre las que se distinguen 12 géneros diferentes.

El género que predomina en abundancia es *Hordeum* junto con *Phaseolus*, con 6 entradas. Para el género *Hordeum* la denominación local es cebada, mientras que en el caso del género *Phaseolus* se encuentran dos denominaciones locales: chícharo y habichuela.

El género que sigue en importancia es *Cicer*, que se denomina localmente de forma común como garbanzo mejicano.

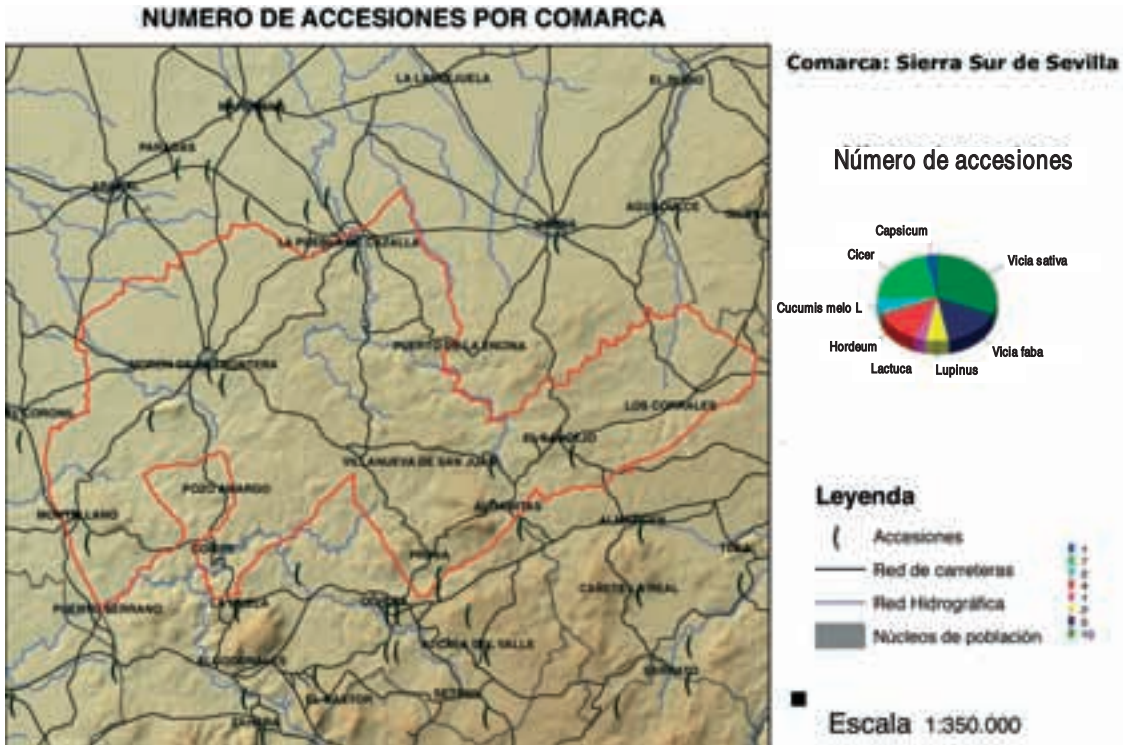


54. Las Marismas. Provincia de Sevilla.

En la zona de las Marismas son 7 las entradas obtenidas, dentro e las cuales se diferencian dos géneros: Lupinus y Vicia (faba), con 6 y 1 accesión cada uno.

En el primer género, Lupinus, existen tres nombres locales para las variedades: chocho lobero, chocho y altramuz.

Para Vicia (faba) la denominación local es haba manzaolana.



*55. Sierra Sur. Provincia de Sevilla.*

En la comarca de la Sur han sido situadas 32 entradas, con 8 géneros entre los que destacan Capsicum, Cicer, Cucumis (melo), Hordeum, Lactuca, Lupinus, Vicia (faba) y Vicia (sativa).

El género más presente en esta comarca de la provincia de Sevilla es el género Cicer, con 7 entradas localizadas, cuyas denominación local en todos los casos es la de garbanzo. Le sigue en número de entradas el género Vicia (faba), con 5 entradas y que recibe el nombre local d haba.

*III.2.3. Análisis de los grupos locales que trabajan en conservación in situ::*

➤ Grupo Ecologista Mediterráneo. Almería.

Esta asociación ha desarrollado a lo largo del año 2006 un trabajo importante de recuperación de especies de uva que tradicionalmente se han cultivado en la provincia de Almería. Hasta 15 variedades diferentes de uva están en esta situación (Corinto, de Legía, Corazón de Cabrito, de Cuerno, Molinera, Rosada de Rágol, Santa Paula, Imperial Roja, de Lanjarón, Colorada de Colgar, Moscatel de Alejandría, Regina, Valencí, Albilla y Ojo de Liebre). El trabajo de búsqueda ha permitido disponer de “plantas madre”.

En este trabajo ha sido fundamental la colaboración del Museo Provincial de la Uva del Barco de Terque, que ha puesto a disposición del proyecto unos terrenos en los que se cultivan estas especies, de forma que exista garantía de continuidad de unas especies cuya supervivencia estaba seriamente amenazada. Gracias al trabajo desarrollado por el GEM y el Museo, hoy se puede decir que esas especies seguirán existiendo en la provincia de Almería y formando parte de su acervo cultural y natural.

La campaña de Biodiversidad domesticada del GEM se mantiene desde hace varios años, tiempo en el que se ha recuperado de la amenaza de la desaparición varias especies de frutas y hortalizas autóctonas, como el garaguijo o la propia uva de Corinto.

Las personas de contacto con el grupo han sido Ginñes García (agricultor) y Antonio Rubio, responsable de la Sección de Biodiversidad Cultivada de GEM.

➤ Agrícola de lo Pueblos Blancos, S.C.A. Sierra de Cádiz.

Agrícola de los Pueblos Blancos S.C.A. es una cooperativa formada por 15 productores ecológicos de la Serranía de Cádiz. Uno de sus principales objetivos es el desarrollo de la comercialización de sus productos en el mercado local al cual se adapta a la perfección el uso de las variedades locales. Gran parte de los componentes de este proyecto hacen uso de variedades de hortaliza y frutales de origen local y cada año se distribuyen el trabajo de la multiplicación de las mismas.

Uno de los socios es la SCA La Verde de Villamartín (Cádiz), cooperativa que cuenta ya con una trayectoria de más de 20 años en el trabajo de recuperación de variedades locales. Han desarrollado durante este periodo un importante trabajo de localización, recolección, producción, selección de variedades tradicionales de la zona. Se han desarrollado igualmente estudios de caracterización de variedades de tomate, melón, sandía, pimiento y berenjena a través de programas I+D, y como actividad divulgativa y dirigida a los consumidores organizan junto a la Red Andaluza de semillas degustaciones populares de variedades locales. Cuentan con un interesante banco de semillas y pueden considerarse

un referente en Andalucía como conservadores comprometidos con la biodiversidad agrícola.

### ➤ Proyecto CEPEL. Acción Ecologista Guadalquivir. Córdoba.

Se trata de una iniciativa que surge desde la Asociación Acción Ecologista Guadalquivir que hace aproximadamente cuatro años inicia un proyecto de Aula de Naturaleza en el Centro Penitenciario de Córdoba apoyado por la Diputación de Córdoba. Este aula de naturaleza comienza en uno de los módulos (módulo 2) del centro con la realización semanal de charlas en las que distintos ponentes procedentes de ámbitos diversos, movimientos sociales, ecologistas, académicos (asociaciones, universidad, etc) exponen sus conocimientos con el objetivo de sensibilizar sobre temas sociales y medioambientales. Dada la sorprendente receptividad e interés de los participantes con dicha actividad, tras una charla sobre agricultura ecológica y semillas, se pone en marcha la producción de una huerta de 500 m<sup>2</sup>. Paralelamente, se realizan salidas de limpieza de zonas de Sierra en Córdoba, salidas de senderismo, etc, que fomentan los valores del respeto al medioambiente.

Tras el éxito del citado proyecto surge la idea de emprender un trabajo más amplio que pretende dar formación especializada en el marco de la agricultura ecológica y el medioambiente a los participantes interesados, y fomentar el autoempleo y la creación de sociedades y cooperativas para la reinserción de los mismos en la sociedad. La iniciativa se extiende a la totalidad de los módulos del Centro Penitenciario de Córdoba que desarrolla el proyecto piloto para posteriormente establecerlo en los restantes centros penitenciarios de Andalucía (11 concretamente). Las personas que participen en esta experiencia recibirán un curso de 540 horas sobre producción ecológica, para lo que cuentan en sus instalaciones con una superficie de 1500 m<sup>2</sup> y un vivero forestal. La producción se comercializará en tiendas de cercanía.

El material genético que se utilizará en la producción de hortalizas será cedido por el banco de semillas creado mediante trabajos de prospección que se han realizado desde la Asociación AGAE y Victorio Domínguez Muñoz durante mucho tiempo. Uno de los objetivos del proyecto es el uso de variedades locales de la zona, para fomentar el uso de los recursos fitogenéticos locales, hacer frente a la pérdida de la biodiversidad agrícola y el saber tradicional asociado a esta.

El proyecto CEPEL es dirigido por Jaime García Prudencio, Bartolomé Olivares Dobao y Victorio Domínguez Muñoz y financiado a nivel estatal por las Instituciones penitenciarias, la Dirección General de Agricultura Ecológica, la Dirección General de Medio Ambiente, Consejería de Empleo y Consejería de Nuevas Tecnologías.



➤ Centro de Investigación y Formación de Agricultura Ecológica y Desarrollo Rural de Granada. CIFAED. Granada.

El Centro de Investigación y Formación de Agricultura Ecológica y Desarrollo Rural de Granada se constituyó a finales del año 2002 como consorcio entre distintas administraciones públicas y entidades sin ánimo de lucro interesadas en el desarrollo de la agricultura y ganadería ecológica en Andalucía. Actualmente está constituida por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, la Diputación de Granada y distintos Ayuntamientos de la provincia de Granada.

El objetivo general del CIFAED es potenciar la Agricultura Ecológica como motor de desarrollo rural sostenible, dado que ésta permite mejorar y mantener el buen estado de los recursos naturales, generar renta para los habitantes de los pueblos, revalorizar los recursos locales (materia orgánica, conocimiento, variedades y razas tradicionales, paisaje...), articularse con otras actividades económicas (agroturismo, educación ambiental...) y desarrollar canales cortos de comercialización que permitan a los productores la captación de un mayor valor añadido, y mostrar el importante impacto socio-económico que la AE está generando en la Unión Europea, en conjunción con otras estrategias con las que establece sinergias.

➤ COAG Huelva. Sierra de Aracena y Picos de Aroche. Huelva.

Desde la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Huelva, se iniciará en los próximos meses un trabajo de investigación sobre variedades locales de frutales y hortalizas en la Sierra de Aracena y Picos de Aroche con el objetivo de dar un impulso a la producción de variedades locales en agricultura ecológica y al desarrollo de canales cortos de comercialización a los cuales éstas se adaptan a la perfección. Este trabajo va a ser desarrollado a través de la Asociación Huelva Ecológica (HUECO).

Otra iniciativa que se ha puesto en marcha es la de creación de un mercado de productos ecológicos de la zona en el que se pueden variedades locales. Esta actividad tiene lugar el segundo domingo de cada mes y pretende dar impulso a los productos de la zona.

➤ Ayuntamiento de Siles. Jaen.

Se ha puesto en marcha recientemente un *Proyecto de Abastecimiento y Agricultura Ecológica*, una iniciativa del Ayuntamiento de Siles en la Sierra del Segura de Jaén financiada por la Dirección General de Agricultura Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Este proyecto cuenta con 35 agricultores y ganaderos de los cuales 10 trabajan con variedades locales. El objetivo fundamental del trabajo es dar un impulso a la producción ecológica de la zona y desarrollar canales cortos de comercialización, poniendo especial énfasis en el potencial de las variedades tradicionales.

Una de las actividades que forma parte de este trabajo es la creación de un punto de venta de productos ecológicos en los mercadillos ambulantes de varios pueblos de la comarca en el que se venden variedades locales de fruta y hortaliza y que está dando buenos resultados.

Por otro lado también participa en la experiencia una empresa transformadora situada en Puente Genil llamada *Conservas Peñolite* que se abastece de las hortalizas y fruta producida por los agricultores. En este caso igualmente mucha de las materias primas a transformar son procedentes variedades locales.

➤ Experiencias de huertos de ocio en tres parques periurbanos de Sevilla capital.

En Sevilla capital, concretamente en tres parques periurbanos, Parque de Miraflores, Parque de San Jerónimo, Parque Tamarguillo, se desarrollan proyectos de huertos de ocio destinados a personas interesadas en la producción de hortalizas para autoconsumo mediante técnicas de agricultura ecológica. Se trata de tres experiencias en las que participan un gran número de hortelanos y hortelanas y en las una parte considerable del material vegetal cultivado procede de variedades locales producidas por la Cooperativa La Verde de Villamartín principalmente. Se han realizado también algunos proyectos de investigación ligados al conocimiento y experiencias de formación dirigida a los hortelanos impartidas por la Red Andaluza de Semillas (talleres sobre extracción, conservación de semillas y caracterización de variedades locales).

Además se muestran a continuación una relación de los trabajos que se han llevado a cabo o se están realizando sobre variedades locales y conocimiento campesino:

Grupo que desarrolla el trabajo	Proyecto
CEDER de la Serranía de Ronda (Málaga)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los Recursos Fitogenéticos Tradicionales: Un patrimonio natural y cultural de la Serranía de Ronda</li></ul>
Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (Córdoba)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recuperación de Variedades tradicionales locales de cultivos hortícolas y del conocimiento a ellas asociado, para su conservación, uso y manejo en las comarcas de Antequera (Málaga) y Estepa (Sevilla).</li><li>• Evaluación de variedades locales de tomate para su conservación "<i>in situ</i>" en agricultura ecológica.</li><li>• Recuperación de variedades locales de hortaliza para su cultivo ecológico.</li></ul>

CIFAED (Granada)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Localización de variedades locales de higuera (<i>Ficus Carica L.</i>) y recuperación del conocimiento asociado a su manejo tradicional en la Sierra de la Contraviesa (Granada)</li> <li>• Hortelanos y variedades tradicionales en el Municipio de Castril (Granada)</li> <li>• Las Variedades tradicionales y el conocimiento asociado a su uso y manejo en las huertas de la vega de Granada</li> </ul>
Coordinadora de Agricultores y Ganaderos – COAG (Sevilla)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento de los agricultores y actitud de los consumidores sobre variedades locales de hortalizas en cultivo ecológico</li> </ul>
Sindicato de Obreros del Campo – SOC (Sevilla)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterización y valoración de cultivares hortícolas locales para su conservación “<i>in situ</i>” y su comercialización en el marco de la agricultura ecológica</li> </ul>
Proyecto Fin de Carrera en la Huerta Las Moreras (Sevilla)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracterización participativa de variedades locales de tomate en el medio urbano de Sevilla para su posible uso en la Agricultura Ecológica</li> <li>• Caracterización de variedades de judías en la provincia de Sevilla</li> </ul>
Proyecto fin de carrera – Red Andaluza de Semillas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De la idea al mercado: perspectivas para las variedades locales de hortalizas en función de su demanda por los consumidores</li> </ul>
Universidad de Granada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudio sobre la situación de la biodiversidad agrícola en la Alpujarra Granadina</li> </ul>
Universidad de Sevilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocimiento local de las variedades cultivadas tradicionales de Doñana y su potencial de recuperación</li> </ul>

Los objetivos de los mencionados trabajos se exponen a continuación:

### ➤ CEDER de la Serranía de Ronda

Se trata de un Grupo de Desarrollo Rural situado en la Serranía de Ronda cuyo objetivo principal es el desarrollo de las zonas rurales, trabajando en la dinamización de sus pueblos y potenciando todos sus recursos naturales y humanos. Desde el CEDER Serranía de Ronda se llevan a cabo proyectos de Género y Juventud, Patrimonio y Agricultura y Ganadería Ecológicas. Dentro del marco de los proyectos de Agricultura y Ganadería Ecológicas se inicia en el año 2003 el proyecto “*Los Recursos Fitogenéticos Tradicionales: Un patrimonio natural y cultural de la Serranía de Ronda*” en el marco de la Iniciativa LEADER Plus, cuyo objetivo fundamental es la recuperación del material vegetal local y el conocimiento tradicional ligado a él, para conservación y posterior difusión. Se ha llevado a cabo una prospección, localización y recogida del material vegetal local (hortalizas y frutales) así como el desarrollo de entrevistas a agricultores y agricultoras conocedores del uso y manejo de dichas variedades. Se ha realizado también un trabajo de caracterización de las variedades más interesantes. Como resultado del estudio se ha obtenido un inventario de semillas hortícolas y frutales de los 21 términos municipales visitados, con 121 entradas de hortaliza y 100 variedades de frutales. Las semillas se conservan en un Banco de Semillas gestionado por el CEDER y ubicado en Cortes de la Frontera que está siendo utilizado actualmente por una Escuela Taller del municipio. Entre los cultivares conservados podemos mencionar la judía blanca pequeña, judía o chícharo, judía fijuelo, habichuela mahoná, judía marrón pintada, laurel, lechuga oreja de burro, maíz rojo del Genal, pepino del terreno, pimiento cornicabra, tomate bombilla, tomate corazón de toro, tomate cuevas del becerro, tomate negro segureño. Entre las variedades caracterizadas podemos encontrar al ajo blanco de Ronda, boniato blanco del salitre, berenjena blanca listada, calabacines blanco, verde y verde rayado, cerezos cabritas y caretas, pero de Ronda, pepino del terreno, tomate de Monte, vid Beba, cojonata, perruna, temprana y uva del rey.

### ➤ Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC)

Desde el Instituto de Sociología y Estudios Campesinos de Córdoba se han realizado diversos trabajos:

- *Recuperación de Variedades tradicionales locales de cultivos hortícolas y del conocimiento a ellas asociado, para su conservación, uso y manejo en las comarcas de Antequera (Málaga) y Estepa (Sevilla).* Se trata de un trabajo conjunto realizado por Miguel Ángel Díaz del Cañizo con el Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC), la SCA Repla (Sierra de Yeguas) y SCA Esperanza Verde (El Coronil). Este amplio proyecto se inició en 1997 y abarcó las localidades de Aguadulce, Herrera,

Baldolatosa, Casariche, Gilena, Pedrera, Lora de Estepa, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Cuevas del Becerro, El Burgo, Almargén, Aguateba y Villanueva de la Concepción. El objetivo marcado fue la recuperación de las variedades locales de la zona y el saber asociado a ellas para lo cual se procedió a la localización de agricultores que pudieran conservar tanto el material vegetal como el conocimiento. Una vez conseguido este primer objetivo se procedió a la puesta en cultivo, caracterización, valoración agronómica por agricultores y consumidores locales de las variedades obtenidas. Los ensayos se realizaron en la SCA Repla y SCA Esperanza Verde. Se contó con la participación de 35 hortelanos y se recogieron más de 100 muestras de distintas variedades de 27 especies hortícolas, de las que se consideraron locales (por su denominación y descripción por varias personas entrevistadas como “propias de la zona” y “de toda la vida”), col, rábano, rabanilla larga, cardo alcachofero, cardo blanco, escarola, lechuga oreja de mula, lechuga negra de invierno, lechuga romanilla, lechuga negra de verano, tagarnina, calabacín verde, calabacín pera, calabacín blanco, calabaza buen gusto, calabaza blanca, calabaza roteña, calabaza colorada, Calabaza de cuello, calabaza de adorno, melón invernizo, melón del país, pepino, acelga, acelga blanca, espinaca de pincho, maíz del país, maíz rojo, maíz de riego, maíz morao, maíz castellano, maíz de palomitas, zahína, albahaca, haba de aguadulce, judía verde cuarentona, judía verde larga, judía verde negra, guisante, cebolla blanca, cebolla colorada, cebollino colorao, puerro, berenjena negra, pimiento cornicabra, pimiento morro de buey, pimiento de asar, tomate morado, tomate gordo, tomate colorao, tomate de huntar o colgar, anís, perejil y zanahoria morada.

- *Evaluación de variedades locales de tomate para su conservación "in situ" en agricultura ecológica.* Se trata de un trabajo conjunto desarrollado por Alejandro García López y el Instituto de Sociología y Estudios Campesinos. El objetivo concreto del trabajo es la valoración agronómica y nutricional de cuatro variedades locales de tomate con el manejo propuesto por la agricultura ecológica. Se han medido características agronómicas de 4 variedades locales de tomate (Roteño, Corazón de toro, Morado aplastado y Corriente) y han sido analizadas las características nutricionales de los mismos y su capacidad de conservación en frío. Los resultados han mostrado como las variedades locales compiten en cuanto a producción y/o calidad con la variedad híbrida comercial empleada como testigo cuando se produce en condiciones de agricultura ecológica. También se han detectado importantes diferencias entre las variedades locales ensayadas, quizás en función del uso al que iban destinadas, que las puede hacer más ó menos deseables para el agricultor de hoy.
- *Recuperación de variedades locales de hortaliza para su cultivo ecológico.* Es este un trabajo conjunto realizado por Salvador García, el Instituto de Sociología y Estudios Campesinos y la Cooperativa La Verde de Villamartín. El objetivo general del trabajo ha sido la catalogación e identificación de la diversidad del material vege-

tal local que posee la cooperativa para poder realizar una preselección del mismo, recuperar los conocimientos asociados y proporcionar documentación accesible a los agricultores. El trabajo se ha centrado en dieciséis variedades (seis de tomate, dos de sandía y ocho de melón) procedentes de la provincia de Cádiz. Se ha realizado una descripción de las variedades en base a una serie de descriptores botánicos y agronómicos previamente elaborados. Se ha realizado una valoración agronómica a través de entrevistas realizadas a agricultores expertos de la zona, se han realizado una valoración comercial a través de entrevistas a los agricultores y se ha recopilado información acerca de los usos de estas variedades.

### ➤ CIFAED

Entre los trabajos desarrollados por el CIFAED para revalorizar los recursos locales se pueden mencionar varios estudios de prospección y caracterización de variedades tradicionales llevados a cabo en la Vega de Granada, Municipio de Castril y la Sierra de La Contraviesa. Estos son:

- *Localización de variedades locales de higuera (Ficus Carica L.) y recuperación del conocimiento asociado a su manejo tradicional en la Sierra de la Contraviesa (Granada)*. En cuanto a la metodología del trabajo, siempre desde el enfoque de la agroecología y la investigación participativa, se ha establecido la clasificación local de variedades autóctonas y se ha recopilado información sobre el manejo tradicional del cultivo, detectando 12 cultivares (variedades tradicionales) de higuera cuyo cultivo sigue vigente en mayor o menor medida. Estos son, Higuera Blanca de pasa, Higuera Calabacilla negra u Orquina, Higuera Calabacilla blanca, Brevera Blanca, Brevera Negra, Brevera morada, Higuera Ayuela o Jayuela, Higuera Roer o Roela, Higuera de Cobre, Higuera de Pascua o Valenciana, Higuera de Carne Colorá e Higuera de Regalo. (B. López Agudo, A. J. Pujadas Salvà y G. Guzmán Casado)
- *Hortelanos y variedades tradicionales en el Municipio de Castril (Granada)*. El Objetivo principal del proyecto ha sido la recuperación de las variedades locales y su conocimiento asociado en el Municipio de Castril. Para ello se han localizado a los agricultores y agricultoras interesantes y a través de entrevistas se ha obtenido la información sobre las variedades locales. En este trabajo de han colectado 120 muestras de 52 cultivares diferentes, como son girasol, lechuga fina, berza de invierno o forrajera, melón piel de sapo, melón de pan o amarillo, pepino corto y largo, Calabazas y calabacines, moruna, cabello de ángel, calabacino, marranera, de cuello, avena negra, cebada, centeno, trigo valenciano corto, trigo recio, trigo nano, trigo florero, Maíz de ciclo largo, maíz temprano, maíz tardío, Albahaca albadaca, orégano, garbanzo marranero, garbanzo gordo, judías habillón de manteca, habillas blancas, habas de vaina corta, cebollas tempranas, cebolla tardía, pimiento dulce gordo con pellejo, pimiento cuerno de toro dulce con pellejo, pimiento de bola dulce con

pellejo, pimiento picante largo con pellejo, pimiento picante largo sin pellejo, guindilla picante, pimiento de bolilla picante, tomate gordo, tomate negro y perejil. (H. Gimeno García\* y G. Guzmán Casado)

- *Las Variedades tradicionales y el conocimiento asociado a su uso y manejo en las huertas de la vega de Granada.* El objetivo principal de este trabajo es la recuperación de las variedades tradicionales y el conocimiento que permite su manejo en las huertas de la Vega de Granada. Mediante entrevistas abiertas – semidirigidas, se ha recogido información referente a 38 variedades locales hortícolas, tales como lechuga de bombillo, calabaza castellana, pepino castellano, maíz rosetero, cebolla granito de oro, pimiento cornicabra, pimiento cuatro cascós, tomate melillero, tomate morado, tomate huevo de oro que se encuentra fácilmente en la vega. Existen otras variedades que se han dejado de cultivar o cuya presencia es muy reducida, tales como escarola, col gitana o castellana, maíz castellano, patata copo de nieve, patata de riñón o tomate caqui. (R. González Lera y G. Guzmán Casado)

➤ Unión de agricultores y Ganaderos – COAG Sevilla

Desde esta organización se ha realizado un trabajo denominado *Conocimiento de los agricultores y actitud de los consumidores sobre variedades locales de hortalizas en cultivo ecológico* dentro del marco de los proyectos de Investigación y Desarrollo (I+D) financiados por la Consejería de Agricultura y Pesca en la convocatoria 2001-2002. El objetivo principal del proyecto consiste en la realización de un estudio sobre agricultores que mantienen variedades locales y la recopilación del conocimiento ligado al uso y conservación de las mismas además de la evaluación de la potencialidad de estas variedades para su utilización comercial. Por un lado se han realizado entrevistas a 8 agricultores de la Sierra de Cádiz principalmente y por otro se han desarrollado 15 degustaciones populares en municipios situados en las provincias de Sevilla y Cádiz para obtener información sobre la aceptación de las variedades estudiadas por parte de los consumidores.

➤ Sindicato de Obreros del Campo – SOC

Desde el Sindicato de Obreros del Campo se ha desarrollado un trabajo denominado *Caracterización y valoración de cultivares hortícolas locales para su conservación "in situ" y su comercialización en el marco de la agricultura ecológica* dentro del programa de Investigación y Desarrollo (I+D) de la Consejería de Agricultura y Pesca en la convocatoria 2001-2002. El objetivo fundamental del proyecto es la descripción o caracterización de variedades locales de tomate, sandía, melón, pimiento y berenjena, conservadas en tres cooperativas La Verde SCA en Villamartín, REPLA SCA en Sierra de Yeguas y Esperanza Verde SCA en Antequera. Se han descrito caracteres morfológicos, fisiológicos y agronómicos de 18 variedades de tomate, 8 variedades de melón, 4 variedades de sandía, tres de pimiento y una de berenjena.

### ➤ Huerta las Moreras. Parque de Miraflores. Sevilla.

Se trata de un parque peri urbano situado en la ciudad de Sevilla en el que se han desarrollado algunos trabajos de recuperación de variedades locales.

- *Caracterización participativa de variedades locales de tomate en el medio urbano de Sevilla para su posible uso en la Agricultura Ecológica.* Este trabajo tiene como objetivo general el uso y conservación de los recursos fitogenéticos de interés para la agricultura ecológica. Para cumplir este objetivo se ha comenzado por una primera fase centrada en la caracterización de tres variedades locales de tomate siguiendo una metodología participativa y la evaluación de las mismas para su incorporación al mercado de semilla ecológica una vez aceptada por agricultores y consumidores.
- *Caracterización de Variedades de Judía (*Phaseolus vulgaris* L.) en la provincia de Sevilla.* Tiene como objetivo principal ser un primer paso para la conservación *in situ* de variedades locales de judía. Para conseguir este objetivo se ha llevado a cabo una primera fase de caracterización de las variedades que tradicionalmente han usado los hortelanos de los huertos de ocio del Parque de Miraflores en el municipio de Sevilla.

### ➤ Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”

Desde la Red Andaluza de Semillas se ha dirigido el proyecto fin de carrera denominado “*De la idea al mercado: perspectivas para las variedades locales de hortalizas en función de su demanda por los consumidores*”. A lo largo de este estudio se ha querido conocer las percepciones de los consumidores interesados en el desarrollo de las variedades locales e impulsar las proposiciones de los mismos. Se han realizado entrevistas semidirigidas a los hortelanos para conocer su opinión acerca de estas variedades en el mercado, cuestionarios a consumidores y expertos de la Agricultura Ecológica, así como degustaciones con las que se ha intentado conocer las preferencias de consumidores y jefes de cocina.

### ➤ Universidad de Granada.

Se ha puesto en marcha recientemente el proyecto denominado “*Estudio sobre la situación de la biodiversidad agrícola en la Alpujarra Granadina*”, cuyos objetivos concretos son conocer la situación en la que se encuentra la biodiversidad agrícola en especial en los municipios que comprenden el valle del río Trevélez además de recolectar germoplasma encontrado y recoger el saber campesino asociado a estas. Se trata de un trabajo financiado por la Dirección General de Agricultura Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.



➤ Universidad de Sevilla

Se desarrolla actualmente desde la Universidad de Sevilla un trabajo denominado "*Conocimiento local de las variedades cultivadas tradicionales de Doñana y su potencial de recuperación*", cuyos objetivos son inventariar y conocer la situación actual de los recursos fitogenéticos tradicionales, sistematizar el conocimiento local acerca de las variedades locales cultivadas e Identificar y caracterizar a los potenciales mantenedores y recuperadores de las mismas. Al igual que el anterior, se trata de un proyecto financiado por la Dirección General de Agricultura Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

### III. 3 Conclusiones

Sobre la información acerca de la conservación *ex situ* de los recursos genéticos de origen andaluz.

- La falta de un protocolo de acceso a la información de las Instituciones que realizan conservación *ex situ*, ha hecho complicado en ciertos casos obtener la información, debido unas veces a complicados trámites administrativos, y en otros casos a que las personas responsables de la información no disponen del tiempo necesario para desarrollar su trabajo de forma adecuada, al tener que compaginar la responsabilidad de diversas tareas en los centros.
- El centro que más eficiente se ha mostrado en el envío de la información solicitada ha sido el Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA (CRF). Su base de dato es la más completa de las que manejan el conjunto de las instituciones consultadas. No obstante se han encontrado dificultades derivadas de la falta de datos o de la homogeneidad de los mismos referidos a la representación espacial de la información y en numerosos casos la ausencia de coordenadas geográficas.
- Escasez de datos informatizados en los Centros, lo que ha provocado la dificultad de análisis de datos y un trabajo adicional de digitalización.

Sobre la importancia de la conservación *ex situ* de la biodiversidad vegetal cultivada en Andalucía.

- El género *Vicia* (concretamente *Vicia faba* L., y *Vicia sativa* L.) es que presenta mayor número de accesiones en el Centro de Recursos Fitogenéticos, seguido del género *Cucumis* (concretamente *Cucumis melo* L.) y *Lycopersicum* (*Lycopersicum esculentum* Mill.).
- El género del que menos accesiones se ha localizado es el género *Allium*, concretamente la especie *Allium sativum* L.

- Respecto a las comarcas, es la comarca de las Alpujarras (Granada) donde mayor número de accesiones se han localizado, seguida de Sierra de Huelva, Serranía de Ronda y Sierra de Cádiz. También se han localizado un elevado número de accesiones en zonas de campiña y vega.
- Las comarcas con menor número de accesiones ha sido la comarca del Campo de Dalías en la costa de Almería, el Condado y Mágina en Jaén, y la comarca de Río Nacimiento en Almería.

### Sobre los agricultores que todavía conservan y utilizan variedades locales de cultivo en Andalucía.

- La presencia de agricultores que manejan variedades locales de cultivo se reparte de manera más o menos homogénea por las diferentes provincias andaluzas, sobre todo en zona de sierra y vega. La costa está bastante deteriorada en este sentido.
- Además se han localizado grupos de acción local, en Almería, Jaén, Córdoba, Huelva y Granada que están desarrollando trabajos de uso y conservación de variedades locales, aunque la coordinación entre ellos es limitada.
- La edad media de los agricultores que utilizan y conservan *in situ* recursos genéticos agrícolas es muy avanzada sin que exista en la mayoría de los casos garantías de relevo generacional en su actividad. Esto hace que el riesgo de pérdida del conocimiento y las variedades que manejan sea muy alto.
- Existe un conocimiento diferencial entre los agricultores y sus mujeres referido a la utilización de recursos genéticos locales. Ha existido en algunas zonas una tradición relativa a encomendar a las mujeres el trabajo de selección de variedades y limpieza de semillas.

### Respecto al uso y conservación de los recursos genéticos locales

- Mejorar los sistemas de acceso a la información de los centros que trabajan en la conservación *ex situ*, facilitando su consulta por parte de agricultores y grupos locales, y fomentar la participación de éstos en la gestión de los centros públicos que conservan recursos genéticos.
- Realizar una prospección en las comarcas de mayor interés para concretar el número de variedades que en la actualidad se utilizan y conservan los agricultores, con la participación de los grupos que trabajan localmente.
- Realizar un estudio del conocimiento específico de las mujeres rurales en la conservación, utilización y selección de semillas y variedades locales de cultivo.
- Mantener el conocimiento campesino de los agricultores que aun conservan variedades locales, a través de la creación de una red de agricultores.

- Fomentar la coordinación y la formación de los grupos que trabajan localmente, promoviendo la realización de encuentros, jornadas, etc.



## **IV. EL CONOCIMIENTO CAMPESINO SOBRE RECURSOS GENÉTICOS DE INTERÉS AGRÍCOLA EN ANDALUCÍA**

En el medio rural andaluz aún viven un importante grupo de agricultores y agricultoras que poseen una gran competencia profesional en las actividades de conservación y uso de los recursos genéticos. Esta competencia profesional se desarrolló gracias a su conocimiento de las variedades de cultivo y las tecnologías locales. Rara vez, sin embargo, este saber ha sido consignado de forma escrita ni considerado de interés en el ámbito científico. Sin embargo desde la perspectiva agroecológica, este conocimiento se revela esencial para el diseño de sistemas agrarios sustentables a escala local.

Desde esta perspectiva, conocer tanto las prácticas como las variedades utilizadas puede contribuir a la producción de alimentos más sabrosos y saludables, preservando el entorno natural en vez de degradarlo. En los sistemas ecológicos de cultivo, en condiciones orgánicas de fertilización y con consumidores que demandan productos de mayor calidad, el conocimiento campesino ofrece recursos que permite a los agricultores volver a cerrar el ciclo para producir sus propias semillas y conseguir las variedades que mejor se adapten a sus necesidades

### **IV.1. Método de trabajo**

La recuperación del conocimiento se ha desarrollado en tres fases. La primera ha sido la localización de los campesinos y campesinas que tienen o han tenido variedades locales y que conocen su características, usos y formas de cultivo. La segunda ha consistido en establecer el clima de confianza necesario para conseguir una comunicación fluida que permitiese acceder a la riqueza de este conocimiento. Durante la última fase se analizó y organizó la información obtenida, extractando aquellos elementos de utilidad para los agricultores en activo interesados en mejorar sus variedades y producir sus propias semillas.

### *IV.1.1. Muestreo y toma de contacto con agricultores.*

La localización de los agricultores se hace generalmente recurriendo a personas que vivan en las comarcas donde se desarrolla el trabajo. Los mejor informados suelen ser los propios agricultores, aunque en general cualquier persona que lleve un tiempo viviendo y que tenga vinculación con la agricultura puede dar información útil sobre los campesinos que mejor conocen las variedades de la zona.

Para la búsqueda y elección de los interlocutores (agricultores), se han empleado como base los datos derivados del “Estudio de disponibilidad de demanda de semillas y material de reproducción vegetativa para la agricultura ecológica”. El muestreo de este estudio se realizó acudiendo a diversas fuentes: Plan Andaluz de Agricultura Ecológica, datos estadísticos de agricultura ecológica publicados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), datos de productores y superficies facilitados por la Dirección General de Agricultura Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, y datos suministrados por los organismos de certificación.

En el diseño de las entrevistas que se realizaron para dicho estudio se incluyeron dos preguntas relacionadas con las variedades locales:

“¿Conoce alguna variedad típica de esta especie de la zona? En caso afirmativo, ver si la ha cultivado o no y los motivos para ello”.

“¿Conoce a alguien que cultive o hayan cultivado variedades locales de esta especie?”

El análisis de las respuestas a estas preguntas ha sido el punto de partida de la prospección desarrollada en el presente estudio.

Complementariamente, el trabajo previo desarrollado desde la Red Andaluza de Semillas en materia de biodiversidad agrícola y el permanente contacto con agricultores y grupos o instituciones que trabajan en proyectos similares, ha permitido ampliar y adecuar el tamaño de la muestra.

La primera toma de contacto se realizó vía telefónica, exponiendo los objetivos del trabajo y haciendo hincapié en la importancia de las variedades locales y el saber tradicional que llevan asociadas. En muchos casos la conexión telefónica se hizo directamente con el agricultor y en otros casos, a través de la colaboración de técnicos que trabajan en distintas instituciones y que se han interesado por este tema en diferentes comarcas de Andalucía. Tras la primera toma de contacto se procedió a concertar la entrevista personalizada.

En total se han realizado cuarenta entrevistas. En el cuadro siguiente podemos ver los nombres y lugares donde viven el grupo de agricultores andaluces que han participado en el proyecto. Son personas de avanzada edad, la mayoría pero que continúan cultivando en muchos casos, variedades locales.

<b>Nombre</b>	<b>Municipio</b>	<b>Provincia</b>
Primi y Josefina	Siles	Jaén
Félix	Siles	Jaén
Paco y Helia	Los Maridos-Torres de Albánchez	Jaén
Alejandro	Onsares-Villarodrigo	Jaén
Miguel Angel Fernández	Santiago de la Espada	Jaén
Ginés García Gómez	Arboleas	Almería
Ginés García y Ana	Huerca Overa	Almería
Luis Castillo	Roquetas de Mar	Almería
José Antonio Díaz	María	Almería
Francisco Cantón	El Ejido	Almería
Ramón Burló	Velez Rubio	Almería
Huberto	Canjáyar	Almería
Antonio García	El Cerro de Andévalo	Huelva
Juan José	Cortecans Galaroza	Huelva
Luis Moya	Fuenteheridos	Huelva
Manuel Laguna	Cortegana	Huelva
Manuel Soto	Galaroza	Huelva
Alfredo	Galaroza	Huelva
Teresa Flores y Juan	Olvera	Cádiz
Antonio Mulero	Prado del Rey	Cádiz
José Toro	Zahara de la sierra	Cádiz
Rafael Trujillo	Tarifa	Cádiz
Juan Merchante	Barbate	Cádiz
Antonia Barea y Juan Carlos	Medina Sidonia	Cádiz
José Aguilera	Priego de Córdoba	Córdoba
Alfonso Molina	Córdoba	Córdoba
Victorio	Montilla	Córdoba
Cooperativa La Acequia	Encinarejo-Córdoba	Córdoba
Domingo	Baena	Córdoba
Gregorio Fernández	Hinojosa del Duque	Córdoba
José Cortes	Láchar	Granada
Eduardo Solana	El Jau	Granada
José Aguilera	Loja	Granada
Antonio Navaja	Santa Fe	Granada
Jose Marcos Cara	Torvizcon	Granada
José Luis Villanueva	Torrox	Málaga
Mikel González	Alhaurín el Grande	Málaga
Antonio Cerdón	Sierra de Yeguas	Málaga
Manuel Diego Vargas	La Algaba	Sevilla
Gregorio Díaz	Puebla del Río	Sevilla

### *IV.1.2. Diseño de las entrevistas*

En este estudio la técnica empleada en la recopilación de información han sido fundamentalmente entrevistas individuales a agricultores de tipo semiestructurado y dirigidas. Este tipo de entrevistas suelen ser de uso común en trabajos de etnobotánica, antropología y sociología.

Básicamente se pueden definir como una conversación en la que se busca información sobre un tema determinado, obteniéndola a partir de la formulación de preguntas. Para realizarla, se estudia previamente lo que se quiere conocer y se prepara cuidadosamente un cuestionario con los temas que se van a abordar, definidos y clasificados. La característica de las preguntas abiertas, en contraposición con las cerradas, es que no implican una única y concreta respuesta, sino que dan libertad al entrevistado en su elaboración, facilitando así el proceso memorístico. Éstas deben ser formuladas en función de los objetivos marcados, no se redactan de forma rigurosa, ya que su forma queda determinada por el propio desarrollo de la entrevista y normalmente las respuestas de unas dan origen a nuevas preguntas o se van adaptando a los casos concretos del agricultor. Lo que ha permitido gran libertad al entrevistado para disertar sobre factores no contemplados previamente por el entrevistador. Esta dinámica hace imprescindible que el entrevistador se encargue de que la información obtenida sea precisa y de efectuar preguntas complementarias destinadas a esclarecer las contradicciones aparentes que en ocasiones aparecen en el discurso campesino.

La entrevista se diseñó dando cabida a todas aquellas cuestiones que ayudasen a conocer la riqueza local actual en recursos genéticos en Andalucía. El guión que se ha utilizado puede estructurarse en tres bloques diferenciados:

Bloque 1. Se centra en el perfil del agricultor y su explotación, así como en su trayectoria como productor.

Bloque 2. Es algo más extenso y pretende recoger información acerca de las variedades locales que cultiva, tiempo que lleva con ellas y su procedencia, descripción, la forma de extraer la semilla y prácticas culturales y gastronómicas en torno a la variedad local que esté comentando.

Bloque 3. Hace referencia a opiniones más personales sobre los motivos que están llevando a la pérdida de la biodiversidad agrícola y preguntas acerca de la existencia o no de otros grupos o personas que trabajen en una línea similar al estudio que estamos desarrollando.

### *IV.1.3. Desarrollo de las entrevistas*

El primer contacto tuvo como finalidad explicar el objetivo del estudio, confirmar el interés de los agricultores en participar y, en su caso, concertar una cita para desarrollar la entrevista, preferentemente en la explotación del agricultor.



La planificación de las visitas no ha resultado ser muy eficaz con demasiada antelación, siendo difícil para los agricultores prever sus posibilidades. Por regla general, se ha contactado por teléfono para presentar los objetivos y fijar una cita en los días siguientes. En algunas ocasiones se ha tenido que volver a la zona por no haber podido contactar con un número suficiente de agricultores o técnicos.

De manera general, los agricultores han mostrado interés en participar en el estudio. Las entrevistas han durado entre media hora y tres horas, dándose la oportunidad de ampliar el conocimiento de cada sector productivo en el transcurso de la conversación más allá de las preguntas preestablecidas.

La recogida de la información se ha realizado mediante una grabadora que ha permitido posteriormente sistematizar y elaborar el contenido del encuentro. Siempre se ha pedido permiso para proceder a la grabación y, en caso afirmativo, se ha realizado a la vista del entrevistado.

Para crear el necesario clima de confianza entre entrevistador y los entrevistados es esencial explicar claramente el interés que tienen sus conocimientos, hay que tener en cuenta que en general estos conocimientos no han despertado nunca interés a nadie que no sea agricultor y es frecuente actitudes de sorpresa o incluso recelo, si alguien ajeno a la realidad local pregunta sobre ellos. Es importante también disponer del tiempo necesario, el discurso campesino es complejo y con muchas interrelaciones con momentos importantes de la vida de los agricultores. En la mayoría de las se dejó fluir el relato de forma más o menos libre, intercalando en el momento oportuno preguntas concretas sobre aspectos que interesaba conocer mejor en función de los objetivos del estudio.

### *IV.1.4. Análisis de la información*

Para sacar mayor partido a la información se procedió a transcribir el relato, de forma que se pudieran agrupar los mensajes que aparecían en diferentes momentos de la conversación y que hacían referencia a un mismo tema. Así se hizo posible agrupar y comparar lo que contaron diferentes agricultores sobre las cuestiones tales como las formas de sacar, limpiar y conservar las semillas y los criterios para seleccionar las mejores plantas y frutos para sacar las simientes.

De forma general, se ha procedido a asignar uno o más elementos de conocimiento a cada uno de los tramos significativos consignados durante las entrevistas. Como resultado de este análisis se han detectado unidades significativas que se agruparon en 15 elementos principales.

Dada la necesaria brevedad expositiva, de entre la totalidad de cuestiones concernientes al conocimiento campesino, en este capítulo sólo se desarrollan, y de forma esquemática, los principales elementos de este conocimiento. Estos elementos han sido clasi-

ficados dentro de dos grandes grupos como podemos ver en el cuadro adjunto. Por un lado los relativos a la caracterización y por otro los relativos al manejo. Esta separación se ha hecho por cuestiones meramente expositivas, y no responde, en modo alguno, a un esquema preexistente en el discurso campesino. Para los agricultores no existen diferencias explícitas entre saberes de caracterización y saberes de manejo.

### **I. Erosión genética**

### **II. Caracterización**

- Descripción de variedades
- Valoración de las variedades
- Uso de las variedades

### **III. Manejo**

- Cuestiones centrales de manejo

Los conocimientos de los campesinos sobre conservación y utilización de las variedades locales están relacionados con los criterios que utilizan para diferenciar estas variedades, las formas de evaluar sus propiedades y seleccionar las plantas más apropiadas, los diferentes usos que tiene cada variedad y los procedimientos de extracción, acondicionamiento y conservación de las semillas.

## **IV.2. Conocimiento campesino sobre recursos genéticos**

### *Ila. Erosión genética*

*“...pero esas cosas se valoran cuando ya están perdidas”* Rafael Trujillo

El discurso campesino andaluz nos demuestra, por si aún existiese alguna duda, la relación causa-efecto entre la erosión genética y la fragilidad de los sistemas de cultivo. Esta fragilidad tiene una de sus bases en la simplificación y el empobrecimiento genético de los cultivares. Una vez llegado a esta situación, situaciones que antes no tenían mayor trascendencia, ahora se vuelven críticas, como un periodo de sequía, un año especialmente frío, etc.

Al igual que ocurre en diferentes partes del mundo, una de las causas de la pérdida de diversidad es la sustitución de las variedades locales por otras traídas de fuera. Así tenemos el testimonio de Antonio García:

*¿qué es lo que pasa? Que antes se intercambiaba y eran cosas autóctonas, pero ahora el intercambio viene de gente que es más enteralla y la ha traído de otro lado ¿y de donde la ha traído? Del vivero y al final se ha dado una mezcla...porque lo que la gente ha traído han sido variedades comerciales híbridas totalmente.*

Otra causa del empobrecimiento genético del sistema, no menos importante que la anterior, el cambio en los hábitos de consumo de la población. Cosa que no ha pasado desapercibida para los agricultores como se desprende del testimonio de Teresa Flores (T).

T: La cebolla de antes, esa cebolla colorá que era muy gorda...eso ya no lo quiere la gente, lo primero porque pica. Y tiene más sabor y tó, pero la gente no la quiere, quiere una cebollita menuita pa gastarla y punto.

La erosión genética va también unida de forma inseparable a la erosión cultural. Una de las facetas más clara de esta pérdida de diversidad cultural se refleja en el vacío generacional de transmisión de conocimientos que se ha dado. Tal como nos cuenta Antonio García.

*La gente ha conservado, ha intercambiado y las ha producido, no? Pero ya la gente pasa del tema, ahora tú le preguntas a la gente y no tienen ni idea “¿qué estas hablando?” y a la mayoría de la gente le dices algo, e incluso de ecológico y le suena a chino. A nosotros nos dicen los ecologistas, los locos estos...y yo puedo ser ecologista, pero no estamos hablando de esto, quillo! Que estamos hablando de lo que hacía tu padre en la huerta... La gente joven, no...nuestra generación, no...yo creo que ha habido un salto ahí que no tenemos...*

Un caso paradigmático y extremo de la pérdida de variedades locales, se ha dado en el trigo, debido a la exigencia que por presiones de las casas semilleras, ha impuesto a los agricultores. La obligación de comprar semilla certificada para tener derecho a las ayudas públicas de la PAC ha supuesto una pérdida de patrimonio genético en el trigo de proporciones incalculables.

P: ¿y no guardáis parte de vuestra producción para ponerla al año siguiente?

A: sí, yo sí, yo este año la tengo guardada. Y el año pasado también. Yo siembro la mía

C: hombre, con el trigo una de las condiciones para sembrar trigo es comprar la semilla certificada. El resto, lo que es avena, haba...nunca nos ha influido eso.

## *II.b Descripción de las variedades*

### Color de la piel de los frutos

*“...de color son blanca y negra. Bueno, las hay blancas y las hay negras. No es que sea pinta, mitad blanca y mitad negra, sino que es blanca o... bueno, blanca, color crema prácticamente, o negra”. Juan Merchante*

El color de la piel del fruto es un componente potente para la diferenciación de las variedades

### Diversidad cromática en sandía

Como ya se mencionó anteriormente, la tonalidad considerada normal en sandía es la denominada negra o verde oscuro. Como ilustración tenemos esta afirmación de Gregorio Díaz.

*Era una sandía negra, negra, negra, muy negra..*

Y algo parecido ocurre también con las denominadas variedades blancas que abarcan tanto a los verdes claros como a formas claras de la tonalidad amarilla o crema. Como afirma Manuel Laguna.

*Pp: aquí la sandía autóctona es la blanca ...*

#### Diversidad cromática en el melón

La tonalidad más común del melón es la verde en tonos más o menos oscuros, denominados también, al igual que en otras especies de cucurbitáceas, negros. Otras formas cromáticas típicas del melón son las denominadas piel de sapo que consiste en un moteado de manchas verde oscuro sobre un fondo verde más claro, como nos cuenta Alfonso Molina.

*Hay digamos como el melón piel de sapo, que es de color verde, verde oscuro, con unas pintas muy perdidas que casi no se notan..*

Y también las verdes claras, denominadas blancas, en palabras de Antonio Cordón

*hay un tipo de melón, el melón blanco que no se utiliza...*

Otro color importante en la descripción de melones por los agricultores es el amarillo, hasta el punto de convertirse en parte de la denominación de algunas variedades, muy conocidas. Para ilustrarlo hemos tomado el testimonio de Mikel González.

*es un melón amarillo, alargado, dulce y fragante como él solo, es impresionante,...*

#### Diversidad cromática en tomate

En tomate el color considerado normal en el estado de madurez es el rojo, o como se dice con mayor frecuencia, “colorao”. Existe también variedades o variaciones con otros colores, se pueden detectar variedades denominadas, rosas, rositas o moradas, para diferenciarlas de las rojas. Como afirma Alfredo de Galaroza.

*Un tomate rosa y el colorao, unos tomates que son estupendos...*

#### Forma del fruto en tomate

La forma es el elemento diferenciador fundamental en el tomate. Entre los hortelanos serranos se conocen una gran variedad de formas de fruto. La forma más simple es la esférica o redonda. Una variación de la forma esférica es la forma más o menos deprimida polarmente, son los tomates “aplastaos” o “achataos”, Como nos contaba Luis Castillo.

*L: es un tomate...no es como el corazón ese de buey ¿no se le llama?, es más achataillo ...*

Otra forma muy importante es la aperada, el “tomate de pera” un tomate muy común por

tadas las comarcas hortícolas andaluzas, como nos comentaba Ginés García de Huerca Overa.

*el auténtico es de pera...es un tomate precioso, es el auténtico...*

Un tipo morfológico muy popular entre los campesinos es el denominado “corazón de toro”, que presenta un desarrollo más o menos cónico, en este caso referido por José Cortés.

*J: es que literalmente, se llama huevo de toro...se llama corazón de toro, lo que pasa es que aquí somos un poquillo más brutos y es que tiene forma de corazón...*

#### Forma del fruto en melón

Las diferentes formas del melón se basan en la relación de desarrollo del eje longitudinal frente al eje transversal. Además de la forma típica del melón elipsoide, con una relación entre ejes de simetría en torno a 1'5-2, podemos encontrar formas redondas, totalmente esféricas o de tipo achatado, como las “cocas” con relación entre ejes menor a 1'5. Así lo refiere José Aguilera de Loja.

*pasado tenía dos variedades de melón, una las cocas, que se dicen coca a unos melones pequeños, redondos...*

Y en el otro extremo encontramos formas con el eje longitudinal muy desarrollado dando formas alargadas, con relaciones entre los ejes de simetría mayor a 2, como el melón amarillo descrito por Mikel González.

*es un melón amarillo, alargado,...*

#### Descriptorios basados en la textura de la piel

Dentro de los melones es donde encontramos una mayor variedad de texturas de piel diferenciada por los hortelanos. Existen melones de piel verrugosa, referidos por José Cortés.

*P: ¿y ese melón verrugoso cómo es?*

*J: tiene una piel llena de verrugas. No tiene la piel lisa, sino llena de verrugas y de estrías.*

Después están los melones “escritos” o “escrituraos” que presentan pequeños relieves entrelazados de color claro en la piel que en ocasiones pueden dar la impresión de signos pertenecientes a algún lenguaje desconocido, como nos contaba también José Cortés.

*...ese es que parece que está escrito, porque tiene unas líneas blancas. Es como el piel de sapo pero tiene unas líneas blancas y parece que está escrito..*

Tamaño del fruto

El tamaño del fruto es un descriptor valorativo y utilitario (o funcional), valorativo en cuanto que para los hortelanos los frutos grandes siempre han sido motivo de orgullo y por lo tanto de demostración de la competencia profesional, no siendo nada sorprendente encontrar una cierta exageración en los tamaños apreciados, en cuanto a la parte funcional, el tamaño marca en muchos frutos la aptitud para determinados usos e incluso su facilidad de comercialización, tanto por exceso como por defecto.

Así apelaciones al tamaño se ha encontrado entre otras hortalizas en tomate, en palabras de Ginés García de Arboleas.

*... sí, el tomate aquí es parecido al muchamiel. Sí, también se llama muchamiel y es un tomate gordo...*

También en berenjena, como afirma Antonio García.

*La berenjena teníamos la berenjena nuestra que era negra, gordita, no gorda exagerado, pero era gordita.*

O en garbanzos, como refiere José Antonio Díaz.

*pues...un garbanzo. Es bastante gordo y la vaina es grandecica.*

También los tamaños pequeños son propios de variedades locales de frutas, como ocurre con las naranjas del Andévalo que refiere Antonio García.

*no, es más chica. Son aquellos naranjos y son más chiquititas, son tardías.*

Y la ciruela capa de rey, según contaba José Toro.

*son unas ciruelitas chicas amarillas.*

Descriptores basados en la aptitud para un determinado uso

La aptitud para el uso es en realidad un descriptor complejo, que según para el uso que se destinase el fruto, suponía la combinación de una serie de características simples que hacían el fruto apropiado para un determinado fin. Es interesante su estudio dado su carácter integrador de descriptores simples.

Melones de colgar que refiere José Cortés.

*Es un melón que aguantaba mucho, que se colgaba con guiíta al tejado de las casa, al techo y te aguantaba hasta navidad perfectamente.*

Tomates de cuelgue. Pertenecen a esta variedad un grupo de tomates pequeños de piel dura y poco jugo, como cuenta Alfredo de Galaroza.

*Son los tomates de colgar o tomates de todo el año que le llamaban. Era un tomatilla así pequeño y se colgaban por racimos, no uno a uno..*

El caso de los pimientos de piquillo para hacer ristras que expone Alfonso Molina.

*y este año tengo simiente de ese de piquillo y lo estoy dejando que se ponga colorao, para hacerlo ristras,*

Uvas de colgar como el caso de las de Zahara de la Sierra que refiere José Toro.

*esta es la uva que se ha colgado de siempre..*

#### Olor y sabor como descriptores no valorativos

Aunque el sabor y el olor son atributos fundamentalmente valorativos, en determinadas variedades que poseen colores y olores singulares tienen un marcado carácter descriptivo. Esto ocurre por ejemplo con los melocotones denominados de conserva mencionados por Felix de Siles.

*son de conserva los dos. Eso echa un olor riquísimo.*

En otros frutos, como la variedad toronja de naranja el principal descriptor relacionado con el sabor es la acidez, que hace que tenga un uso muy concreto, como refiere Antonio García.

*Ahí tenemos una variedad que le llaman toronja (no es de limón, sino de naranja), que no sé, eso tiene mucha cáscara, y es muy ácido y se lo echan a la meloja.*

También algunas variedades de manzano se caracterizan por la acidez de su fruto como cuenta Manuel Laguna del pero san joaquinero.

*M: estamos metiendo entre medias manzano autóctono, que es el San Joaquinero*

*Pp: sí, porque madura para San Joaquín. Es tardío*

*P: ¿cómo es la manzana?*

*Pp: parecida a la Fuji, pero más pequeña*

*M: no, esta es verde y ácida, prieta, chiquita*

#### *Iic. Valoración de las variedades*

Un aspecto muy importante del conocimiento campesino es el que se refiere a aquellos caracteres que son percibidos como indicadores de calidad ya sea en sentido positivo o negativo. Estos indicadores de calidad pueden ser genéricos o bien cobrar importancia según la especie que se trate. Además de descriptores los campesinos atribuyen especial calidad a determinadas variedades, que al mismo tiempo pueden ser un referente para comparar el resto de variedades de esa especie.

### Dureza, cantidad de pulpa y conservación en tomate

La dureza es el atributo más utilizado en tomate para su valoración. Aunque si realizamos un análisis de la utilización del término dureza veremos que en realidad no es esta lo que se valora realmente sino que se utiliza como indicador de otras dos cualidades que son las realmente apreciadas por los campesinos. Estas cualidades son la cantidad de pulpa y la resistencia en el transporte y la prolongación del periodo de comercialización. Por otro lado, la aptitud para la comercialización se valora a veces en función de la cantidad de pulpa, por lo que no resulta sencillo saber cual es el valor principal y cuales los atributos utilizados como indicadores. En cualquier caso y se use para lo que se use, el ser tierno para un tomate es un defecto sin paliativos. Mientras que la dureza forma parte del ideal valorativo positivo absoluto de los agricultores, tal como se puede comprobar de los comentarios de Ginés García de Arboleas.

*Sí, también se llama muchamiel y es un tomate gordo que tienen bastante buen sabor, y no sé que decirte, para exportación no serviría, porque no se conserva, y una vez que está maduro tiende a ponerse blando pronto.*

La cantidad de pulpa, es decir, la relación existente entre pulpa y huecos o lóculos en el interior del tomate, ocupa un lugar importante también entre los caracteres usados para la valoración del tomate. A partir de los comentarios de los campesinos no hemos podido conocer la razón por la que la cantidad de pulpa es una característica positiva. Si queda claro, tal como vimos anteriormente que existe una relación entre el tomate macizo y su capacidad de conservación, pero creemos que esto no explica totalmente esta apreciación del tomate “macizo”, como afirma Paco de Torres de Albánchez.

*es un tomate rojo, grande, casi de kilo y macizo con mucha carne.*

### Sabor en tomate

El sabor es el segundo indicador más importante utilizado por los campesinos a la hora de valorar una variedad. Como el resto de los indicadores valorativos puede ser positivo o negativo. En general los sabores ácidos o “fuertes” son considerados negativos. Mientras que el sabor dulce se valora de forma especialmente positiva, como se desprende de lo dicho de la aptitud para preparar conservas del tomate rosa por Manuel Soto.

*ese tomate es muy poco ácido y me han comentado en la fábrica que uno de los problemas de las conservas del ecológico es la acidez de los productos. Entonces este tomate, al tener una acidez baja es bueno para conserva.*

### Rendimiento, trabajo y tipo de crecimiento en tomate

Los agricultores valoran positivamente el rendimiento o cantidad de tomates producida por planta, a lo que se refieren el término “cargar” aplicado a la planta. Aunque este rendimiento puede ser matizado de forma positiva o negativa por el tipo de crecimiento,



determinado o indeterminado, del tallo principal de la planta. La rentabilidad en función del tipo de crecimiento del tallo se basa en que a las tomatas de mata baja se las considera más productivas que a las de mata alta, como se desprende de este comentario de Ramón Burló sobre el tomate de Miliciano.

*P: ¿es un tomate que se entutora o es de mata baja?*

*R: sí, las plantas se hacen también muy grandes, y se le pone, lo que pasa es que tampoco echa tantísima producción como a lo mejor otros. Echa unos cuantos bien gordos y buenos. Si les quitas esos sigue produciendo otros pero no es como una tomatas de esas que le sacas...uff.*

#### Aspecto, forma y tamaño del fruto en tomate

El aspecto o valoración visual del fruto es muy importante para los agricultores, hasta el punto de primar sobre otras cuestiones en algún caso. El aspecto engloba a una serie de atributos no muy homogéneos, pero que tienen en común que se perciben visualmente. Entre estos atributos los campesinos destacan la aparición de rajado, la forma y el tamaño, la morfología de la piel y el color.

El rajado es especialmente importante, dado que a partir de determinado tamaño hace que el fruto no se apto para la comercialización y, en cualquier caso, afea la presencia del producto y acorta su duración debido a la aparición de hongos y levaduras que fermentan el jugo que escapa por la grieta. Por lo tanto forma parte de la conversación de los hortelanos a la hora de apreciar una variedad como se aprecia en este comentario de Gines Garcia de Arboleas.

*Pd: sí, estos son los de muchamiel, lo que pasa es que son tomates muy gordos y se rajan.*

En general a los campesinos les gustan los tomates grandes o “gordos” como prefieren decir y cuando los tienen se refieren a ellos con evidente orgullo, constatable en esta expresión de Domingo de Baena.

*... es un tomate así de gordo, rojo y de suelo, que no se encaña. Es carnoso, “pata negra”.*

A pesar de esto reconocen que tienen desventajas en la comercialización debido al problema de aplastamiento durante el transporte de los frutos, como cuenta Luis Moya.

En cuanto a hortalizas, produce un tomate gordo que hay de dos tipos, rosado y rojo. Es un tomate carnoso muy rico para comer en ensalada. Viene la gente desde Sevilla buscando ese tomate y preguntando si son del terreno. Son muy buenos pero no sirven para el transporte porque tienen la piel muy fina y llegan “hechos caldo”.

En cuanto a la forma, hay una cierta tendencia a valorar de forma diferenciada también dependiendo del uso, así para la comercialización suelen tener bastante mejor valora-

ción las forma redondas. En cualquier caso lo que nos se admiten son los denominados tomate “deformaos” o feos a secas. Dentro de este grupo entran también los frutos con malformaciones en la cicatriz pistilar, lo que se suele llamar “mala terminación”.

En cuanto al color, los agricultores no parecen mostrar preferencia explícita por ninguno, aunque sí que llama la atención esa cierta predilección por la variedad de tomate rosita o morado.

### Sabor, conservación, tamaño del fruto y cantidad de pulpa en melón

El sabor es el descriptor valorativo por antonomasia del melón. En general para los campesinos el mejor melón es el melón de sabor dulce. Como afirman José Aguilera de Loja sobre el melón de buerillo.

*ahora de sabor, como la miel, dulce ...*

La capacidad de conservación es otro atributo valorado por los agricultores. De hecho existen variedades, las llamadas de invierno, que son valoradas precisamente por su larga conservación.

*D: lo melones...había aquí melones antiguos, pero aquí el melón antiguo era verrugoso, con la piel verrugosa. Un melón así oscuro, que se guardaba para invierno, con la piel muy recia, una carne blanca. Claro, es que antes no había frigorífico y había que cultivar cosas que aguantaran.*

Otra cuestión que incide sobre la valoración de las variedades está relacionada con el tamaño del fruto. En general los campesinos valoran positivamente los melones de tamaño mediano. El rechazo a los melones grandes está basado en el conocimiento de las preferencias de los consumidores que rechazan los frutos demasiado grandes.

Un último aspecto valorativo relacionado con la pulpa es su color, valorándose positivamente las variedades de pulpa rosada, como se desprende de este comentario de Alejandro de Onsares.

*P: y esos melones cuando los abres ¿tienen la carne blanca o rosadita?*

*A: rosadita, y son muy dulces*

## IIc. Uso de las variedades

### Usos del tomate

Los tomates se destinan o bien a su consumo inmediato, o bien a la conservación.

En el caso del consumo inmediato el plato más frecuente ha sido tomate frito y también, como no, como componente principal de las ensaladas.

*¿y a esos tomates de la sierra, cómo se les conoce?*

*L: no sé decirte...yo sé que estuve el año pasado en Padul y nos pusieron una ensalada de allí, de pepino, tomate...el tomate estaba completamente verde y estaba riquísimo*

Tomates para conservar en crudo. Los tomates crudos para conserva podían matenarse colgando las matas enteras o bien haciendo guirnaldas, como relata Gregorio Díaz.

*Entonces es un tomatito con unas características...es un tomatito así (pequeño), un tomatito bonito, un tomate parecido a la variedad indalo, el tomate que viene en rama, pues es un poco más gordo que ese y además en los racimos venía 4 ó 5. Entonces había unas matas en el campo, que se cortaban, se secaban y se dejaban unos bigotes y ahí se iban colgando los tomates. Se colgaban en los techos y eso te aguantaba todo el año.*

La ventaja de los tomates conservados colgados frente a los tomate conservados envasados es que se conservan crudos al no haber sido sometidos a calentamiento. Esto hace que puedan usarse tanto para la preparación de platos a base de tomate crudo como el gazpacho, todo el año.

*Ese tomate se hacía porque antiguamente, como no había medios para conservar, lo que más seguridad te daba era colgar el tomate. En mi casa por ejemplo, los gazpachos se comían en invierno. Como mi madre no podía comprar tomate, te estoy hablando de hace 50 años, porque no había tomate todo el tiempo. Entonces mi madre no tenía problema porque cogía los tomates y los hacía. No tenía problema con el pimiento porque como los tenían secos, los cogía los metía en agua, los esponjaba, lo despellejaba y lo majaba y como ajo tenía, pues hacía gazpacho..*

Tomates para conservar envasados. Los tomates han tenido un uso tradicional en la preparación de conservas de tomates en bote. Hay algunos hortelanos y también consumidores locales que todavía conservan esta práctica, como cuenta Gregorio Díaz.

*¿y el rosado de Aracena, para que sirve? es un tomate que sirve para ciertas cosas pero que no sirve para comer. Es un tomate que tiene mucho aporte de agua, mucho más calduoso que el corazón de toro. Es un tomate con más acidez. Sirve muy bien para conserva, para embotellarlo. Se come porque es un tomate muy vistoso y muy bonito, cierto, pero que cada tomate tiene una característica diferente al uso que se le da.*

Aptitud para la preparación de platos. Los tomates ácidos no son muy recomendables para la preparación de tomate frito o salsas de tomate, para lo que Manuel Soto recomienda el tomate rosa, por su poca acidez, aunque tenga mucho agua también.

*Entonces este tomate, al tener una acidez baja es bueno para conserva. Lo que sí tiene es más caldo de lo normal, por lo que si haces una salsa, tienes que esperar un poquito más de lo normal, para que se evapore el agua, pero tiene un sabor muy bueno.*

Otra forma de consumo de los tomates es el rajado en seco.

*L: es un tomate...no es como el corazón ese de buey ¿no se le llama?, es más achataillo y no es tan picudo y está muy rico de comer, lo que pasa es que lo tienes que coger prácticamente pinto para aguantar unos días, porque madura muy rápido y ya lo que tienes que hacer es pues eso, rajar para seco.*

*P: ¿lo de rajar para seco, cómo es?*

*L: normalmente cuando vas a sacar semilla lo dejas madurar en la mata...pues prácticamente lo mismo. Lo dejas madurar en la mata...si tú vas a sacar semilla lo que haces es que restriegas el tomate y lo pones en un trapo, no? Dejas un día o dos la semilla que seque. Este no, este si te das cuenta lleva su semilla (me enseña tomate seco). Este tú partes tu tomate en dos, por si te lo fueses a comer con sal y lo dejas al sol hasta que seque, y ya está. Igual que el pimieto.*

*P: ¿y después cómo lo usas?*

*L: pues después si quieres, hay cuarenta maneras de cocinarlo. Por ejemplo, lo mojas un tiempo en agua, lo haces con un bacalao, una aceituna, o lo haces frito. Normalmente se deja en agua un tiempo, para que coja el agua y vuelva ya otra vez...*

Y la preparación de dulce de tomate a partir del tomate muchamiel que describen Gines y Ana de Huerca Overa.

*G: del viejo muchamiel...*

*A: del de siempre y entonces compró unas cajas*

*G: como en aquellos tiempos vendía el viejete las 4 ó 5 cajillas...*

*P: ¿de qué color es? ¿rojo, rosado, cómo lo describiríais?*

*A: el auténtico es...*

*P: ¿es un tomate que se utiliza especialmente para...?*

*A: para ensalada*

*G: claro, es muy dulce*

*A: muy maduro, muy maduro, lo que es el dulce de tomate, es exquisito, pero tiene que estar madurito*

### Variedades y comercialización

La comercialización es el uso por excelencia al que los hortelanos profesionales destinan sus productos. Las variedades locales de hortalizas presentan situaciones específicas que las diferencian de otros muchos productos que se comercializan en el mercado convencional o incluso en los mercados ecológicos. Tradicionalmente en los mercados locales se valoraba la producción de temporada y se esperaba una asociación de productos por estaciones. Como cuenta Alfonso Molina.

*pero luego en el otoño siembro más variedad, cebollinos, habas, cebollas, espinacas, acelgas, puerros...de todo lo que se cultiva en la época*

El mercado local de verduras también está condicionado por la existencia de una cierta

cantidad de huertos de autoconsumo y la costumbre del intercambio de productos entre los vecinos, como refiere Victorio de Montilla.

*P: ¿y las variedades de huerta que se conservan, son prácticamente para autoconsumo?*

*V: Autoconsumo y nostalgia. Son personas mayores que siembran su huerto y tienen por costumbre guardad la semilla, buscar al vecino que las tenga, porque aquí se estila mucho echar el plantel y regalar.*

Otro factor que afecta a la venta directa por los hortelanos es la venta de productos de la huerta en los comercios minoristas, hecho relativamente reciente y que agrava la crisis que se suma a la proliferación del autoconsumo ya comentada. A pesar de ello existen especificidades en los mercados locales que contribuyen a que se valoran cualidades organolépticas que en un mercado convencional podrían provocar el rechazo del producto, así por ejemplo la variedad local de pepino serrano presenta un sabor fuerte, no habitual entre las variedades comerciales, pero que es identificado por sus compradores locales, como afirma Manuel Figueroa.

*Es un tomate carnoso muy rico para comer en ensalada. Viene la gente desde Sevilla buscando ese tomate y preguntando si son del terreno. Son muy buenos pero no sirven para el transporte porque tienen la piel muy fina y llegan "hechos caldo".*

#### Percepción de la calidad por los consumidores locales

Los consumidores locales se sienten atraídos por las características de calidad de las variedades que reconocen como propias de su cultura alimentaria, sacándoles un mayor partido, como comenta José Aguilera de Priego de Córdoba.

*¿y los pimientos estos que tienes aquí? Sí a estos pimientos los llamamos cuarterones, cuarterones porque son de casco o también de hocico de buey. Estos son los de toda la vida, son los que se asan y van luego pa la ensaladilla que van muy bien y a mi mujer les gustan estos más, porque los puede utilizar en verde y después los pueden utilizar en rojo.*

Sin embargo por su propia naturaleza este mercado no posee un alto poder adquisitivo lo que hace que para tener éxito el producto local debe acompañar a su calidad un precio moderado. Esto entraña un riesgo especial, dado que si esta calidad trasciende más allá de este mercado, los precios podrían volver inasequible el producto precisamente para la población que culturalmente lo ha creado. Este riesgo potencial se ve agravado por la desaparición del sistema de producción hortícola local, lo que hace que si se dispara la demanda y dado que la capacidad productiva se encuentre muy mermada, el precio del producto podría resultar realmente prohibitivo.

Por otro lado las variedades con rasgos especialmente llamativos y extraños pero que no son identificables por los consumidores locales provocan un abierto rechazo, como

comenta Ginés García de Huerca Overa.

*P: y concretamente ese tomate, no se comercializa ¿Porque no aguanta?*

*G: sí aguanta...*

*A: sí aguanta*

*G: pero el otro será mejor, yo que sé...*

*P: ¿creéis que es criterio del consumidor?*

*G: yo que sé por qué será...es un tomate raro, que no es redondo.*

### *Ild. Cuestiones centrales del manejo*

*P: ¿Y esto de la agricultura le viene de tradición familiar?*

*D: sí, de mis abuelos, mis padres y después yo. Siempre hemos tenido el huerto sembrado y las simientes pues...una cosa fundamental en la agricultura tradicional es saber guardar la simiente y cuándo cogerla...*

Domingo, hortelano de Baena, Córdoba

En la regeneración de las variedades intervienen una serie de factores que son manejados de diferentes modos por los agricultores entre estos factores podemos destacar:

- los criterios que influyen en la selección de las plantas o frutos de los que se obtiene la semilla a guardar.
- los aspectos técnicos del manejo de las semillas (determinación del estadio de madurez del fruto para la extracción de las semillas, y procedimientos de extracción, secado, limpieza, etiquetado y conservación de las semillas).
- los criterios de renovación del material de reproducción: tiempo que se pueden conservar las semillas, oportunidad de conversión de excedentes de cultivo en semillas y la opción por la adquisición de semilla fuera de la explotación o la.

### *Criterios de identificación varietal*

Una de los apartados más importantes dentro de las cuestiones centrales del manejo de la biodiversidad agrícola es el estudio de los criterios que utilizan los campesinos para identificar las plantas y frutos de los que van a obtener las semillas que sirvan para conservar o mejorar las variedades.

Los criterios pueden ser de varios tipos:

- Identificación con el ideotipo.
- Criterios de calidad del progenitor.
- Criterios de posición del fruto.

Identificación con el ideotipo. La identificación con el ideotipo es cuantitativamente el criterio más importante para los campesinos a la hora de seleccionar los frutos de los que extraer las semillas. En este sentido ellos buscan la planta que presente mayor aproxi-

mación al tipo ideal que ellos tienen de la variedad, especialmente en lo referente al fruto.

Está claro que los campesinos, sin tener nociones de genética, tienen un conocimiento intuitivo acerca de que la herencia tiene un componente genotípico que comparten los frutos de una misma planta, independientemente de su aspecto o fenotipo, como comenta Antonio García

*P: y a la hora de guardar la semilla ¿qué criterios utilizáis?*

*A: yo creo que no lo hacemos bien. Lo que hemos hecho es...la mejor fruta. A lo mejor mi padre me decía, con los melones, los últimos son los mejores. Pero ya...siempre la mejor fruta es la que se ha sacado*

Calidad de los progenitores. La calidad de los progenitores es una función reforzada de los aspectos valorativos sobre calidad de los frutos que tratamos en su correspondiente capítulo. En este caso se trata de una visión particular de la calidad, centrada más en criterios de mantenimiento y mejora de las variedades que en las cuestiones de comercialización y consumo ya vistas. Los campesinos parecen tener una visión global clara, aunque difícil de definir en concreto (al igual que ocurre con el ideotipo), sobre lo que consideran un fruto o una planta de calidad que merece la pena seleccionar. A estas plantas y frutos los denominan reiteradamente y sin dudar como “los mejores” y también como “los buenos”.

*P: a la hora de seleccionar los frutos que dejáis para semilla ¿qué criterios seguís?*

*G: pues los que tú te comerías*

*A: el que más te gusta*

*G: la planta es...la más vigorosa, su verde es más intenso*

O incluso marcándolos antes de la maduración total

*Mi padre, ciertas cosas, por ejemplo los pimientos, marca la mejor pimentera que vea y los deja y los pepinos también, le pone una cañita y le dice a mi madre “ese lo deja para las semillas. Te dije que ese era para semilla y lo has cogido”.*

También hay una cierta predilección en el caso de los tomates, por determinadas formas de la cicatriz pistilar.

*M: hay tomates que tienen una rajita, que a veces están más abierta o menos, y otros que tienen una punta, pues guardan el de la punta y no el de la rajita. Hay que guardar el macho. Yo no lo he hecho. Lo que si es verdad es que a mí, el primer tomate que sale, que normalmente mucha gente el primer tomate que sale o los primeros tomates que salen los guardan para semilla...*

Práctica que ya se detectó en su momento en entrevistas a agricultores de la Sierra de Cádiz.

*P:- Tú ¿cómo cogerías ahora mismo el tomate para la semilla? Claro, porque si vamos a seleccionar la semilla habrá que saber.*

*S: - Hombre, pues yo... Y usted ¿cómo lo haría?*

*P: - Pues yo no lo he hecho nunca, pero lo he visto hacer. Hay que buscar el tomate hembra.*

*S: - El tomate hembra, cómo.*

*P: - El terminar ese (la cicatriz peduncular) envés de ser redondo, debe ser alargá.*

*S: - Ah, la cicatriz esa, no.*

*P: - Eso es.*

*S: - Alarga, envés de redonda.*

*P: - Eso es. Y ese es el que dicen que se debe dejar.*

Criterios de posición del fruto. Como último grupo de criterios relacionados con la elección de los frutos parentales aparecen aquellos que se refieren a la posición de estos frutos en la plantas. Es muy común la práctica entre los agricultores de destinar a semillas los frutos de las primeras flores que cuajan en la planta, como cuenta Ginés García de Arboleas.

*P: ¿y cómo seleccionáis el fruto que dejáis para semilla?*

*G: de los frutos más hermosos, el pimiento dicen que sea el de la cruz, la primera flor,.*

Se achaca a los últimos frutos que no llegan a estar bien curados, como dice Ramón Burló

*P: ¿y para seleccionar el fruto que coges para semilla que criterios utilizas?*

*R: para coger las semillas, estando en la mata, de los primeros que echa de los...dicen que de la cruz, de las cruces de ellos...de los más hermosos que tú veas. Se deja tiempo en la mata para que esa semilla luego germine bien. Si coges uno ya a lo último no está igual de bien de curado.*

Hay criterios también ligados a la climatología o la resistencia a las plagas como este que menciona Francisco Cantón.

*P: ¿en qué te basas para seleccionar el fruto?*

*PC: hombre, hay que buscar que sea lo más recta posible porque su tendencia es a curvarse, por la climatología que tenemos en la fecha en la que la producimos, que sea lo más carnosa posible, que la planta tenga la lozanía que conviene para que la planta tenga la máxima resistencia posible a las plagas que estábamos hablando antes, y todo ese tipo de cosas hay que tenerlas en cuenta lógicamente a la hora de seleccionar, no solo una vaina sino también la planta que la produce.*

Y también la resistencia a enfermedades víricas, como en Ahaurin por Mikel González.

*P: ¿ y a la hora de obtener las semillas, qué criterios utilizas a la hora de seleccionar el*



fruto?

*M: Que sean frutos de una mata que resistan los virus, ya te digo, es el problema de los virus, las pocas matas que resistan el ataque de los virus...buscar los frutos de mayor tamaño, más bajos en las matas, si es posible de los primeros que salgan y de las matas más sanas. Más sanas en el sentido de que nosotros trabajamos las matas con estiércol y azufre*

#### Aspectos técnicos del manejo de las semillas

Los campesinos poseen un importante acervo de conocimientos sobre todo el proceso técnico que implica la tecnología de las semillas. En este sentido vamos a analizar las prácticas más comunes siguiendo el orden lógico-cronológico necesario para preparar semillas viables: determinación del estadio de madurez del fruto para la extracción de las semillas, y procedimientos de extracción y limpieza, secado, etiquetado y conservación de las semillas.

Procedimientos de extracción de las semillas. En general existen dos métodos de extracción de semillas empleados por los hortelanos, son los denominados extracción seca y extracción húmeda. La extracción húmeda es la que se realiza en aquellas especies en las que la semilla está cubierta por un mucílago difícil de separar por métodos mecánicos o por lavado. Este es el caso de tomate y pepino y, en algunos casos, de la berenjena. El procedimiento consiste en extraer toda la pulpa con el mucílago y dejar que se desarrolle el proceso de fermentación las levaduras presentes en el ambiente, que son las que hacen que se separe la semilla del mucílago que las cubre.

*con el tomate y eso no, porque el tomate lo tiene que echar en un cacharro y cuando pasa un día o dos que fermente la pulpa esa, pues ya los lavas, lo echas en un colador y lo pones en un colador,.*

No todos los hortelanos dejan fermentar el mucílago para separar las semillas. Algunos hortelanos, como es el caso de José Cortés, prefieren la separación mecánica del mucílago directamente con agua.

*Lo dejo madurar y cuando ya está casi podrido se corta de la mata, se mete en un colador y con un chorrillo de agua se va estrujando y la pulpa va saliendo por el colador. La semilla buena queda arriba...*

Para muchas especies, el problema principal de la extracción de las semillas es la cantidad de impurezas que quedan tras la separación mecánica del resto de las partes florales. En general la técnica utilizada para separar las semillas de las impurezas es el aventado, como refieren Teresa y Juan de Olvera para las semillas de col.

*P: ¿y cómo las sacáis?*

*T: bueno, cuando vemos un planta que es buena pa simiente la pasamos a otro lao, la*

*quitamos de donde está y la ponemos donde vayamos a dejarla pa simiente. Y allí, cuando ya está casi seca pues la cogemos. La dejamos al sol y la picamos un poquito.*

*J: se trilla...*

*T: la ventemos...*

*P: ¿y cómo la aventáis? ¿con un ventilador?*

*T: no, con el aire.*

*J: nos pusimos ahí mismo...*

*T: ahí en el carril, pusimos en el suelo una sábana de esas viejas y agarré eso de...y estrozandolas.*

Algunos han dado un paso más en la mecanización y usan pequeñas trilladoras para hacer una limpieza mecánica como es el caso de José Antonio Díaz con los cereales.

*P: volviendo a la semilla, cuando va a guardar la semilla para el año siguiente ¿que proceso es el que sigue?*

*J: normalmente, como yo tengo la máquina mía cosechadora, procuro sacarla bastante limpia. No obstante, yo tengo en la nave también un aparatico, que es como una criba, entonces si lleno la tolva, va cayendo por la criba y entonces en la criba, la semilla finilla, de la amapola y todo eso, la separa de la otra y la paso por ahí. Y eso es lo que hago.*

Secado de las semillas. Todos los campesinos tienen un conocimiento claro de que el secado es un tratamiento necesario para la preservación de las semillas, así lo cuenta Alfonso Molina.

*Al pimiento tienes que sacarles la semilla y dejarlas al sol..*

Etiquetado de las semillas. Entre los hortelanos existe la costumbre de etiquetar los lotes de semillas obtenidas cada año para diferenciarlos del resto, como explican que hacía el padre de Antonio García.

*las lava y las seca y al papelito de periódico.*

*P: y normalmente ¿todos los años renueva la semilla?*

*A: sí, si. Apuntaba el año en un papel”.*

Conservación de las semillas. En el caso de semillas de cereales y legumbres no suele haber demasiados problemas de conservación porque el periodo desde que se recogen las semillas hasta que se vuelven a sembrar suele ser corto, como comenta José Antonio Díaz.

*P: ¿y se conserva bien de un año para otro?*

*J: sí, como eso se siega en verano y se siembra luego en diciembre, no pasa tiempo. Luego, ya a partir de diciembre sí suele echar picos de esos, bichillos de esos, pero hasta diciembre...se conservan bien*

Entre estos agricultores lo normal es guardar las semillas a granel, o en sacos como

mucho, como relata Juan Merchante.

*J: se limpian con máquinas limpiadoras. Se limpia y se le quita todo el polvo que tenga, la mala hierba que tenga, las semillas malas que tenga y se envasa y se almacena para la siembra.*

*P: ¿y cómo las envasáis?*

*J: en sacos, en sacos. En sacos, haciendo baches en la nave. Así a granel.*

Algunas variedades raras de las que se sembraba poco se podían mantener los granos en las espigas, sin necesidad de trillarlos, como comenta Antonio Barea del trigo de aspas negras de Medina Sidonia.

*A: ese, el de las aspas negras*

*C: ese trigo ya no existe de aspas negras ya*

*A: yo tenía un manojito de espigas guardado como una reliquia*

Las formas de conservación de las semillas entre los hortelanos son diversas. La forma más simple y cómoda es dejar la semilla directamente dentro del fruto. Esto se hace con calabazas y con algunas variedades como los tomates de cuelga, los melones inverni-zos o el caso menos frecuente de los pepinos, como comenta Mikel González.

*yo el año pasado intenté conservar según las indicaciones que me dio él, pero no me salió bien, porque eso se conserva y hay que...quizás sea el sitio, cortas el pepino longitudinalmente pinchándole un alambre y se cuelga en un sitio al fresco, ventilado y que no sea muy húmedo, y se guarda de esa manera hasta el momento de la siembra, se guarda en el pepino.*

Aunque la mayoría son conscientes de que la humedad es el principal enemigo de las semillas por lo que toman precauciones para hacer un buen secado y la conservan en recipientes más o menos herméticos, como hace Alfonso Molina.

*P: ¿y a estas hortalizas de verano cómo les sacas las semillas?*

*A: yo saco mucha semilla. Yo saco de 15 a 20 k de semilla de perejil, que es diminuta, pero saco muchísima, pero también hay que saber cuando se corta la mata que echa la semilla, porque puede cortar que esté tierna la semilla, que no esté cuajada y luego no vale. Las de acelga, las de rábano, las de calabaza, tienes que saber...siempre se dejan que las semillas se endurezcan muchísimo. He sacado de tomate, de pepino de la primera cosecha, de calabaza también tengo...primero hay que secarlas muy bien, porque si las guardas con mucha humedad enseguida se revienen. Y después yo siempre las guardo en recipientes de cristal con su tapón y en un sitio que esté seco.*

Entre los hortelanos que no guardan las semillas más allá de una cosecha lo normal es conservarlas liadas en un simple papelito.

*Lo marca y lo deja engordar ahí y después los saca, la saca la semilla, las lava y las seca y al papelito de periódico..*

Y hay quien para ponerlas a salvo de los roedores la ponen en un calcetín colgado, aunque como cuenta Ramón Burló el método no siempre es totalmente efectivo y a veces hay que tomar precauciones complementarias.

*P: ¿y de un año para otro cómo guardas la semilla?*

*R: yo la guardo en una media y colgada porque si no luego los ratoncillos se dedican...un año las perdí así precisamente. Las había dejado en un calcetín colgado y se ve que un ratoncillo se subió, hizo un agujerito y ahora ya las meto en la media y en una jaulica de estas pequeñitas y ahí seguro que no entran*

Sin embargo, otros conocen la importancia del aislamiento del ambiente exterior para preservar la capacidad germinativa por lo que han usado tradicionalmente recipientes herméticos. Estos recipientes herméticos han evolucionado desde la calabaza de cuello con tapón de corcho tradicional que comenta Domingo de Baena.

*P: ¿y recuerda algo más de la zona, que sea de siempre, que recuerde de su padre?*

*D: Te voy a enseñar una calabaza. La calabaza de cuello de botella. Esta no es comestible, la del cuello de botella es para guardar cosas los antiguos.*

*P: ¿y esa es antigua, la recuerda usted de siempre?*

*D: esa también la puede recordar tú, porque en la historia de los antiguos, de los primitivos, ¿tú no has visto sacar agua con un...? pues esa es la calabaza de cuello de botella con un trozo cortado y sirve de cazo. Fíjate si será antigua esa calabaza.*

*P: ¿y se sigue cultivando?*

*D: sí, yo la siembro.*

*P: ¿y me ha dicho que no se come?*

*D: no, esa no se come. Esa sirve para guardar simiente, como utensilio como te he dicho.*

Hasta los tarros o latas actuales, como cuenta Miguel Angel Fernández.

*P: ¿cómo conservas esas semillas?*

*M: las conservo en botes de cristal, en un lugar oscuro, seco y fresco, que no le de ni la luz, ni la humedad.*

Otro motivo para usar recipientes de material duro, cristal o metálicos, es la buena protección que presentan frente a los animales, especialmente los roedores.

*AM: - Y ahora sí se echa en un tarro donde los ratones no se la coman, porque...*

*S: - Hombre, si no.*

*AM: - Antes de venirme las he cogido yo y las he puesto, la he metido dentro de un*

*bombo que hay así de pie, porque si no se lo comen de noche los ratones, las ratas.*

*S: - Sí, sí.*

*AM: - Muchas ratas hay en ese río.*

#### Criterios de renovación del material de reproducción

Otras cuestiones importantes relativas al manejo de los recursos genéticos por los campesinos son los criterios relativos a la renovación del material de reproducción varietal. Estos criterios son de diversa índole, así para un agricultor es esencial conocer el tiempo que sus semillas pueden seguir siendo viables para proceder a la renovación antes de perder totalmente la variedad. Asimismo y esta es una de las claves importantes para prevenir la erosión genética, los campesinos manejan criterios sobre cuando es conveniente usar las propias semillas o cuando estas deben ser compradas.

En la agricultura tradicional el papel de la mujer en cuanto a la selección y el manejo de las semillas está ampliamente documentado, aunque en Andalucía son pocos los casos en los que esta función ha sido explícitamente reconocida en las entrevistas a agricultores, como cuenta Gregorio Díaz, que hace Mari, su mujer.

*Lo que pasa es que de las simientes se encarga todo Mari.*

*P: ¿es ella la que se dedica a la semilla?*

*G: sí, ella es la que lleva todo el tema de simiente. Esa era una de las cosas que las mujeres...bueno eso yo en mi casa lo veía. Mi padre clasificaba el ganado y mi madre clasificaba la simiente.*

Duración de las semillas. En general los hortelanos son conscientes de la poca capacidad temporal de los métodos de conservación de semillas que utilizan. En la mayoría de los casos estudiados, la regeneración de las semillas se ha procurado hacer anualmente.

*P: ¿ y tú las vas renovando todos los años?*

*M: yo lo que hago es que las del año pasado, cultivo las del siguiente. ...*

El problema se complica en la medida en que los hortelanos aumenten la complejidad varietal de sus cultivos. Donde manejan un gran número de especies y variedades, se han visto en la obligación de calcular los ciclos reproductivos óptimos que les permitan no tener la obligación de renovar anualmente las semillas de todas las variedades. Los ciclos reproductivos varían de una especie a otra. Este cálculo del ciclo reproductivo sirve también para posibilitar la renovación de las semillas evitando la polinización cruzada al reproducir cada año variedades diferentes. En ajo, por ejemplo los ciclos no pasan más allá de dos cosechas. Así lo cuenta Victorio de Montilla.

*Lo podías medio medio al segundo año, pero al tercero ya no te valían, lo tenías que renovar porque era un ajo que no salía ya con la calidad...se abren las cabezas, de fuerza.*

También hay agricultores que hacen un control del grado de germinación para no arries-

garse a la pérdida total de semillas como nos cuenta Gregorio Díaz.

*P: ¿cada cuanto tiempo vas renovando tú las semillas que tienes?*

*G: todos los años. Nosotros no guardamos simiente de un año para otro, es decir, yo tengo simiente mía de cebolla, por ejemplo. Yo lo que hago es que no la hecho toda del tirón. Yo primeramente me echo una almáciga y me resguardo. Si veo que me fallan, pues entonces echo la otra, y si me falla es que me ha fallado todo, porque puede ser que tú eches una simiente en un sitio, la eches en un mal día, las eches en cualquier circunstancias anómalas que no le venga bien, y puede ser que no te nazcan. Entonces yo se que cuando echo las almácigas, o echo dos o echo tres testigos y siempre me quedo con simiente...*

Aunque el método tradicional para mantener el material activo sin que desborde el trabajo habitual de los agricultores ha sido el intercambio de semillas con otros, como cuenta José Aguilera de Priego de Córdoba.

*P: Y después esas semillas las tienes guardadas...en un sitio que sea fresquito, no?*

*J: Yo la mayoría de las semillas las tengo allí en mi casa en la cochera que está bajo tierra y lo que tengo que tener cuidado es que no se vayan a caducar, que tú sabes que las semillas tienen un tiempo de caducar*

*P: ¿y cómo las renuevas? ¿cada año...?*

*J: Yo tengo ahí apuntado en la libreta a los que les doy semillas y se la doy con esas condiciones, que les doy semillas y ellos después me devuelven pa no perderla.*

La decisión de comprar semillas. En general para los hortelanos la compra de semillas supone la aceptación de un cierto fracaso en su habilidad seleccionadora y reproductora de las variedades. Es por esto que la mayoría de criterios sobre cuando es conveniente comprar semillas tienen una motivación negativa (pérdida de semilla viables, etc.) antes que la confianza en que la semilla comprada vaya a suponer una mejora del sistema de cultivo.

*Este año tengo que ir seleccionando pipas.*

*S: - ¿Pipas, no?*

*AS: - Sí, de lo que saque este año, porque sino compras las pipas y eso no sirve para nada.*

*M: - Sí, eso está claro. O se conservan las de aquí o las que se traen de fuera...*

*AS: - O no hay melón.*

*M: - Las que se traen de fuera siempre traen muchos problemas.*

Una de las razones para no comprar semillas es la falta de confianza en la calidad de éstas como comenta Teresa Flores.

*P: ¿y me habéis dicho que de las hortalizas nuevas también sacáis la semilla y que cada dos años compráis otro sobre?*

*T: sí, porque las semillas estas que compras cada vez te van saliendo más malas, no*

*era como con los pimientos nuestros o con los tomates mas duros y buenos que los dejabas y de ahí sacabas las simiente y ya iban siempre siendo buenos, pero estos...*

*J: las variedades antiguas las ponías y duraban 10 años a lo mejor la misma alcachofa, y estas como no las cambias a los dos años ya no echan...*

En otros casos las variedades no se adaptan a las necesidades de los agricultores, como cuenta Alfredo de Galaroza.

*M: ¿y también guardas tus lechugas verdad Alfredo?*

*A: tengo unas clases estupendas, también antiguas y es que como lo antiguo nuestro no hay nada. Todo eso que se compra de sobre te lo pintan muy bonito pero no sirve para nada. La cebollas y todo..*

También la falta de adaptación de las plantas de viveros, en muchas ocasiones a partir de variedades híbridas, al tipo de agricultura local les ha proporcionado experiencias negativas, como comenta Antonio García.

*Que antes se intercambiaba y eran cosas autóctonas, pero ahora el intercambio viene de gente que es más enterailla y la ha traído de otro lado ¿y de donde la ha traído? Del vivero y al final se ha dado una mezcla...porque lo que la gente ha traído han sido variedades comerciales híbridas totalmente*

Un caso particular es el del trigo duro, donde los agricultores no tienen opción de guardar sus propias semillas al estar condicionado el cobro de subvenciones a la compra de simientes, como comenta Gregorio Fernández.

*P: ¿y las variedades autóctonas también las compráis en la cooperativa?*

*G: las autóctonas? esas las dejamos nosotros. Cuando cosechamos decimos, bueno, estas para semilla. Las que compramos en la cooperativa son las de trigo duro que tienen que venir certificadas..*

Otro fenómeno nuevo que también puede crear un cierto grado de erosión genética es la exigencia de comprar semillas ecológicas derivada de la aplicación de las nuevas normativas, como comenta Antonio García.

*P: y vosotros vais a tirar de variedades locales?*

*A: a nosotros sí nos gustaría producir variedad local, pero a ver como funciona. No se cómo va a funcionar si vamos a poner el invernadero. Pero claro, todo depende de...y ahora también, es como todo, la administración viene machacando a la gente, porque una cosa es que tú exijas que la producción de semillas y de plantones sea ecológica, que eso lo respeto y lo entiendo, pero otra cosa es que me obliguen a comprar una cosa que no es mía, no? En definitiva es eso, que te vayas al vivero tal o al semillero cual y compre usted lo que le den allí, y yo sin poder producir lo mío ¡Por Dios!*

### IV.3. Conclusiones

Los conocimientos que usan los campesinos para producir sus propias semillas y mejorar las variedades son complejos. Estos conocimientos implican una gran habilidad en el reconocimiento de las variedades, la valoración de sus aptitudes y su adecuación tanto a las condiciones de cultivo como a los gustos y necesidades del mercado local.

La edad media de los agricultores que utilizan y conservan in situ recursos genéticos agrícolas es muy avanzada sin que exista en la mayoría de los casos garantías de relevo generacional en su actividad. Esto hace que el riesgo de pérdida del conocimiento y las variedades que manejan sea muy alto. Existe un conocimiento diferencial entre los agricultores y sus mujeres referido a la utilización de recursos genéticos locales. Ha existido en algunas zonas una tradición relativa a encomendar a las mujeres el trabajo de selección de variedades y limpieza de semillas.

Este conocimiento es difícil de recuperar, apenas se encuentra en textos escritos porque siempre se han transmitido de boca en boca entre agricultores y porque ha tenido escaso interés para la ciencia. Para recuperarlo es necesario recurrir a los agricultores que lo practicaban, todos ellos de avanzada edad y que viven en zonas mal comunicadas, donde la agricultura intensiva ha encontrado más dificultad para penetrar.

La presencia de agricultores que manejan variedades locales de cultivo se reparte de manera más o menos homogénea por las diferentes provincias andaluzas, sobre todo en zona de sierra y vega. La costa está bastante deteriorada en este sentido. Se han localizado grupos organizados localmente, en Almería, Jaén, Córdoba, Huelva y Granada que están desarrollando trabajos de uso y conservación de variedades locales, aunque la coordinación entre ellos es limitada.

La mayor parte del conocimiento, y posiblemente el más valiosos que atesoran, es siempre el que se refiere a las multitud de variedades que conocían y cultivaban, a sus orígenes, características, valores y usos. Llegar a conocer esta diversidad a través del conocimiento de los agricultores locales facilita la recuperación mediante su puesta en cultivo. En numerosas ocasiones estos agricultores no puedan proporcionarnos semillas porque ya no se dedican a la agricultura pero pueden contribuir también a dar referencias de otros agricultores que las conserven, o en último extremo que se puedan recuperar de las colecciones que se conservan en los bancos de semillas.

La racionalidad campesina en la mejora de variedades consiste básicamente en actuar sobre la variabilidad que ofrecen las plantas cultivadas para fijar aquellas características que tienen una mayor capacidad de interacción positiva con el entorno. La variedad pasa así a convertirse en un elemento central del sistema agrícola tradicional y la mejora de las variedades a ocupar un papel destacado en el manejo campesino del sistema.

La consecución de este modelo con alta capacidad de interacción, como ocurre con la



mejora campesina, se basa en un proceso de experimentación continua. Esta experimentación tiene como objeto la búsqueda de una serie de variedades ideales que los campesinos identifican mentalmente. Estos ideales varietales se denominan técnicamente como ideotipos y en cada región existe un número determinado de ideotipos para cada especie. La construcción mental de ideotipos responde a múltiples factores, fundamentalmente a especificidades técnicas y culturales locales. El número de ideotipos aumenta en la medida en que el agroecosistema permite una mayor cantidad de nichos varietales y también en la medida en que las demandas de productos agrícolas de la población local son más complejas (alimentación, sustancias religiosas o rituales, vestido, construcción, etc.).

No es posible un sistema de mejora campesina sin experimentación e intercambio de variedades. El intercambio es el proceso por el cual los campesinos consiguen la variabilidad necesaria para poder realizar la selección. Todas las sociedades campesinas han tenido mecanismos de intercambio para propiciar el trueque continuo de material vegetal.

### IV.4. Propuestas

Ante esta realidad se realiza la siguiente propuestas de actuaciones para facilitar la utilización y conservación de los recursos genéticos andaluces por los productores ecológicos:

- Mejorar los sistemas de acceso a la información de los centros que trabajan en la conservación ex situ, facilitando su consulta por parte de agricultores y grupos locales, y fomentar la participación de éstos en la gestión de los centros públicos que conservan recursos genéticos.
- Realizar una prospección en las comarcas de mayor interés para concretar el número de variedades que en la actualidad se utilizan y conservan los agricultores, con la participación de los grupos que trabajan localmente.
- Realizar un estudio del conocimiento específico de las mujeres rurales en la conservación, utilización y selección de semillas y variedades locales de cultivo.
- Mantener el conocimiento campesino de los agricultores que aun conservan variedades locales, a través de la creación de una red de agricultores.
- Fomentar la coordinación y la formación de los grupos que trabajan localmente, promoviendo la realización de encuentros, jornadas, etc.



## TRANSCRIPCIONES DE LAS ENTREVISTAS REALIZADAS A LOS AGRICULTORES

**ENTREVISTAS EN LA PROVINCIA DE JAEN**

MERCADILLO DE SILES.

PRIMI Y JOSEFINA

En Siles los jueves hacen mercadillo de frutas y verduras. Estuve con dos hortelanas de la zona que traen sus productos al pueblo para venderlos. Ellas venden por distintos pueblos y en su casa.

Variedades que cultivan:

- Tomate negro segureño
- Tomate rojo
- Tomate rosa
- Antiguamente tenían tomates de pera y de colgar
- Berenjenas negras
- Calabaza gorrina. Son de color verde y se recolectan así para comer tiernas. Si las quieres para semilla hay que dejarlas “curar” y toman una tonalidad amarilla
- Calabaza dorada. Ésta es una calabaza más tardía que se recolecta en septiembre.
- Habichuela moruna. Toma una tonalidad rojiza y son planas. Éstas se comen tiernas.
- Habichuela de 40 días. Son planas y largas. Ambas variedades de habichuelas son tardías. Se recolectan para septiembre.
- La que cultivan normalmente es una habichuela redonda que está por la zona desde que se instaló una conservera que la introduce. La conservera es Peñolite.
- Pimiento de enristrar. Es un pimiento del tipo de freír que se deja en la mata hasta que se ponga rojo. Después se coge aguja e hilo se hacen ristras que se cuelgan y duran todo el año. Después se usan también para la matanza.
- Pepino del terreno y pepino blanco.
- Las patatas que tienen en la zona son más bien recientes. Son patata blanca (las llaman también alemanas) y la patata roja.
- Peras San Juaneras y ciruelas claudias.
- Melón escrito y melón de invierno.
- Ellas tienen todas sus semillas y no compran ninguna. Cuando las extraen, las secan al sol y después las guardan.

SALIDA CON JUANJO (TÉCNICO DEL AYTO. DE SILES) Y FÉLIX (HORTELANO DE LA ZONA)  
El proyecto del Ayto. de Siles es crear una red de agricultores que cultivan en ecológico y vender la producción a la conservera de la zona “Conservas Peñolite”. En la zona aún hay bastantes variedades locales y los agricultores aún no han introducido muchas variedades comerciales. Era una zona de bastante huerta hace un tiempo, pero de unos años hacia aquí la gente ha dejado de cultivar la huerta para poner olivar. La mayor parte de los hortelanos comenta que entre los olivos y que los jóvenes se marchan, toda esta variedad se está perdiendo.

F: yo he estado labrando con mulos, con vacas, con burros. Que dicen que el que labra con burros va a la gloria.

**P: ¿a qué te dedicas tú Félix?**

F: Ahora yo estoy en la Cámara Agraria. Llevo 33 años de servicio. Guardando vacas, guardando ovejas, gorrinos...de tó. He trabajado hasta de fajín en un hotel.

**P: y además llevas con tu huerta toda la vida?**

F: toda la vida.

**P: Félix ¿tú crees que hay muchas cosas que se han perdido?**

F: sí que hay variedades que han desaparecido.

**P: y yo he escuchado que por aquí por la zona algo muy típico son las habichuelas.**

F: sí, las habichuelas de aquí son famosas. Además las habichuelas de la vega, que es donde vamos a ir ahora, sea por el agua, sea por lo que sea, cualquier habichuela de aquí tienes que echarlas a remojo para que se cuezan, y aquellas de allí las coges de la huerta directamente, las lavas y se deshacen como no tenga cuidado el ama de casa. No tiene tanta piel, aunque sea de la misma variedad no tienen tanta piel.

**P: ¿cuales hay? La moruna...**

F: hay la moruna, hay otra por aquí que les llamaban de cuerno carnero, que esas tengo yo también. Me quedaba una poquilla, porque se me echaron a perder, porque se picaron y las sembré y no las he tocado para dejarlas para simiente. Es una habichuela así grande...esa es buenísima. Lo mismo sirve para potaje que para comerla tierna, porque no tiene brizna.

Ya en su huerta....

**P: ¿esta patata?**

F: Esta patata es la dessiré. Esa es la variedad.

**P: ¿y estos son los pepinos del país?**

F: estos son los del país, criado aquí

**P: ¿y estos los conoce usted de toda la vida?**

F: Sí, sí, de toda la vida. Es un pepino largo. Ahora veras la simiente.

**P: y cómo es de sabor. Porque en otros sitios hay algunos pepinos que salen un poco amargos**

F: el amargo del pepino, no es por eso, es por cogerlo con sol. Hay que cogerlos al atardecer o por la mañana temprano.

F: Eso es un albaricoquero, eso echas mas que hojas, y buenísimos, también de aquí del país. Ese es de hueso. De los que se entierran.

**P: ¿y la cebolla? Es la valenciana?**

F: es para conserva.

**P: ¿y para sacar la semilla, cómo lo eliges?**

F: El que se te pase. Mira, estos esta tarde ya hay que cogerlos. Aquí hay tres que se podían dejar para semilla.

J: Se dejan los primeros.

**P: y las semillas ¿cómo las sacas?**

J. para que la semilla salga bien y se conserve bien, lo suyo es, coger, rajar el pepino y dejarlo abierto al sol y entonces se seca y en esa fermentación que hace la pulpa, es cuando desinfecta la semilla.

F. ese es también melocotón auténtico de aquí, ese tiene un sabor...

J: ¿es albertero, no?

F. no, no es albertero, son de conserva los dos. Eso echa un olor riquísimo y es de hueso también que no está injertao ni ná.

**P: ¿y es muy tardío, verdad?**

F: pa la feria (que es en septiembre)

**P: ¿y qué melones son aquí los típicos?**

F: el escrito...

Vamos andando por la huerta. Me cuesta un poco que se detengan a hablar de los productos.

**P: ¿y la patata de antes que ocurre, que se ha perdido?**

F: se ha perdido.

**P: ¿y por qué? ¿era menos productiva?**

F: yo, cuando tenía agua allí (en una parcela en el río) la sembraba un año aquí, y luego, las de aquí me las llevaba y las sembraba allí y nada más que las cambiaba de tierra y de agua era lo suficiente.

**P: ¿y por qué dejó de sembrar esa patata?**

F: pues porque allí no hay agua.

**P: y a la de antes también le dicen la del terreno?**

F: aquella era una patata más palnchá. Era una patata larga, con las coyunturas muy hondas, era la patata auténtica de aquí. Le llamábamos de la balana, pero eso se perdió ya aquí. Se perdió porque la gente empezó ellos mismos a degenerarla, porque si la gente la hubiera seguido conservando...

J: mira, esta calabaza es de pierna pobre.

F: ¿no ves que parece una pierna?

**P: he visto yo en el mercado también unas que llaman gorrinas**

F: sí, gorrineras

F: y mira ese ciruelo (fruto de color rojo), ese también es auténtico de aquí. Es como la claudia porque se le abre el hueso y está riquísima.

ENTREVISTA CON PACO Y HELIA EN TORRES DE ALBANCHEZ (EN LOS MARIDOS). JAÉN

Sobre todo se dedican al olivar y tienen la huerta de autoconsumo.

Vamos dando un paseo por la huerta (rodeada de olivos) y lo primero que nos encontramos son los pimientos.

**P: El pimiento este ¿es el de toda la vida?**

PC: sí, este es el de toda la vida.

**P: este es el que le dicen de enristrar?**

PC: sí, sí ese es.

**P: ese tomate ¿Cuál es?**

PC: es el tomate rojo de toda la vida.

**P: y cómo es ese tomate?**

PC: es un tomate rojo, grande, casi de kilo y macizo con mucha carne. Hay otros tomates, como el de pera mismo, que está hueco por dentro.

Se corta la grabadora, y cuando se retoma la conversación estamos hablando de que antiguamente no había tantas plagas y no había que tratar tanto a las plantas (sí hacen tratamientos). Que no se explican qué es lo que está pasando. Todo viene al hilo de que las tomateras están un poco secas (algunos creen que puede ser una virosis).

**P: ¿y recordáis variedades antiguas que ya no se siembren?**

H: sí sí, antes se sembraban garbanzos, se sembrabas guijas...

PC: sí antes se ponía algo de cantidad (de garbanzos), se trillaban, pero eso ya se dejó.

H: Traíamos haleras, se trillaban, se aventaban.

PC: se sacaban cantidad, podríamos decir, se extendían y con una yunta, un trillo, se trillaba...pero de eso ya ná. Ahora ya comprado.

**P: ¿y ustedes sacan su semilla?**

PC: sí, de lo poco que sembramos sí las sacamos de un año para otro. Eso igual que el trigo, se dejaba el trigo mejor y si veías que se cansaba, la comprabas en otro sitio que tuvieran para renovar la simiente. Pero lo normal era del nuestro, que el que veíamos que más rendía, pues este es más gordo y ha granado mejor, porque unos se granaban mejor que otros, porque tenían mejor tierra...

**P: y con los tomates, por ejemplo ¿es igual? ¿el que veis más hermoso es el que dejáis para semilla?**

PC - H: eso igual, se van apartando...

PC: eso son las patatas y eso los pepinillos que hemos puesto hace poco.

**P: ¿son los que le llaman del país?**

PC: sí sí. Esto son los que hemos tenido de toda la vida.

H: Estas son las calabazas que le pasa alguna cosa rara.

PC: esto, tengo duda porque nunca me ha pasado esto. No sé si será la basura. Trajimos basura y creo que la basura es muy fuerte o algún efecto que tenga de algún bichillo. Cuando puse las casillas, porque esto se pone en casillas. Se abre el pozucho, se le pone un poco de basura y la semilla debajo, y no nacieron bien y tengo duda que haya sido la basura.

**P: ¿y qué tipo son?**

H: son calabacines.

PC: Estas son dos casillas de calaza que las usamos ahora tiernas, pa freirlas.

**P: ¿son las que llaman las gorrineras?**

PC: las gorrineras. Estas son calabazas, podría decirse...muy gitanas, estas se crían en cualquier lado.

**P: estas son otras, no?**

H: esas son asaeras.

PC: estas son otras, y aquí la basura no ha ido bien y aquí ha pasao algo de eso. Estas se puede decir que son para curar...porque aquellas (las gorrineras) se comen tiernas, y estas hay que dejarlas que se curen del todo. Ésta se pone dorada por dentro y al que le guste, porque a nosotros nos gusta y ésta cuando vas al campo, en la aceituna o en casa, pero sobre todo, cuando vas al campo y echas la merienda, te llevas tu trozo de calabaza, porque aquí estamos acostumbrados y nos gusta y otro puede decir, mira lo que se comen, calabaza!

PC: aquí he puesto también dos casillas de calabaza, que tendrán 20 días, porque como aquellas se me echaron a perder... y a estas les he puesto menos basura. Si fracasan va a ser por el calor, porque estas calabazas siempre se ponen más tempranas y cuando llega a ahora ya se van terminando y se va curando el fruto. Pero estas nuevas por estas fechas no sé cómo se van a dar.

***P: y las judías?***

PC: aquellas que ves allí con cañas.

***P: ¿qué variedad son? ¿La moruna que es tan típica de esta zona?***

PC: aquella que tienes allí abajo, la de las cañas.

***P: es la moruna?***

PC: lo que pasa es que llevábamos dos años que ni sembrábamos ya y esas son de otra clase.

H: esa es la judía blanca.

PC: pero como tú bien has dicho, la que más nos gusta aquí es la moruna y la que más nos ha rendido, pero la moruna, como ya levamos varios años...y es que sale muy caro para sembrar, por la gasolina...y como ya habíamos perdido la simiente...y esa que tenemos sembrada es más bien para berza, para berza quiero decir, para comerla tierna. La moruna podía servir para las dos cosas, tierna y también para los cocidos.

***P: ¿y la que tienen puesta?***

PC: esa la tenemos...esa tiene el grano, no cómo la moruna, lo tiene más negro y la hemos puesto pa la cosa de comérselas tiernas.

H: mis hijos vienen y se las llevan que les gusta.

PC: después las que sobran se congelan para cuando ya no hay. Porque no hay todo el año, esto es hasta octubre.

PC: Está cogiendo unas cuantas papas...estas se compran las simientes todos los años, aunque tengamos nosotros papas, ya nos convencimos de que era mejor comprarlas.

***P: y en general, cuando compran las semillas ¿Dónde las compran?***

PC: las traen de por ahí, que si de Burgos, que si esto...ellos sabrán de donde la traen.

***P: ¿y suyo suyo qué es lo que tiene?***

PC: Todo menos las patatas. Que las patatas las puedes poner también pero no si las siembras dos años seguidos, las patatas no, no...y entonces dijimos, mira, vamos a comprarlas y ya está.

***P: a mí también me habían hablado de unas habichuelas que las llaman de los cuarenta días***

PC: esas son las que tenemos ahí, 3 ó 4 matas, que creíamos que no teníamos y eran muy viejas y al final las hemos puesto y han salido. Esas las hemos sembrado nosotros mucho, sí. Pero ahora solo unas cuantas matas que las he puesto para reponer algunas que se habían perdido.

Paco cogió unas cuantas papas y nos marchamos. El hombre llevaba algo de prisa porque tenía mucha faena, decía.

FINCA DE ALEJANDRO. ONSARES. SIERRA DEL SEGURA. JAEN

***P: ¿Cuánto terreno tiene usted aquí Alejandro?***

A: Pues no sé exactamente las Has. Que tiene que haber aquí. Podrá haber alrededor de unas 18 ó 20.

Vamos paseando y se ven una gran cantidad de frutales.

***P: ¿se conservan aquí muchas manzanas y muchas peras de las antiguas, verdad?***

A: de lo antiguo, aquí se conserva todo.

***P: ¿usted lleva dedicándose a la huerta toda la vida?***

A: yo toda la vida, lo único que yo he salido por ahí a trabajar, que he salido a segar, he salido a pelar...

***P: porque esto lo tiene usted como hobby y después trabaja en otras cosas***

A: exactamente. La mayoría de todo esto lo he comprado yo. Esto ha sido de unos tíos míos que han vivido aquí en un cortijo, pero al morir ellos ya el cortijo se ha abandonado y se ha caído todo y ya todo perdido.

***P: y después salía usted a trabajar fuera?***

A: Sí, yo he estado por ahí en la siega, pelando pinos, yo he estado por todos sitios. He estado por ahí por la sierra de Jaen...por todos lados.

***P: ¿Usted cree Alejandro que se ha perdido mucha simiente antigua?***

A: no, aquí seguimos con lo antiguo. Antes se usaban mulos, vacas, para arreglar la tierra ya ahora todo eso se ha perdido. Ahora eso lo hacemos con los tractores, pero la simiente es toda de aquí.

Vamos andando por la huerta y nos encontramos con maíz.

***P: ¿este panizo es forrajero?***

A: sí si ese es forrajero.

***P: y además de este panizo ¿tienen otro.....porque ustedes a las palomitas les dicen rosas, verdad?***

A: exactamente...

***P: y a usted ¿esas semillas quien se las pasó?***

A: esas semillas las he tenido yo de siempre.

***P: de sus padres?***

A: sí, sí, de mis padres. Igual que las tierras, de los padres, de los tíos...

***P: y de las variedades...me ha llamado la atención que aquí tenéis muchos tipos de judías***

A: sí, aquí hay muchos tipos de judías...estas son blancas.

***P: ¿qué son para comer tiernas?***

A: no, esas son para cuando granan. Éstas son también habichuelas, pero estas son para cogerlas ahora en tiernas. Éstas se llaman morunas.

***P: ¿también me han mencionado otras que se llaman de los cuarenta días?***

A: esas vamos a verlas ahora ahí arriba en un surco que tenemos.

***P: ¿y los tomates Alejandro, que tienen ustedes por aquí unos tomates estupendos?***

A: tenemos el negro, el morado.

***P: ¿y cómo se consumen? ¿son mejores para comerlos en crudo?***

A: esos valen para todo. Pa comerlo crudo.

***P: ¿y para conservas?***

A: para conservas también son buenísimos.

***P: y el tomate morado ¿cómo es de aspecto?***

A: igual, de aspecto es igual. Mira esas son para cogerlas ahora para comerlas tiernas (se refiere a las judías).

***P: y volviendo al tomate ¿cual es el que le gusta a usted más?***

A: bueno...son buenos los dos. Lo que hay es una clase que son casquetudos y hay otros que no son casquetudos.

***P: y qué quiere decir casquetudos, qué tienen más o menos carne?***

A: más carne, más carne.

Seguimos andando...

***P: ¿y a esas manzanas cómo las llaman?***

A: esas....colorás.

***P: y de sabor cómo son ¿son dulces?***

A: son buenísimas.

***P: ¿intercambia usted la semillas para que cambien de tierra?***

A: exactamente. Las patatas y todo, lo suyo es cambiarla, un año en un lado y otro año en otro.



**P: ¿y este tomate de aquí? ¿cómo es?**

A: este es corriente, un tomate corriente, muy bueno. Y este panizo, éste es para cogerlo, no es para los animales.

**P: y cuando le saca el grano ¿para qué lo utiliza?**

A: pa las gallinas, pa los pollos, para todos los animales que le echas. Esto otros años había mucho aquí. Con esto había antes un hortal para la mitad de Villarodrigo. Mira como están los perales, doblados de peras de esas de invierno.

**P: maduran mas tarde?**

A: sí, esas son para guardarlas para luego para el invierno. Sí si si, las cuelgas o las pones en cajas bien puestas y esas aguantan uuuhhh.

**P: y con los melones, los tomates, antiguamente también se hacía eso, no?**

A: si, si, si, se hacen conservas. Mira que tomate.

**P: ¿y había alguno en especial para eso?**

A: sí, tomate había de muchas clases, de bola, también muy bueno...de muchas clases.

**P: mira, estos son de perita, no?**

A: sí, por eso te digo que tomate hay de muchas clases.

**P: ¿y estos son mejor para conserva?**

A: bueno, para conserva....

**P: o para consumirlo en invierno? Yo he escuchado que antiguamente en las cámaras se colgaban los tomates y duraban todo el invierno**

A: yo ya luego de últimas, los que quedan antes de que se hielen, los cuelgo y estoy tomando tomate todo el invierno...sí no se pudren. Y hay que tener cuidado de que no se mojen antes de colgarlos porque si no se pudren.

**P: ¿y da igual la clase de tomate que sea, todos sirven para colgarlos?**

A: sí si da igual.

**P: ¿y usted reserva una parte para semilla?¿cómo lo hace?**

A: el panizo mismo. La panocha que te guste, la guardas, la granas y ya se deja para otro año. Las patatas no, las patatas hay que comprarlas todos los años porque de un año para otro ya no valen.

**P: ¿y con el tomate?**

A: el tomate igual. Cuando llega su época que hay que coger, los coges los verdes y los cuelgas y ya tienes tomates para estar comiendo todo el año. Los que salen ahora primero, con esos hay que hacer conservas en botes, en botellas y se guardan y los pimientos pues igual, se cuelgan. Se cogen ya cuando están rojos y se enristran y se guardan.

**P: y para dejarlos para semillas ¿Cuáles son los buenos?**

A: Los tomates cuando se hacen las conservas, que se escurren, esa simiente...a lo mejor escoges 10 ó 20 tomates que te gustan, entonces se escurren y las pepitas se dejan...entonces se echan en una media o en un calcetín que se escurren y ya tienes simiente para el año que viene.

**P: y los melones? ¿qué también decían que se colgaban antiguamente?**

A: sí también....mira aquí tengo yo una mata de los cuarenta días. Yo que sé las habichuelas que hemos cogido en el cacho de surco ese. Y de allí para allá son de otra clase y son para comerlas ahora ya, y éstas ya se han pasado. Éstas las que tienen ya están curadas, pues de ahí al arrancarlas se cogen las tabillas y ya tienes simiente para el año que viene.

**P: Cuando decís que hay que curarlas ¿es que hay que dejarla en la mata a que grane bien, no?**

A: exactamente.

**P: ¿y donde guardan la simiente?**

A: se guardan en botellas o en tarros. Mira este panizo, este tiene unas panochas hermosísimas, uuuhhhh.

**P: ¿y este tiene algún nombre?**

A: no, no, esos son corrientes, pero este panizo me lo dio un hombre del otro lado del barranco y llevo ya más de 20 años con la simiente. Es un panizo fino fino. Este, en cuanto echa la panocha, se le quita el copón este de aquí para quitarle la fuerza y ya la fuerza se la lleva la panocha. Mira, tengo ahí unas matas de sandía y eso...yo que sé...yo que sé donde va a llegar esto. Y están buenísimas. Allí adelante tengo tres matas compradas, pero estas son de aquí sembradas de las nuestras.

**P: ¿qué son de las negras?**

A: sí son de esas...corrientes, pero que salen buenísimas. Yo todos los años siembro 8 ó 10 casillas y tengo para

**P: ¿son como rayadas, verdad?**

A: yo míralo, tengo ahí mi chozo para cuando vienen los guarrinos tengo que dormir ahí porque me lo hacen polvo...ya están viniendo, ya.

**P: ¿y de cereal, Alejandro? ¿recuerda alguna variedad de antes? Porque por la zona había muchos molinos de agua para el trigo, verdad?**

A: allí abajo donde hemos estado había dos molinos, para moler, pero ya no se siembran trigos. Lo que sembramos son unas tres cosas, de avena...cosas para los animales.

**P: ¿y esa avena?**

A: pues avena de antiguamente, que la traemos de siempre. Que la traemos y la sembramos...y toda esa noguera...pues no echa nueces, madre mía.

Volvemos a pasar por el maíz y como sé que tiene dos variedades vuelvo a preguntarle para ver si me diferencia la variedad.

**P: ¿y estos maíces son todos de la misma clase?**

A: estos son todos de la misma clase.

**P: ¿y los que hemos visto allí son de otra, no?**

A: los que hemos visto abajo en lo de mi chiquilla, eso ya es de otra.

**P: ¿y se les llaman por distinto nombre?**

A: Al panizo, no. Lo que pasa es que este es de una clase y aquel es de otra.

**P: ¿y de calabaza ¿también hay de varios tipos?**

A: sí, de calabaza hay de muchos tipos también. Las que tengo yo allí, son gorrineras y estas de aquí, estas son asaeras.

**P: ¿y las gorrineras, tengo entendido que se consumen en tierno....no sé pero se corta.**

**P: ¿y las nueces?**

A: uhh! Éstas nueces son de las buenas buenas. Esta nuez es natural, no es California ni nada de eso.

**P: ¿y les echan productos a las cosas?**

A: estas nueces teníamos que curarlas porque nacen muchas dañadas, pero para curar un árbol de esos ¿cómo te subes para curar un árbol de esos?

**P: ¿y cómo va lo de las nueces?**

A: la nuez, luego, cuando llega septiembre, pues como llueve, se abren y entonces se caen y entonces se recogen. Otras veces han sido bareás. Yo he bareado muchas, pero ahora ya

no...ahora esperamos que se caigan y del suelo las recogemos. Cada día se sube...A lo mejor hay una noche que corre el viento muy fuerte y vienes a la otra mañana y las recoges y cuando ya tenemos toda la producción cogida, entonces ya se venden.

**P: y yo he escuchado que la nuez no se puede mojar porque se pone negra, que suelta un tinte y se pone negra. ¿es eso así?**

A: no, esta se deja, lo único que a lo mejor, si llueve, pues sí que hay que extenderla pa que “se juben, pa que no se tomen”.

**P: y lo que estábamos hablando antes de las calabazas.**

A: las gorrineras, son gorrineras... tienen una cáscara más fuerte, más dura y las asaeras, hay algunas que están muy buenas que se pueden asar, y se pueden comer y están buenas de comer a cualquier hora.

**P: ¿y las gorrineras cómo son, de color verde...cómo son?**

A: las gorrineras...pues sabes tú que aquí hay algunas que pesan ya una arroba. Mira, mira cómo están los perales. Ha venido un año de fruta cómo no lo he visto yo en mi vida.

**P: mira las calabazas ¿estas son las gorrineras?**

A: no estas son las asaeras.

**P: y cuando se maduran ¿cómo se ponen?**

A: estas se ponen doradas.

**P: y esos melones ¿son amarillos?**

A: sí, los melones son esos amarillos.

**P: y esos melones cuando los abres ¿tienen la carne blanca o rosadita?**

A: rosadita, y son muy dulces.

Volvemos a las calabazas.

A: mira, estas son las gorrineras.

P: y estas ¿son mejores para asar?

A: no, pa los gorrinos, y son peor que aquellas, porque no están tan dulces, ni tan buenas como aquellas. Estas se comen tiernas y cuando ya se ponen duras (se curan y toman un color más dorado) se les echa a los guarrinos.

Llegamos a un chozo y saca dos botes con semillas.

A: estas son de tomates.

**P: ¿de qué clase es el tomate este?**

A: del mejor que hemos tenido.

**P: ¿el moradito?**

A: exactamente.

**P: ¿y el negro sureño?**

A: va revuelto, de aquí salen de todas clases. Mira y estas son de sandía rayá. Las tengo ahí, porque si se me pierde alguna casilla, pues la repongo.

**P: y en invierno ¿se cultiva algo?**

A: de invierno, no...de invierno se siembran los cereales y ya está.

ENTREVISTA A MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ – SANTIAGO DE LA ESPADA – JAEN.

Hablamos un poco de en qué consiste el trabajo.

M: ten en cuenta de que esta sierra ha estado siempre muy aislada. Según he leído, hasta principios del siglo XX no empezaron a entrar aquí carros. Yo creo que debido al aislamiento es por lo que se conservan cosas raras, e incluso el tomate. Hay un tomate que es muy negro que por

su aspecto mucha gente no lo quiere y sin embargo los de aquí son los únicos que queremos, porque tiene un sabor excepcional para quien sepa apreciarlo. Yo conozco gente que guarda su tomate, deja que madure bien, lo parte, le sacas las pepitas, las guarda y al año siguiente hace su plantula y la transplanta al huerto. El otro día me decía uno que su padre llevaba haciéndolo toda la vida. Es decir que esa simiente está totalmente aclimatada a este sitio, a la tierra, al agua, etc y sale un producto exquisito y además aquí hay mucho ganado y los productos químicos se utilizan pero no tan masivamente como en otros sitios, entonces todo esto influye mucho en esas características organolépticas que suelen tener los alimentos. Ajos por ejemplo, me he encontrado yo...de gente que la cultiva y la tiene desde que se conocen “esa la tengo yo, y mi padre también la tenía” o sea, que de simiente de ajo...y tú sabes que la semilla de ajo tiende a degenerar bastante, sin embargo como se cambia mucho de tierra, se hace mucha rotación de cultivo, la tierra no está infectada y no está tan mal como en otros sitios. También porque aquí la agricultura es de autoconsumo y no hay necesidad de tener grandes extensiones y además no tienes necesidad de un solo cultivo. Si tienes tres bancales, pues un año pones hortalizas, otro leguminosas y al año siguiente pones cereal, entonces no es necesaria la aportación de muchos insumos, sino que con eso y un poco de estiércol y abono en verde, porque la gente entierra las cañas y eso. Entonces yo me he encontrado muchas cosas de este tipo. Aquí se siembra tanto en la zona alta de Santiago como en la zona baja. He solicitado un experimento para estudiar la habichuela para ver si es mejor sembrarla arriba o abajo, si es mejor conseguir la simiente arriba para sembrarla abajo. Luego el tipo de tierra, porque no es lo mismo la tierra más limosa que más fuerte. La planta sufre mucho en tierra más gredosa, no sé si es porque se compacta mucho la raíz y sobre todo por el tema de retención de agua yo creo. El caso es que tiene muchos problemas de hongos. Cuando la planta rompe en la tierra deja un hueco muy grande y deja las raíces al aire y por ahí es por donde toman los hongos. Entonces yo uso cobre y le hago un tratamiento nada más romper en la raíz con la mochila, y le das un pequeño golpecito y además le aportas un poquito de abono e inmediatamente las tapas. Oye y me salen unas plantas...las personas que no lo hacen, cuando la planta llega a la mitad de su ciclo, la hoja se le arruga y cuando arrancas la raíz se le ven malformadas, e incluso a algunas no le queda ni raíz, solo se le ven unos hilillos. Está la planta sufriendo. Tienes también el problema, como aquí no somos agricultores sino ganaderos, si se te va un poco de cosecha de esta, pues no importa, entonces no se estudia a fondo. Porque el que siembra mucho, pues sí se preocupa de cuando tienes que regar, cuando tienes que escarar...entonces me he dado cuenta que aquí la gente hace riegos muy profundos y entonces se le cae la flor y es malo los riegos profundos, porque además de que te quedas sin nutrientes en el suelo, la planta no necesita riegos tan profundo. Que no les falte de regar pero que no sean tan profundos. Que pase al agua y enseguida cortar. No hacer paradas. La gente empieza a regar y a regar y luego te dicen “yo no sé que cuando más cuido las plantas, menos cosecha”. Entonces yo veo muy importante hacer un experimento con esta semilla para saber cultivarla.

**P: ¿pero con la judía en general o con estas dos variedades? (habichuela colorá y habichuela negra)**

M: hombre, yo te hablo de estas variedades. Aquí la fabe asturiana se ha visto que se da también muy bien, pueden tener un mercado interesante en ecológico. Pero por conservar estas variedades...estas variedades aquí se venden, aquí mismo en Santiago un montón. Los turistas, los paisanos que han comido esta habichuela desde niño, nunca se le olvida el potaje y tal, entonces se vende mucha cantidad y después te vas a Siles y otros pueblos de la comarca del Segura, e incluso a Villanueva del arzobispo, Villacarrillo...es que la conocen, la aprecian y la pagan. A mí, un tí

me quería comprar el año pasado hasta 2000kg de habichuela a 5 euros. Entonces claro, mi interés en esto radica en que tiene una salida comercial tal, e incluso en convencional. Y además es un circuito de comercialización cercano, corto, que no necesitas grandes cadenas de distribución...tiene el problema de que cuando se siembra masivamente, no sabemos cultivarla. No sabemos cuanto riego hay que darle, los hongos, otras enfermedades que no son solo hongos. Entonces todo esto me gustaría que durante dos o tres años se hiciera un cultivo con un seguimiento con un ingeniero porque los agricultores nos dedicamos a cultivar y a la vez investigar...no puedes hacerlo bien. Además he comprobado que son muy susceptibles de mezcla, de cruzamiento. El caso es que cuando sembré las fabes asturianas y leonesas las sembré junto con estas, porque yo no sabía nada. Me di cuenta de que las abejas estaban por allí y obtuve una cosa rarísima. Me salían las de aquí, pero gigantes. Las leonesas tienen una forma muy redondeada pero cuando terminan lo hacen achatadas y empezaron a salir estas (las locales) también achatada y como con una forma circular. Cai en la cuenta en que podían ser cruzamientos. Entonces he empezado a seleccionar las semillas para no perder el patrón original y además me estoy haciendo de un banco de semillas de estas dos variedades.

**P: y ¿de esta habichuela llevas mucho tiempo con la semilla?**

M: con esta misma semilla llevo tres años.

**P: ¿cómo la obtuviste?**

M: esta se la compré a otros agricultores de por aquí. Me interesaba mucho probarla, como sabía que se vendían a 6 euros el kilo, dije, bueno pues como estoy empezando en agricultura ecológica y estamos muy lejos de todo, no voy a ponerme ni con tomate, ni con pepino, ni con historias. Me voy a meter con leguminosas que aguantan mucho más tiempo y entonces empecé con este cultivo, y voy a continuar. Siembro garbanzo, y judía. También siembro tomates y todo eso, pero ya en cantidades menores.

**P: aparte de la habichuela colorá (de las que se han seleccionado dos variedades, la roja y la negra) hay alguna otra variedad?**

M: Se sigue conservando la moruna, lo que pasa es que de esto yo no te puedo hablar porque yo no lo he cultivado. Cada planta es un mundo y cada variedad también y sí que las conozco y las como, pero no se decirte ni cuanto tiempo llevan aquí...pero de momento he empezado con éstas que se comen en seco, para potaje y demás y las otras existen, pero yo no te podría hablar nada de ellas. Yo conozco la habichuela colorá y estas pequeñillas que te digo que las llaman femeninas o mininas. Las llaman de las dos formas y se cultivan con cañas de maíz para que les sirvan para entutorarse. Lo que pasa que tenemos el problema de los jabalíes que entran en la plantación y te lo dejan todo destrozado. Entonces de ésta tengo una muestra que este año cuando salga la cosecha quiero tener 3 ó 4 kilos para tener una reserva de semilla. De todas las cosechas que he plantado tengo un banco de semillas. Guardo entre un kilo, medio kilo, de cada cosecha, además de las que reservo para la cosecha del año siguiente. Son muestras.

**P: ¿cómo conservas esas semillas?**

M: las conservo en botes de cristal, en un lugar oscuro, seco y fresco, que no le de ni la luz, ni la humedad. Se conservan muy bien. Aquí la gente incluso la guardan en la cámara que es el piso alto de las viviendas y hay gente que las tiene de cualquier forma y a los 8 años las siembra y nacen perfectamente.

**P: ¿y tú las vas renovando todos los años?**

M: yo lo que hago es que las del año pasado, cultivo las del siguiente. Todas las diferentes judías que salían las he separado, precisamente por si eso fuera indicativo de cual es el pasado

genético de la judía. Lo he hecho tanto de la habichuela negra, como de la colorá. Me coinciden muchas veces. Salen con un color rosáceo, en las dos. Hay otras que salen blancas con pintas negras, otras solo negras, negras, solo negras. El año pasado sembré las negras y me salió blancas immaculadas y negras y luego otras intermedias, marrones con pintas blancas. El caso es que de una habichuela negra me salió la mitad negra y la otra mitad blanca. Y de las rosáceas las sembré y eran las más susceptibles a los hongos. La habichuela roja es de ciclo largo la negra de corto. Cuando a la roja le falta mucho para que maduren y tal, las negras empiezan a madurar y salen mucho antes. Cuando cuajan muchas flores, lo que hago es que les aplico un abono foliar para que puedan con tanta cosecha, la negra agradece mucho más el abono foliar que la roja. La roja por lo que sea necesita menos nutrientes. La negra enseguida le haces el tratamiento hace bum.

La judía tanto negra como colorá son en forma de riñoncito con un tamaño intermedio y las rojas tienen un color rojizo de fondo con manchas alargadas de un rojo más intenso. Las negras tienen igualmente manchas del mismo tipo, pero la piel es marrón y las manchas son negras. La forma es la misma.

***P: Aparte de la judía me comentas que cultivas también garbanzos ¿es de aquí también?***

M: el garbanzo yo sé que aquí en la zona hay del que siempre se ha sembrado que es de tipo castellano, pero yo el que he sembrado, porque no he encontrado simiente masiva, porque yo siembro bastantes hectáreas de garbanzo, compro pedrosillano, que a mí me gusta mucho, porque aunque es pequeñillo no tiene tanto pellejo, es muy suave. Otras veces he sembrado también el lechoso, pero este no me gusta tanto como el pedrosillano. La simiente de garbanzo sé que también hay que también hay desde hace mucho tiempo, pero no he investigado el tema de...

***P: y la de pedrosillano ¿donde la conseguiste?***

M: esta como no la hay ecológica, el comité nos la deja comprar en cualquier sitio. Yo se la compré a un mayorista. Lo que sí estoy haciendo es sembrar el garbanzo de mi garbanzo. Una parte me la guardo para sembrarla, para ver como funciona esa semilla durante años y lo hago en una parcela pequeña y luego cada año, como sé que la otra simiente me va bien, es la que siembro más al por mayor. No he visto que degenera la semilla aunque solo llevo un año repitiendo el cultivo. A lo mejor necesito más tiempo.

***P: Volviendo a la judía, las dos variedades son muy parecidas ¿las plantas también lo son?***

M: Las dos son rastreras. Tienen una pequeña variación, pero se observa muy sutilmente. No es que sea una mata totalmente distinta. Es de sutilezas. A la negra la veo más elegante, esbelta, la roja es más compacta. Tienen 20 días o un mes de diferencia respecto a la duración del ciclo. En cuanto a la altura la negra se hace un poco más alta, se hace más voluminosa. La negra es más productiva. Las vainas no se distinguen en cuanto aspecto, aunque en las vainas negras te encuentras hasta siete granos por vaina y en la roja sobre cuatro. La negra es mucho menos susceptible a los hongos, más fácil de cultivar, produce más. Me han dicho los abuelos de aquí que la más auténtica es la negra. Luego la colorá también lleva aquí muchos años, pero dicen que la negra es la que primero vino. La auténtica. Lo que pasa es que el consumidor prefiere la roja.

***P: La minina? ¿me la podrías describir?***

M: tiene las hojas mucho más pequeñas, normalmente siempre se cultiva asociada maíz (es de entutorar) y de tamaño podrá tener como mucho 3 mm y de ancho que tenga, porque es alargada, 2 mm o así. Es muy chiquitilla. Éstas están solamente localizada en Bites (o Vites), esa zona. No se cultivan en otros sitios. Yo de hecho la semilla la conseguí ahí. En Santiago no se cultiva. Entonces la llamo la banca de vites. La vaina es pequeña, muy fina y tiene unas 7 u 8 semillas

por vaina. La hoja es pequeñilla, es muy frondosa. Si la entutoras bien la planta desarrolla muchas vías.

***P: ¿y el panizo sobre el que trepan es una variedad antigua también?***

M: sí. Es curioso porque este panizo dicen “este es de mi abuelo, de mi bis abuelo y el que me lo dió, me dió la habichuela junto con el panizo”.

***P: ¿cómo es?***

M: tienen un grano muy rojizo y un tamaño tirando a pequeño. No son granos...es más bien pequeños. Es un maíz pequeño. Que se utiliza para comerlo asado.

***P: además de esto ¿conoces alguna otra variedad de hortaliza...?***

M: yo es que me centro en lo que conozco, lo que no conozco no me atrevo a hablar. No sé, aquí pepitas de calabaza conozco de toda la vida...de todo esto tendría yo que investigar porque no sé que alcance tendrían estas semillas, no lo sé. Yo creo que calabaza, pepino, tomate, son de muchas generaciones.

***P: ¿tu experiencia como agricultor?***

M: yo tengo una asesoría, lo que pasa es que mis abuelos siempre han cultivado hortales. He vivido siempre en Madrid y cuando acabé la carrera me instalé aquí y monté la asesoría a los pocos años. Y lo de ser horticultor es de hace unos cuatro años o así. Mis tíos, mis abuelos de toda la vida han cultivado. Lo que pasa es que cuando les pregunto a ellos meto la pata, porque como ellos siembran en pequeño, me dan consejos que no me valen, es muy limitada su experiencia.

***P: ¿qué extensión es la que cultivas?***

M: yo ahora mismo tengo 6 has de cultivos horticolas y me gustaría llegar a 12 para tener 3 ó 4 en hortalizas, 3 ó 4 en leguminosas y 3 ó 4 en cereal. Y hacer rotación entre ellas. Ahora lo que he hecho, como tengo mucho follón con la asesoría, es ponerlo todo de cereal, porque llevaba 3 años cultivando ajos y hortalizas. Entonces lo he sembrado todo de cereal para no insistir tanto en el mismo cultivo.

***P: ¿y las variedades de cereal son variedades tradicionales?***

M: el cereal, el cereal de aquí, tampoco lo sé. El caso es que uno de los cerealistas, el otro día le pregunté que por qué envasan en sacos todo el grano y me dijo que era la simiente del año que viene. Así no tengo ni idea si lleva mucho tiempo aquí la simiente de trigo. De trigo me suena menos, de cebada como aquí hay mucho ganado, antes destinaban casi todo el terreno al cultivo de la cebada. Bueno también, hace mucho tiempo también habría mucho trigo duro para el pan, pero no sé yo si ha quedado simiente de todo esto, porque hubo aquí un tiempo que cuando la gente emigró las tierras se abandonaron. Fue después cuando ingresamos en la UE y comenzaron las ayudas de la PAC, fue cuando mucha gente empezó a recuperar al calor de las ayudas los terrenos que ...estaba lleno de manzanos, porque hubo un tiempo que a la gente le dio por tener manzanos, la famosa reineta, que aquello quisieron hacer como una cooperativa, aquello no funcionó y entonces empezaron a arrancar todos los manzanos empezó la inmigración y se empezaron a ver tierras abandonadas dedicadas a pastoreo. Entonces creo yo que en ese interludio de tiempo empezaron a perderse un montón de semillas de cereal porque no tenía mucho objeto sembrar cereal. En hortaliza sí, porque había mucho autoconsumo, entonces se han conservado muchas variedades.

***P: en la zona sois muchos agricultores ecológicos.***

M: estamos como unos 10 pero solo 2 nos dedicamos a horticultura. Francis y yo. Queremos que se anime más gente para formar un grupo, porque nos iría mejor con la mercancía para poner en el mercado, pero tuvimos una mala experiencia con Heros que hacer mucha mermelada, potitos.

Después no nos compraron. Aquello fue un desastre. Pero que al año siguiente también tuvimos otro fracaso con ajo. Entonces sólo quedamos los que tenemos mucha ilusión. Guardé todo el ajo y al año siguiente lo puse todo de ajo para recuperar lo del año anterior. Este año no he puesto ajo por la rotación. La simiente la he regalado para conservarla.

**P: ¿y los otros agricultores a qué se dedican?**

M: Los otros 7 u 8 son de almendro.

**P: me he enterado que tenéis un proyecto de certificación social.**

M: la idea general es que la DG de AE está dispuesta a reconocer entidades de certificación que no sean las oficiales que ya existen. Se está hablando de que los agricultores que se unieran para autocertificarse, y tendríamos que tener como una especie de autoridad externa que nos auditara, para comprobar que los procedimientos que seguimos realmente son adecuados. ¿que objeto tiene esto? reducir burocracia y reducir costes de certificación, pero yo tengo mis dudas.

**P: ¿y tenéis contacto con la gente de Siles y con el proyecto de la conservera?**

M: tenemos contacto porque tenemos amistad, pero la verdad es que trabajamos independientes. Aquí los agricultores de almendro y nogal sí tienen más contacto entre ellos. Se pasan información unos a otros, cuando viene alguna plaga. No funcionan como grupo, pero a nivel informal están constantemente hablando. Sí que están bastante unidos.

**P: ¿y no estáis agrupados en cooperativa?**

M: pertenecemos a una cooperativa que se llama Frutos Secos del Mañan SCL. Es una cooperativa que está en Alicante, es la más grande de Europa en frutos secos, con muchos almacenes repartidos. En la Puebla de Don Fadrique, hay una y comercializa el ecológico por separado. El año pasado el precio de ecológico estuvo entre un 25 y un 30 % más caro. Aquí está la gente contentísima entre las subvenciones y el precio de la almendra. Luego, comentaba el otro día con una persona, acerca de la certificación social, que ellos los registros que tienen que llevar son tan mínimos que yo no sé si va a ser posible la certificación social porque lo mismo se complica más. En almendra no tiene mucho sentido llevar los registros porque plagas hay pocas y entonces si compran alguna vez productos fitosanitarios es algo excepcional y abonado, los años que no hay cosecha (porque aquí se hiela muchos años la flor) los árboles no necesitan muchos nutrientes entonces el año siguiente no abonan y de hecho hace muchos años que no abonan. Y después como el almendro es un árbol tan sufrido y tan duro...digamos que con una factura de abono y una de fitosanitario ya tienen toda su contabilidad y toda su historia. Y respecto de venta, si hay es sólo una al año. Entonces el sistema que ellos llevan ahora mismo es tan simple, que creo que es imposible simplificarlo más. Entonces la única ventaja que quedaría sería la económica, pero si tienes que llevar un sistema de certificación social requerirá tiempo y una persona que se dedique a controlar lo que se hace. Llevará un procedimiento similar a CAAE, no tan exhaustivo, pero...y ¿a quien se le paga? y algunos no saben ni leer ni escribir. Entonces para ahorrarte 40 ó 50 euros complicas el proceso. Yo no lo veo. Habría que hacer una puesta en escena y ver si es viable o no.

**P: ¿y las variedades de almendro son las de siempre?**

M: el nogal sí es una variedad que además se llama del lugar pero no sé yo que antigüedad puede ser esa nuez, pero la mayoría se traen los plantones de fuera, no...mi padre por ejemplo de las nueces nuestras, ha hecho un vivero y de ahí vamos plantando y de la almendra fueron todas de desmayo blanco y marcona. Estas son de toda la vida aquí. Lo que ocurre es que salieron unas ayudas para la reconversión varietal porque se hielan mucho, casi todos los años. Este año ha sido una excepción. Entonces se hizo una conversión a una variedad de floración más tardía que



se llama guara, que es de origen más septentrional, francesa, pero hemos notado que florece más tarde, algo más de almendra cogemos pero es una almendra muy susceptible a hongos. De hecho este año he realizado un censo a mis almendros (tenemos unos 8000 o por ahí, 25 has) para ver cuanto hemos perdido con la monilia. He comparado cuantos hemos perdido con respecto a otros agricultores que no hicieron conversión y efectivamente los que llevan aquí más tiempo, desmayo y marcona, estos no son tan susceptibles a hongos.

**P: y estas (desmayo y marcona)¿cuanto tiempo pueden llevar por la zona?**

M: estas, de toda la vida. Además es una almendra excepcional, por el volumen del gajo, por el paladar, por muchas cosas es una almendra que la cooperativa valora mucho. Aquí abajo, hay almendros que pueden tener 100 años y aunque ya no son nada productivos, la gente los mantiene por no quitarlos. Otro cultivo tampoco se daría, porque son suelos pobres, pedregosos, en laderas, que tampoco podrías cultivar cereal, ni otro tipo de árbol que no sean nogales o almendros.

**P: ¿hay alguna asociación, entidad, que esté dando impulso a la conservación de variedades locales?**

M: no, nosotros hemos intentado sensibilizar al Ayto. y a otras instituciones y no. Todo esto lo estamos llevando agricultores sin apoyo de nadie. Yo hablé con la agencia de desarrollo y tomaron nota y este año han presentado un programa en relación con la sensibilización de la agricultura ecológica. Hacen alguna cosilla, pero interés real, no existe. Estaban hablando de hacer una central hortofrutícola. Y aquí ni sabemos producir porque nuestros antepasados son ganaderos. Lo que necesitamos es apoyo técnico, y animar a la gente para que haga agricultura ecológica. Y no al revés, montar una central y después buscar a los agricultores que produzcan.

## ENTREVISTAS EN LA PROVINCIA DE ALMERÍA

ENTREVISTA A GINES GARCÍA GÓMEZ. ARBOLEAS. ALMERÍA

Gines García es un agricultor de familia hortelana de Arboleas, en Almería. En una prospección que actualmente estamos llevando a cabo, lo conocimos y lo entrevistamos para que nos contara su saber tradicional.

Comenzamos a hablar sobre las variedades y me comenta que consiguió una variedad de maíz

G: un vecino mío, me dio unas semillas de maíz.

**P: ¿y hace mucho tiempo que te dio la semilla?**

G: hará por lo menos dos años.

**P: ¿y él lleva toda la vida con esa semilla?**

G: sí, la sembraba en una parcela cerca de la que tenía mi padre y lo sembraba todos los años y como a mí me gusta tener las variedades así estas antiguas, se la pedí y ...él ya no la sembraba, la tenía ahí sin sembrarla y a partir de ahí sí la he recuperado.

**P: ¿y tiene algún nombre por el que la conozcáis?**

G: si te digo la verdad, no lo sé. Sé que es un maíz más bien para animales. Había un maíz blanco, que también he conseguido una semilla de esas. Un maíz más fino, así blanco que lo utilizaban para hacer las migas. Y éste yo sé que es para los animales, que a los huevos les da color por dentro, tiene carotenoides de éstos y sirve perfectamente para comer también, es más ligero...

**P: ¿este maíz lo pones todos los años?**

G: sí, si te digo la verdad, el año pasado tuve un problema enorme con los jabalises y este año hemos sembrado unas pocas semillas, pero yo creo que incluso la que tengo todavía, no sé como

se habrá conservado exactamente pero me va a servir...además tenemos algunas sembradas por si acaso se perdiese por la polilla, o algo...yo las pongo como cultivo ecológico también.

**P: ¿y cómo es este maíz? ¿podrías describirmelo?**

G: Te podría haber traído uno pero no me he acordao. Esta (la mazorca) es un poco más gorda. Tiene el calibonbo, no sé cómo se llama lo que va por dentro, no sé cómo se llama exactamente. Pues es un poco más ancho y entonces el maíz es un poco más grande. La panocha vamos, es más grande...Hombre, ahora los híbridos estos tienen muy poco calibombo y tienen mucho grano, y ésta tiene bastante calibondo, pero antes también como lo utilizaban para el fuego, para encender el fuego en invierno y eso, pues no había nada perdido. Y el otro blanco es un poco más fino, sí, el calibondo, sí.

**P: y ¿de tomate también tengo entendido que tenáis algo?**

G: sí, el tomate aquí es parecido al muchamiel. Sí, también se llama muchamiel y es un tomate gordo que tienen bastante buen sabor, y no sé que decirte, para exportación no serviría, porque no se conserva, y una vez que está maduro tiende a ponerse blando pronto, pero está muy bueno de comer, y eso y ...antes no había ningún problema con virus, pero a partir de...no sé de qué momento empezó a contaminarse con las virosis estas, supongo que de los tomates de invernadero ..y hay ciertos problemas con eso, pero bueno, se siguen guardando semillas y aparecen algunas matas de estas con virus, pero vamos se van conservando.

**P: ¿es un tomate rojo?**

G: sí, es un tomate rojo, ahora lo vemos si quieres. Lo que pasa es que ya hemos traído también otros tomates de la mancha y ...empieza a liarse un poco la cosa, pero bueno...

**P: y a ese tomate ¿le llamáis...?**

G: sí, le llamamos muchamiel. Sí, me parece que se llama igual que un pueblo de por ahí de Alicante.

**P: ¿y alguna otra variedad que conservéis?**

G: bueno, sí, de pepino también. Hay algo de pepino también de variedad antigua. Calabazas también...hortalizas hay casi de todo. También pasa que cada vez se va mezclando un poco más y en casa tenemos ya...pues eso, 20 variedades prácticamente, entre variedades nuevas que van entrando, pero no tienen un nombre definido y entonces les decimos pues...tomate de Valdeganga, porque es del pueblo ese, ahí lo conocen bien, como tomate autóctono y eso, pero bueno...es importado.

G: y después, en nuestro trabajo central que son los cítricos, tenemos también variedades...hay una variedad de limón que es el Verna, que se madura ahora y ese también tiende un poco a desaparecer, porque se da mucho aquí y en la zona del bajo del Segura, pero como están importando limones del hemisferio sur, casi casi que tienden a desaparecer. Y ahora, con el cultivo ecológico y eso, estamos intentando mantenerlo, porque este año mismo, en convencional no se va a coger prácticamente ningún limón aquí. La gente, pone olivos, ponen otra cosa nosotros estamos intentando incentivar el cultivo.

**P: ¿y cuanto hace que conoces ese limón?**

G: Bueno...eso de toda la vida. También hay otra variedad en naranja que es la naranja navel...es una naranja que estaba perdiendo un poco el valor comercial porque estaba siendo sustituida por otras variedades más...no sé, a nivel comercial, más bonitas, más gordas, con menos piel y eso, pero en ecológico hay clientes alemanes que las prefieren por el sabor que tienen. Tiene un sabor más intenso y eso pues va a ayudar a que mantengamos el cultivo.

**P: ¿puede ser que la gente no la quiera porque tenga muchas pepitas? ¿tiene muchas pepitas?**

G: no, esa no tienen ninguna. Había antes unas que se llamaban imperiales, castellanas y esas sí que tenían bastante semilla, porque es una naranja del tipo de las blancas más bien, pero la otra es del tipo de las navel, no tiene semillas.

**P: ¿y esas también las conoces de toda la vida de aquí?**

G: sí, exacto. Hay naranjos aquí que tienen...hace 60 ó 70 años que empezaron a plantarlos y hay naranjos que tienen 60 ó 70 años. Enormes, enormes y siguen dando naranjas estupendas.

**P: Gines y ¿qué sois una cooperativa?**

G: sí, somos una cooperativa no muy grande y estamos intentando...esta zona ha dependido siempre mucho de Murcia y estamos intentando... es que a veces es un problema, porque cuando hay mucha cosecha por ejemplo de Verna en Murcia, pues aquí no han venido y este año ha pasado exactamente lo mismo y nosotros con el tema ecológico, casi nos va a faltar.

**P: ¿y donde vendéis?**

G: Casi todo exportación. Sobre todo a Alemania.

**P: y retomando lo de antes, para ver un poco cuantas variedades conserváis. Por ejemplo de tomate...**

G: sí, de tomate, el principal que conservamos es el muchamiel éste y hay otro muchamiel que es un poco así, feillo, no es muy simétrico, un poco irregular en la forma, un tomate así, muy gordo. Y hay otro que no es tan gordo, que es un poco más bonito, pero ese no sé que nombre tiene. Lo que sé es que yo toda la vida he conocido esas variedades. Puede haber alguna variedad autóctona de por ahí, el valdeganga, del pueblo éste. Hay otro por ahí, el negro ese también y hay otro que es incluso de color rosa, que tiene una tonalidad rosa cuando se cultiva y hay otro por ahí también creo...El de Valdegangas es parecido al nuestro éste de muchamiel.

**P: y ¿de calabaza también me has comentado?**

G: sí, hay por aquí una calabaza así rugosa, que no tiene un nombre determinado y tenemos calabaza de toda la vida de aquí también, para hacer los potajillos.

**P: ¿y cómo son las calabazas, chicas, grandes...?**

G: son grandes y se conservan todo el año. Así en zonas sin mucha luz, si no tienen picacillos y ninguna herida, se conservan...sí, tienes una comida fresca todo el año sin ningún tipo de conservación.

**P: ¿y la conocéis por algún nombre?**

G: seguramente tenga un nombre, pero aquí la gente no se ha preocupado de catalogarla.

**P: ¿y me la podrías describir un poco?**

G: Esta que yo te digo se queda como verde, prácticamente verde todo el año, o sea, la carne también verde... perdón, la carne es naranjilla y la piel es verde y es redonda así, y tiene muchas arrugas, muy pronunciadas.

**P: ¿y los usos que les daís, son para los potajes?**

G: sí, potaje de calabaza.

**P: ¿y alguna variedad más de calabaza?**

G: ahora mismo no caigo...bueno sí, está la marranera que la llamaban, que eran...eso prácticamente ha desaparecido...era lo que es el calabacín hoy, no? Lo que pasa es que no la cogían tan pequeñito, como el calabacín, sino que se esperaban que se madurara un poco más e incluso del todo y las hacían en fritada. Con la otra hacían el potajillo éste y con ésta hacían la fritada.

**P: ¿y cómo era de aspecto?**

G: bueno, era como un calabacín cuando se pone grande y es verde, igual, igual que un calabacín. Es un verde, no muy oscuro, ni muy claro, una cosa intermedia, con unas pintillas blancas...de eso a lo mejor queda algo por ahí, pero esa la tengo yo menos localizada.

***P: ¿y alguna otra variedad que recuerdes? Melón, sandía...***

G: de melón se perdió una variedad amarilla muy rica, pero ese no...irrecuperable. Luego hay algún pimiento también de por aquí de la zona. Hay un par de variedades, uno que se llama Antuso, que es de la zona esta de un poco más abajo, hacia la costa que echa la flor y el pimiento hacia abajo y hay otro que es también de la zona, que sale recto hacia arriba. Uno se llama antuso y el otro no sé qué nombre.

***P: ¿son para freír, para asar?***

G: Tradicionalmente se asan. Estos que te digo que salen hacia arriba, cuando están duros, así verdes y comenzando a tomar color rojo, se asan...lo asan con fuego, con las ascuas, los pelan, le echan agua, sal y lo secan y es una forma de tener pimiento todo el año de ese tipo. Lo más notable quizás sea eso, es lo que recuerdo.

***P: y vosotros ponéis la huerta ¿y una parte la reserváis para semilla?***

G: sí, principalmente es mi padre el que se ocupa de eso. Yo lo voy orientando para que no mezcle y que le ponga nombre. Le voy inculcando un poco esa cultura de mantener la semilla antigua...el pobre ya tiene 20 por lo menos...con variedades autóctonas de otras zonas.

***P: ¿y cómo seleccionáis el fruto que dejáis para semilla?***

G: de los frutos más hermosos, el pimiento dicen que sea el de la cruz, la primera flor, el tomate, pues también de debajo de los más gordos. Yo le digo que sean matas que no tengan virus...en fin, y cuando luego pillas varios tomates de éstos buenos, les sacas las semillas, las secas, la envuelves en un cartoncito y le pones el nombre. Ahora le pones el nombre. Antes como solo había dos no había prácticamente problema.

***P: ¿y con el resto de hortalizas?***

G: exactamente igual. Bueno, el maíz se conserva más en cantidad y tal... ya sí les ponemos el nombre a las semillas.

***P: y después ¿dónde las guardáis?***

G: las colgamos en una bolsa ahí en la cochera...podían estar en un sitio mejor, pero la verdad es que vamos a intentar guardarlas en un sitio mejor, sí.

***P: ¿todos los años las vais renovando?***

G: sí, sí...bueno, a lo mejor algún año se pasa un año entre medias. Este año por ejemplo el maíz, voy a utilizar el que tuve del año pasado y a ver si tengo un poco más de tiempo y puedo poner un pastor eléctrico para los jabalíes...

G: yo estoy así un poco pendiente de los viejecillos que tienen semillas para intentar recuperar un poco así y eso.

***P: ¿sí, conoces hortelanos que todavía guardan cosas?***

G: sí, sí que hay. Yo estoy muy metido en mi trabajo y eso, pero como me muevo mucho por el campo, siempre me encuentro a alguno que está haciendo algo. Les tiro un poco de la lengua, porque ellos también...ya por desgracia hay mucha planta comprada de semillero y eso, pero todavía hay alguno que todavía conservan variedades así, tema de calabaza, tomate, judía incluso.

***P: ¿y conoces alguna experiencia por aquí por la zona que agrupe a agricultores que conserven variedades locales?***

G: No, pero el otro día...porque hemos tenido un problema con la araña roja en los limones y me mandaron a los técnicos de la Junta de Andalucía y resulta que hablando y tal, uno es de aquí y me parece que tiene que ver algo con el tema de biodiversidad de alguna organización y le comenté lo de la variedad de maíz y me dijo que nos íbamos a ver seguro porque estaba intere-

sado en el tema y que estaban trabajando en eso...él trabaja en sanidad vegetal en la delegación de Almería y se interesa por las variedades de la comarca.

**P: Gines, ¿por qué crees que se está perdiendo tanta biodiversidad? Porque los consumidores no demandan este producto, porque las variedades no valen .....**

G: yo creo que el problema empieza porque hay gente que no trabaja, que no vive del campo y esa cultura de autoconsumo, de huerta, y también con la vida esta moderna que llevamos, que el trabajo no deja horario, estamos muy ocupados y no hay tiempo para la huertecilla y por ahí empieza el problema. Luego, el que se dedica realmente, el que vive de la agricultura, tiene que pensar en variedades que resistan, en variedades que estén por ejemplo dos semanas bien, duras...el tomate por ejemplo, que sea muy bonito, que compita con otras variedades de otro sitio, en vistas...en fin, eso esta haciendo que se desplacen nuestras variedades que no son tan bonitas, que tienen un sabor especial y que aquí se cultivan sin ningún problema y las otras se cultivan a fuerza de insecticidas y bajo plástico solo. Incluso ya no para la exportación, para el mercado nacional cada vez se exige más calidad exterior sólo de vista, aunque luego vaya saturado de pesticida y tenga solamente sabor a eso, ese es el problema.

Hablamos de otras cosas y retomamos otra vez el hilo

G: a mí me cuentan mis padres que antes también cultivaban el trigo... era un poco una economía de subsistencia, y claro era todo ecológico, no tenían herbicidas y quitaban la hierba a mano por narices, porque no tenían otros medios y hacían su pan de trigo y todo eso, en hornos de estos de barro...y añoro un poco.

**P: porque, ¿cereal?**

G: al perderse el hábito eso ya ha desaparecido. En los años 60 aquí en la vega se cultivaban cereales y hortalizas sólo, entonces había una riqueza enorme de variedades que no las traían de ningún lado prácticamente, eran todas de aquí y se empezaron a sustituir esas hortalizas por cítricos. Antes había mucho trigo para comer, de autoconsumo y si sobraba pues lo vendían, y cebada para el ganado y ahora está todo de cítricos. Desde que pasa la época del hambre, con el desarrollo y uso de las máquinas era más barato comprarlo.

**P: y esta zona también es muy rica en almendro, verdad? Y tú conoces que se conserven variedades antiguas de almendro?**

G: yo sé que hay almendros muy antiguos, pero las variedades que hay, yo me parece que no son tan antiguas. Es que el almendro también empezó a fomentarse así a niveles comerciales hace unos años, aunque ya mismo está también tendiendo a desaparecer, sabes? Con la presión urbanística y todo eso...pero bueno, está la almendra esta marcona...

**P: ¿es una variedad antigua la almendra marcona?**

G: Si te digo la verdad, ahí me pierdo un poco, es lo que yo he conocido, pero lo mismo no es tan antigua.

**P: ¿tienes cerquita la huerta?**

G: sí, la huerta de mi padre está ahí al lado, si quieres verla...

Ya en la huerta, nos encontramos con su padre...

**P: estos pimientos?**

Pd: de secar son, pa colorear son.

**P: ¿de enristrar los llaman en algunos sitios?**

Pd: sí, sí, exactamente. Y aquellos los llaman los valencianos que son de verdeo, es cómo les llaman. Esos para secos no valen, se pudren porque son muy recios.

**P: es verdad que crecen para arriba**

Pd: de la misma clase hay unos que van para arriba y otros que van para abajo.

G: también es que se empiezan a mezclar semillas...

Pd: ahí hay unas matas que están mejor que estas.

G: Esto papá de los almendros ¿la variedad marcona no la había aquí antes, verdad?

Pd: no, de marcona ha habido aquí siempre, y otra que le llamábamos malagueña, que es alargada, ésta que la llaman de cinc. La malagueña es la más antigua, otra que se llama garrigue...

G: papá, estos son los tomates muchamiel, verdad?

Pd: sí, estos son los de muchamiel, lo que pasa es que son tomates muy gordos y se rajan.

G: pero para comérmolos aquí da igual. Para enviarlos para el mercado no valen mucho, tienen la piel muy fina y son más blandos.

**P: y estos son otros, no?**

Pd: estos no sé como se llaman, son de la parte de Albacete.

G: ¿estos son los de valdeganga?

Pd: no, no, estos no son.

**P: ¿este es el de valdegangas, no?**

G: sí.

Pd: pero esos también se rajan.

G: pero tienen un sabor.

Pd: y los otros son de otro color, más rosas. Estos les llamamos nosotros de ramillete...

**P: esos son los que se usaban para colgar?**

Pd: no no, esos eran de otra calidad. Aguantaban más que estos, se colgaban, pero eran de otra calidad.

G: esos son comerciales.

Pd: estas matas de aquí de pimiento son picantes.

**P: ¿estos chiquitos? Tienen toda la pinta**

**P: y a esta otra ¿cómo la llamáis?**

Pd: esas son de secar, de aquí del terreno...pero mira, esta también es picante. Mira estos están así para arriba, bueno hay algunos que salen para abajo, pero la mayoría están para arriba (los de secar).

Pd: y mira, estos son los antusos, de Antas, mira, ¿ves que están un poco retorcidos? Esos son los antusos. De ahí de antas venían con carros y traían la planta que las llamamos antusas. Estos son pimientos para colorear...

**P: estos son los que se enristran?**

Pd: sí, también se enristran. Los antusos y los del terreno son los que se enristran. Los que no se enristran son los que yo llamo del terreno, porque son muy recios y se pudren.

**P: ¿y las judías?**

G: estas son compradas, pero aquellos de allí, los habichuelos ¿son también de toda la vida, verdad papá?

Pd: sí, los habichuelos sí son de siempre.

**P: uy, que vaina más larga, no?**

G: sí son muy largas.

**P: ¿y tienen algún nombre especial?**

G: habichuelos.

## ENTREVISTA A GINES GARCÍA – HUERCAL OVERA- ALMERÍA

Gines y Ana producen en Almería, concretamente en Huerca – Overa y su producción, mayoritariamente tomate, la venden a un mayorista que se dedica a la exportación. Las variedades locales las mantienen para su autoconsumo en una parcela de Chirivel, un pueblo de la sierra. Comenzamos hablando de las variedades locales y un poco de lo que hacen, para romper el hielo y continua la conversación:

**P: Me comentáis que vuestra producción la vendéis a un mayorista que se dedica a la exportación, pero ¿las variedades locales que cultiváis también se las vendéis?**

A: el muchamiel...

G: el muchamiel no se puede mandar...ese tomate, es lo que más me gusta.

**P: ¿cómo describiríais ese tomate?**

A: el auténtico es de pera...es un tomate precioso, es el auténtico.

G: el muchamiel auténtico de Murcia es este, que no es de forma achapá.

A: pasa una cosa, nosotros estábamos poniendo de muchamiel, ya varios años, pero donde él los llevaba a Murcia, encontró a un señor mayor.

G: un viejete, que llevaba un puesto en el mercado de Murcia cuatro o cinco cajillas.

A: de muchamiel...

G: del viejo muchamiel...

A: del de siempre y entonces compró unas cajas.

G: como en aquellos tiempos vendía el viejete las 4 ó 5 cajillas...

**P: ¿de qué color es? ¿rojo, rosado, cómo lo describiríais?**

A: el auténtico es...

**P: ¿es un tomate que se utiliza especialmente para...?**

A: para ensalada.

G: claro, es muy dulce.

A: muy maduro, muy maduro, lo que es el dulce de tomate, es exquisito, pero tiene que estar madurito.

**P: ¿y hacéis conservas?**

G: sí, también tenemos y sin embargo ese, va fenómeno ahí arriba en chirivel.

A: de pera.

G: de pera, pero no el de pera que hay ahora...uno que había antes. Le llamaban rio fuego ¿te suena?

A: ese está...exquisito.

G: son muy carnosos, porque no tienen agua.

A: no tienen nada, nada.

**P: ¿y es una variedad que conocéis de siempre?**

G: sí, esos sí

A: y hay una variedad que se ha perdido, porque no sabemos....

G: si lo haces en verano se te va a poner amarillento, pajizo.

A: de un color...no rojo, sino verde con rosa. No lo he visto hace años, eh?

G: la mata es diferente. La mata es con un verde más claro.

**P: flor de Baladre me habéis dicho?**

A: los mejores están en la tierra y en cualquier momento espontáneamente pueden aparecer.

**P: a la hora de seleccionar los frutos que dejáis para semilla ¿qué criterios seguís?**

G: pues los que tú te comerías.

A: el que más te gusta.

G: la planta es...la más vigorosa, su verde es más intenso.

**P: ¿y conocéis otras variedades tradicionales?**

A: bueno, aquí también están los pimientos de secar que son tradicionales.

G: son pimientos de bola.

A: son de pimentón.

G: aquí les llamamos la bola, que se ha hecho mucho aquí. Es un pimiento que hace bolicas y se coge rojo.

A: ñora.

G: no, la ñora es otra cosa, es también otra bola. Pero aquí lo típico es el pimentón, que se recogía en septiembre.

A: lo puedes dejar secar así como...

G: había una verdadera industria entorno al pimiento de bola aquí.

**P: también me habían comentado que había unas calabazas...**

A: carruécano.

A: una verde que hay que se hace enorme.

G: es una calabaza verde, grande, rugosa.

A: es preciosa, la verdad.

G: ¿sabes la que te digo?

**P: ¿una que tiene la carne naranja?**

G: sí, sí...

A: pues sorprendentemente, si no tienen ninguna picadurita aguanta...y te sorprendes porque dices "si esta calabaza no es de guardar".

**P: ¿por qué creéis vosotros que se están perdiendo tantas variedades?**

A: es económico.

G: porque ya se trabaja de otra manera.

A: pero hay empresa que se dedican a que te dicen, de tu semilla no, de lo que sacas de ahí, de eso olvídate, que es mucho más rentable que yo te lo plante, que son semillas...

G: el mundo del control de la semilla...

A: es económico.

G: esto es otra guerra.

A: esto es otro...más como la farmacia o como los productos químicos, que son laboratorios, para mí son laboratorios.

Les cuento un poco acerca del registro de variedades de conservación y lo que se está intentando con eso.

**P: y todas estas semillas ¿las usáis para el consumo propio?**

A: sí, todo esto, la calabaza totanera, el pimiento de secar, la bola eso es consumo propio. Ya te digo, a lo mejor puedo...pero para lo otro, lo que te piden...

A: estuvo poniendo muchamiel muchos años, hasta que ya se agotó y ya dijo, mira, vamos a olvidarnos de esto.

**P: y concretamente ese tomate, no se comercializa ¿Porque no aguanta?**

G: sí aguanta...

A: sí aguanta.

G: pero el otro será mejor, yo que sé...

**P: ¿creéis que es criterio del consumidor?**

G: yo que sé por qué será...es un tomate raro, que no es redondo.



A: es que no hay mercado ecológico local, cercano...no hay mercado.

Seguimos hablando y comienza de nuevo la conversación hablando de calabazas.

A: de hecho no se le puede dar golpe, nada, porque esa calabaza se raya, o sea, hay que echarla a la caja hay que llevar cuidado. Vamos a empezar a coger en chirivel ahora y va a ir gente porque no podemos cogerlas nosotros todas y yo es....porque al echarlas a las cajas se dan con los rabos y se dañan.

**P: vamos, que hay que tratarlas con mimo...**

A: sí, porque es desde que la plantas, hasta que lo recoges, hasta que llega al consumidor...es que es lo que nos vamos a comer. Pero claro, lo que quieren es cosas duras, que lleven golpes y que no les pase nada y eso no puede ser.

A: la verdad es que aquí echamos bastante tiempo y es que trabajamos exclusivamente en el tiempo y trabajamos los dos y aunque yo figuro como ama de casa, trabajo más en el campo que en la casa.

Se corta de nuevo y sigue la conversación hablando de las instituciones.

A: Realmente es que son las instituciones. Este señor mayor decía que no, que por libre. Y no, porque esto es una educación y la educación está en manos de las instituciones...

Hablamos de la comercialización, de lo difícil que está el mercado local y les comento el proyecto de comedores escolares y que se quiere poner en marcha también en los hospitales (la verdad es que estuve en su casa como unas 4 ó 5 horas y la charlita dio para mucho).

A: y tú imagínate, si eso se introduce en los hospitales el enfermo mejora, le están quitando cantidad de lo que llevan los alimentos.

G: eso sería muy interesante porque se podría hacer un programa de producción...

A: los productos locales son mucho más interesantes que el mogollón...hombre, aunque no te puedes dejar lo otro, pero.

**P: ¿y las semillas que trabajáis con este hombre son semillas comerciales?**

G: sí, la comercial.

**P: y ¿qué mas cosillas tenéis sembradas?**

A: maíz, también se ha puesto.

**P: Maíz de la zona, no?**

A: sí.

**P: ¿y es de consumo humano o es forrajero?**

A: para consumo.

G: ahí estoy que quiero a ver si me hago un saco para llevarlo al molino.

A: la verdad es que maíz casi todos ponen, los vecinos casi todos ponen.

A: no, tendrías que esperar un año. Un año entero para comer palomitas. O sea, es de una cosecha a la otra

Seguimos hablando y empezamos a comentar que puede ser que la gente haya perdido el sentido del gusto en la comida, ed, que la gente ya no conoce a qué saben realmente las cosas.

Notas tomadas por la entrevistadora:

Variedades que se conservan por la zona de Chirivel:

- Tomate muchamiel – es un tomate de toda la vida en la zona. Inicialmente tenía forma apearada, pero con el tiempo se han ido haciendo selecciones y el de ahora es más redondeado y un poco aplastado. Es de color rojo, grande, dulce, carnoso,
- Pimiento de bola. Se usa para pimentón. Como su nombre indica, tiene forma de bola, pequeño tamaño y antes había una gran industria del pimiento de bola por la zona.

- Pimiento de secar. Son bolas más grandes
- Calabaza totanera. Es una calabaza enorme, de piel verde, muy rugosa y que se utiliza para los potajes. La típica que se corta a gajos.
- Carruécano. Calabacín de piel verde clara tirando a blanca que se cocina típicamente allí, frito con patatas.
- Calabaza cabello de ángel. Ellos no la tienen pero saben que por la zona se puede conseguir.
- Maíz blanco. Ellos lo utilizan por la harina, que dicen que es de una calidad excelente. Antiguamente se usaba sobre todo para el ganado. Ahora no se cultiva porque está asociado a la época del hambre y tienen muy mala prensa.
- Maíz para palomitas.
- Trigo bascuñana. Es un trigo que ya se ha perdido. Es un trigo duro que tenía la espiga de color negro. Aún en la zona hay una mujer que muele trigo con molino de agua.
- Tomate flor de Baladre. Es un tomate que ya no se encuentra. Es un tomate de primavera – verano. Su piel es de color rosado con vetas verdes. Es de gran tamaño y la planta es de un color más claro que el muchamiel.
- Aún quedan algunos pies de almendros antiguos perdidos por la sierra. El almendro moyares, cuya almendra puedes abrir con las manos. Si no te das prisa, se las comen los pájaros. La almendra malagueña, del cink y de verrugas.
- Hay una clase de higo que se le llama pajarero porque los pájaros les tienen especial predilección.
- Cuentan que un desayuno típico para salir al campo, era meter una almendra en un higo pajarero.
- Guijas o almorta. Leguminosa que echa una vaina con dos semillas. Es una planta muy dura y resistente a las heladas. Es mejorante de los suelos y cuentan que una vieja que tenía ganado siempre decía que las cabras que comen guijas echan leche de mucha mejor calidad.
- Habas muchamiel o habas cuarentena, porque son de ciclo corto. Se siembran en agosto y se recogen en septiembre. Hay otras muchamieleras que son de ciclos más largos, que se siembran en septiembre y se recogen en marzo.
- Haba valenciana. Es de ciclo aún más largo que se siembran en la mitad de septiembre y se recogen en abril.
- Un plato típico de la zona cocinado con habas, es las migas con habas.
- Calabaza totanera. Piel verde y rugosa. Carne naranja no muy dura. Respecto a otras calabazas que han entrado nuevas en el mercado, la calabaza totanera tiene la carne más suelta y las cremas no salen tan espesas.

Trabajan produciendo hortaliza ecológica para un distribuidor que trabaja para exportación. Las semillas que utilizan son de variedades comerciales porque es lo que le piden, pero están muy preocupados por las variedades tradicionales que las producen para su consumo propio. Me comentan que la producción ecológica está siguiendo modelos similares a la producción convencional y al no usar variedades tradicionales, el sabor de las cosas no es de la misma calidad. No encuentran explicación a por qué el cambio de variedades, no se lo explican y sí dicen estar muy preocupados porque no existan agricultores jóvenes.

En la zona no hay mercado local. Llevan algunos de sus productos a una herboristería.

Siempre han tenido tomate muchamiel, pero en mercamurcia Gines se encontró a un abuelote que estaba vendiendo unas cajas del verdadero muchamiel, que es de forma más aperada. Compró dos cajas y les sacó las semillas (según él, puedes encontrar distintos tipos de tomate muchamiel). A la hora de extraer las semillas del tomate o de cualquier hortaliza siempre selecciona los frutos que él se comería, que suelen salir siempre en las flores intermedias.

Me comenta Gines que antes no había problemas de enfermedades y que desde hace unos 6 ó 7 años comenzaron a tener problemas de virus sobre todo en tomate. Desde entonces, muchos agricultores han abandonado las variedades locales.

Con la agricultura industrial se ha roto el equilibrio que existía. Han dejado de germinar muchas hierbas que antes lo hacían porque existían determinadas condiciones que ya no se dan y que además de consumirse muchas de ellas, eran muy atractivas para los animales.

#### ENTREVISTA A LUIS CASTILLO – ROQUETAS DE MAR – ALMERÍA

Esta entrevista también tuvo algunos problemillas de grabación. Luís Castillo es un agricultor que cultiva hortalizas bajo plástico en Roquetas de Mar. Lo dedica todo a la exportación.

Comenzamos a charlar y le cuento como a todos, quienes somos y que estamos haciendo. Luís me cuenta las variedades locales que allí aún se conservan

L: Tenemos una variedad de judía emerite, que ya es su nombre y se dio aquí, según tengo entendido por la zona de El Ejido más bien. A un agricultor le salieron unas cuantas plantas que son de rastras y a raíz de ahí, no sé que casa empezó a comercializar lo que es emerite...y nosotros lo hicimos porque la judía esa, lo bueno que tenía es que no tenía hebra, cosa que las siguientes híbridas han salido con hebras y ya el mercado se ha saturado y además son más productivas pero de menos sabor para comer y demás y la conservamos para nosotros, para nuestro consumo. Dejamos una cuantas plantas, las más sanas, las judías, las vainas más largas y demás y todos los años más o menos vamos sacando, que Paco también tiene de esas semillas y después ahí en el CIFA la Mojenera le vi a también a Antonia Inés un poco.

#### **P: ¿están ellos haciendo algo de conservación?**

L: no, es que estuvieron...este año no, este año creo que no había ...y este año lo que han tenido ha sido un estudio de producción y demás. En esta finca y en dos o tres más de la provincia de Almería. En invernadero ecológico, que ellos tenían antes un invernadero ecológico pa...pero como no había presupuesto pues han optado por esto.

#### **P: ¿y esta judía de la que me hablas, cómo se consume?**

L: nosotros la consumimos en la casa en verde, en tierno y muy rico y luego, para lo que es cocinar en seco, no, no porque tampoco nos hemos molestado. Luego si quieres te la enseño, está ahí a mano. Y además teníamos de la alpujarra, de mis padres, lo que son las calabaza de agua...mira, ahí hay una, y esa es la más pequeña. Ha habido calabazas enormes y de estropajo, ¿sabes la que te digo?, esta de ducharte y no sé...montones de calabazas ha habido. Siempre hemos ido guardando, ha sido como un hobby. Lo que pasa es que hace poco, se nos coló una rata y se puso morá. Nos lo destrozó todo, todo, hasta el sistema de riego y se comió todo, las calabazas, eso fue lo primero que cayó y no sé si quedará algo por ahí pero ya no...

#### **P: y ¿la llaman de agua por algo en especial? ¿se usaban para llevar agua?**

L: sí, sí, sí, sí,...osea, aparte de la típica de pera, luego estaban estas que...bueno, esta es que es pequeña, pero tuvimos una que la arreglamos para la fiesta y tal y a esa les cogeríamos 20 litros, enorme.

#### **P: ¿y no se utilizaban para comer?**

L: no, no, esa solo para agua. Además si la coges está llena de semillas. Esta es que está así porque la colgamos del invernadero y cogió la forma.

**P: ¿normalmente no tienen esa forma curva?**

L: no, son rectas y mucho más grandes. Y luego en el tema de la sierra, allí pues tenemos familia, lo que pasa es que son mayores y no han estudiado...y así de agricultor yo soy el único que queda de la familia. Y sí, tengo un tío que es muy apañado y tiene sus colmenas y todo, lo que pasa es que es un poco reservado para sus cosas. Tienen lo que se cultiva en la sierra, sus tomates, sus pimientos y tal, lo que pasa es que después los bajas aquí y el sistema de tierra y de cultivo es diferente y no se da tan bien como allí. Se crían...y que nosotros decimos que no se dan bien, pero con que te echen para comer.

**P: ¿pero para producir a nivel de invernadero?**

L: no, no, no...para autoconsumo. Si te sale un tomate así, no puedes ir a ningún lado.

**P: ¿y a esos tomates de la sierra, cómo se les conoce?**

L: no sé decirte...yo sé que estuve el año pasado en Padul y nos pusieron una ensalada de allí, de pepino, tomate...el tomate estaba completamente verde y estaba riquísimo, sin embargo los tomates de mi gente los suelo ver más bien maduros, son...como que te digo yo, un muchamiel o algo así, un tomate exagerado y luego lo que sobra, lo parten, lo secan y lo hacen un pistito y tal. Y los pimientos, los típicos que hay en la alpujarra colgados

**P: de enristrar que le llaman, o de secar ¿esos son?**

L: sí, sí. Que son los mismos, que los van consumiendo hasta que ya les sobran y los cuelgan. Ellos también tenían su maíz, la haba también...lo que pasa es que en la sierra pasa igual que aquí, les han venido vendiendo la moto de que lo nuevo es mejor. Ellos han ido sacando sus semillas hasta que han visto más cómodo ir a comprar el kilo de habas...pero hay gente muy apañá, en Órjival y toda esa zona, hay gente muy apañada

**P: ¿y esa haba tradicional de la que me hablas se llama muchamiel?**

L: sí, y la reina mora.

**P: ¿y me las podrías describir?**

L: mira, si hubieras venido hace dos meses, las teníamos en el huerto las dos, y se notaba mucho la diferencia, porque una era así, larga, larga y la otra era pequeñita, pero sin embargo le ganaba en sabor.

**P: ¿y la pequeñita es la muchamiel o la reina mora?**

L: la reina mora. La muchamiel era más espectacular.

**P: ¿y me dices que esta tiene menos sabor?**

L: no es que tenga menos sabor...las habas que nosotros cultivamos aquí, en comparación de habas que se puedan cultivar para vender, yo no sé si es porque las coges recién cogidas y te las comes o si es porque el agua que reciben es prácticamente de lluvia y poco más, y el sabor es increíble, mientras que tú vas a comprar a cualquier lado habas y eso no tiene gusto a nada. De sabor no es que...osea, nosotros sí que le sacábamos, en cuanto la cogía ya ibas predispuesto "ésta está más buena, porque es más pequeña" pero bueno, eran muy parecidas.

**P: ¿y otras hortalizas, frutas...?**

L: teníamos también unas semillas de melón amarillo...y bueno, de fruta si quieres ahora te enseño que tenemos algo de la alpujarra ahí. Poco, porque desde que murió mi padre...no tengo yo la mano de él. Mi padre lo que pasa es que se crió en Brasil y lo que en el huerto tenía plantado de todo, tenía guayabos, tenía un mango, pero ya no echa y todo eso si lo sabía trabajar él, lo que eran labores sí, pero se han ido perdiendo poco a poco y yo no...y después que también te

desmotiva mucho porque uno de los hechos de venimos a vivir aquí es por presionar...si te das cuenta, están pasando los camiones, las máquinas están ahí, un poco para presionar porque eso, porque como esto es un poco una locura este pueblo, pues todo esto...pues no sé, pocos años, se irá a tomar...y bueno, luego, nosotros vivimos a gusto, pero...

**P: ¿Qué producís en invernadero?**

L: sí, ahora te enseño yo, un poquito...te enseño semillas, te enseño...por ejemplo, tenemos ahí un manzano, el típico de la alpujarra, no sé el nombre, que se come verde, ácida y luego se pone amarilla muy dulce. Tenemos una brevera de dos cosechas, melocotonero también de la alpujarra. Es un melocotón que la gente de la costa le dicen durazno y es un melocotón duro, cuando llega a estar bueno, está duro. No es muy gordo y es más bien rojizo y la carne es rojiza dura. Y también tenemos una parra que está un poco descuidada este año, pero también eran uvas de allí arriba, roja y ¿qué queda por allí? El mandarino que se estropeó y ahora, los limoneros, ahí, ahí andan, estoy intentando recuperarlo.

**P: ¿de qué variedad son?**

L: no te puedo decir.

**P: ¿y calabaza para consumo?¿tenéis alguna?**

L: tuvimos una calabaza romana, tuvimos varios años y aquella, la dejamos un solo fruto, yo iba tirando los demás, la pusimos aquí a la entrada y se nos ocurrió colgarla del emparrillado y el día que la cortamos, entre dos no podíamos con ella. No me acuerdo lo que podría pesar, pero fue enorme. Lo que pasa es que esas cosas tan bestias...a lo mejor plantas algunas de esas de cacahuetes y tal, pero...ya son semillas compradas.

**P: ¿y ésta cómo era?**

L: las romanas esas gitanas de toda la vida, arrugadas, de color verde y carne naranja.

**P: ¿que se come en los potajes, eh?**

L: sí, sí y una de esas es pa toda la vida.

**P: ¿alguna variedad más que tú recuerdes?¿algún cereal...?**

L: de cereal te puedo decir que yo de niño trillé allí mucho con mis tíos, pero eso...bueno, yo creo que ellos sí tienen, por allí por la alpujarra puede quedar de todo, gente mayor...ahora, todos los que nos hemos criado aquí en la costa ya nos hemos perdido un poquito. Buscar semillas por la costa es...a no ser que te vayas a algún agricultor de estos de Cachuna o por ahí que tenga su huerto para él solo. Es complicado, porque mira, yo recuerdo antes que la semilla de rábano la sacaba mi padre, la lechuga romana la sacaba él y aquello se fue dejando y ahora si quieres lechuga romana tienes que ir a buscar la semilla y...

**P: Y volviendo al tomate ese que me comentabas, muchamiel ¿ese cómo es?**

L: es un tomate...no es como el corazón ese de buey ¿no se le llama?, es más achataillo y no es tan picudo y está muy rico de comer, lo que pasa es que lo tienes que coger prácticamente pinto para aguantar unos días, porque madura muy rápido y ya lo que tienes que hacer es pues eso, rajar para seco.

**P: lo de rajar para seco, ¿cómo es?**

L: normalmente cuando vas a sacar semilla lo dejas madurar en la mata...pues prácticamente lo mismo. Lo dejas madurar en la mata...si tú vas a sacar semilla lo que haces es que restriegas el tomate y lo pones en un trapo, no? Dejas un día o dos la semilla que seque. Este no, este si te das cuenta lleva su semilla (me enseña tomate seco). Este tú partes tu tomate en dos, por si te lo fueses a comer con sal y lo dejas al sol hasta que seque, y ya está. Igual que el pimieto.

**P: ¿y después cómo lo usas?**

L: pues después si quieres, hay cuarenta maneras de cocinarlo. Por ejemplo, lo mojas un tiempo en agua, lo haces con un bacalao, una aceituna, o lo haces frito. Normalmente se deja en agua un tiempo, para que coja el agua y vuelva ya otra vez...

**P: ¿por qué crees que se están perdiendo todas estas variedades?**

L: por comodidad. ¿por qué yo meto abonado de fondo y los vecinos desinfectan y siguen con...? por comodidad. Yo prácticamente todavía no he parado y ellos ya están plantando. Comodidad. Y también hay que entender que no solo es culpa del agricultor, también están las casas de semillas, las casas de abonos, los técnicos que salen ya con el libro debajo del brazo, y echa y consume, no seas tonto que fíjate y luego aquí estamos al metro cuadrado y la producción es muy importante, tiene que salir todo perfecto, las plantas perfectas, todas con los mismos kilos por metro cuadrado.

**P: ¿vosotros exportáis?**

L: en mi caso en ecológico, prácticamente todo.

**P: ¿estás en alguna cooperativa, supongo?**

L: yo, uff...yo ya no estoy en cooperativa. He estado, he estado metido mucho y bueno, casi estuve a punto de estar en otra que se formó, pero no. A mí la política no me gusta y cuando se toca la política en la agricultura, no me gusta y prácticamente todo se está vendiendo al extranjero. Yo llevo un almacén y esta gente pues lo vende todo fuera. La idea es también trabajar un poco con Paco, en tema de comedores, en tema del hospital, pero claro, ellos no...yo suelo irme a un solo cultivo y luego asociar, debajo lo que haga falta. Yo el año pasado, llegué a tener aquí 30 cosas para mí y una sola para vender. El año pasado tuvimos berenjena y toda la finca plantada entera de cebolla. Debajo de la berenjena, lo que pasa es que tuvimos un problema que no calculé, que eran los robos y estamos en una zona en las que hay muchísimos inmigrantes y lo que son magrebí es y negros pues les encanta la cebolla y aquello fue un desastre, se llevaron media finca.

**P: ¿y las semillas para la producción que vendéis son de variedades comerciales?**

L: sí, ya son semillas híbridas y tal y hasta que no nos aprieten más pues seguiremos...lo del tema de la cebolla fue difícil de encontrar porque había que dar con una variedad que no fuese muy grande, que fuese de invierno, de poca luz, que las fechas coincidiesen y demás y bueno, pues ahí, la gente esta de la Rioja, Ramiro Arnedo creo que se llama, una casa de semillas, fueron los únicos que se mojaron un poco y sí, dieron con una buena cebolla. Hemos tenido una mata de albahaca, de una hoja bastante grande, que también hay salida comercial, para el tema de aromáticas. Hemos tenido de todo, lo que pasa es que ahora estamos reformando, limpiando y preparando para la cosecha.

**P: ¿Luís, tú crees que las variedades locales son aptas para la comercialización?**

L: El sistema de agricultura de aquí de la costa, de invernadero, no. Ahora, que tú en estas fechas, a partir de abril, mayo, más bien mayo, tú te coges y te subes para arriba, para la sierra, por supuesto. O sea, el huerto con sus judías, con sus tomates y tal y tú te comes allí una cosa que no tiene nada que ver con lo que estamos haciendo aquí y sí que tiene salida, de hecho hay gente que apuesta por la agricultura de verano en la sierra y de hecho también hay alguna empresa de producción ecológica que para los doce meses tienen que echar mano a la sierra y eso también está muy bien porque le da un poco de vida a la sierra y ...se está haciendo, se está haciendo. Ya no sé esta gente que comercializa ecológico en verano, sube con las semillas híbridas o echan mano de las tradicionales. Porque yo sé que abajo en calabacín y tal tienen que echar mano de híbridos.

**P: ¿la zona de la sierra de la que me hablas, es la sierra de María?**

L: no, yo te estoy hablando de la alpujarra de Almería y Granada, o sea, desde que subimos para arriba, La Berja Dalía, Laujal, Ujijas, Órjival, la zona ya de Granada, por ahí por Cubiles, Pitre, en toda esa zona hay gente muy apañada.

**P: ¿conoces de algún proyecto o de alguna asociación u organismo que esté trabajando con variedades locales?**

L: yo conozco gente, pero no sé hasta que punto te pueden...o ellos pueden. Lo que pasa es que ponerse en contacto sería muy difícil. Lo más es que yo, ahora no, para octubre o noviembre, subiera a la sierra para hablar con algunos de mis tíos y escarbarle algo, pero por allí...no sé. Hombre, hay gente muy apañá, que te digo yo, lo que es de Berchule para arriba, hay gente así en plan comuna y tal que están intentando lo que tú dices, pero no sabría decirte. Yo recuerdo hace un par de años, si no más, tres años que hubo unos chicos que hicieron unos cursillos del CIFA que querían hacer una especie de granja de autoconsumo en la zona de Picena y luego, por parte de Paco, yo se que tiene un amigo alemán que es autosuficiente por ahí por esa zona. Esa gente sí se molesta mucho, porque como tienen mucho tiempo, se molestan mucho en coger-te el arado viejo y colgarlo en la casa como decoración y en coger la semilla y en coger varias cosas que...y esa gente sí está muy puesta, lo que pasa es eso, que hay que ir y dar con ellos. Son cortijos abandonados...

Le cuento que es lo que queremos, establecer una red de personas y grupos que esté trabajando en estos. Me comenta que es interesante trabajar en red y me comenta que está buscando un dispensador de semillas para sembrar zanahoria, cebollas...

L: ¿quieres pasar al invernadero?. Ésta es la brevera que sí es de allí. Ésta lo que pasa es que bebe de ahí, del invernadero, vive muy a gusto y los problemas que solemos tener, aparte de la puñetera cochinilla que nos está invadiendo últimamente poco a poco y las hormigas, que sí es un problema en ecológico. Ese es el melocotonero. Otro problema del sistema de riego que tenemos aquí que es por canalillas, de vez en cuando hay algún imbecil que se le ocurre echar restos de desinfectante...Mira, un melocotón. Normalmente está muy cargado y lo que pasa es que también le ataca mucho la mosca de la fruta. Hemos colgado mosqueteros y parece que van mejor. Este te coge un color rojito, de una carne muy rica pero muy dura. Esta es una higuera de la alpujarra, allí se hace mucho higo seco. Hay un postre típico para los niños que es el cohete, que es una almendra dentro de un higo seco. El granado también es de la zona aquella y me he equivocado con la poda, que no se lo que me ha pasado...También tenemos alcauciles de esos que pinchan y tienen mucho sabor. La uva también es de allí lo que pasa que está picoteada. Es una uva roja, está muy rica muy dulce y suele salir más gorda.

**P: ¿y estas naranjas?**

L: eso es azúcar puro, además si lo haces zumo con una llenas un vaso y si te la comes está riquísima. Te voy a enseñar las semillas de judía.

Para su casa utiliza parte de las semillas que me ha comentado y otra parte de semilla comercial. El invernadero estaba vacío, lo estaban preparando para la siembra.

**ENTREVISTA A JOSE ANTONIO DÍAZ – MARÍA – ALMERÍA.**

Jose Antonio tiene su finca en María y se dedica a producir cereal ecológico. Tiene además un huerto de autoconsumo.

**P: Jose Antonio, me has comentado que eres productor ecológico y estas dado de alta en el CAAE ¿y qué es lo que produces?**

J: aquí lo que se siembra es cebada, avena y algo de trigo. Trigo poco, y avena es lo que más se suele sembrar porque aquí el terreno es seco y lo que más rinde es la avena, porque al no echar abono y esas cosas, la avena es lo que mejor va.

**P: ¿y el grano a qué va destinado? ¿lo vendéis o es para el ganado?**

J: para venderlo, para el que mejor lo pague. Lo que pasa es que aquí no podemos vender, no hay quien compre lo ecológico. Yo he llamado algunas veces, algunos que me han dado el teléfono, pero no. Han dicho que sí, que van a venir, que ya me llamarían, pero hasta ahora yo no he vendido grano ecológico. Lo he vendido todo convencional.

**P: ¿y por qué se dio de alta en ecológico?**

J: por las subvenciones. Dan otra subvención aparte de la de la PAC y aunque aquí se den años secos que llueve poco pues algo...pero otra ventaja no tenemos, hasta ahora la subvención.

**P: ¿llevas mucho tiempo en el tema de la agricultura?**

J: sí llevo, pues desde los 26 años y tengo 51. Bueno y antes de eso también era agricultor, porque mis padres eran agricultores.

**P: ¿las variedades que siembra de avena, cebada y trigo, son variedades que usted conoce de siempre o son variedades nuevas que han entrado posteriormente?**

J: las que yo conozco son de siempre. Cebada caballar y avena blanca de aquí del país. Algunas veces han traído otras variedades de Burgos, cebada cervecera u otra avena que hay, avena negra, pero aquí no van bien. La cebada esa porque necesita mucho agua y aquí suele llover poco y la avena, porque es una avena que se cae mucho. Si está seca, si no se siega pronto, se cae y la de aquí, pues pagan algo más. Porque hay menos, por lo que sea. Para los caballos dicen que es mejor y la buscan más.

**P: ¿y la cebada ésta que me ha comentado, caballar? ¿cómo es?**

J: es una cebada de la espiga de 6 carreras, tiene raspa y el grano no es así...no suele ser muy gordo el grano, es algo blanda. Tiende a caerse algo cuando está buena, y es mejor que se caiga. Es bajica, no es muy alta.

**P: y la local de aquí es la caballar, verdad?**

J: la caballar, la caballar.

**P: ¿y la avena?**

J: y después la avena, pues la avena blanca, que esa siempre se ha estado criando aquí. Siempre ha habido alguna vez otra variedad, pero es la que se suele sembrar. Y trigo que se ha sembrado siempre es un trigo que le dicen candeal y otro Aragón, pero esos trigos rinden poco y entonces, casi no se siembran. Hay algunos que los conservan, pero ya casi no se siembran. Hay otros trigos, le dicen pané, muchas clases de estas modernas, que estas rinden más.

**P: pero las que usted conoce de siempre?**

J: el candeal y el Aragón. Otro que le dicen trigo recio, pero ese casi no se siembra ya. Se siembra en la provincia de Granada, y en Horte, Galera. En las huertas esas se siembra algo, porque era, pues bueno para el pan.

**P: porque la zona es productora de cereal y ¿almendros que he visto mucho?**

J: almendros muchos y cereal, eso.

**P: ¿y hortaliza Jose Antonio?**

J: hortaliza aquí es que bueno, hay una finca que siembra mucha lechuga, que es lo de Gaile, pero eso es poco y lleva pocos años. Lo demás es cereal. Algunos garbanzos se siembran también. Yo suelo sembrar cada tres o cuatro años, siembro garbanzos, pero para el consumo.

**P: ¿y ese garbanzo es también de aquí de la zona?**

J: sí. El garbanzo sí. Yo me acuerdo que me lo traje de Orce, un pueblo que hay aquí al lado hace



ya bastantes años, y de ahí de vez en cuando siembro y cuando se me van acabando siembro otra vez y así, poca cosa...el garbanzo blanco.

**P: ¿y cómo es ese garbanzo?**

J: pues...un garbanzo. Es bastante gordo y la vaina es grandecica.

**P: ¿y el color?**

J: crema, crema.

**P: ¿para que se utiliza normalmente?**

J: para el cocido.

**P: y ¿cómo le saca la semilla?**

J: los cojo yo a mano, lo arranco, los trillo, con el tractor o lo que sea los piso y cuando hace aire los aviento y entonces tengo garbanzos buenos. Porque si es con la máquina las parte. y ya no sale bien, así para comer no sale bien.

**P: el garbanzo me comenta que lo trajo de un pueblo de aquí al lado ¿la avena, cebada y el trigo que conserva, cómo llegó a sus manos?**

J: esa hace mucho tiempo que la tengo.

**P: y por aquí por la zona...?**

J: por ejemplo yo un año siembro...porque tengo tierras aquí, en lo que es el pueblo, y lo que es la finca está a 10 km de aquí y quieras que no el clima cambia, y entonces lo que siembro aquí, al otro año lo dejo y lo siembro allí y así voy cambiando un poquillo de...Antes de tenerlo ecológico algunas veces traía una cebada certificada tipo albacete, entonces la sembraba en un sitio bueno y de esa sacaba simiente, pero ya como lo tengo ecológico como ya no se puede sembrar semilla que no sea certificada, pues ya la he dejado de lado.

**P: ¿y las que cultiva ahora las tiene usted de siempre, las recuerda usted de siempre?**

Sí, esas son de siempre.

**P: y ¿de almendro? ¿hay aún variedades locales que se conserven?**

J: pues de almendro, el más antiguo que yo tengo es uno que es el marcona, que es el más antiguo que hay aquí. Luego está desmayo rojo, que es bastante antiguo, que yo tengo alguno y luego está, desmayo fino y del cinc. Son los almendros que ha habido aquí siempre. Luego ya han traído variedades modernas, la guara, la tono, la ferrayez, que e están implantando mucho, de esas modernas y cada vez más porque dan más producción, aunque la marcona es la que mejor se paga, pero el almendro es el más delicado, echa menos. La marcona, la de desmayo fino y la del cinc, yo esas desde que me acuerdo. Ya la ferrayez, la guara y la tono, todas esas si son modernas.

**P: ¿y esas almendras cómo son?**

J: por ejemplo, la desmayo rojo es una almendra que rinde poco porque tiene mucha cáscara y no tiene mucho gajo, pero el almendro echa mucho, y entonces no es malo. La otra (habla ahora de una comercial, ferrayez) pues sí, echan menos cáscara y más gajo, pero tiene otros inconvenientes, si la coges con máquina, tiene la cáscara muy blanda y la parte y ya no la recoges.

**P: Jose Antonio ¿por qué cree que se están dejando de cultivar variedades tradicionales?**

J: hombre, si por una cosa se dejan es porque se ve que las otras rinden más. Porque por ejemplo, lo que yo te decía del trigo candéal y del aragón, pues ahora se siembra, por ejemplo pané. Yo lo que he sembrado es...no me acuerdo cómo se llama, forbi, forbi, y ese trigo rinde mucho. De ese hace unos años me traje dos sacos de Burgos, y de esos dos sacos...de eso hace por lo menos 5 ó 6 años, y de esos dos sacos todavía sigo sembrando. Ya lo sembré en un bancal que tengo aquí y lo sigo sembrando y ese trigo rinde mucho más que el aragón que yo sembraba antes. Y la almendra, lo mismo, porque estas modernas florecen algo más tarde, se hielan menos,

porque casi siempre las otras se hielan y de éstas quedan. Lo que pasa es que la marcona, la antigua, luego vale casi el doble. Pero, si la otra por ejemplo, hay dos años con cosecha y la marcona uno, pues ya...no te salen las cuentas.

**P: ¿y hay por la zona, alguna asociación, alguna organización que esté preocupada por que todo esto se conserve?**

J: no, yo no conozco.

**P: volviendo a la semilla, cuando va a guardar la semilla para el año siguiente ¿que proceso es el que sigue?**

J: normalmente, como yo tengo la máquina mía cosechadora, procuro sacarla bastante limpia. No obstante, yo tengo en la nave también un aparato, que es como una criba, entonces si lleno la tolva, va cayendo por la criba y entonces en la criba, la semilla finilla, de la amapola y todo eso, la separa de la otra y la paso por ahí. Y eso es lo que hago.

**P: ¿y se conserva bien de un año para otro?**

J: sí, como eso se siega en verano y se siembra luego en diciembre, no pasa tiempo. Luego, ya a partir de diciembre sí suele echar picos de esos, bichillos de esos, pero hasta diciembre...se conservan bien.

**P: ¿y cómo las guardas?**

J: a granel, a granel.

**P: ¿y qué superficie cultivas?**

J: en total, será unas 80 has.

**P: y la comercialización ¿la hace por su cuenta o están agrupados**

J: no, la realizo por mi cuenta.

**P: y no funcionan por aquí las cooperativas para la comercialización?**

J: algo sí, porque la UPA ha hecho algo de cooperativa, pero no...y se están haciendo un almacén, pero no funciona todavía. Pero yo no estoy asociado a ese grupo. Yo hasta ahora, por libre. Yo el que mejor me la paga se la lleva. Normalmente se la lleva un muchacho de aquí que tiene un camión y la lleva a Lorca, a la fábrica de piensos. que se compra por aquí mucho grano.

**P: ¿y en la zona en ecológico sois muchos?**

J: sí somos varios. Algunos hace unos años se dieron de baja, pero otros se han apuntado.

**P: ¿y con la almendra pasa igual?**

J: la almendra no la tengo ecológica.

**P: pero sí las variedades, verdad? ¿y la gente por aquí conserva las variedades tradicionales?**

J: las van quitando, las van quitando. Las van quitando y van poniendo de esas modernas. Aunque la marcona no la quieren quitar mucho. La marcona es que es una almendra muy buena y la quieren mucho en los almacenes y en todos lados.

**P: ¿y cómo la venden?**

J: nosotros en eso sí estamos asociados en una cooperativa y las llevamos ahí y ya ellos la comercializan. La central está en Reus, que es Borges. Frutos secos Borges y aquí tienen una Crisof, que está asociada a Borges.

**P: ¿y es propio de la zona que haya huertas de autoconsumo?**

J: algo sí. Mucho no, pero algo sí porque hay un poco de agua y el que más o el que menos hacemos algún bancajillo y sí sembramos algo.

**P: ¿y las semillas son de variedades tradicionales?**

J: no, eso no. Normalmente cuando se siembran algunas patatas vas al almacén y compras...y si siembras tomates compras el plantel. Variedades antiguas no hay.

***P: ¿conoce de algún proyecto, aquí que hay tanto cereal, de gente por ejemplo que muele en molino tradicional...no sé, algún proyecto que intente dar impulso a las variedades tradicionales?***

J: aquí en Velez Blanco hay todavía algún molino de esos de agua que muelen trigo. Normalmente muelen trigo duro, pero eso es para hacer migas. Migas, que salen muy buenas, pero con trigo duro.

***P: Porque el que usted me comenta, candeal ¿es trigo duro o blando?***

J: ese es blando, con el que hacíamos nosotros el pan en el cortijo. Nosotros antes de estar aquí vivíamos en un cortijo y allí mi madre hacía pan y hacía los rollos de navidad y entonces sí, el trigo candeal, salía muy bueno. Entonces se llevaba el trigo al molino, te lo molían, te llevabas la harina y con esa misma harina, hacíamos el pan. Ahora como ya no se hace pan, lo que quieren es trigos que rindan, ahora todo se basa en que rinda la cosa, en el dinero.

***P: ¿y la tierra, la abonáis?***

J: por aquí normalmente se ha echado poco abono de siempre, porque como es zona que llueve poco, pues si echas abono, necesita más agua y ya desde que somos ecológicos pues nada...los que somos ecológicos no echamos. Hombre, hay años que el que echa abono tiene mejor cosecha, pero el año pasado y éste, quizás ha estado mejor lo que no ha tenido abono que lo que sí lo ha tenido. Y es que aquí llueve poco, y claro, al no llover pues si tiene abono la tierra se fuga más y se seca antes y al no tener abono, se aguanta más, se aguanta más y grana mejor y tiene más cosecha.

***P: ¿y todos los años pones las tres cosas o vas haciendo rotaciones?***

J: normalmente de las tres cosas siembro todos los años. Lo que más siembro es avena.

***P: y ¿recuerda algo que ya se haya perdido totalmente? ¿se han perdido muchas cosas?***

J: lo que más se ha perdido ha sido el trigo. El trigo ese que había antes, ahora es muy difícil que alguien tenga trigo. En la provincia de Granada, sí puede haber alguien que siembre el trigo candeal ese, para molerlo para ellos porque hagan pan, pero en la zona ésta yo creo que no queda nada. La cebada, yo creo que sí es la misma de siempre, la cebada sí y la avena también. Es la avena que se ha criado aquí de siempre. El trigo es lo único. Antes había aquí nogales. Unas nueces muy buenas aquí a estas orillas del pueblo, que se ha perdido también. Se han secado, se han perdido. y había unas nueces muy buenas, y no es que fueran muy gordas, pero muy buenas. Y echan un gusto a nuez. Y es que necesitan mucha agua. Y eso es una cosa que se debería de implantar más aquí en esta zona. Aquí la mayoría es seco, es lo que queda.

***P: los almendros ¿están en seco, verdad?***

J: sí, está todo en seco. Y este invierno pues ha nevado algo y tienen, pero hay otros años que no abre la almendra de la sequía que tienen.

***P: ¿y la gente joven que queda por la zona sigue produciendo?***

J: cada vez menos, porque lo que pasa es que la agricultura está muy mal. Ten en cuenta que la cebada la estamos dando a 17 ó 18 pesetas el kilo de grano, que es prácticamente como estaba hace 20 años y un litro de gasoil hace 20 años no nos costaba casi nada y hoy nos cuesta un dineral, vale 100 pts un litro. Un tractor antes valía 40.000 duros y ahora vale 10 ó 12 millones. Entonces ahora el que tiene muchas has...pero los que están como yo, con poco terreno, cuando quiten las subvenciones, tenemos que quitarnos, porque con lo que producimos no podemos vivir. Ahora mismo que tenemos las subvenciones, pues ahí vamos tirando. Los pequeños tenemos que ir desapareciendo.

***P: ¿y ahora cómo estáis distribuidos? ¿hay más pequeños, más grandes?***

J: ahora hay más pequeños que grandes. Así como yo, es lo que más normal hay. Pero ya algunos se están haciendo grande, y los más pequeños se están quitando y los grandes se van haciendo cada vez más grandes.

**P: el cereal, se cosecha en verano ¿pero qué se cosecha antes, el trigo, la cebada?**

J: aquí lo que se cosecha antes es la cebada y después el trigo y la avena. La cebada se seca antes y la avena aguanta más. Sin embargo si tienes avena de esa que digo que es negra, esa la cosechan primero, porque es que sino se cae. Pero normalmente por aquí no se siembran

**P: ¿y las variedades locales se adaptan mejor a la zona?**

J: sí es que ya te digo, a veces han traído algunas de éstas modernas, por ejemplo, yo se de algunos que han traído cebada de esa cervecera, que dicen que es buena, pero no se adapta. El que la siembra un año, no repite. Necesita más agua y como aquí no llueve se queda muy pequeña y el grano muy malo. Y la nuestra aguanta más, al ser autóctona de aquí o lo que sea, aguanta más la sequía. Y el trigo, el trigo si se suele adaptar bien. El que se ha traído de ese forastero, sí, porque ya te digo, que el que había de antes pues no...no rinde.

### ENTREVISTA A FRANCISCO CANTÓN – EL EJIDO – ALMERÍA

**P: ¿Paco, cuanto llevas en la agricultura?**

PC: bueno...desde que me conozco. En la agricultura estoy desde que tengo uso de razón. Antes de irme al servicio militar ya estaba haciendo cosas...plantando profesionalmente, vamos. Digamos que mi actividad principal ha estado únicamente dedicada a la agricultura.

**P: ¿y te viene de tradición familiar?**

PC: sí, la verdad es que sí. Hombre, tienes que tener en cuenta que el resurgir de la actividad agrícola en el poniente almeriense que es donde estamos ubicados se produce un poco de la mano de mi generación porque como anécdota te contaré que Almería, cuando yo empezaba a saber por donde andaba, era la tierra de las tres cosechas, nojo, lagaña y esparto, que era lo que había y daba el terreno de forma natural y eso con el esfuerzo de la generación que le tocó sufrir ese cambio, ha pasado a ser lo que es, que con sus virtudes y sus inconvenientes, lo que sí está claro es que aquellas tres cosechas pasaron a la prehistoria. A partir de ahí se genera lo que se conoce hoy como “milagro almeriense”, con una producción continuada en el tiempo y tan intensiva como es la de los invernaderos. Si bien, la dinámica productiva de terceros países y la competencia, te estoy hablando dentro de lo que es el contexto tradicional y el modelo convencional que es la que se practica en la generalidad de la provincia. Esto está llevando a tener que reconsiderar determinadas posiciones por parte del agricultor convencional, porque los mercados cada vez están más difíciles, no se pueden competir con costes de producción que no tienen nada que ver con lo nuestro y si además esos costes de producción están amparados en que además no hay seguridad social en terceros países y no hay control sobre los productos fitosanitarios que utilizan y una serie de cuestiones que hacen que el producto llegue a un mercado final con unos costes inferiores, pues...la verdad es que tenemos los días contados, salvo que empecemos a orientar las producciones por otros derroteros completamente distintos, no? y tratando de conseguir que esos mercados más exigentes, como pueden ser los centros europeos, pues vean una respuesta coherente por parte de los productores almerienses en este caso.

**P: y en la producción ecológica ¿cuanto tiempo llevas?**

PC: pues...la verdad es que salvo los cuatro últimos años en los que yo retorno al territorio, siendo nativo, después de llevarme exiliado voluntariamente 15 años en Sevilla, allí ya practicábamos una agricultura ecológica fundamentalmente de autoconsumo y también es real que en esa situa-

ción de agricultura de autoconsumo, un tanto de espalda al modelo de certificación oficial de alguien que quiera decir que efectivamente está haciendo agricultura ecológica, al menos, la realidad práctica es que a espaldas a esa situación...de todas maneras porque para mí esa situación tiene unas connotaciones matizables, no? Cuando a mí me preguntan si existe algo más allá de la agricultura ecológica certificada, yo digo ¿existen las frutas y las hortaliza producidas por Ecoindalo? entonces la respuesta a la primera pregunta es sí. Yo entiendo que hay algo que es la certificación social y un compromiso productor con consumidor y viceversa. Pero, para contestarte concretamente a tú pregunta, con certificación oficial llevo unos tres años.

***P: ¿cuánta superficie cultivas?***

PC: dos hectáreas y media. Hay cinco mil y pico de metros al aire libre y el resto, digamos que yo lo llamo, huertos protegidos. Porque hay gente que le llama invernadero, y en un cierto sector de consumo, hay un cierto ánimo peyorativo respecto de lo que implica un invernadero. En cualquier caso, yo a los míos los llamo huertos protegidos y por distinguir una cosa de la otra, y por matizarla, un invernadero es una estructura que permite modificar el ambiente, la temperatura, la humedad a voluntad de quien lo construye y en mi caso, yo no puedo modificar no la temperatura, ni la humedad, ninguno de los parámetros que hacen que un cultivo sea más viable o menos viable, lo que sí puedo es bajo esa estructura es evitar determinado tipo de situaciones, como pueda ser en un momento determinado un viento, o un pedrisco relativamente suave, pueda machacarme una cosecha. Por eso le llamo huerto protegido, que no invernadero. Por completarte la pregunta, cinco mil y poco de metros al aire libre y 2 has bajo cubierta.

***P: ¿qué cultivas?***

PC: fundamentalmente hortalizas. y alguna fruta como pueda ser melón o sandía. Eso sí, con la diversidad suficiente como para que en una superficie tan pequeña, que además no coincide con lo que son los estándares de cultivo y superficie en la zona, te puedes encontrar 30 ó 40 cultivos distintos y además procurando no repetirlos en la misma superficie durante un periodo de tiempo prudencial. Digamos que en lo que se refiere a la zona de cultivo protegido, pues tenemos...los postes que sustentan la cubierta, los tenemos numerados de forma que vamos cambiando las hortalizas que cultivamos procurando que no se solapen una misma familia durante un tiempo prudencial.

***P: ¿y la semillas que utilizas?***

PC: bueno, ahí hay una diversidad importante. Primero, las variedades locales en la zona, no digo el 100% porque no es el caso, además soy el vivo ejemplo de ello, han desaparecido. Digamos que la intensidad de los cultivos en la provincia de Almería ha llegado a ser tal, que las casas comerciales "han impuesto"...tanto al consumidor como al productor, nos han vendido la burra a precio de caballo pura sangre, y el consumidor final lo que come es lo que finalmente encuentra en las estanterías de los supermercados, que no necesariamente coincide con lo que siembran los agricultores, entre otras cosas porque es un hecho que muchas veces los agricultores, si quieres lo hacemos extensivo al convencional que es lo que más se consume, tienen un rinconcito en su parcela que es para su huertecito particular que para nada va a parar a los circuitos comerciales. Eso sumado a que básicamente las grandes cadenas de distribución y si me apuras, por hacerlo más extensivo, la gran distribución organizada, ha determinado qué productos son los que va a consumir finalmente el consumidor y por extensión presionan al productor para que siembre lo que supuestamente está demandando el consumidor. Con lo cual se cierra el círculo basado en lo que yo considero que es una mentira. Porque el 80% de los consumidores se encuentra más identificado con esa variedad local que no se encuentra en los supermercado.

### ***P: ¿cuáles son las variedades locales que conservas?***

PC: vamos a ver, como te decía yo he vuelto al territorio básicamente hace 5 años y a partir de ahí, en la línea de ser consecuente con lo que estoy practicando, he intentado recuperar algunas cosas. Me he traído de Sevilla una variedad que sigue siendo local, porque de hecho en algunos pueblos de la alpujarra se sigue conservando y hay agricultores que tengo detectados que siguen cultivando, te estoy hablando de una variedad de tomate, que dependiendo de que zona se conoce como corazón de toro o corazón de buey. Y después, dentro de esa red de semilla estoy tratando de adaptar una variedad de tomate más o menos negro, que tiene su origen en la sierra de Cádiz.

Hay además de eso, ahí estoy tratando de recuperar y ahí llevo dos años dando palos de ciego, que no consigo recuperar...no con el grado óptimo de pureza que yo entiendo, una variedad de judía de mata baja que se cultivaba en la zona y se conoce como mocha, judía mocha de mata baja. Una vaina plana, verde y bueno intentando conseguir recuperar en principio esas tres situaciones que yo pretendo conseguir que funcionen frente a la adversidad que hay en cuanto a la presencia de enfermedades y plagas muy acusada en el tipo de cultivo que hacemos.

### ***P: ¿y cómo se consume?***

PC: prácticamente es para consumo en fresco. Es una vaina plana, larga (de 15 ó 20 cm) , ancha, muy carnosa y de mata baja básicamente.

### ***P: ¿que fecha de siembra?***

PC: Estaba aquí adaptada a la zona tanto como cultivo de otoño como para cultivo de primavera, primavera temprana, porque luego, cuando llega el verano hay que irse a buscarla a la alpujarra. De hecho si nos vamos 30 años atrás en la historia de la comarca, esa judía la buscábamos los agricultores en la alpujarra, porque había allí agricultores que buscaban producirla en grano para luego a los agricultores de la costa. Ese era el circuito comercial de producción. Y ese circuito ahora, no solo está extinguido, sino que si me apuras está hasta perseguido. En teoría no se puede hacer.

### ***P: ¿y el grano de esa judía de qué color es?***

PC: de color rojo, un marrón oscuro intenso.

### ***P: y supongo que parte de esa semilla la guardas para el año siguiente***

PC: claro.

### ***P: ¿en qué te basas para seleccionar el fruto?***

PC: hombre, hay que buscar que sea lo más recta posible porque su tendencia es a curvarse, por la climatología que tenemos en la fecha en la que la producimos, que sea lo más carnosa posible, que la planta tenga la lozanía que conviene para que la planta tenga la máxima resistencia posible a las plagas que estábamos hablando antes, y todo ese tipo de cosas hay que tenerlas en cuenta lógicamente a la hora de seleccionar, no solo una vaina sino también la planta que la produce.

### ***P: ¿cuál es el proceso de extracción de esa semilla?***

PC: hay que dejar que grane en la planta y no solo que grane, sino incluso hasta que se seque y una vez que grane y se seque en la propia planta, porque conviene que madure en la propia planta, una vez que se ha deshidratado la vaina por completo pues ya es muy fácil de moler y de obtener la semilla.

### ***P: ¿cómo las conservas?***

PC: bueno, como es relativamente fácil y frecuente en su uso, pues tampoco hay que tomar unas medidas excesivamente especiales. No tiene mayor problema. Ten en cuenta que aquí, el perio-

do de tiempo entre el último cultivo de primavera y el primero de otoño han transcurrido 3 ó 4 meses, que eso para un grano de judía no tiene mayor problema de conservación. Claro, lo que hay que buscar es que se cierre el ciclo de calidad con respecto a que la semilla que tú obtengas sea lo suficientemente buena como para que eso te permita estar en el mercado de manera frecuente, por lo demás la conservación no tiene problemática ninguna.

**P: ¿cuanto tiempo me has dicho que llevas con esa semilla, Paco?**

PC: intentando conseguir obtener la que yo tengo en la mente como imagen óptima de esa semilla llevo ya casi tres años persiguiéndola.

**P: ¿y cómo la obtuviste la semilla?**

PC: pues pateándome la alpujarra buscando un agricultor tan loco como yo y conseguí encontrar uno en Mecina Bombarón, pero la verdad es que inicialmente no era de la riqueza genética que yo entendía que tenía que tener. No me trasladaba esa semilla el fenotipo, ni la calidad óptima que yo recordaba que tenía esa variedad. En eso sigo, en el empeño.

**P: ¿y el tomate que me comentabas, corazón de toro?**

PC: ese se sigue cultivando en la alpujarra. Digamos que es una variedad de tomate que es relativamente fácil de encontrar todavía. Lo que pasa es que como te decía antes, yo lo seguí cultivando en Sevilla y de alguna forma yo lo he llegado a seleccionar un poco porque inicialmente el corazón de toro digamos que...primero por tamaño y también por el manejo en el cultivo se puede llegar incluso los tomates de los primeros ramos, pueden llegar a ser hasta deformes, dependiendo de en que momento climatológico haya cuajado. Digamos que después de la selección de años continuados, se ha llegado a conseguir un tomate que tiene unas características que responden de una manera clara incluso al propio nombre del tomate. Marca claramente el tamaño y la forma de un corazón de toro por su tamaño y por su volumen y también de alguna forma he conseguido evitar la deformación con ese proceso de selección.

**P: ¿y con esa semilla cuanto tiempo llevas?**

PC: con esa llevo 15 años. Ese tomate básicamente era del territorio.

**P: ¿y me podrías describir las características de ese tomate?**

PC: es una variedad “poco apta para encontrarla en las estanterías de los supermercados” porque es un tomate de piel fina cuando la tendencia general de los supermercados es a tener un tomate de piel gruesa que supuestamente se deteriora menos que una variedad de piel fina. Lo que ocurre es que no tienen nada que ver en cuanto a sabor...y lo digo para cualquier variedad de piel fina...una variedad de piel fina, desde el punto de vista organoléptico, no tiene nada que ver con una variedad híbrida de piel gruesa, que es la tendencia general. Eso sí, la conservación “es más fácil” de un larga vida, respecto de una variedad autóctona. Bueno, pero esa “deficiencia” se suple primero, siendo muy rigurosos a la hora de seleccionar en el momento de la cogida el tomate y teniendo en cuenta el punto de madurez en que se cosecha y siendo un tanto delicados a la hora de cómo confeccionar y elaborar el transporte, como efectuar el transporte hasta el punto de venta y finalmente, por el sabor de una variedad de estas características que no tiene nada que ver...lo podría comparar, salvando también las distancias, con el conocido raff, pata negra del tomate que se vende en la provincia de Almería y a favor del corazón de toro que desde luego es mucho más carnoso que el raff, que efectivamente es también un tomate de una calidad organoléptica fuera de lo común. Pero vamos un corazón de toro cultivado en las mismas condiciones que un raff de muy buenas características, no tendría nada que envidiarle, e incluso me atrevería a decir que podría tener consumidores que apostasen más por el corazón de toro que por el raff.

***P: ¿y los criterios a la hora de seleccionar esa semillas?***

PC: los criterios vienen siendo un poco los mismos. Es cuestión de observar una planta que ofrezca un número de ejemplares suficientes, porque también hay que buscar un poco una cierta productividad para rentabilizar ese trabajo añadido que tiene seleccionar una semilla y no irse por los canales estándares y comerciales a la hora de implantar un cultivo y buscar un poco es homogeneidad a la hora de decidir que tomate sí y qué tomate no utilizas para obtener esa semilla. Estandarizar un poco el modelo, para hacer más comercial la variedad.

***P: y ¿cómo la extraes?***

PC: el tomate, lógicamente hay que dejarlo que madure en la planta hasta el máximo posible y una vez que ese tomate ya está maduro, se deja secar y luego es cuestión de extraerlas por el sistema más normal del mundo, y es exprimirlo con la mano y dejar que la semilla se seque, lo que hemos hecho toda la vida, lo que pasa que se nos ha olvidado porque es más fácil comprar un sobre.

***P: ¿después de secarlas, las lavas...?***

PC: las dejas secar y...ten en cuenta que el tomate estamos hablando de un producto que es básicamente agua. En cuanto la semilla se seca, que digamos que forma parte del poco porcentaje de materia seca que tiene un tomate, prácticamente lo puedes sembrar una vez que esté seca sin mayor historia. Se conserva sin ningún problema.

***P: ¿la cultivas también bajo plástico?***

PC: se puede cultivar indistintamente. Vamos yo la he cultivado indistintamente bajo abrigo y al aire libre y se me da...incluso en malla...

***P: ¿es de crecimiento indeterminado?***

PC: por ponerte un ejemplo, una anécdota simpática que a mí me ha servido de experiencia inesperada por otra parte, el año pasado tuve un pequeño problema de falta de producción en un momento puntual que hubo unos días de frío adverso y tenía una plantación de corazón de toro que ya había casi desatendido porque ya estaba al límite de su supuesto crecimiento y sin embargo recurrí a polinizarlo otra vez con la compra de una colmena de abejorros y me llevé la grata sorpresa de que siendo ya una planta que estaba en el supuesto límite de su crecimiento habitual, me produjo casi dos kilos de tomate cuando yo ya estaba prácticamente pensando en arrancar la plantación, con lo cual, este año en el manejo del propio cultivo voy a introducir algunas variables. Grata por otro lado, porque evita introducir muchos más costos que si tuviese que hacer una plantación nueva.

***P: ¿y alguna otra hortaliza que tú recuerdes que aún se conserva?***

PC: La verdad es que a partir de ahí, estoy un poco perdido, aunque tengo otra batalla psicológica conmigo mismo que es recuperar una lechuga tipo romana que recuerdo que la cultivaba mi suegro y las mejores lechugas que me he podido comer en mi vida han sido cultivadas por mi suegro y te estoy hablando de una lechuga romana que en bruto podría pesar dos kilos de media, con lo cual era una bestialidad de corazón y de hojas apretadas en sí misma que también se ha perdido, porque forzosamente la lechuga hay que cultivarla al aire libre y aquí en la provincia raro es el agricultor que sigue cultivando al aire libre, salvo en la zona de la alpujarra que todavía no he conseguido detectar aquella variedad en concreto, aunque estoy cercano. Ya el año pasado estuve probando una serie de variedades y a lo mejor este año consigo lo que pretendo.

***P: y me comentas que por la zona no hay muchas variedades locales***

PC: no lamentablemente no...tengo un amigo y compañero también de fatiga metido de la mano en la agricultura ecológica que está en la misma labor de recuperación que yo y digamos que es una batalla compartida. Pero no conozco ningún otro.



***P: ¿y no existe alguna organización o asociación que esté intentando dar impulso a estas variedades?***

PC: que yo conozca en la provincia, no. Aunque yo estoy absolutamente de acuerdo en colaborar con quien esté trabajando en esa línea.

***P: ¿y los productores ecológico estáis agrupados?***

PC: ahí se da una situación un pelín paradójica. En algún sentido tenemos algún tipo de asociación que nos agrupa, lo que pasa es que dentro del sector ecológico pues también hay una realidad más de fondo y es que estamos agricultores con objetivos distintos. Con objetivos tan distintos que hay quien está orientado a la exportación con lo cual de alguna forma se está asumiendo el condicionante del monocultivo, lo que obliga a una forma de producir en una dirección determinada y también con unas consecuencias que ya se verán en el medio plazo, y hay otro grupo de agricultores en el que me incluyo, pues que entendemos la agricultura ecológica desde la perspectiva de la diversidad, de alimentar a la población autóctona con alimentos sanos y saludables y no tener que estar alimentando a los niños alemanes en vez de estar alimentando a los nuestros. Desde esta misma lógica, tratamos de comercializar en el mercado local y nacional si me apuras mucho, en vez de pensar de los pirineos para arriba. De ahí, se están generando dos discursos totalmente diferenciados. Mientras en un modelo se tiende a producir más ampliando la superficie de cultivo, en el otro cabe mejor la explotación tradicional familiar agrícola.

***P: ¿y cual predomina más?***

PC: pensando en el sector ecológico, predomina más el productor pensado hacia la exportación. Yo conozco muy pocos agricultores que tengan un modelo definido al estilo del que yo tengo en cuanto a producir muchas cosas y distintas durante todo el año. Se cuentan con los dedos de una mano. El resto está básicamente dedicado a la exportación y condicionado por ese modelo comercial, lo que ocurre es que la apuesta por esa diversidad que yo hago, conlleva también el ponerse las pilas con respecto a la comercialización. En ese sentido la verdad es que estamos agrupadamente, ese grupo de productores que optamos por la diversidad y que seguimos el modelo de explotación familiar agraria, pues estamos apostando también por hacer esfuerzos conjuntos en el plano de la comercialización.

***P: ¿hay tiendas por la zona?***

PC: sí, sí, hay alguna tienda. De hecho yo estoy suministrando a tres tiendas. En Almería capital hay dos y otra en San José.

***P: Paco, pues yo creo que con esto me llevo una idea de lo que hay en la zona.***

PC: ahí seguiremos. Yo estoy por recuperar la soberanía alimentaria que por lo menos por la provincia la tenemos perdida hace mucho tiempo. Hemos caído en manos de las productoras de semillas y los agricultores nos quejamos mucho de que los costes de producción se nos han disparado, pero hacemos muy poco por recuperar esa soberanía de la que estamos hablando y hay acciones muy concretas que pueden reorientar el rumbo. Recuperando no solo las semillas, sino acciones concretas de nuestros antepasados, estoy hablando de una generación atrás, que se nos han olvidado. Somos de memoria fácil, y somos muy poco dados a la conversación con el compañero y con el vecino.

**ENTREVISTA A RAMÓN BURLÓ – VELEZ RUBIO – ALMERÍA**

Ramón es un joven agricultor que cultiva cereal en la zona de la Sierra de la María y que además tiene un huerto de autoconsumo. Le cuento en qué consiste el proyecto y cómo hemos llegado a él porque en el anterior estudio de oferta y demanda de semilla ecológica le comenta a Cecile que conserva algunas variedades.

R: Tomate es lo que yo le comenté que tenía. Tomate, digamos para el consumo nuestro. Claro, porque hay unas semillas de unos tomates que...como eso, la vamos conservando de un año para otro, para no perderla. Y es que sale muy bueno, un pedazo de tomate que lleva mucha carne y poca...lo otro demás es casi todo agua, se enmoya todo y salen muy bueno, muy bueno. No sé, pimiento se guardan también, hay unas cuantas variedades, unos pepinos...hay unos pequeñillos que no tienen vista, digamos, para venderlos, pero que están buenísimos. Lo que nosotros tratamos es que no se pierda esa semilla, porque ahora todo lo que venden en el mercado es híbrido, que no puedes poner luego semilla, a sea que ...lo que es para el consumo nuestro guardamos lo que es la simiente de otros años. Este año está la cosa...he tenido obra y eso y no he podido atenderlos bien y no me ha dado la producción...porque otros años eso ha sido...podíamos haber puesto un puestecillo...hermosísimos, buenos, buenos.

**P: ¿ese tomate lo llamáis de alguna manera concreta?**

R: no sé el nombre que le dan. El que me dio la simiente le puso su nombre, entonces es el tomate de Miliciano. Tiene la simiente desde hace varios años que fue el que me la proporcionó a mi y es el que la guarda. Algún año que no he sacado yo le ha dicho "échate para acá la simiente esa que tú tienes" y es que las limpia muy bien. Yo no sabía cómo se hacía eso y es que por lo visto se le echan con agua o algo. Se le saca la simiente y lo cuelan, lo echan con agua. Yo la cogía la exprimía y la metía en una media y se quedaba mal y él la lava un poco a la vez de exprimirla y ya no se queda...con las pinzas salen más esparzocillas y luego coges tu bandejas, le echas tu este y a crecer.

**P: ¿y cómo es ese tomate?**

R: muy grande y muy hermoso y ya te digo, tiene muy poca semilla y todo es carne de tomate, es moya digamos todo. Este año no tengo así ninguno espectacular. Es rosadete, no es rojo, rojo, es rosado. El único problema que tiene es que no aguanta mucho, una vez que está maduro hay que consumirlo pronto. No es un tomate que aguante tiempo. Con cualquier golpecillo también se marca, que no es...en plan comercial, yo que sé. Pero para comértelo está...

**P: ¿es un tomate que se entutora o es de mata baja?**

R: sí, las plantas se hacen también muy grandes, y se le pone, lo que pasa es que tampoco echa tantísima producción como a lo mejor otros. Echa unos cuantos bien gordos y buenos. Si les quitas esos sigue produciendo otros pero no es como una tomateras de esas que le sacas...ufff, a lo mejor a ese le sacas menos pero de calidad.

**P: ¿cuánto llevas con la semilla?**

R: 4 ó 5 años conservándolas.

**P: ¿y te las dio el hombre este del pueblo?**

R: sí, él es de aquí de Velez Rubio, compañero de trabajo.

**P: ¿y para seleccionar el fruto que coges para semilla que criterios utilizas?**

R: para coger las semillas, estando en la mata, de los primeros que echa de los...dicen que de la cruz, de las cruces de ellos...de los más hermosos que tú veas. Se deja tiempo en la mata para que esa semilla luego germine bien. Si coges uno ya a lo último no está igual de bien de curado. Luego nacen bien, no obstante yo echo dos o tres semillas y luego tengo que aclararlos porque nacen todos.

**P: ¿y de un año para otro cómo guardas la semilla?**

R: yo la guardo en una media y colgada porque si no luego los ratoncillos se dedican...un año las perdí así precisamente. Las había dejado en un calcetín colgado y se ve que un ratoncillo se subió, hizo un agujerito y ahora ya las meto en la media y en una jaulica de estas pequeñitas y ahí seguro que no entran.

***P: ¿y el pimiento este qué me comentas?***

R: los pimientos son estos grandes murcianos. De esos sí había antiguamente aquí lo que pasa es que como lo venden también en plantel...pero es híbrido, y no valen. Y ese para hacer rastras, de ahí de...que son largos...no se cómo...murcianos le dicen, o algo así.

***P: ¿pero ese es una semilla comercial?***

R: no se si es comercial, lo único es que las semillas sí que te valen, no está híbrido, sino que...uno que había antiguamente aquí que han ido conservando la simiente, que es grande, se puede asar, se quita el pellejo bien. Son largos, grandes, tendrán 4 cascós...para hacer rastras y demás. Para conservarlo.

***P: ¿y a éste le sacas la semilla también?***

R: ese lo tengo desde hace dos años o así esa semilla porque quería conseguirlo y ahí la tengo, pero no lo he experimentado yo tampoco del todo, pero sí salen también.

***P: pero el pimiento éste que me cuentas ¿es el que ha habido aquí de siempre?***

R: yo he intentado de que sea ese, además los que me han sacado sí son de estos grandes y ya he guardado yo la simiente para no perderla, porque ya que las he conseguido...porque de las otras que compras, es verdad, muy hermosos, pero las sacas y yo he llegado a sacar un año y luego no producían, nació y todo pero no...no se reproducen, no producen. En el laboratorio que le harán algo y no se puede.

***P: ¿para coger la semilla del pimiento también tomas de referencia el fruto que le sale en la cruz?***

R: sí, normalmente se usa ese criterio, de los primeros que salen. De los pepinos igual. Los pepinicos también me los dio ese hombre otra...y es que no salen más grandes de esto y están muy dulces de sabor ¿sabes?. No es grande pero ...más o menos igual, los primeros que echa la planta y lo dejas que madure en la planta, pero al máximo, vaya, si no...hasta que se madure bien.

***P: ¿y este pepino cómo es?***

R: es verdeco oscuro lo que pasa es que no sale 10 cm, es chatico, seco, que tú lo ves y dices...tampoco, eso es medio pepino, pero que está muy bueno de sabor, dulceco. Sabes tú que a lo mejor alguno de estos grandes no tienen sabor, o amargan. Lo único que si le notas es que está muy granao, vamos que cuando te lo comes cuesta ...la semilla.

***P: le comento que en Jaén hay una sopa de pepino que toman los agricultores cuando terminan de segar el cereal para quitar la pajilla que se queda agarrada a la garganta.***

R: aquí lo que se hace es el gazpacho y demás

***P: ¿alguna otra hortaliza que recuerdes de la zona, no sé, alguna calabaza, maíz...?***

R: calabazas, me traje yo unas de Francia unas grandes, maíz también éste que se hacen las flores. Lo que pasa es que las calabazas las perdí. Eran unas grandes grandes, que tenían el casco ya como cortado, se forma y parece que van los cascós cortados, pero unas pedazo de calabazas...tengo que tener aún simiente porque yo guardé en otro sitio, lo que pasa es que de dos años o así ya no he sembrado de esas porque perdí la simiente que tenía. Tendría que sembrarlas todas y de ahí alguna saldría otra vez

***P: pero lo que tienes de la zona?***

R: el tomate, el pimiento y el pepino. Había unas calabazas muy grandes, que decía mi mujer que había nacido sola. De estas totaneras que le llaman, así para el cocido. A mí es que no me gusta mucho la verdad, el cocido ese. Pero bueno. Son...totaneras les dicen. Son exageradas. De carne naranja, piel verde y no llevan arrugas por fuera, es lisita digamos. De esas tengo las semillas pero no las he sembrado.

**P: ¿necesitan estas variedades poca agua, no? al estar adaptadas a la zona, que me comentas que no llueve.**

R: no, es que tenemos un pantano y eso, entonces no le falta, le echas un poquillo. Así en seca-no secano, se pierde.

**P: eres productor de cereal ¿esas semillas son de las antiguas?**

R: hemos sembrado algunos años, lo que es trigo blando. Hay un trigo blando, uno mocho, o algo así le dicen, porque no tiene espiga y le viene muy bien a los animales.

¿sabes lo que te digo? una cosa es el grano y otra la espiga. Como el centeno que no tiene los pelillos esos, pues el trigo igual, el trigo blando es...ese también lo he sembrado hasta incluso para dejarlo que se lo coman los animales. Media hectárea o así para dejarlo que se lo coman las perdices, lo conejicos para la caza. Ese también lo estoy guardando. Lo que pasa es que también...

**P: ¿y ese trigo lleva aquí en la zona tiempo o es más reciente?**

R: supongo que llevará tiempo, porque la semilla esa la trajo aquí mi padre y la traería de...no se ni de donde la trajo la semilla esa y la verdad es que otros agricultores le pedían a mi padre de ese para meterlo en regadío. Porque ese era en secano, entonces meterlo en regadío y sacarle producción, porque al regarlo ya ves tú.

**P: ¿qué siembras además del trigo?**

R: trigo, cebada, avena. Eso es lo que sembramos. Yero hemos estado sembrando también. Al principio hemos estado sembrando yero.

**P: ¿qué es yero?**

R: eso le gusta mucho a los animales. Es como el alpiste de los pájaros. No es así muy grande. Es como unas lentejillas pero un poco así achapaicas, redondillo. Eso, no había que dejar digamos barbecho, siembras y no hay que dejar barbecho. Siembras un año y otro año y entonces nosotros empezamos a sembrar eso, sí. Lo único que la tierra, como no deja paja, no deja cama, que es lo único que toma la tierra. De la cebada, de la avena y demás, luego lo labras y lo entierras y se lo aportas y haces una cama muy buena para otro año la tierra, pero ese degenera la tierra. La exprime, no deja cuerpo.

**P: ¿y esas variedades de cereal, las compráis en una cooperativa?**

R: ese es uno de los problemillas de los que hay por aquí. Formamos una cooperativa con el objetivo de poder comprar la semilla, poder vender el grano, vamos comercializarlo, pero a día de hoy no está en marcha la cosa. Yo personalmente estoy mosqueado. Se han hecho las naves, y demás y no hay nada almacenado, no está marchando la cosa como estaba previsto. Y aquí el problema que hay es que casi todos somos pequeños agricultores, no pueden ellos...el otro año vino un hombre de María, cargó unos camiones de trigo, los llevó a Sevilla a un almacén y que le iban a pagar a un precio y...fue una especie de estafa y no cobramos todos. La persona que se lo llevó es la que nos vendía las semillas allí en María. Vamos, que la comercialización no está todavía...y no sé cuando llegará, si es que esto...

**P: entonces ¿lo comercializas por tu cuenta?**

R: claro, o a otros agricultores o a otra cooperativa, depende, pero lo vendo a bajo precio, digamos, porque si es ecológico normalmente vale un poco más y lo vendo convencional, si quieres y si no se lo echas a tus animales o ...ese problema es el que tenemos.

**P: y las semillas ¿las buscas tú por tu cuenta?**

R: claro.

**P: ¿no guardas tú una parte...?**

R: algún año lo hacemos así, lo que pasa es que la tierra tiene que ir variando, no puedes agotarla de lo mismo, y aunque sean cereales también, pero por norma general si un año sacas trigo,

al otro año pones de otra cosa y vas variando un poco. La tierra está muy falta, yo no sé...o echarle basura o que llueva más, echarle a lo mejor...hay gente que le echa...echarle avena y cuando está verde lo entierran, lo labran, que tenga fuerza porque si no se queda muy enmallaca y está la cosa.

**P: ¿y las variedades de cereales que siembras son comerciales, verdad?**

R: sí, bueno, algunas son comerciales y esa que te comentaba del trigo ese, blando, mocho, tal, esa no.

**P: ¿y ese lo consiguió tu padre aquí en la zona, me decías?**

R: sí, ese sí.

**P: ¿y cómo es ese trigo?**

R: se hace bastante alto, hombre, normalmente depende de donde esté, pero para la cosechadora lo puede coger bien. También un año sembramos garbanzos, pero gigantes. Se los trajo de Santiago de la espada. Los garbanzos los ves y son pequeñillos, pero la planta se hace...luego los puedes pasar por la cosechadora haciendo unos ajustes del peine. De ese conservamos simientes. La mata es mucho más grande, porque los convencionales de aquí se quedan las matas pequeñillas y no puedes recogerlos con la cosechadora y esos sí. Gigantes, garbanzos gigantes creo que le llaman. El único problema que tenemos son los jabalises. Tuvimos un destrozo...

**P: ¿cuánto tiempo hace que conseguisteis esa semilla?**

R: cuatro o cinco años, cosa así. Es que mi padre tenía unas gallinas ecológicas y sembramos los garbanzos estos, teníamos maíz en la huerta. Le metió trigo. Bueno, hizo un amasijo, que salían unos huevos. Lo que pasa que aquello no salió tampoco. Lo hicimos con idea de sacar lo que producíamos. Si no puedes vender la materia, pues transformarlo tú, pero que va, otra cosa que no. ¿donde vendes los pollos? Valen más que el convencional y después tienes que venderlos pelados...que va.

**P: ¿y el maíz también era antiguo?**

R: no, el maíz era convencional, híbrido. Antiguo es el que te he comentado antes que guardamos también, este de hacer flores. Por gusto, por capricho, desde pequeñillo siempre nos gustaba. Una vecina que también todos los años van haciendo lo mismo y entonces "oye, unas panochillas".

**P: ¿y con ese lleváis tiempo también?**

R: la vecina...desde que yo me acuerde. Tengo ya 34 años. Hay de colores y a lo mejor mixtas, negras y un poquillo amarillilla, de todas clases. Después otro maíz, lo que pasa que ya no...tiene unas panochas, blanco, con unos granos grandes. Lo que pasa es que lo sembramos y echó y todo, pero no he seguido. El que tenemos es el de las flores.

**P: ¿y melón, sandía?**

R: aquí es que no se dan bien. Hace mucho frío y salen unos meloncillos chicos...

**P: y las fechas en las que siembras?**

R: las hortalizas, en marzo es cuando...depende las que sean, pero en marzo o así se hacen lo que es el vivero y luego en mayo o junio se puede poner fuera. Y recogemos sobre esta fecha. Hay que buscar el buen tiempo, porque en invierno sin invernadero no se puede poner nada.

**P: ¿y el trigo que me cuentas?**

R: es un trigo muy clarico, es un trigo con los granicos achataicos y alargados y la espiga se hace una espiga buena, lo único que no tiene lo que es la espiguilla esa...está muy bien ese trigo.

**P: ¿y en qué fecha se pone ese trigo?**

R: igual que el otro. En noviembre y se recolecta en julio, agosto, a la misma vez que el otro. Aquí para sembrar hay que esperar el tiempo. Si ves...depende como tengas la tierra, si la tienes pre-

parada o no. Si la tienes preparada, con tal que llueve...A partir de octubre, noviembre, si el tiempo acompaña y si no hay que esperar a diciembre.

**P: ¿y la semilla la extraes cada año? ¿cómo lo haces?**

R: la cosechadora. Si viene con tizón o algo, entonces se lleva a una cooperativa y se limpia en topares y lo pasan por unas cribas, porque si no salen con muchas semillas y luego se lo comen. Es mejor limpiarlo.

**P: ¿y cuanto terreno cultivas?**

R: 16 has y aparte...tengo en convencional...tengo unos terrenos alquilado de mi primo.

**P: ¿y por qué crees que se está perdiendo tanta semilla tradicional?**

R: yo pienso que será por la producción. Algunos porque las desconocen, digamos...yo que sé. Supongo que habrá gente que los conserve, lo que pasa es que los antiguos muchos ya se han muerto y los hijos no se complican la vida. Compran su trigo duro y lo echan. Se ha ido degenerando la cosa y no se ha ido guardando la simiente.

**P: ¿cuanto llevas cultivando?**

R: en ecológico desde el 98...Lo que pasa es que yo agricultor a título principal no soy. Con mi padre, lo hacemos los dos. Las tierras eran de mi abuelo y se las dio a mi padre...y luego a mi padre se las embargaron y las compré yo en una subasta y a partir de ahí empecé con él. Luego la huerta es un hobby.

### ENTREVISTA A HUBERTO – CANJÁYAR – ALMERÍA

Trayectoria agrícola. El no es agricultor profesional. Tiene 2 has de terreno en Canjáyar, un pueblo de la alpujarra almeriense dado de alta en ecológico y con la certificación de Agrocolor. No comercializa su producción, dice, porque nadie se la paga en condiciones, por lo cual lo que cultiva es para autoconsumo.

Varietades que cultiva. Tomate del país, con una forma irregular algo arriñonada, con un peso de entre 700 y 900 gramos. De color rojo intenso y carne roja oscura. Se trata de un tomate totalmente macizo. Otro tomate también del país, pero de forma algo más aplanchetada y con un peso de medio kilo en adelante y piel de color rojo. El tomate limón tiene una forma acorazonada y la textura de su carne es un poco harinosa. Lo define como un tomate muy fino y de los más antiguos. El tomate rosa es como su nombre indica de piel rosa, pero carne roja y que con dos o tres frutos haces el kilo. Hay un tomate tipo Raf que no tiene nada que ver con el que se cultiva en la costa. Por la zona hay hortelanos que producen el tomate muchamiel, pero su opinión es que le falta gusto. Cultiva también un tomate cherry que no tiene nada que ver con el extendido tomate cherry de la costa. Lleva ya 6 ó 7 años con las semilla y las ha conseguido preguntando a la gente de la zona, ya que todo el mundo las conoce. Han llegado a sus manos semillas que tenían la edad de 15 años y las cuales ha sembrado y mejorado. Extrae su propia semilla para el cultivo del año siguiente, exprimiendo el tomate para sacar dicha semilla, secándola bien y guardándola posteriormente en botes de cristal, para al siguiente año hace la mojaraca (semillero).

Además de tomate conserva pimiento del piquillo que en la zona se usa para secarlo cuando hay mucho y no todo se puede consumir en fresco. Se trata de un pimiento que es plano por la zona del pedúnculo y de 10 cms aproximadamente de largo. Se conserva otra variedad de pimiento por la zona de la sierra que es aún más largo.

Hay una variedad de calabaza que se conoce como calabaza que es plana, de piel dura, de mediano tamaño y con una carne de color naranja tirando a roja. Su piel es entre beige y amarillo. Se puede conservar muchos meses y hecha al horno es exquisita. Conserva también boniatos, que es parecido a la batata y que se cocina al horno.

Él y dos compañeros más se juntan para obtener los plantones y producir para su consumo. Guarda semillas de lechuga romana, aunque comenta que la lechuga unas veces se da mejor y otras peor, al ser una zona montañosa. Un producto que se consume en la zona casi todo el año es el haba fresca, muy típico del lugar.

Nombra la uva de embarque a la que oficialmente se le llama uva de Ohanes. Se trata de una uva blanca, que se recolecta a principios de agosto y que puede llegar a aguantar hasta febrero colgada y que además también se puede pasificar. Otra variedad de uva tradicional de la zona es la uva molinera, que es una uva de mesa de carne roja y piel oscura.

En su finca también tiene naranjos de una edad superior a 100 años. Se trata de unos árboles que dan naranjas de zumo de tipo castellana o navel, las llaman y que se almacenan y pueden durar sin estropearse hasta 8 meses. Tiene también breveras de las de siempre, que son las primeras que dan producción, seguidas de los higos. Una variedad de higo se denomina de pascua, y se trata de un higo de piel blanca y que se recolecta en noviembre y hasta diciembre. Otra variedad más temprana es el higo cuello de dama o cuello de perdiz que se recolecta en agosto.

Comenta que la zona está totalmente determinada por el frío ya que se dan incluso heladas de  $-14^{\circ}\text{C}$ .

Por la zona, hay muchos frutales antiguos abandonados y la zona es principalmente de vino y olivo aunque todo el mundo conserva sus frutales.

Hay una pera que la llaman de San Juan, muy pequeña. Las peretas son enanas. También se conserva una pera llamada de Ragol, nombre de un pueblo cercano y el melocotón de pico de gorrión, un fruto de color amarillo, carne muy dura y un pico (cicatriz estilar) que se parece como su nombre indica al de un gorrión. Se trata de un melocotón muy sabroso que se suele usar en almíbar.

Existen en la zona nísperos de tres tipos. La variedad más peculiar es grande y de carne naranja casi roja que se mantiene una semana después de haber sido cogido, algo muy inusual en estos frutos que se sobremaduran rápidamente.

Comercialización. Ha intentado hacer mercado interior visitando algunas tiendas de Almería, pero que no le han pagado el precio que ha pedido, con lo cual ha decidido producir para su consumo propio y el de sus amigos.

Pérdida de biodiversidad. Considera que la gente joven no quiere saber nada de la agricultura, aunque por la zona ha llegado gente que ha comprado por allí y está igualmente produciendo para autoconsumo. Considera que a la gente le resulta más cómodo comprar.

Proyectos asociativos. Desde Agrocolor están intentando poner en marcha una asociación de productores, que engloba a pequeños, con extensiones de 1 a 3 has y monocultivo, y 2 ó 3 fincas pequeñas pero con mucha variedad. Son aproximadamente 20 productores y su objetivo principal es mejorar los canales de comercialización.

## ENTREVISTAS EN LA SIERRA DE HUELVA

### ENTREVISTA A ANTONIO GARCÍA. CERRO DE ANDÉVALO. HUELVA

Antonio García y su socio también Antonio, llevan dados de alta en el CAAE desde 2003, pero aún no están produciendo porque están ellos mismos montando su invernadero y están teniendo algunos problemas.

**P: ¿a qué os dedicáis principalmente?**

A: lo que vamos a poner en producción es el invernadero ese que estamos construyendo, que tiene 7000 mts y lo estamos haciendo nosotros. Vamos bastante retrasados, muy muy retrasados...porque no tenemos los conocimientos suficientes...en la construcción del invernadero. Nosotros hemos ido a comparar y a ver y a copiar y a inventar y como no tenemos conocimientos suficientes, pues eso requiere mucho más tiempo. Claro, ya cuando lo acabemos todo irá más rápido. No tenemos el capital suficiente y eso te para mucho, muchísimo. Si hubiéramos acabado en su tiempo, pues ya estaría generando unos beneficios...

**P: Pero el invernadero lo estáis haciendo ahora, pero ¿producíais antes ya?**

A: no, no, no, nosotros todavía no hemos producido nada. Pusimos semilleros de tomates, que sacamos 18000 tomateras, para hacer una prueba.

**P: ¿al aire libre?**

A: no, no, con plástico. En una prueba que hicimos a ver que tal. Pero nos retrasamos con esto...y ya hoy hemos empezado a meter plástico y a ver si podemos empezar para este otoño.

**P: ¿y supongo que no estáis dados de alta en la certificación?**

A: eso es lo primero que hicimos. Estamos dado desde el 2003, creo.

**P: y supongo que tenéis pensado producir hortícolas**

A: date cuenta que es una finca muy pequeñita, porque esta parte de la casa que es improductiva, esa zona de ahí de los naranjos, ahí arriba unas cuantas esquinas, es muy pequeñito.

**P: ¿tenéis pensado producir variedad local, exportar, lo que vaya saliendo...?**

A: no lo tenemos muy claro, porque nosotros teníamos prevista una fecha, y es una ilusión, un camino y decir vamos a hacer esto y cada vez que eso, se trastoca y entonces hemos pensado que hasta que no lo tengamos acabado no vamos a decidir nada, porque quedas con gente, vamos cogiendo un camino y quillo, vamos a acabar esto porque o si no, no podemos ofrecer nada, ni...hace dos años le ofrecimos a un tío y todavía está esperando y quedas mal. Pues habíamos pensado, el comercio local es lo que a nosotros más nos gusta, lo que pasa que para los inicios puede ser más complicado...mas complicado porque te tienes que hacer de ese mercado.

**P: ¿y en que situación se encuentra el mercado local de la zona?**

A: aquí hay poquillo movimiento.

**P: ¿hay tiendas por aquí?**

A: sí, si que hay.

**P: ¿de ecológico?**

A: a no, de ecológico nada, de ecológico nada.

**P: en Aracena hay una tienda, he escuchado yo?**

A: sí, de Manolo, aunque ya la ha vendido.

**P: y en la zona ¿hay apoyo de algún grupo?, ¿desarrollo rural...?**

A: la figura existe, pero está allí quieta y no se mueven para nada. Porque todo se traduce en lo que es dinero y se ha acabado, y en los plazos. Y sí, hay ayuda. A nosotros mismos nos han concedido una ayuda, para reformar la casa y ponerla en turismo rural, pero el problemas es que por un lado te ayudan y por otro te dan cada palo que te dejan listo.



***P: pero en concreto para agricultura ecológica?***

A: pero es que esa línea la puedes solicitar también porque va por el mismo departamento de promoción rural. ¿qué ayudas pides? Nosotros hemos pedido ayuda de incorporación a la agricultura y ahí estamos, pero el problema yo no creo que sea ese...

***P: pero yo me refiero no a que den ayudas sino a que orienten e incluso ayuden a los productores a agruparse, que yo creo que es muy interesante que los agricultores se agrupen. Además, en la zona de Huelva yo tengo entendido que en manzanas y peras hay muchas variedades en la sierra***

A: sí, el pero de la sierra

***P: yo y una compañera tenemos una tienda de productos ecológicos en Sevilla y nos encontramos con que tenemos que pedir las manzanas a Navarra porque en la sierra no hay regularidad en la distribución y da mucha pena que teniendo ese pero...***

A: y la nuez y la castaña

***P: eso!***

A: ya pero el problema es que no se coordina la gente. Yo pertenezco en Huelva a una asociación de consumidores, pero la gente no se preocupa por eso. No nos preocupamos.. allí están las manzanas y las peras de Nueva Zelanda... porque la gente mira mucho que tenga la etiqueta de ecológico y no se les está haciendo ver que...mira que esto es una asociación de consumidores y productores, vale? Y el apartado de los productores se está...vamos, que no pienses que es por mí?, pero que veo que es un problema, porque al final eso es una tienda que tú le pides a gumen-di como si es a otro a tu casa y te lo traen. El tema es que hay que desarrollar a los productores de la zona y hay mucho potencial, que hay mucha gente que está parada y no sabe lo que hacer, orientarlo un poquito...que eso podría ser una labor de la asociación y empezar por ir a verlos, a tener contacto y te dicen, nosotros hemos ido una vez pero hemos tenido problemas...y la gente no quiere, quieren llegar allí el miércoles o el jueves que abren, venga, me llevo mi compra y para casa y así, es muy complicado. Agricultura podría hacer mucho, si quisiera, porque apoya a los grandes. Y aquí hay un mercado que se puede explotar perfectamente.

A: yo creo que además hay otro problema y es que se está usando mucha variedad comercial en el sector ecológico y ya sea ecológico o no ecológico, pero esas variedades no tienen nada que ver con las variedades locales. Tú coges un tomate, aunque sea ecológico pero de variedad comercial y es igual de malo que el convencional, ¿qué es lo que pasa? Que no tiene insecticida ni porquería, bien, pero lo que es al sabor y al olor, no vale para nada, es una piedra ahí puesta. Tú ves los tomates muy bonitos, todos iguales, y en ecológico también, y cuando yo he llegado allí a la tienda y ...yo no lo compro, eh? Voy yo a pagar 4 euros por un kilo de...una piedra, que no. Claro, que está uno acostumbrado a comerlo rico de casa...claro, pero el que no tiene acceso a nada, es lo que tiene y no conoce otra cosa. Yo les llevo un tomate de los míos y se mueren de gusto, pero claro, porque no conocen otra cosa. Nosotros tenemos otro contacto con el campo, pero la gente que es de ciudad y no ha tenido nunca relación con el campo, no tiene idea...es lo que le pongan en el supermercado lo que se comen. Entonces tu le pones la etiqueta de ecológico al tomate y vale, pero esas variedades comerciales a mí no me gustan.

***P: y vosotros vais a tirar de variedades locales?***

A: a nosotros sí nos gustaría producir variedad local, pero a ver como funciona. No se cómo va a funcionar si vamos a poner el invernadero. Pero claro, todo depende de...y ahora también, es como todo, la administración viene machacando a la gente, porque una cosa es que tú exijas que la producción de semillas y de plantones sea ecológica, que eso lo respeto y lo entiendo, pero

otra cosa es que me obliguen a comprar una cosa que no es mía, no? En definitiva es eso, que te vayas al vivero tal o al semillero cual y compre usted lo que le den allí, y yo sin poder producir lo mío ¡Por Dios!

**P: *Estamos intentando trabajar desde la red que se contemple un registro de variedades de conservación y le cuento...***

A: que bien, porque si no, todo lo que estamos hablando te lo cargas. Hombre (irónicamente), vamos a producir para los alemanes y se ha acabado. Está muy bien, vamos a poner 300.000 invernaderos y lo que tú quieras, pero eso no es lo que estamos hablando. Que de lo otro se puede hacer un negocio muy bonito también e incluso mejor, porque a la larga y a la corta esto cae igual que el convencional. Porque la gente se da cuenta, que es verdad que no le estas echando nada, pero al final tienes el mismo saco pero con otro nombre...estamos entrando en la misma dinámica. Que no son productos sintéticos, vale sí, pero al final es un cambio de una cosa por la otra y eso crea mucha desconfianza en mucha gente, aunque sea mejor...

Y es que no hay que hacer grandes cosas, nosotros en casa hemos tenido siempre para el abastecimiento de casa bastante bueno e incluso hemos vendido también en el pueblo y se puede hacer más grande...

**P: *¿tenéis huerto de autoconsumo?***

A: sí, pero eso ya mi padre, pero en otro sitio allí en el pueblo donde vivimos. Y lo mismo se puede hacer más grande.

**P: *¿y qué variedades son las que se conservan por aquí por la zona?***

A: Haber, en hortaliza, nosotros no estamos muy puestos en el tema porque la verdad es que no tenemos tiempo y queremos dedicarle más tiempo a eso...pero tenemos en tomate, una variedad rosa, que a lo mejor puede coincidir con alguna variedad de estas de Cádiz.

**P: *¿y cómo es el tomate?¿grande...?***

A: sí, acorazonado. No es el corazón de toro, pero es acorazonado, es rosa, otros salen más achatados, sabroso, con la piel muy fina, muy carnoso. Produce algo que está bueno y...a mí me gusta el tomate por ejemplo, no? Pues yo se diferenciar, no que la gente se come lo que le ponen.

**P: *¿y le llaman de alguna manera?***

A: bueno, este es el tomate serreño, el tomate de aquí...

**P: *¿y de pimiento...otras hortalizas?***

A: de eso tenemos menos, pero porque no la hemos...yo sí tengo en casa de mi padre, pero poquillo. En tomate tenemos más porque hicimos aquí la prueba pa tener semillas porque es lo primero que queríamos sacar y reproducimos bastante...y de pimiento, eso, el tiene su puñaito...

**P: *¿y cómo es ese pimiento?***

A: es grande, carnoso...

**P: *¿de asar?***

A: sí, sí, es pimiento de asar. Un pimiento que se llama de asar

**P: *¿y alguna otra hortaliza que recordéis?***

A: lo que se producía aquí, como berenjena, ya se ha ido cambiando...y el otro día lo hablaba con mi padre " se ha desecho uno de semilla, porque le traen a uno otra cosa y al final ésta, ésta no tiene nada que ver con lo que nosotros teníamos...las melonas que tenía yo, unas melonas...eso era, caramelo, eso era...buenísima, tal y cual y ahora tengo esta y no le puedo sacar la semilla, son híbridos y ya después no valen..." y entonces se han perdido muchas cosillas así...melonas, los melones esos escritos, culantro, aquí se toma mucho culantro, en ensaladas, en tortillas, en todo...y no sé que más decirte.

**P: ¿de calabaza? ¿qué también suele ser una hortaliza que se conserva bastante?**

A: sí, en casa sí tenemos, pero que el nombre de la variedad no la conozco.

**P: ¿y cómo son?**

A: en casa tenemos...mi madre conoce más eso...tenemos la calabaza y el guineo. El guineo es la alargada, que normalmente aquí la utilizan para metérsela a los cochinos, pero a mí sí me gusta mucho. Esa es alargada, un poquito así y luego más gordita en el culo...

**P: ¿cómo una botellita?**

A: sí, pero no la que vemos esta de Santiago, esa no, te estoy hablando de una calabaza grande

**P: ¿de qué color?**

A: naranja...verde y naranja.

**P: ¿y la que tiene como forma de botellita, de qué color es?**

A: esa es verde y cuando la dejas curar se pone naranja. Aquí le decimos guineo.

**P: y esa ¿se utilizaba para los animales?**

A: sí, pero a mí me encanta frita...porque la costumbre es haberla producido para los cochinos y ya no las veían como para ...

**P: ¿y la otra gorda grande? ¿qué se utiliza más para los potajes?**

A: sí, sí, para los potajes

**P: ¿es una que tiene muchas costillas?**

A: sí, esa, muy arrugá...y qué variedades así te puedo decir, es que ahora mismo...

**P: ¿ha habido por aquí tradición de producir cereal?**

A: sí, cereal siempre, pero de eso sí que estoy yo pegao, cero...cero y también debe estar bastante perdido, porque aquí lo poco que siembran...a grano ya siembra muy poca gente y lo poco que siembran lo compran en la cooperativa, que viene de fuera y yo creo que de grano está la cosa fatal. Perdido, vamos.

**P: ¿y frutales?**

A: frutal, la naranja. Nosotros le decimos la naranja del país. Yo no sé cual es el nombre, y siempre estamos ahí, "bueno pues tenemos que hacer...recopilar datos para cuando vayas allí decir, esta es..."

**P: ¿y cómo es, una naranja más grande, más chica...?**

A: no, es más chica. Son aquellos naranjos y son más chiquititas, son tardías, bueno, no tardías, tardías, para los meses de marzo, abril y están muy ricas, caramelo, eso es caramelo. Tiene la piel fina, tiene mucho hueso. Y ahí estamos, conservando, conservando...

**P: y en limón ¿supongo que también hay algo?**

A: de limón no...Ahí tenemos una variedad que le llaman toronja (no es de limón, sino de naranja), que no sé, eso tiene mucha cáscara, y es muy ácido y se lo echan a la meloja.

**P: y eso como se hace? Yo recuerdo que a mi madre le encantaba...**

A: eso sale, cuando hacen la miel. Sacan la miel y luego le echan fibra, le echan cáscara de naranja. Es así grande, vamos que no se coge porque es muy ácida y tiene mucha cáscara y le llaman toronja. Ese sí queda uno ahí. Y no sé...en mi casa tengo yo un par de higueras...esas brevas sí...tampoco sé cómo se llaman...

**P: y son antiguas, no? ¿las conoces desde siempre?**

A: sí, sí, y son unas brevas muy buenas. Y además te daba unos higos, ya porque están muy deterioradas, como puños y da también unas brevas muy buenas. Pero no sé cómo se llama, porque no son azainas...no sé.

**P: ¿y a tí la huerta te viene de tradición familiar?**

A: es que antes, antes todo el mundo tenía un huerto, todo el mundo. Aunque tú trabajaras en la

mina, tenías un huerto y tú por las tardes ibas al huerto. Mu raro era el que no tenía un huerto. Mis padres se han criado en el campo, mi madre, mi padre...pero que aquí todo el mundo por las tardes va con su cubito o su canastita para el huerto, aunque no lo trabajaras, eran huertos de autoconsumo, no?

**P: ¿y por qué crees que se están perdiendo tantas variedades?**

A: hombre, está claro porque las variedades se han conservado por la gente. La gente ha conservado, ha intercambiado y las ha producido, no? Pero ya la gente pasa del tema, ahora tú le preguntas a la gente y no tienen ni idea "¿qué estás hablando?" y a la mayoría de la gente le dices algo, e incluso de ecológico y le suena a chino. A nosotros nos dicen los ecologistas, los locos estos...y yo puedo ser ecologista, pero no estamos hablando de esto, quillo! Que estamos hablando de lo que hacía tu padre en la huerta... La gente joven, no....nuestra generación, no...yo creo que ha habido un salto ahí que no tenemos...

**P: la gente se ha ido**

A: sí, mucha gente se ha ido, pero otra que se queda tampoco le ha interesado.

**P: ¿Por qué la actividad económica de la zona de que depende?¿de la mina?**

A: antes era la mina, pero ahora las minas están todas cerradas. Los que va quedando...mucha economía sumergida, hay ganadería, pero yo la veo ganadería a pequeña escala, sabes?

**P: y por la zona, aparte de vosotros ¿hay algún productor más en ecológico?**

A: no, nosotros. No hay. Bueno, ahora se ha puesto un chaval a producir para local, pero no es ecológico. Y el chaval está produciendo mucho, para lo que es local, no es que vaya a exportar a Alemania, pero para lo que es local. Pero está metido también en el tema de la química y eso antes no existía.

**P: ¿y creéis que por aquí por la zona, de gentes que conocéis, se pueden recuperar variedades?**

A: yo creo que muy poco. Hombre te puedes encontrar a alguien, pero lo normal es que lo que te estoy diciendo es lo que puede tener todo el mundo.

**P: el tomate rosita, el pimiento de asar, las dos calabazas, ¿y la berenjena?¿qué me habías comentado algo de la berenjena?**

A: La berenjena teníamos la berenjena nuestra que era negra, gordita, no gorda exagerado, pero era gordita, pero tampoco es la alargada, era bastante amarga y recuerdo yo que teníamos que meterla en agua para quitarle el amargor. Tenía mucha pipa y ya no tenemos eso, ya no la tenemos...yo no sé si mi padre tendrá ya alguna semilla de esa. Mi padre es que ya se le olvidan las cosas, tiene cosas anotadas, pero...claro ya cultiva esa que es blanca y morá así rayada, no es amarga ni es ná, ni tiene apenas semillas.

**P: las melonas que me comentabas ¿esas están perdidas también?**

A: esas sí y además le dio mucho coraje. "Me dio las semillas estas y me deshice de las otras ¿y ahora qué?" ya eso se ha perdido. La gente, la mayoría de lo que hay, lo compran a viveros, por comodidad, claro.

**P: ¿y de maíz? Que también se suele conservar.**

A: no, aquí el maíz se ha sembrado poco. Mi padre cuando yo era pequeño sembraba algo de maíz, muy poco porque apenas teníamos...pero aquí el maíz no... Mis padres son de Málaga y cuando se vinieron se trajeron cosas de allí y no sé si esto sería de allí....¿y qué más puede haber? Una parra que está allí en casa, lo que pasa es que tiene 4 huesos y son muy gordos y eso a la gente no le gusta, pero luego el sabor de la uva esa me encanta. Es así como rosita y está muy rica y lleva ahí, de antes de yo nacer, vamos...También tengo una variedad de higuera

que le dicen porra de burro y da unas brevas así de grandes, son gordísimas, son verdes y marrón, no son negras y están allí desde siempre. Ya quedan allí 1 ó 2. Que a mí me gustan menos porque las otras son más dulces. Sí los viejos te diferencian entre una cosa y otra “sí, pero estas son muy ricas porque después se apetece más otra cosa...” y después había otra que daba higos blancos, se secó, pero eran de poca calidad. Pero este de porra de burro te da unas brevas así de grande, pa septiembre y eso da unas brevas así de grandes y por dentro es blanca y rosa fuerte, no tiene nada que ver con la otra negra.

**P: y a la hora de guardar la semilla ¿qué criterios utilizáis?**

A: yo creo que no lo hacemos bien. Lo que hemos hecho es...la mejor fruta. A lo mejor mi padre me decía, con los melones, los últimos son los mejores. Pero ya...siempre la mejor fruta es la que se ha sacado.

**P: ¿y cómo la extraéis? ¿lo hacéis distinto en unos frutos y en otros?**

A: no, se saca y se lava bien...y conservarlas...en mi casa se ha hecho siempre, mi padre tiene una maleta antigua y allí las tiene todas metidas, en latas y en papel de conservar. Y la verdad es que las ha conservado bien. Mi padre, ciertas cosas, por ejemplo los pimientos, marca la mejor pimentera que vea y los deja y los pepinos también, le pone una cañita y le dice a mi madre “ese lo deja para las semillas. Te dije que ese era para semilla y lo has cogido”. Lo marca y lo deja engordar ahí y después los saca, la saca la semilla, las lava y las seca y al papelito de periódico.

**P: y normalmente ¿todos los años renueva la semilla?**

A: sí, sí. Apuntaba el año en un papel.

**P: ¿y durante el invierno se cultiva? porque el invierno aquí no es muy fuerte, no?**

A: Hace frío puntual, pero no es como la sierra, pero a lo mejor vienen 4 ó 5 días, y te lo cargas. La patata

**P: pero la patata la compráis todos los años, no?**

A: La patata se ha perdido bastante. Mi padre sí que de vez en cuando...ya lo que pasa que por comodidad, está muy mayor el hombre ya y ya lo que hace es “tráeme un saco de papas para sembrarla”. Pero el siempre ha guardado. Pero ya, no...no tiene ninguna variedad local. La patata, la col, lechuga. En el tema de la lechuga siempre ha estado mi padre...con el tema de la lechuga.

**P: ¿Cuál es la que se cultiva aquí? ¿cómo es?**

A: Digamos, como la oreja de burro, un poco más pequeña. Teníamos una también rizá, buenísima. Pero es que le ha pasado lo mismo con todo. La tenía y ha venido uno, “que ésta es muy buena” y al final se ha desengañado, “es que no tenía que haber...y de la otra me he deshecho, hay que ver que yo tenía una que me trajo mi abuelo de Málaga que esa era buenísima, éstas se espigan corriendo, las otras aguantaban mucho más”. También se ponen acelgas, espinacas, ¿qué más se ponen?, cebolla, el ajo.

**P: ¿variedades locales?**

A: yo creo que eso está mezclado porque...conservao conservao eso no está...mi padre sícoge la semilla de la cebolla y la saca. Sí, pero a lo mejor un año, le ha traído algún amigo un paquete de lo que sea, de cebolla, “echa ésta que tal” y a lo mejor ya está sacando de esa que sacó y no es la de aquí, entonces eso ya no te lo puedo decir yo. Pero sí saca las semillas, casi tó. Siempre ha sacado de todo, pero claro, con esto del intercambio ¿qué es lo que pasa? Que antes se intercambiaba y eran cosas autóctonas, pero ahora el intercambio viene de gente que es más enterailla y la ha traído de otro lado ¿y de donde la ha traído? Del vivero y al final se ha dado una mezcla...porque lo que la gente ha traído han sido variedades comerciales híbridas totalmente y

entonces y como el rollo del intercambio siempre ha sido muy generoso aquí, en todos lados, por eso han permanecido. Y ha pasado eso mucho, mucho, salvo en ciertas cosas como en el tomate. Estoy intentando recordad más cosas...el rábano, que no la rabanilla, sino el rábano largo y no sé que más...perejil. El tomate, el tomate te puedo decir que es local local.

**P: ¿sabéis el número aproximado de productores que hay por la zona?**

A: no, no sé. Estamos un poco perdidos en el tema, de contactos, y de... porque estamos dedicados a esto...

**P: ¿y qué opinión tenéis de cómo está el sector en general? Vuestra sensación.**

A: yo creo que esto va por un camino que no...que te van a decir "pues es el camino que hay". Pues bien, pero no debería ser el camino que se puede tomar, porque el otro es rentable también. Pero se está tomando un camino como el convencional y eso es una presión y al final obligan a que saques cosas que no son reales. Sí, podrás cumplir la normativa, no lleva esto..."si, pero lleva un viaje de rotenona, eh? Tú te tomas un bote de rotenona y palmas, eh? Y la gente se cree "esto no lleva na" y le estás echando unos productos que como te los tomes también palmas. Son productos que son nocivos para la salud, lo que pasa que no son sintéticos y hay un concepto ahí que está equivocado, la gente...tú tienes que producir, pero ese paso te lleva a otro paso y de ahí a otro paso y no sé hasta donde vamos a llegar. Las rotaciones no se están haciendo, las que te van a exigir, sí. Yo creo que la administración tiene muchos artículos pero con poco sentido. Los setos vivos...si tú lo pones todo de tomate, cuando quitas las tomateras, los insectos, está bien quedará algo, pero no tienen reservorios para vivir, entonces no se está haciendo lo que se debería...yo creo que se podían hacer las cosas distintas. Y qué es lo que te decía, el sentido de esto también debería ser una base muy importante para desarrollar zonas que están muy deprimidas y un camino de desarrollo social para mucha gente que no sabe, que están buscando. La gente está mu perdiendo y lo que hablábamos antes de los agentes de desarrollo, están más perdidos todavía. Que no vale decirte "tú cumples con el artículo tal, vale toma cinco millones y pa casa", pero eso no es, es darle un sentido a todo lo que ha habido y partiendo de lo que ya hubo. Yo creo que se podía tomar por ahí. Que lo tomamos por las grandes producciones, fincas con 3 ó 4 mil hectáreas, que tienen los cochinos, para sacar jamón ¡vale muy bien! Si eso va a existir siempre, pero deberían tener otro sentido. Aquí mismo, aquí hay campos muy desaprovechados y mucha gente parada...y de esto se puede vivir, y mejor, más satisfecho. No está bien orientado. Y que se va mucho a ayudar a los grandes.

Hay necesidad de crear mercado, el mercado interior.

**P: en Huelva solo existe la asociación ¿no hay tiendas en Huelva?**

A: solo puedes comprar ahí ...bueno y en el hiperpor. Mejor no mirar. A lo mejor que alguna herboristería que tenga envasado. Y en carne, menos...

### ENTREVISTA A JUAN JOSÉ CORTECANS – GALAROZA- HUELVA

Trayectoria en la agricultura. Este hombre es productor desde hace 20 años. Es de Valencia y cuando conoció la sierra de Huelva se instaló aquí. Produce y tiene alojamiento rural.

Cultivos que realiza. Principalmente cultiva nogal (4 has), castaño (6 has) y media hectárea de frutal, además de tener una huerta de autoconsumo.

Nombre de las variedades. Las variedades locales que tiene son las variedades de nogal, son varias pero que a todas las llamas del terreno. En cuanto a la descripción de la nuez dice que un tipo es más alargadita y con piel más blanda y otra es más redonda. En cuanto a las variedades de castaña, tiene una variedad que se llama Vázquez, Ancha de Alájar y helechal. Ahora están

introduciendo mucha gente una variedad de castaña francesa pero que necesita riego. En cuanto a los frutales conoce el pero cachón, que en algunas huertas aún se conservan, es un pero de piel amarilla y rojiza, es un pero rústico, bastante productivo, muy duros y que aguantan todo el invierno. Los peros cuando maduran pierden la acidez y cogen dulzor. Otra variedad de manzana es la que llaman pero Joaquín de color verde. Comenta que a la gente le cuesta comer esta manzana porque no le gusta el aspecto. En cuanto a hortalizas solo me habla del tomate del terreno y lo describe como un tomate gordo y grande, algo achatado, muy carnoso y con muchas pepitas. Cultiva algo de olivar, pero ni recoge las olivas, porque son muy ácidas. Hace referencia nombrando el melocotón de la nava.

Comercialización de sus productos. Las castañas las comercializa a través de una asociación de castañas, pero no las comercializa como ecológicas y su destino es la exportación. Todos los productores de castaña, ecológico y no ecológico están en esta asociación Cooperativa serrana de la castaña. En cuanto a las nueces, se las compra un paisano que se dedica a venderlas en el pueblo y por los alrededores. Tanto los frutales como las hortalizas son para autoconsumo. Me comenta que hay mucho autoconsumo por la zona. En cuanto a la manzana, antes existía una industria de transformación del pero de la zona y se cerró. Comenta Juan José que el mercado interno es muy complicado, no hay salida para los productos.

Pérdida de Biodiversidad. Piensa que las variedades comerciales son más productivas y además el vivero hace ganar en comodidad porque te trae la planta hecha. Me comenta también que la agricultura en la zona está muy mal y no es rentable. Está bastante desanimado.

Proyectos asociativos. Se hizo el intento de crear una asociación que agrupara a los productores ecológicos, pero comenta que tenían que asistir a muchas reuniones, que eran pocos agricultores y que además existía un interés político por parte de algunos y no prosperó el proyecto. El proyecto intentó ponerse en marcha a través de Luis Moreno, concejal de agricultura de Galaroza. Otros proyectos en la zona. Hay una cooperativa en el Castaño del Robledo que hace transformación de castaña pero en muy poca producción. También hay otra fábrica llevada por un matrimonio inglés que se llama Sierra Rica. No es suficiente para dar salida a la producción de la zona. En esta zona muchos productores tienen que hacer también turismo rural para poder sobrevivir.

#### ENTREVISTA A LUIS MOYA – FUENTEHERIDOS – HUELVA

Trayectoria en la agricultura. Luís no es agricultor a título principal, pero su padre sí fue agricultor y le viene de tradición familiar. Lo tiene como hobby.

Cultivos que realiza. Principalmente castaño. Tiene también una huerta de autoconsumo en la que conserva algunos frutales antiguos, pero muy poco. Tiene igualmente algunos nogales para consumir sus nueces que dice, bajan el colesterol.

Nombre de las variedades. Las variedades de castaño más comunes son la Ancha de Alájar, que es una castaña aplanchada y la variedad helechal que es más redonda. Las conoce de toda la vida. Otra variedad conocida es la que en Fuenteheridos llaman Dieguina y en Galaroza llaman Vázquez, también conocida desde siempre. Otra variedad es la llamada comisaria, una castaña más dulce y a las que cuesta poco trabajo pelar, aunque ninguna son de pelar. Su uso más común es comerlas asadas. Cuenta Luís que antiguamente se enviaban las castañas al norte de Europa, a las zonas frías, para venderlas en las estaciones de trenes. La gente acostumbraba a meterse algunas castañas en los bolsillos y tocándolas se calentaban las manos. Después las comían.

En cuanto a hortalizas, produce un tomate gordo que hay de dos tipos, rosado y rojo. Es un tomate carnoso muy rico para comer en ensalada. Viene la gente desde Sevilla buscando ese tomate

y preguntando si son del terreno. Son muy buenos pero no sirven para el transporte porque tienen la piel muy fina y llegan “hechos caldo”.

Él tenía algunos pereros autóctonos pero los ha quitado, porque no se pueden comercializar, van muchas variedades mezcladas y la gente así no los quiere. Los nombres de estos peros antiguos son, Rufino, Joaquines, de Juan... También nombra la calabaza roteña, una calabaza grande y riquísima. Sembró el año pasado, pero es demasiado grande. También tiene en su huerto una judía tradicional de vaina plana que se consume en seco para los potajes. Nombra la pera amembrillada, llamada así porque está sobre una portainjerto de membrillo. Es una pera grande, gorda y muy dulce, pero de difícil comercialización porque madura muy rápido.

También cultiva una variedad de sandía rayada, a franjas verdes oscuras brillantes y verdes claras, no de gran tamaño pero con una carne de color rojo muy dulce.

Siguen haciendo conservas con la producción que les sobra. Pela los tomates y en un lebrillo lo hace gajos. Antes se metían en botellas porque no había vasijas y usaban la ayuda de un embudo y un palo. Ahora con los botes de cierre americano, los pone al baño maría “sin más conservantes ni más nada”.

Algunos datos curiosos. A las gentes de Fuenteheridos se les llama paperos, porque siempre han vivido de la siembra de la patata. Es una patata que llaman del terreno y que se conserva de un año para otro extendida en el suelo.

Cuenta Luís que la zona de Fuenteheridos es muy buena para el cultivo de la castaña porque hace mucho frío y éste es un árbol que necesita abundantes horas frío. Éstos son de mucha calidad, están muy sanos y dan mucha producción. En zonas más cálidas o veranos duros, las castañas se “enagostan”, e.d, paran su crecimiento.

Antes, desde Fuenteheridos a La Nava, la zona era una vega de huertas y el comercio empezaba allí y seguía hacia abajo. Se sacaban hasta 5 millones de kilos de fruta entre peros, peras y melocotón.

Comercialización. Dedicados a la exportación, Antiguamente exportaban en sacos de 25 kilos de castaña, ahora son los supermercados los que las envasan. Se exporta casi toda la producción de la zona a través de la Cooperativa Serrana de la Castaña. Las hortalizas, nogales y frutales son para consumo propio.

Pérdida de biodiversidad. El cultivo de los frutales de la zona es antieconómico y es una pena, comenta, porque las cosas que hay en la zona solo se ven en la zona. Resalta el sabor del melocotón de la Nava, un melocotón con mucho sabor y muy jugoso y del que ya no queda “ni para un ponche”, dice, bebida típica de la zona hecha con licor, melocotón y canela. Hace alusión a los consumidores como culpables en una parte de la pérdida de la biodiversidad y por otra, culpa a que han venido las grandes empresas de producción de Badajoz y Lérida que han impuesto determinadas variedades con calibres determinados y la necesidad de tener cámaras para concentrar la producción. Antes el 90% de la fruta se vendía en Sevilla, Cádiz, Jerez y Córdoba. Por otro lado, comenta que los campesinos ya son mayores y que la gente joven “solo quiere PER y bares”. Piensa que la gente de la zona no tiene iniciativa empresarial y son muy estrechos de mente. Me comenta que el tienen una finca de 4 has para ponerla a disposición del que quiera explotarla y no encuentra gente que lo haga.

### ENTREVISTA A MANUEL LAGUNA – CORTEGANA – HUELVA

Manuel y Pepi son una pareja de hortelanos que lleva en la zona 7 años aproximadamente. Tienen una huerta de 1,5 has en la que además de hortalizas producen algo de frutales y castaña. Hace



unos meses traspasaron un puesto de productos ecológicos en el mercado de Aracena, un pueblo cercano, al cual ahora suministran. Están intentando hacerse un hueco en el mercado local. Comenzamos la visita en la huerta. Les cuento en que consiste el proyecto y damos un paseo para ver lo que tienen cultivado.

PP: este año por lo visto va a ser bueno de castaña. Depende de si en septiembre llueve. Si en septiembre octubre llueve, fabuloso, si no llueve, malo. El campo depende...no de que llueva así a su amor, sino de que llueva cuando tiene que llover.

Pasamos junto a los calabacines.

PP: ¿cuanto le habremos sacado a esto? para llevar a la tienda...bueno a las cabras les hemos echado un carro cada día.

**P: ¿y las semillas de estos calabacines?**

M: estas llevan con nosotros 6 años ya. Son una maravilla.

**P: ¿y cómo los llamáis?**

M: es que hicimos una mezcla. Tenemos uno que es veteado blanco, otro es verde verde parecido al comercial, pero nunca sale igual que el comercial, siempre son más feos. ¿ves aquel más blancuzco? Después está ese que es un poco más intenso y el verde, verde. No me he molestado en seleccionar el blanco, el verde... Son buenos todos.

**P: ¿y cómo conseguisteis la semilla?**

M: La conseguimos a través de un tío que lleva en Barcelona, Martí, 20 años ya, produciendo en ecológico y el empezó con su semilla...

PP: su familia son agricultores de toda la vida y él empezó con la semilla de su familia.

Seguimos paseando...

M: mira, éste es el tomate que compramos en Navarra

**P: ¿y la semilla, qué es ecológica?**

M: sí, sí. Avalada, demostrable en cualquier momento.

PP: nosotros lo compramos todo certificado.

M: me ha pasado que he comprado algunas veces semillas a la verde y no han salido bien.

PP: es que tienen otro clima, pero tampoco las semillas están muy seleccionadas. A mí me fastidiaba que para que no me fallen les tengo que comprar a Gutier...o sea, franceses o alemanes, cuando en España hay mejor semilla que en...cuando posiblemente las compren ellos aquí y después la manipulen allí. Tenemos que aprender a ser un poquito más serios. El mundo de la semilla es muy importante y mueve mucho dinero.

M: nosotros hemos optado a comprar semillas al norte que me sale a mitad de precio que en el semillero andaluz, pagando incluso un porte, me sale más barato que si me voy a los Palacios a Sevilla o a la Verde.

PP: Es que llega un momento en que no puedes pagarlo, porque en el mundo de la huerta tienes que andar muy justo y si la semilla es muy cara tienes que vender el producto muy caro y entonces ya nadie te compra. Para poder dar un buen precio y que todo el mundo pueda consumir, tenemos que empezar desde el estiércol...porque si no, al final le vendes el producto a médicos, abogados, pero un tendero ¿no puede acceder a un buen tomate, un buen pimiento? ¿se nos está yendo la olla? Que estamos recuperando lo que hacían nuestros abuelos, que no estamos inventando nada.

**P: ¿este pimiento que parece de freir?**

M: ese es el largo italiano.

PP: Hemos intentado hacer el rojo, el cuatro cascós y esta zona es demasiado húmeda. El pimiento cuando empieza a madurar precisa un ambiente seco como pueda tener Sevilla, pero la sierra

tiene un contraste de temperatura muy bestia y por la noche y por la mañana temprano hay rociá, entonces, claro, el pimiento es muy delicado de cáscara.

M: tendría que estar al doble de altura.

PP: está haciendo frío por las noches. El año pasado la temperatura fue más homogénea y nosotros sacábamos...cada jueves llevábamos a la tienda una caja, más nuestro consumo y sin embargo ayer llevamos a la tienda un par o tres de kilos. Muy poco porque le cuesta, los cambios de temperatura, les molesta mucho.

### ***P: ¿la semilla son de Navarra?***

PP: los plantones son navarros y las semillas se las compramos a los franceses, a Gutier. Es que la semilla de la Verde está más adaptada a aquella zona, que hace mucha calor de noche y de día, sin embargo la sierra tiene un clima más parecido al de Navarra. Tiene los contrastes que tienen los navarros y no la calidez que tienen los de Cádiz.

M: estamos haciendo el manzano autóctono, entre medio de las higueras.

### ***PP: porque esas higueras son bordes, las higueras solo sirven para engordar cerdos***

M: estamos metiendo entre medias manzano autóctono, que es el San Joaquínero.

PP: sí, porque madura para San Joaquín. Es tardío.

### ***P: ¿cómo es la manzana?***

PP: parecida a la Fuji, pero más pequeña.

M: no, esta es verde y ácida, prieta, chiquita. Son árboles pequeños, vamos poquito a poco.

### ***P: ¿y la higuera esta es de aquí de siempre?***

M: esa es la de criar los guarros.

PP: y para secarlos, porque es muy tardío. Y es que a ese le cae la rociá o le caen cuatro gotas y ya se le mete el gusano. Y al guarro no le importa, pero a nosotros sí.

### ***P: ¿y así hortalizas de la zona, autóctonas de aquí no conocéis?***

M: está el tomate rosado, el pepino español.

PP: pero es que a cualquier huerta que vayas tienes el pepino español. Cada uno se ha adaptado a la zona, lógicamente, porque siempre siendo de la misma semilla, en Granada ha evolucionado de una manera, aquí de otra, pero es la misma semilla originariamente, lo que cada una...

M: la habichuela verde, castaña.

PP: aunque el castaño no es originario de la zona. Cuando se vino la primera comunidad de asturianos gallegos a la zona se traían castaños para traerse un poco de su tierra y se han adaptado muy bien y entonces esta ya es una zona de castaña. Esto de antaño es de encina y alcornoque. Ahora están empezando a meter especies que están menos adaptadas, están metiendo castaño francés que necesita regadío. Aquí no hay problemas de agua porque los árboles se adaptan a la climatología, la higuera no se riega, el castaño no se riega, o sea cuando llueve el árbol almacena toda el agua en sus raíces para cuando llega la sequía aguantarla, pero un castaño que ya la semilla es de regadío no se adapta a la sequía. Vamos a tirar de agua de los pozos subterráneos...

### ***P: ¿y las variedades tradicionales de aquí vosotros no las cultiváis?***

M: estamos intentando encontrarlas. Este año, he encontrado por fin esa habichuelilla. Una amiga me dio un puñadito y voy a intentar reproducirla.

PP: yo ahora estoy haciendo una prueba con pimientos portugueses, de la zona alta de Portugal. Y yo no sabía que era de cuatro cascós, y ahí me ha salido uno rojo que parece que está sopor-tando las inclemencias de la rociá de la mañana. Si lo supera, esa semilla se recuperará.

M: yo he estado preguntando por aquí por berenjena autóctona y no, y no hay ningún abuelete que guarde semilla.

PP: a los calabacines de aquí ¿cómo los llaman? no me acuerdo. Tú puedes coger un calabacín así (muy grande), para los guarros.

M: a los tres días en la mata los tienes que tirar.

PP: El otro día hablaba yo con una mujer de aquí que su marido tenía un montón de plantas de calabacín, y le dije “pues que bien, eso los coges y los embotellas para después hacer cremas” y me dijo, bah! si esos los cultiva mi marido para los guarros. Y es que aquí no hay cultura. No hay cultura pero tampoco quieren aprender.

M: este año hemos conseguido la patata bitelot, que es morada por dentro.

**P: ¿cuanta superficie cultiváis?**

M: hectárea y media.

**P: ¿y la producción la destináis al mercado local?**

PP: nosotros es que ahora nos estamos dedicando a recuperar bien la tierra, porque el que la tuvo solo sembraba tomate y cosas para el ganado, como en el convencional, todos los años en el mismo sitio la misma cosa. Entonces la tierra hay que mejorarla y claro, lo que recolectamos no son grandes cantidades, porque la tierra no está capacitada.

M: reineta, cerezos, ciruelos y a partir de allí, pera de agua y en total unos cuatrocientos árboles. Y es por lo que apostamos, por la fruta. Y por aquel lado cerezos, que la cereza se da salvaje.

Mira esos son cerezas y es que da unas cerezas exquisitas.

PP: aquí la autóctona es la blanca.

M: es muy buena. No llega a ponerse roja. Se queda coloreada por un lado, pero no llega a...está exquisita.

PP: aquí la gente está acostumbrada a la cereza roja, a la picota y tú llegas a la tienda con las cerezas estas blancas y te dicen, “oye es que las habéis cogido verdes”. No no mire, pruébela, que está dulce como el almíbar. Cuando consigues que la prueben, te dicen que es sorprendente que con el aspecto tan verde que tiene puedan estar tan dulces. Y todo es porque las cosas autóctonas de toda la vida se están perdiendo. Se compran variedades más resistentes y se pierde lo antiguo.

**P: ¿y en cuanto a cereal, tenía esta zona tradición de cultivar cereal?**

M: lo justito para producir alpacas

PP: y cuatro garbanzos para consumo propio. El garbanzo se da muy bien aquí. La habichuela no, lo hemos intentado nosotros y no, pero el garbanzo sí. Y aquí, nos dieron unas semillas de pepino y resulta que nos dieron un rebujito aquí.

M: esta también es tierra de sandía.

PP: aquí la sandía autóctona es la blanca, la blanca rayada. Incluso cuando las rajas te dan la impresión de que la has cortado verde, porque no tiene aquel color rojo intenso, pero cuando la pruebas está de vicio. No son sandías enormes, son sandías pequeñitas... Fíjate lo caprichosa que es la tierra. Estas berenjenas están sembradas más tarde que aquellas y sin embargo están más grandes y están dando más producción. Porque les guste más la tierra...en este trozo de tierra la hierba que crece es la verdolaga, mucha verdolaga y sin embargo en aquel trozo tenemos un gran problema con la grama.

M: mira, esto es una brevera. Están...estas son famosas en el pueblo. De hecho las primeras no nos las comemos nunca nosotros, vuelan.

**P: ¿y de fruta? están las manzanitas estas que me habéis comentado...**

M: manzanas, peras...

**P: ¿esas de agua?**

M: no, son unas peras duras, de aspecto feo, duran un montón y hasta que no se pudren no se ponen blandas, son duras, pero dulces y no le gusta a todo el mundo.

***P: ¿y no se organizan los productores de la zona?***

M: aquí la gente se organiza para arrancar lo que hay. Y esta zona tiene muchas posibilidades de comercialización con las manzanas. Son muy ácidas, aguantan mogollón, les ataca mucho el bicho, pero es que te puedes tirar con ella en casa un mes. Se recolecta en septiembre y son ácidas que te mueres.

PP: esto son membrillos. Se da muy bien el membrillo y aquí tenemos la pera, muy fea de aspecto pero muy rica y estamos recuperándolas, pero tenemos un gran problema con la mosca de la fruta.

***P: ¿y al estar adaptadas a la zona no son más resistentes?***

PP: que va, aquí como las tenían para el ganado les daba igual que estuvieran manchadas o no. Aquí se da muy bien el ciruelo. Todo lo que es de hueso se da muy bien. En la parte de La Nava hay un melocotón. Es un melocotón blanco riquísimo, lo que pasa es que las explotaciones antiguas las arrancaron y ahora tienen una hilera de melocotón para consumo familiar y ya está y con eso es con lo que están haciendo las ferias. Si estas promocionando un producto que en tu zona se da muy bien, no arranques los árboles. Están metiendo árboles de viveros, que los mezclan...y les comentas que es mejor conservar lo de la zona y te dicen “pero si no me daba nada” y todo va cara a la producción y no se valora otra cosa y si aguantas 5 años y lo recuperas, este árbol que tiene un pie muy resistente te va a dar una producción exquisita. Es una fruta que ya la gente desconoce porque se está perdiendo.

***P: en la zona ¿cuantos agricultores puede haber?***

M: aquí hay muy pocos agricultores, los Antonios, Manolo, nosotros... Esta zona ha sido tradicionalmente ganadera y aquí el que cultiva lo que pone es tomate para la casa y calabaza para los guarros.

***P: ¿y no existe ningún proyecto que agrupe a los productores?***

M: aquí comenzamos hace unos dos años con una asociación ASPE y ahora recientemente hemos intentado montar una cooperativa que pretendía agrupar a todos.

***P: ¿y el objetivo?***

M: para hacer lo que queramos, comercializar...

PP: la asociación ASPE agrupaba ganadería, fruta, vamos de todo. Lo que pasa que ganaderos hay muchos y agricultores pocos. Si estuviéramos más equiparados, sería de otra manera, porque vas a las reuniones y los ganaderos tienen unas exigencias...

M: aquí no hay agricultores, no hay gente que dedique más de cuatro horas.

PP: en Aracena hay un señor que lleva toda su vida de agricultor y ha intentado inculcarles a los hijos y...el campo es muy duro. En el campo empieza el día y no sabes, siempre hay trabajo.

***P: ¿y no hay ningún apoyo por parte de desarrollo rural, ayuntamientos?***

M: Aquí hemos intentado buscar apoyo, en la OCA, en...y nada. Aquí nosotros en la zona hemos tenido una mala experiencia. Aquí el concepto de asociación o cooperativa la gente no...La gente es muy individualista y no ha funcionado. Además ha habido muchos intereses políticos detrás y esto no ha funcionado.

### ENTREVISTA A MANUEL SOTO – GALAROZA –SIERRA DE HUELVA

Manuel Soto es un agricultor de la sierra de Huelva que cultiva tomate y manzano principalmente.

M: hay por aquí un melocotón, famoso de la Nava y cogí el melocotón y me fui a un libro donde te vienen todas las clases y por fecha de maduración, por ...coincidía con un melocotón que aquí le llaman almagraño, y sabe dios de donde vendrá la palabra, porque tú sabes, le llaman de una manera, luego de otra, y de otra y de otra y al final acaba siendo... aquí hay un pero que le llaman ala blanca y para mí que es alaba blanca y es un pero que lleva aquí 50 años, imagínate en algunos que llevan 300. Aquí le llaman almagraño y es un melocotonero que coincide con el amarillo de Galup. Tiene unas características, el amarillo de Galup éste, de carne roja cuando se acerca al hueso, tiene un rosetón, coincide con todas las cosas que tiene este melocotón. Tiene un mugrón, es el piquito de abajo, entonces, pudiera ser, porque como esto se repobló con leoneses, asturianos, gallegos, pues de allí trajeron variedades de por allí y es posible que muchas variedades que nos creamos autóctonas de aquí estén allí arriba. Es un melocotón ligeramente ácido, pero por otro lado es un melocotón con mucho jugo, que es lo que todo el mundo recuerda de un melocotón antiguo, con mucho sabor. También lo hay con carne blanca, que se hace roja cuando se acerca al hueso y también el amarillo con carne roja conforme se acerca al hueso. Hay almagraño blanco y almagraño amarillo.

***P: me ha dicho algún agricultor que ese melocotón ya no se produce, que ya solo se tiene para el autoconsumo.***

M: ya no queda...decirte que no queda ninguna...que se dedique a comercializarlo, eso, Diego Díaz Jara. El que más lejos llega, pone tres cajas de melocotones en su puerta. El que dice melocotón, dice tomate, dice pero. Entonces no quedan huertas como las que había antes, que tenían siempre su melocotonero o su perero. Ahora llegas a una huerta y tienen un perero en una esquina, otro en otra y no están en producción como tenían que estar. No hay nada. Alguna huerta se medio conserva porque le guste el campo, pero de ahí no ha pasado, porque no se vende, no se vende. Aquí estaban acostumbrados a que vinieran y te compraran el producto. Aquí se sentaba la gente en la plaza y venían los mayoristas de Sevilla y te compraban la producción aquí, y no existe la costumbre de salir a vender. Eso se ha acabado y hay tantísima competencia que hay que salir a venderlo y aquí no van a venir a comprarlo. También aquí el campo ha tenido una temporada muy, muy regular en cuestiones de precio, que no son rentables, porque vinieron las manzanas de Lérida, se consiguieron las cámaras de frío y este tipo de cosas hicieron que no fuera rentable, porque ...mi abuelo se dedicaba al campo y era una persona curiosa y llevaba contabilidad y esas cosas y al final no salen los números y eso hace que no salgan los números. Me decía a mí Rafael, un hombre cobraba 7 pesetas al día, cogía 33 arrobas de pero y el pero costaba 2,50, eso era un pedazo de negocio, pero eso se vino abajo, porque Lérida y todo esto consiguieron abaratar mucho los precios, y los precios están tirados.

***P: ¿y las variedades de pero que aquí habían cuales eran?***

M: las variedades que aquí había más que ninguno eran el Rufino y el Joaquín, aquí en Galaroza, porque Garrido y Cabeza Liz son de Fuenteheridos, lo que pasa es que yo no he puesto ninguna y no se como son. El Garrido sí que lo he visto, es un pero rojo, de poco tamaño y que crea una especie de película, porque el pero es, cómo te explicaría...tú coges el pero, le haces así en la ropa y se pone brillante, pero tiene una especie de cera que hasta pringa la del garrido. Sé que es roja, pero no conozco su sabor. El Rufino y el Joaquín son amarillas, se parecen muchísimo, la única diferencia es que el Joaquín es más altita, como la manzana de blanca nieves, y el Rufino es más achatado.

***P: ¿es uno pequeño que al principio es verdecito?***

M: no, ese, uno pequeñito, de color verde y que tiene un rosetón, es un verde doncella. Estos, son verdes, y cuando maduran se ponen amarillos.

***P: ¿y su fecha de recogida?***

M: son muy tardíos, ya para octubre, bien entrado. Aquí se espera que el pero se otoñe. Cuando llueve, que aquí era muy normal que lloviese a primeros de septiembre, el pero se mojaba y entonces se otoñaba, y eso es que la carne del pero se pone como acuosa, como transparente. Eso se llama vidriescencia, eso en el mercado nuestro te tiran el pero porque se creen que está malo. Tú lo abres por la mitad y no eres capaz de venderlo y en otros mercados, como por ejemplo el japonés, buscan eso. Lo que sí es verdad que cuando el pero se otoña luego dura mucho más. Es un pero muy rico, pocos peros tienen ese sabor. Yo creo que en melocotón sí sería complicado hacer competencia, pero el pero no, tiene unos sabores ...son unos peros muy ricos. El problema en la comercialización, que es amarillo y la gente tira por la manzana roja. Y después tampoco está la cosa ...hacer mercado es muy difícil. Tú llegas allí con tus cajas de pero y que tarde una semana en venderse una caja de peros amarillos, y que lleves dos cajas de peros rojos y desaparecen en un día, pues se tira a producir peros rojos. Luego lo que te comentaba que duran un montón. Yo supongo que antes buscarían que la manzana durase ...porque antes no había cámara, que por eso se ha abaratado la manzana, y sale más barato traérsela de Chile, entonces que se trataba de conseguir, un pero que dure y soy capaz de tener más de tres meses. Este aguantaba sin problema, porque se amontonaban en un doblao y lo único que se hacía es que con un palo...eran un montón de peros de un metro o dos de altura ...o sea, que no se guardaba con mucho cuidado. Era un pero bastante recio, aguantan los golpes, y todas estas cosas, supongo que se buscarían antes. Y se iba con el palo y quitabas los podridos, pero por lo demás, amontonados se conservaban. Y en febrero te podías comer un pero tranquilamente. A mí el año pasado me aguantaron hasta mayo puestos encima de una mesa, que tiene tela.

### ***P: ¿y de hortaliza hay algo que tú recuerdes?***

M: hay un tomate, que es de color rosa, pero esta también la hay por el Cerro del Andévalo, lo hay por Extremadura, no es tan nuestro como el pero rufino que nada más que lo hay en Galaroza, pero aquí se le llama del terreno, y es un tomate rosa, que tiene mucho tamaño, que ... aquí se le llama nidio a los que no tienen arrugas, pues este todo lo contrario, está lleno de rajitas por un lado, rajitas por otro, con los consiguientes problemas para la comercialización. Es un tomate que no aguanta golpes, tienes que tratarlo como si fuese una tarta de nata, con mucho cuidado. Aguanta muy poco tiempo, como lo cojas hoy y no te lo hayas comido en dos días, se te ha ido. Tiene a su favor, que es un tomate que tiene un sabor que no lo tiene ninguno. Y para conserva es muy bueno, que es por donde yo he tirado. Tú sabes que en la agricultura ecológica a las conservas no se les puede echar ningún conservante ni nada de eso, ese tomate es muy poco ácido y me han comentado en la fábrica que uno de los problemas de las conservas del ecológico es la acidez de los productos. Entonces este tomate, al tener una acidez baja es bueno para conserva. Lo que sí tiene es más caldo de lo normal, por lo que si haces una salsa, tienes que esperar un poquito más de lo normal, para que se evapore el agua, pero tiene un sabor muy bueno. Este año he puesto 2000 plantones y se han ido, porque no tengo agua y es una lata, porque las he puesto yo y es un latazo. He conservado 3 ó 4 matas para coger la semilla.

### ***P: ¿y cómo les extraes la semilla?***

M: coges un cacharro, le sacas la pulpa y dejas que se pudra y una vez que se pudra, le coges la semilla, las lavas y la secas a la sombra y luego al sol.

### ***P: ¿y otras variedades de semillas que sean de la zona de siempre?***

M: en pepino, le llaman también pepino del terreno, lo hay. Que yo no sé si coincide con otras variedades, porque de hortaliza no controlo yo demasiado, pero él ha guardado las variedades del terreno. También hay variedades de habichuelas. Hay un par de ellas de las que aquí consi-

deran como antiguas. De lechuga, también la gente guarda semillas de lechuga, es una lechuga que tiene como los bordes moraditos. Hay una variedad de pimiento, que no tiene mucho tamaño, pero tiene mucha carne.

***P: ¿y lo llaman de alguna manera?***

M: no, pimiento de rellenar, porque al tener mucha carne y al ser pequeñito ...esa la conseguí yo la semilla en Puerto Lucía, una aldea de Cortegana, pero para secar la semilla de pimiento, es complicado sacar la semilla. También hay un tomate rojo que también lo llaman del terreno y también se arruga mucho. De cebolla también guarda la semilla de un año para otro. Una cosa del melocotón es que no hay que injertar, no así el pero que normalmente tienes que injertarlo en un maillo, uno de los salvajes de estos que salen.

***P: ¿y por qué crees que se están perdiendo las variedades locales?***

M: está claro que las variedades que están saliendo mejoran a las anteriores y se consiguen árboles con una producción muchísimo mejor que los anteriores. Aquí, no hay agricultura y aquí se está perdiendo porque nadie se dedica al campo. Aquí te tienes que hartar de trabajar para sacar un sueldo, y la gente no está dispuesta. Y otra cosa es que mucha gente está comprando las huertas para recreo. La gente de Sevilla, como son huertecitas chicas, de una hectárea, media hectárea, le hacen una casita y es para recreo y no para ponerse a producir.

***P: ¿y no ha habido en la zona ningún intento de que los productores se unan?***

M: es que no hay productores. No hay agricultura. Ha habido algunos intentos, aquí en Fuenteheridos hay una huerta de peras muy grande, pero se perdieron los perales, pero pusieron una pera que no parecía una pera y no salió para adelante. Aquí hace falta una inyección de dinero para poner a producir las huertas, porque además es que no hay peros en Andalucía y te aseguras vender la producción, pero la gente ni tiene ese dinero, ni se atreve. Aquí ha sido un palo psicológico lo de las peras. La idea que hay es que no va a funcionar. También miedo a hacer el ridículo y al final todo se junta y te queda una zona que no tiene agricultura.

ENTREVISTA A ALFREDO DE GALAROZA – HUELVA

***P: le cuento en qué está trabajando la asociación y empiezo preguntando ¿qué es lo que se conserva en la zona?***

A: pues haber, aquí seguimos manteniendo lo que era antiguamente el pepino del terreno, que le llamamos, un pepino largo, espinoso, como una espina pequeña y eso, que lo seguimos manteniendo aquí. Los tomates no son de estos comprados, aunque hay algunos que los ponen, pero la mayoría son los de aquí del terreno. Un tomate rosa y el colorao, unos tomates que son estuendos y que seguimos manteniendo aquí.

***P: ¿de los pimientos también me habían comentado?***

A: y de los pimientos también. La habichuela, otra, porque hay ahora una cantidad de habichuelas de esas compradas, pero la que es de aquí de toda la vida se sigue manteniendo aquí también.

***P: ¿y la habichuela esa cómo es?***

A: la habichuela esa tiene unas pintas, con un color así como miel, pero con unas pintas negrillas y eso. La habichuela tendrá unos 8 ó 10 cms.

***P: ¿y se come en tierno o en seco?***

A: aquí se come tierna. Después no tiene brizna ninguna, que es lisa completamente. No es como las compradas que hay que quitarle la brizna porque están muy duras.

***P: ¿y el pimiento que me comentabas, cómo es?***

A: yo tengo tres clases de pimientos, está el pimiento de freír, el pimiento ese largo, y el estrechito que se fríe.

M: ¿y tú guardas la semilla esa de un año para otro, verdad?

A: de un año para otro.

M: yo he intentado sacar semillas de un pimiento de estos que compré, pero no salen.

A: yo creo que esos pimientos que se compran, son muy bonitos y eso, pero esos vienen preparados para que no saquen semilla ninguna y tengas que volver a comprar los pimientos otra vez, en una palabra. No hay posibilidad ninguna de que ... entonces nosotros aquí lo que hacemos es que de los mismos nuestros guardamos las semillas de los pimientos nuestros como de todas las cosas.

**P: ¿y de los pimientos como saca usted la semilla?**

A: eso es lo más fácil del mundo. En los pimientos está el carapullo del pimiento que eso se queda solo, y la pipa que es un reborde así redondo de todo lo que tiene el carapullo se queda ahí pegada. Hay que secar el carapullo o sacar las pipas y secarlas aparte, pero yo seco el carapullo y una vez que está seco, se desgrana y se echa en una bolsa o un papel y después en un cacharro de cristal o de lo que sea y se guarda la semilla para el año siguiente.

**P: ¿y las otras variedades que usted comentaba?**

A: después está el gordo también y otro que le llamaban aquí de pico, que es también algo gordete, pero en vez de ser achatado como el gordo, gordo, éste termina como en un poquito de pico. Son muy carnuos, tienen un centímetro o dos de piel. No tiene mucho tamaño, pero es muy bueno porque aguanta mucho el relleno, al tener mucha pared. Ese pimiento tiene mucha pared, y el de freír no, es chiquinino, un papel de fumar. Y el gordo da una impresión muy buena, porque es tan gordo, pero luego no tiene tampoco tiene la carne que tiene el picuo ese. Son los tres.

**P: ¿cuánta superficie cultivaba usted?**

A: no tanto, antes cultivaba más, lo que pasa es que estoy malo. Vamos que ahora como media hectárea y antes, de tres a cuatro mil kilos de tomate habré cogido yo. Yo surtía a Galaroza entera de tomates.

**P: se dedicaba usted a esto no?**

A: sí, sí, yo me dedicaba a vender y ahora vienen aquí. Aparte, es que ya no contamos con mucha agua. Los manantiales lo sienten. Aquí la mayoría regamos de la red del pueblo y claro, regamos con goteo y se gasta muy poco, pero eso si nada más regara uno, pero somos tantos, eso es un gasto muy elevado.

M: ¿y también guardas tus lechugas verdad Alfredo?

A: tengo unas clases estupendas, también antiguas y es que como lo antiguo nuestro no hay nada. Todo eso que se compra de sobre te lo pintan muy bonito pero no sirve para nada. La cebollas y todo.

**P: ¿y que tipo de cebolla es?**

A: es la cebolla valenciana. Recca valenciana y esa es la mejor que hay. La mejor tanto para comerla de temprano como para que aguante, porque no hace mucho hemos terminado nosotros con las últimas de la temporada pasada. Eso con las compradas de sobre, eso no te aguantaría nunca en la vida.

**P: ¿y la lechuga qué conserva?**

A: aquí la hay de unas que son rizadas, esas son más bien casi de verano y estas aguantan con el sol, pero las otras son estas parecidas a la oreja de burro, la hoja, un verde ... no un verde claro, sino un verde oscurillo, que son las que tenemos aquí de toda la vida. Esa lechuga es más bien



como de invierno. De invierno y parte de primavera. Son las dos que hay aquí. Las otras también las ponemos, pero no aguantan nada, después espigan de momento, viene el calor y se espiga rápido, y la otra no, esa que es como escarola, esa aguanta más el sol, no se va tan pronto.

M: ¿y una que yo he visto que tiene el borde de color morado?

A: esa no es de aquí. Las habrá pero no son de aquí.

**P: ¿y lleva con las semillas estas toda la vida?**

A: sí, porque eso se deja que se espiguen... dejas unas pocas que se espiguen y cuando están espigadas, las granas se quedan en una macolla arriba. Esa macolla cuando está a punto de abrirse que forma como un cascaroncino, digamos, entonces se corta, porque se puede abrir y caerse al suelo, entonces se cortan todas las macollas de arriba, se ponen en un plástico, se seca algo y les vas dando y van saliendo, que salen muy bien y se guardan en un bote o un eso de barro.

**P: ¿y variedades de calabaza, de melón...?**

A: de eso, aquí de lo antiguo, no guardo yo nada. Las hay buenas, pero... lo otro sí se sigue manteniendo, pero calabaza, melón, sandía también se ha perdido. Este terreno nuestro no es bueno para melones y sandías.

**P: ¿y algo de cereal?**

A: aquí no se siembra ninguno. Antes se sembraba mucho, pero ahora ya nadie siembra nada de eso.

M: habas sí se siembran.

A: habas se siembran pero ... yo también siembro 15 ó 20 matas para el cocido de casa, un puñado de habas.

M: lo que yo no sé si son variedades locales o no, lo que sí es que nadie compra semillas de habas.

A: las habas es una cosa que, de las mismas que eso, pues guardas. De las primeras que echa abajo del todo, porque las habas sí echan abajo del todo, pues de esas normalmente se guarda de cada mata, o se dejan dos o tres sin coger y eso y se dejan granar para el año siguiente. Eso sí que se sigue, porque es que las habas no las venden. Aquí el que siembra habas es que las tiene suyas o se las da alguien pero porque el otro también ha guardado algo. Comprarla no, porque antes sí que se vendían para el ganado, pero esas también venían preparadas y no salían.

M: el faisán sí que ...

**P: ¿el qué?**

M: la judía.

A: ya hemos hablado antes de la judía del terreno, de la habichuela del terreno. Después está la otra también que se come en grano para el potaje. Esa hay que dejarlas que se sequen bien y cuando están en seco se van cogiendo y se van quitando los granos.

M: ¿de esas también tienes?

A: sí, de esas también tengo.

M: ¿y qué hay una o más de una?

A: yo tengo una y no sé si habrá más. Yo creo que hay más de una, porque aquí todavía hay una persona que conserva de esa clase. Yo nada más que tengo de la blanca, los faisanes o chícharos. En cada sitio le llaman de una manera.

**P: ¿y con los tomates del terreno que hablábamos antes, se hacen conservas o había un tipo especial para hacer conservas?**

A: nosotros no conservamos ya, pero la mayoría de las personas sí que embotellan. Lo mismo se embotella con el rosa que con el colorao. Cuando está bien maduro y eso, se embotella.

M: el rosa es mejor para embotellar, porque es menos ácido y salen menos botes malos.

A: ah, como estén bien preparados y eso es muy difícil que ... como esté el bote bien tapado, bien lleno.

M: ¿cuanto tiempo lo dejas tú?

A: eso hay que preguntarle a mi madre, porque yo he cocido bien poco. Por no decir nada. Yo lo sembraba y lo traía pero después era ella la que cogía la rutina esa.

**P: ¿a mí me han contado también que había un tomate que se colgaba?**

A: efectivamente. Ya tan solo queda aquí una persona que lo sigue manteniendo, el chaval de aquí arriba, ese lo sigue manteniendo. Los demás no tenemos ya nada. Son los tomates de colgar o tomates de todo el año que le llamaban. Era un tomatilla así pequeño y se colgaban por racimos, no uno a uno. Esas tomateras se cogían como racimos los tomates, con una cuerda y colgados y aguantaban los 5 meses o 6 te aguantaban. Y se cogían ahora a últimos de agosto y hasta febrero o para allá aguantaban. Y la gente lo criaba mucho porque los querían para las migas, acompañados con un tomate de esos.

**P: ¿y para semillas que tomates son los que seleccionan?**

M: hay tomates que tienen una rajita, que a veces están más abierta o menos, y otros que tienen una punta, pues guardas el de la punta y no el de la rajita. Hay que guardar el macho. Yo no lo he hecho. Lo que sí es verdad es que a mí, el primer tomate que sale, que normalmente mucha gente el primer tomate que sale o los primeros tomates que salen los guardan para semilla...

A: hay gente que dice que son los mejores, aunque hay quien dice lo contrario. Hay gusto para todo.

M: pues eso coincide con que los machos salen al principio.

**P: yo también he escuchado que hay quien coge los de la parte intermedia, porque dicen que los primeros salen más deformes y los que se ajustan más a la variedad son los del medio.**

A: aquí hemos hecho ya prueba de todo y aquí la mayoría de los años hemos dejado de los más nidios. De esos se han sembrado, se ha puesto la planta en el sitio donde se van a criar las tomateras y ¡no salen así! salen algunos pero no salen todos, a pesar de que toda la semilla se han dejado de los nidios. Hemos cambiado, en vez de esos los hemos dejado de los más berrugosos, de los hermosos, o de los más chicos, y salen lo mismo que con los nidios, igual. Así que yo he llegado a la conclusión de que no estropeo... vamos que para sembrar tomateras, lo mismo te da sacarles las pipas a los chicos, a los nidios, que a los del medio. No notas la diferencia. Porque de los tomates comprados, esos son nidios todos y estos nuestros no, siempre te salen muchos deformados. Pero esto de guardar la semilla, esto ya se está perdiendo y no se debía perder la tradición esta y conservar las variedades de estas antiguas.

M: ¿y se nos ha olvidado preguntarte por alguna semilla más?

A: ¿qué sean de aquí del terreno? del resto de las cosas ya no se siembra nada por aquí, ni coles, ni coliflores, ni berenjenas...y el que te diga que las siembra es porque ha comprado un sobre. Que me imagino que las habría, pero eso ya...

**P: ¿porque en invierno se cultiva menos, verdad?**

A: aquí en invierno no se cultiva nada. El haba, la lechuga, y por lo demás nada

M: ¿y de los peros?

A: de peros, los rufinos, hay algunos pereros, pero ya no sirven para nada, ya están todos casi perdidos. Las huerta están aquí ya hechas polvo y no se puede sembrar nada. Los jabatos, los ciervos, lo tienen todo ya destruido.

**P: ahora que nombras a los jabatos, que en otros sitios tienen muchos problemas con el maíz y los jabatos ¿se cultivaba maíz?**

A: no es tierra de maíz. La gente para el ganado han sembrado mucho guineo, calabazas, calabacines...

M: yo no sé el guineo, porque no es una calabaza.

**P: ¿un calabacín gordo?**

M: no.

A: hombre, gordo sí que es desde luego. Hay que distinguir lo que es calabacín de calabaza y de guineo. Son tres cosas diferentes.

M: hay gente que le gusta más el guineo que la calabaza, porque es más dulce.

A: es más dulzón.

M: la gente la confunde con la calabaza y no, no es una calabaza, es un guineo

A: aquí la calabaza es la calabaza roteña que le llamamos, que es la que cultiva para comer y después está la calabaza esa normal de ganado. Y el guineo aquí se le echa al ganado, pero hay mucha gente que le gusta.

**P: ¿y cómo es el guineo?**

M: exactamente como una calabaza. Yo no sé lo que es el guineo y lo que es la calabaza.

A: a ver, normalmente el guineo es algo más ... tiene una trompa así un poquillo más grande y conforme va saliendo el guineo va disminuyendo, el rabo del guineo. Y los hay lisos completamente y los hay que son tanto por arriba, por la cabeza como por el otro lado son igual y las calabazas no salen así a lo largo, las calabazas salen redondas. Tanto las que se le echa al ganado como las roteñas son calabazas redondas.

**P: ¿una que es muy arrugada?**

A: sí, de esa hay una, pero de clases de calabazas roteñas .... porque yo tengo ahí sembradas cuatro o cinco matas y no es ninguna igual, son diferentes todas, porque bastardean al ponerlas juntas y no salen todas iguales.

M: aquí se pone mucho para los cochinos.

**P: ¿y el guineo es verde?**

A: el guineo es amarillo y el calabacín es verde.

**P: ¿y el calabacín es antiguo también?**

A: yo creo que no, que no es tanto como las calabazas.

## ENTREVISTAS EN LA PROVINCIA DE CÁDIZ

ENTREVISTA A TERESA FLORES Y JUAN – OLVERA – CÁDIZ

Se dedican al cultivo de hortalizas mayoritariamente. No tienen muchas variedades locales, mayoritariamente utilizan variedades comerciales. No me he excedido demasiado en la entrevista por esto mismo.

**P: ¿cuánto tiempo lleváis cultivando?**

T: pues yo los dientes nacíos debajo de una ....., así que fijate, primero estaba con mi padre y después mi marido que era carpintero y medio albañil y al final se me ha metido aquí, que la gusto....

**P: ¿entonces esto te viene de tradición familiar, no?**

T: esta huerta era de mi abuelo, y después pasó a mis padres y de mis padres ha pasao a mí.

**P: ¿qué cambios habéis notado a lo largo del tiempo?**

T: a lo primero cuando yo era pequeña...bueno, unos cambios buenos y otros regular. Otras veces pienso yo, anda con lo bonito que era antes...hombre, porque en esta casa que ha hecho mi marido vivían antes unos tíos míos también, y lo bonito que era antes, los cocidos que se hacían, porque tú sabes, antes se comía cocido por la noche también y ahora te ponías en la puerta, el agua corriendo por el campo...y hoy hay más adelantos, porque ahora en Olvera estas en un momento estas ahí y trabajar con la mulita, hombre, nosotras porque éramos pequeñas y no trabajábamos, pero lo que te quiero decir es que el adelanto de la máquina no lo había, pero también había más gente para trabajar, la mano de obra estaba más barata

**P: de las hortalizas que se cultivaban antes, ¿recuerdas que se hayan perdido muchas hortalizas?**

T: variedades antiguas se han perdido muchas, muchas y sobre todo lo que aquí había antes era mucha fruta, había manzanos, ciruelos. Cuando nosotras éramos pequeñas nos daban las 11 de la mañana acarreando canastos de la huerta de manzanas y ahora eso ya se ha perdido todo

J: eso la cebolla mismo, el tomate del que estábamos hablando, un tomate así es mejor, tiene mejor sabor que éste que estamos sembrando, pero no tiene mercado. Eso para un fuertecito pa ti, sí, pero...

T: la cebolla de antes, esa cebolla colorá que era muy gorda...eso ya no lo quiere la gente, lo primero porque pica. Y tiene más sabor y tó, pero la gente no la quiere, quiere una cebollita menueíta pa gastarla y punto.

J: y el dulzor ese, la cebolla que es dulce que no sabe a cebolla comparao con las antiguas

T: te tienes que adaptar a lo que pide el mercado.

J: para vivir de esto tienes que tener lo que se pueda vender.

T: puerro, no he sembrado yo nunca, ni apio, ni cosas de esas, pero tienes que adaptarte a esto porque el mercado te lo pide...

**P: ¿y qué variedades habéis tenido antes que se hayan perdido? por ejemplo de tomate, de melón...**

T: de tomates muchas variedades, muchas variedades...

J: el tomate de perita...

T: el tomate de perita, el tomate que se colgaba todo el invierno.

J: el invernizo, sí uno que por fuera era blanco.

T: no, pero también había otro que era así como de perita que también duraban mucho, y era rojo y lo colgaba y lo guardabas en la cámara y te duraba, hombre siempre se iban pudriendo, pero te duraba a lo mejor to el invierno.

**P: ¿y de melones por ejemplo?**

T: melones hemos sembrao aquí mu pocos. Mi padre no sembraba casi nunca melones, sandías sí pero melones no, porque como aquí cae mucha rociá, po de momento...este año no hemos sembrao, pero dos o tres años hemos sembrao, pero salen buenos el de vivero, el piel de sapo, pero mi padre ha sembrao mu poco melón, porque le caía mucha rociá y los ajos y los melones no van bien, le cae el cenizo cuando hay mucha rociá y a los ajos les pasa igual, se crían mu gordos muy grandes y parece...y cuando le vas a coger la cabeza se te quedan...

**P: ¿y semillas antiguas conserváis o a medida que habéis ido cambiando...?**

T: ya las semillas que conservamos...los tomates (no se entiende), ya los rábanos y las coles

**P: ¿y éstas sí las cultiváis, no?**

T: ya teníamos que tener una plantera puesta.

J: porque los rábanos estos largos, no los hay

T: no, esos no los hay, la cooperativa no...

J: lo que tienen es un rabanito mediano, pero el largo ese se pone ahí en las arenas, de medio metro.

**P: el rábano este morao, no?**

J: sí ese.

T: bueno, tira más a rojo...

**P: ¿y pica?**

T: bueno, pica siempre a primera hora, pero cuando llueve ya no pica.

**P: ¿y la col, me has dicho que era una menos apretá?**

T: menos apretá y más gorda, que no es la col esa pequeñita y dura.

**P: ¿y a esa cómo la llamáis?**

T: a esa siempre le hemos llamado...la col...la col de huerta, yo no sé...

J: la col del país, la col nacional...

**P: ¿y los plantones y semillas nuevos, los compráis en la cooperativa de Olvera?**

T: no, algunos plantones los echamos nosotros, p.ej, ahora vamos a echar rábanos, vamos a echar coles, alguna lechuga también.

J: de algunas planteras echamos, de las cosas que podemos mantener nosotros los echamos y lo que no...

**P: ¿la lechuga también es vuestra?**

T: la lechuga...pero ya también es de la otra, comprá, porque la semilla que teníamos antes, que no aguanta, es más para vederla al día, sabes? Porque ahora te pones tú a llevarlas an cá Morilla y ya no las quiere.

**P: ¿qué son las típicas romanas?**

T: esas, que no se ponen tan duras.

J: orejudas, no?

**P: yo he escuchado, oreja de mulo, que la verde las cultiva, no?**

J: sí, sí, la verde tiene de la variedad esa.

**P: y las semillas ¿las extraéis vosotros mismos?**

T: sí, la de las coles las extraje yo el domingo mismo.

**P: ¿y cómo las sacáis?**

T: bueno, cuando vemos una planta que es buena pa simiente la pasamos a otro lao, la quitamos de donde está y la ponemos donde vayamos a dejarla pa simiente. Y allí, cuando ya está casi seca pues la cogemos. La dejamos al sol y la picamos un poquito.

J: se trilla...

T: la ventemos...

**P: ¿y cómo la aventáis? ¿con un ventilador?**

T: no, con el aire.

J: nos pusimos ahí mismo...

T: ahí en el carril, pusimos en el suelo una sábana de esas viejas y agarré eso de...y estrozan-dolas.

J: con el colador haces así.

T: con el tomate y eso no, porque el tomate lo tiene que echar en un cacharro y cuando pasa un día o dos que fermente la pulpa esa, pues ya los lavas, lo echas en un colador y lo pones en un colador, y todas las cosas esas, el pepino, la lechuga, la tienes que dejar también para que se seque.

***P: ¿y el rábano?***

T: el rábano es triallao, es igual que la col. Coges la vaina las dejas ahí y cuando está bien tiesito lo vas pisando.

***P: ¿y el pepino y el calabacín es igual que el tomate?***

T: también lo tienes que dejar un poquito... otras veces no, otras veces lo sacas y lo lavas y ya está, pero si lo dejas, al otro día la pulpa ya se ha estropeado y se te quedan abajo las pipas que te sirve porque las que están arriba son las vanas con el agua...

***P: ¿y la forma de conservar la semilla antiguamente?***

T: los calabazos. Mi padre en los calabazos las echaba. Ahora, si no hay calabazo, lo echas en un bote de cristal o en una lata. Pero la semilla normalmente, casi el año, siempre mi padre ha dicho, esa lleva ya dos años, esa no la echamos que lleva ya dos años y a lo mejor se ha tirado, porque claro, nace menos.

J: aquí se tenía la costumbre de que cada año dejaban cosas, todos los años, todos los años.

***P: ¿y me habéis dicho que de las hortalizas nuevas también sacáis la semilla y que cada dos años compráis otro sobre?***

T: sí, porque las semillas éstas que compras cada vez te van saliendo más malas, no era como con los pimientos nuestros o con los tomates más duros y buenos que los dejabas y de ahí sacabas las simiente y ya iban siempre siendo buenos, pero estos...

J: las variedades antiguas las ponías y duraban 10 años a lo mejor la misma alcachofa, y éstas como no las cambias a los dos años ya no echan...

***P: y principalmente vosotros habéis cambiado por el mercado, no?***

T: pa qué voy a sembrar yo una cebolla... si yo tengo ahí una poquita valenciana que sé que cuando las saque las vendo, pa qué voy a sembrar yo las colorá si sé que no las voy a vender, a no ser que sea como ma pasado con uno que hace caracoles ahí en Olvera, con valencianas que salieron muy gordas y eso normalmente no se puede vender, a no ser que sean con cosas así, en los bares, en restaurantes, en sitios así que consuman mucho, porque una cebolla de esas no hace nada, se abre y como no se tome entera, se estropea...

***P: ¿y siempre habéis tenido huerta o habéis tenido algo de cereal?***

T: no... olivar y cereal también ha tenido mi padre, pero poco.

***P: ¿y por aquí por la zona, sabéis de alguien? Porque antiguamente por aquí por la zona había gente que cultivaba trigo, no?***

J: sí en Olvera... cuando hubo lo del Bosque, sí, la feria de la biodiversidad, llegó el David, que no era suyo, el niño, que trabajaba en una fábrica donde se molía el trigo e iban todos los trigos antiguos allí y tenía en los tubitos cada variedad y yo que sé, tendría por lo menos 40 variedades allí... sí el hijo, el Ángel. Pero no eran suyas, eran de otro hombre que trabajaba donde molía el trigo y a él le gustaban y las iba cogiendo las variedades y allí las tenía ordenadas y las presentó ahí en el bosque.

***P: Sí, Ángel estuvo con nosotros en Castillo de Locubín. Yo visité una vez la huerta de David, que tiene muchas cosas.***

J: sí, el tiene muchas cosas porque eso es un ocio para él, nosotros no nos podemos dedicar a eso, nosotros tenemos que cultivar para vender y ya está.

T: a donde quiera que va se trae una variedad para probarla, pero claro como él no come de esto, es su hobby...

***P: ¿y vuestros productos los comercializáis en Pueblos Blancos, no? ¿y a parte por la zona?***

T: en mi casa vendo yo también, a las vecinas y eso que ya lo saben. Y antes, si por ejemplo yo iba a vender a Alcalá los jueves, pues yo ponía el puesto el miércoles en mi casa, con cosas mías

J: en Alcalá del Valle íbamos al mercadillo.

T: y con cosas del almacén también.

J: nosotros antes íbamos a Morón, a la Puebla de Cazalla, a Ronda. Nosotros antes trabajábamos en un montón de pueblos vendiendo.

**P: ¿y por qué lo habéis dejado?**

T: cada vez te piden más impuestos y no te compensa. No es como antes que el día que tú ibas pagabas y ahora tienes que poner un puesto fijo y estar pagando todo el año...

J: es otra manera de vender antes que ahora, no nos hacía falta ni bolsa.

T: ahora la gente está mu delicá.

J: ahora por ejemplo, si no se le echas nada, te puedes encontrar por ejemplo un caracol y la gente empieza hoy...y este boquetito por qué será y no dicen que la que está curada no tiene nada pero es tres veces peor que la otra y la mayoría de las personas no reconocen eso.

T: ...esta tiene bicho, esta tiene bicho...

J: además está la competencia de los supermercados grandes.

**P: ¿también me habéis comentado que ahora también baja mucho la venta porque hay mucha gente que ahora en verano tiene huerta?**

T: aquí en Olvera hay muchos chalet y muchos tienen su huertecito y tienen pa el consumo suyo, para el de la madre, pa el de la hermana, la prima. Nada más que siembres 10 matas de pimientos, eso no lo consume una casa.

J: pues eso no se va a echar a perder, lo normal es que se lo regales a la hermana...y esa ya no va al mercado a comprar y entonces baja el consumo. Y además es el tiempo de las vacaciones y consumen donde van.

**P: ¿con las variedades que estáis utilizando ahora qué problemas encontráis?**

T: nosotros ahora mismo ninguno. De problemas de plagas...

J: ¿problemas con el fruto?

**P: problemas en general, que no encontrarais con las variedades de antes.**

T: no, no. Nosotros ahora tenemos menos problemas que antes.

J: y producir producimos más. En ecológico producimos más que antes en convencional

T: la tierra estaba mu dura, apenas se criaban las cosas,será que los líquidos,,,yo que sé, mira que nosotros aquí nunca hemos echado mucho líquido. A lo mejor le pasaba algo a la tomatera e íbamos a la cooperativa y ...échale esto que es bueno y de una pasaba a la otra y de la otra a la otra...vamos que coger tomates como ahora que te duran los tomates, eso....a lo mejor estaban los tomate que echaban 15 días y ya estaban las tomateras secas.

**P: ¿y eso creéis que es porque usabais las otras variedades o..?**

T: no, porque comprábamos las planteras y nos pasaba igual.

J: es el suelo que se cansa de tanta química y no cría na.

**P: ¿y eso fue lo que os hizo cambiar a ecológico?**

T: hombre también...

J: cambiamos porque hubo el proyecto este de mancomunidad y nos daban un poco de ayuda...

T: pero vamos que y nos lo habíamos planteado porque yo ya estaba cansada...y yo le decía aquí no vamos a echar ya más ná, aquí vamos a volver al estiércol...y él me decía, déjame a mí de estiércol con lo trabajoso que es el estiércol.

T: porque yo estaba aquí con mi padre siempre, a lo mejor sembrábamos...porque antes se sembraban los pimientos en eras, se hacía un cuadro y se echaba con las bestias, ya ves, antes con

las bestias...cómo se nota con el estiércol...porque esto de enfrente es de Javier Arenas, el político, y ahí arriba tenían las ovejas y la pastoriza ¿sabes? Y allí íbamos cuando chicas a ayudar a mi padre a barrer, porque él cargaba los mulos y mientras nosotras estábamos barriendo y a cada era un serón de estiércol...llegaba el tiempo de sembrar los pimientos y hacía la era y ahora iba con los mulo a por un serón de estiércol y salían los pimientos buenísimos.

J: ¿y las lanzas? Que no entraban en la huerta, era todo con la zoleta esa grande...(no entiendo)

T: y que estaba ya la tierra muy dura...ahí ni respiraba planta ni respiraba ná.

**P: ¿y de donde traéis el estiércol ahora?**

T: ahora vamos también por ahí dando rodeos...

J: vamos con el carro y el coche y lo llenamos el carro con 10 o 12 sacos en lo alto.

T: y vamos ahí a la finca esa...por ejemplo a la chirriana.

J: pero vamos, ahí en Utrera tenemos ahí un número de teléfono que ya lo han traído tres...pero vamos, que no está caro a 2 pesetas y algo y te lo ponen aquí.

T: pero nosotros todavía no hemos traído ninguno...

J: y es ligao de tó. Él por lo visto lo va almacenando...y nos lo vuelca, uno de vaca, otro de...y al final lo liga y cuando lo va a trae en un camión, eso lo mete con la pala y lo ligan tó y vienen de diferente...

**P: a mí, lo que me resulta curioso es cómo se cultivaba antiguamente y tú (Teresa) que has cultivado con tu padre, si has notado demasiados cambios.**

T: el cambio, que mi padre no tenía ni una hierbita porque estaba todo el día "niña quita la hierba a la sandía, niña quitarle la hierba..."porque como estábamos aquí tres hembras, él se iba a vender y dejaba aquí tarea pa dos o tres días...ese es el cambio que yo he visto.

J: ahora cuando nos metimos en esto nos dijeron, con la hierba hay que convivir.

T: ahora nosotros estamos más...a lo mejor mi padre viene y nos dice, cómo está esto de hierba... y nos hemos tenido que ir adaptando porque tú no puedes tener aquí a una persona trabajando...

J: pero hay cultivos, por ejemplo la sandía del río, esa está así pero no le afecta, ahora, p.ej el tomate no va ha estar to...es conveniente que esté un poco limpio, depende de el cultivo que sea.

**P: y las variedades de antes ¿creéis que están mejor adaptadas a la zona o no?**

T: hay variedades que se adaptan más unas que otras

J: las que compramos van mejor

T: por ejemplo, la habichuela esa planita no pega aquí mucho.

**P: ¿la qué me habías comentado antes?**

T: bueno, la que había antiguamente, esa sí, pero la que hay ahora esa larga plana, no pega aquí mucho porque...

J: es de ciudad.

T: sí de ciudad y es que la habichuela no quiere mucho calor y aquí al medio día hace mucho calor y...luego vienen días fresquitos y se ponen la habichuelas cargá de frutos.

J: es que aquí se pone a 40 o cuarentitantos grados.

T: y a lo mejor por la noche se pone a 20.

J: o a 12 y esos cambios bruscos no le vienen bien a las plantas.

T: po aquí habichuellillas pa agosto o pa septiembre u octubre, esa que teníamos sí valían, la sembrábamos ahora y a lo mejor pa después de feria, pa septiembre, estaban echando y estas las siembras tú y no te aguantan...

**P: y esas habichuelas ¿por qué dejasteis de sembrarlas ¿eran poco productivas?**



T: sí que eran productivas, pero la gente ya no las quería...estaban con la más planita que no hay que quitarle nada... y las otras de sabor eran mejores.

J: de producción echaban bastante...otras cosas que estamos sembrando, en cuanto llega según el tiempo, por ejemplo las patatas ahora en septiembre, nosotros aquí...no se crían bien...casi nunca llegan...

T: porque hay que sembrarla en agosto y te viene la helá pronto, se hielan y ya no...

J: y la plantación que hacemos en febrero siempre salen muy buenas.

**P: bueno pues yo creo que más o menos me llevo una idea. Muchas gracias.**

Las variedades que tienen sembradas en estos momentos son todas comerciales:

- Tomate figaro
- Calabacines blanco y negro
- Sandía pata negra
- Pepino ashely
- Habichuela blanca
- Berenjena rayada
- Pimiento dulce italiano
- Ciruelas claudias (local), sólo 4 ó 5 árboles
- Naranjas wachi y mandarinas

#### ENTREVISTA A ANTONIO MULERO – PRADO DEL REY – CÁDIZ

**P: ¿de qué te viene la vocación por la agricultura?**

A: a mí la huerta me viene, porque yo me crié, prácticamente nací en una huerta. Mi abuelo tenía huerta y después la siguió mi madre y ahora la he seguido yo. Y aparte porque yo soy un amante del campo y de la naturaleza. Y una vez que hice la mili decidí meterme en este trabajo y prepararme más. Estuve en Chipiona haciendo los cursos de capacitación agraria y demás y me formé un poquito en las técnicas que había y así me inicié yo como horticultor en la huerta.

**P: ¿y en ecológico cuanto tiempo llevas?**

A: yo hacía agricultura tradicional, normal y corriente. No muy agresiva lógicamente porque no me gustaba echar productos excesivamente, pero vamos, algún herbicida, puntualmente y un amigo me comentó que había un organismo de control que te certificaba como agricultor ecológico y que iba muy en consonancia con lo que yo estaba haciendo y me inscribí. Y me he metido porque me gusta y porque es realmente lo que yo siento y lo que yo quiero.

**P: ¿y en la comercialización de los productos has encontrado alguna dificultad?**

A: la comercialización ha sido una mejora, porque yo ya tenía un mercado hecho en la convencional y esto me abre las puertas del mercado ecológico y digamos que de alguna manera se amplió el mercado. He mejorado mucho las ventas desde que estoy en agricultura ecológica.

Vamos paseando por una zona de frutales.

**P: ¿y estos frutales son antiguos?**

A: hay de todo, hay una parte de los frutales que son bastante antiguos, que van quedando poco, porque terminan perdiéndose a veces, ¿sabes? y otros son nuevos.

**P: ¿y de los frutales antiguos que es lo que te queda?**

A: como fruta antigua me queda una ciruela que se le llama de Capa rey, de estas acostillantaitas que son muy buenas. Esa es antigua y no sé si habrá alguna otra variedad...hay otra, que es una ciruela gorda rosita que es muy antigua y que cuando se asfaltó la carretera hubo que arrancarlo y entonces mi padre lo que ha hecho es injertar otro nuevo de esa misma variedad para

mantenerla. Luego se nos ha perdido un peral que teníamos que era un peral pardo, la pera parda que está muy buena y que se nos ha perdido pero un vecino se llevó para injertarlo y mantener las variedades antiguas. Luego aquí hay naranjos que tienen más de 100 años. Este por ejemplo es naranja de zumo y mandarino. Estas ya son espinas de otra variedad.

**P: ¿y me comentabas que se llamaba...?**

A: esa es la china, autóctona de aquí, y que además ya no la hay mucho, más que nada por el tema de la pipa, pero para el zumo tiene un contenido de vitamina B estupendo. Es la propia, la auténtica de zumo que la llaman aquí. Y se vende bien, aunque está ya desfasada por las variedades nuevas que hay, pero va bien.

Pasamos por una zona de huerta donde hay sembradas zanahorias.

A: estas semillas las he sembrado aquí para que estuvieran un poquito aisladas.

**P: ¿qué zanahoria es, la morada?**

A: no, ésta es Manolo Zapata de la Verde, pero la tipo nantesa, la autóctona de aquí. Me la facilitó Manolo para que sacara la semilla.

**P: ¿y cuánto tiempo llevas con esta semilla?**

A: esta es el primer año, para sacarle semilla y repartirnos. Mira aquella parte que es de encinas y olivos les he puesto algarrobo porque no se labran, ni se siembran cereales ni nada y así se aprovechan para el ganado y para venderlo.

**P: ¿y tienen mercado las algarrobas?**

A: la algarroba se vende muy bien, tienen demanda y además ecológica en un momento dado se puede vender.

**P: ¿y estas parras Antonio?**

F (padre de Antonio): esas son fina de mesa, pero su nombre concretamente yo no lo sé.

**P: ¿y hace mucho que las tiene?**

F: esta las tomé de un vecino, hace unos 5 años y dan unas uvas muy buenas. Seguimos paseando.

A: mira, esto está azufrado, porque mira ¿ves la rabia que llevan las tomateras? Yo soy muy perezoso para hacer los tratamientos y mira cuando las he curado cuando ya están las tomateras...

**P: ¿y estos tomates de qué variedad son?**

A: aquí tienes unas pocas de variedades. Este es híbrido, que me la pasó María, que es resistente al virus de la cuchara, y después tengo otros autóctonos que son míos propios, de las variedades mías.

**P: ¿y cómo se llaman?**

A: corazón de toro. El otro día cogió mi madre uno que pesaba 1,350 kg. El rosa, tengo otro que son de tipo apaletado. Aquí tengo tres variedades. Tengo puerros metidos en las calles, tengo cebolla entre los pimientos, tengo tres o cuatro variedades de pimientos.

**P: ¿las semillas también son locales?**

A: hay unos que sí y otros que no. El dulce italiano, que no es. Pero tengo otro que me dieron de Aracena cuando fue la feria de la biodiversidad aquí en el Bosque, que los trajo un hombre de Aracena. Tengo el tipo cristal que es mío, ésta es simiente mía, propia que la he ido mejorando y la he ido sacando aquí. Tengo también otra variedad, mira ese de ahí, que es de freír autóctono de Aracena.

**P: ¿y cuanto tiempo llevas con ellos?**

A: pues éste será el segundo año.

**P: ¿y con los tuyos propios?**

A: con el tipo cristal, también llevo ya un par de años.

**P: ¿y quién te los pasó?**

A: esos fueron unas plantas que yo compré de aquí de un vecino y me salieron, digamos que renegado, unos de asar muy lindos y muy buenos y los separé y los fui mejorando y esos son los que tengo. Esos fue que salieron mezcladas con otra variedad y dije voy a seguir a ver si los saco para adelante.

**P: ¿y los tomates corazón de toro?**

A: esos los compré, los tomates, no la semillas, que son famosos en Ubrique, en Tavíznar, que hay unos tomates muy buenos y le compré a la mujer dos o tres kilos y les saqué las pipas y luego los vecinos de aquí del pueblo que me han dado, unos de una clase...tengo cuatro variedades...tengo, corazón de toro rosa, corazón de toro rojo, yo le llamo apaletao rosa, apaletao rojo.

**P: ¿y apaletao por qué?**

A: el auténtico corazón de toro es como picúo y el apaletao es más redondo. Es parecido al corazón de toro, pero es otro tipo de tomate, es distinto.

**P: ¿pero que los has ido seleccionando a partir del corazón de toro?**

A: no, es distinto. Como quieren el tomate rosa, por lo menos en Ubrique hay mucha demanda de este tomate, he sembrado este año el corazón de toro rosa y el apaletado rosa, pero lo tengo también en rojo, tanto el uno como el otro.

**P: ¿y qué diferencias encuentras tú entre las variedades locales y las variedades comerciales?**

A: ¿tú ves la sanidad de esta planta? ésta ha tenido un tratamiento igual que ésta, pues el autóctono es más resistente a la enfermedad de verdeo que éste. Éste para el entutorado es mejor, mucho más duro, más compacto, para el embalaje (el comercial), aquel es mucho más delicado. Tiene mejor paladar, pero es mucho más difícil de entutorar porque emite muchas metidas, más fino en su desarrollo, no se adapta a este tipo de entutorado.

**P: ¿y en la comercialización?**

A: son distintos mercados. En Ubrique quieren mucho el tipo corazón de toro y te lo valoran y te lo pagan muy bien. Y este también cuando no hay otro, lógicamente, pero este sin embargo, para mandarlo aquí o a Madrid o al quinto pino es más delicado de manejar. Pero luego el paladar que tiene no lo tiene la variedad comercial. Lo que dan es menos kilos, pero bueno.

**P: ¿y para sacar las semillas?**

A: yo antes sacaba algunas, pero puntuales, a lo mejor una haba, una acelga, un rábano, pero cuatro cosas muy puntuales, pero ahora como nos están obligando, tenemos nosotros que intentar sacar nuestras propias semillas. El hecho de guardar semillas requiere otra mecánica, otro tiempo, que a veces no dispones de ella. Yo creo que es mejor concentrarse en algo, y a mí me gusta la producción, sembrar y que la planta se desarrolle, y si tienes que guardar tienes que hacer un trabajo de mejora, de ir mejorando la semilla, de ir seleccionando los mejores frutos, de ir marcando... tiene un proceso y a veces es muy difícil. Cuando haya un banco ecológico en condiciones tú recurres a ese banco y si quieres las produces y si no, no las produces, pero tienes a quién recurrir, pero ahora no hay semillas ecológicas en condiciones. Esto son habichuelas, hay dos variedades aquí, una es la Helda y otra Emerite.

**P: ¿estas son variedades comerciales?**

A: sí, estas son comerciales. Estos son berenjenas y apio entre medio y los puerros.

**P: ¿esos puerros son de la Verde también?**

A: no, esos son hechos de planteras mías, de semillas mías.

**P: ¿y cómo llamas a ese puerro?**

A: no tengo...puerros míos, puerros propios. No tienen un nombre...Estas berenjenas son del tipo bónica y esta es la rayada.

**P: ¿y es semilla comercial?**

A: no, ésta (la rayada) es de un vecino que le compro yo las planteras, que es de semilla propia. Estas son berenjenas muy tiernas. Es la primera vez que las siembro, no las he sembrado hasta ahora. Y la negra brillante tipo bónica es también muy buena, a mí nunca me ha dado problema.

**P: ¿y esa es una variedad comercial, verdad?**

A: es una variedad comercial, pero no híbrida. Es estándar.

**P: ¿y la cebolla?**

A: ésta es tipo valenciana tardía y tengo otra que es la morada que es la morada de Ampostas, le llaman.

**P: ¿y esas semillas también son tuyas?**

A: la morada de ampostas también la hay en el comercio estándar, que no son ecológicas, pero también se pueden sacar.

**P: ¿y sueles hacer algo de intercambio de semillas?**

A: no, no mucho. No estoy en esa dinámica de intercambio. Si me lo pide la gente de la cooperativa lo hacemos, pero no estoy yo muy metido en ese mundo. Mira, estas son las semillas de brócoli que se han comido los pájaros. Y tengo aquí unas cuantas variedades de lechuga, e incluso de allí de la Verde, tengo la hoja de roble, unas pocas.

**P: ¿y cómo sacas la semillas de lechugas?**

A: pues las dejas secar y cuando se secan les haces así y salen perfectamente. Después las avientas y ya está. Aquí tengo varias variedades que las voy a tantear. Tengo también unas case-ras de un vecino de aquí que las tiene muy buenas.

**P: ¿y como son?**

A: son tipo oreja de mulo. Les tengo puesta de Joaquín, que es el vecino de aquí, que las tiene muy buenas, que se empellan y son de tipo de oreja de mulo de por aquí. Hay que tener cuidado con los pájaros y de cuando en cuando hay que sacarlas, porque no maduran todas a la vez

**P: ¿y cómo las guardas?**

A: pues las dejas que se sequen bien y las etiqueto y las guardo en botes de cristal. Pongo la fecha de cuando las he sacado y poco más.

**P: ¿y crees que el mercado de las variedades locales es viable, Antonio?**

A: si no hay demanda es complicado y hoy en día el consumidor es exigente y le tiene que entrar por la vista las cosas, tienen que tener una homogeneidad, una vistosidad que a veces las variedades locales van renegando un poco, tienen más deformidades, no son tan homogéneas en los calibres, en las cosas y eso complica la comercialización. Pero vamos, que el que está convencido de que quiere un tomate corazón de toro pues querrá un tomate corazón de toro y lo pagará y lo demandará. Pero habrá otra gente que querrá un tomate bonito, que sea duro...

**P: ¿y cual crees tú que es la tendencia?**

A: se debe de luchar por producir en ecológico, que realmente que compres una lechuga convencional y la críes en ecológico tiene menos trascendencia. Que el paladar que le dan a las cosas el cultivarlas en ecológico, con su estiércol, sus labores, eso es más importante que si una semilla es así o asao. Hombre sin mentar transgénicos lógicamente. Mira, este es el melón tipo galia, el amarillito ese de olor. Luego tengo aquí otras variedades que son tipo piel de sapo.

**P: ¿y de melón tienes alguna que sea local? porque las piel de sapo y galia son comerciales, verdad?**

A: no, no, yo no tengo nada de eso. Estas son sandías, tipo pata negra, muy tardías ya. Mira, este es un espárrago que no es cultivado, es salvaje y le he cogido la semilla. Es un espárrago que es amargoso, con un paladar muy intenso y este normalmente lo tenemos para el gasto de la casa.

**P: ¿y estas alcachofas?**

A: éstas, las corto yo ahora y rebrotan el año que viene.

**P: ¿y qué variedad es esta?**

A: esta es un tipo lorca, una variedad comercial que fueron unas ayudas que dio Mancomunidad y me compraron la planta, y ellos eligieron la variedad. Éstas todos los años rebrotan, hasta que ya pierden fuerza y degeneran y entonces ya las anulas. Aquí tengo estos melones tardíos, aquí tenía sembrada habas, lechugas...Éstos son calabacines y estos son pepinos que ya se están terminando. Estos son calabazas, la buternut u otras variedades que tengo, calabaza de adornos, de cuello.

**P: ¿y son variedades locales?**

A: la batternut son semillas mías y dos o tres variedades que me han dado semillas y las de adorno son de paquetillos que he comprado yo, porque me llamaban la atención.

#### ENTREVISTA A JOSÉ TORO – ZAHARA DE LA SIERRA – CÁDIZ

Pepe es un agricultor que tiene una huerta de frutales en Zahara de la Sierra, un lugar privilegiado.

**PP: yo tengo un montón de árboles. Los granaos que tenemos aquí, son los mismos de toda la vida, de siempre. Las nueces, son también de siempre. Ahora tengo un americano. Yo me obsesiono con los árboles, y a donde quiera que voy que yo vea un árbol que a mí me gusta mientras no lo tenga en mi casa yo no me quedo tranquilo.**

**P: porque Pepe, tú siempre has estado en el campo?**

PP: yo desde siempre. Yo siempre me he visto aquí.

**P: me comentabas que antes producías en convencional ¿y cuanto hace que te pasaste al ecológico?**

PP: pues 7 años llevo ya. Mira, este es un melocotón de toda la vida, pero este no echa ya.

**P: y melocotones he visto que tienes mucho, verdad?**

PP: melocotones es lo que tengo más ahora mismo, porque el melocotón es la fruta que más se vende.

**P: ¿cuantas clases de melocotón diferentes tienes?**

PP: mira, ese melocotón, ese lo he conocido yo de toda la vida. Éste, es el más temprano que hay aquí. Los tengo así mezclados por el polen, para que se polinicen entre ellos. Ese ciruelo lo he conocido también toda la vida aquí.

**P: ¿y este melocotón que dices que lleva aquí toda la vida, tiene algún nombre?**

PP: este es más temprano, este es más tardío y así, esos son los nombres que se les dan aquí. En las manzanas no, en las manzanas tienen cada una sus nombres. Ese por ejemplo es el manzano de reineta.

**P: ¿y ese manzano es de los de siempre?**

PP: ese es más moderno, pero llevará aquí más de treinta años. No es de los de toda la vida, pero lo trajo mi padre del otro lado de la carretera de arroyo molino y me acuerdo perfectamente, que lleva cuarentaitantos años aquí. Y ya se puede decir que es nuestro.

**P: ¿y el melocotón este temprano que me comentabas cómo es el melocotón?**

PP: Mira, es que está ahí, ese es el más tardío de todos. El siguiente es un melocotón temprano que esta maduro ya en los primeros días de mayo. Es un melocotón rojo de carne amarilla,

vamos, más rojo que eso que tú llevas puesto. Después tengo otra variedad que es tipo trisco que ha estado siempre aquí.

**P: ¿y cómo es el fruto de ese melocotonero?**

PP: es un melocotón entre amarillo y rojo, y rojito, no tan rojo y se le pela el hueso. Tú le cortas y se queda el hueso limpio, limpio. Y ese lo recuerdo yo de niño de aquí de siempre y era un melocotón que había que comérselo verde porque se agusanaba también. La carne es amarilla, aunque no tan amarilla como el otro, pero también amarillita y tiene muy buen sabor.

**P: ¿y este para que fecha se recoge?**

PP: este para julio.

**P: ¿y el primero que me has dicho, era para mayo, verdad?**

PP: ese para junio o últimos de mayo y a primeros de mayo el blanquito, que hay que clarearlo mucho porque si no se te queda muy chico. El rojo un poco más ... ya se van dando la mano uno con el otro. Mira, este es amarillo de agosto, que es amarillo por fuera y carne amarilla. Este para agosto está ya maduro. Entonces estos son injertos de todos, unos rojos, otros amarillos y aquí están todos... Hay unos ciruelos que los traje yo y me dijo mi padre, "tú eres el tercero y yo le dije ¿en qué? en plantar los ciruelos esos. Tu abuelo los trajo y los quitó, yo los traje y los quité y ahora los traes tú", pues bueno, ahí están. Yo los tengo ahí, y tengo una cantidad de ciruelos por todo alrededor y se polinizan unos a otros y antes no echaban...porque antes aquí había ese que es rojo y este amarillo y ya está. Y este otro, que es capa de rey, que también lo tiene Manolo allí en la Verde.

**P: ¿y cómo son esas ciruelas?**

PP: son unas ciruelitas chicas amarillas, que se les pela el hueso, y no es que sean dulces, dulces, pero tienen muy buen comer. Y esos son los que ha habido siempre aquí. Pero ahora yo aquí tengo, pues yo que sé, tendría que contarlos, pero tendrá que haber ocho o diez variedades de ciruelo y al haber toda esa variedad, todos me echan. Entonces lo que hay que hacer es tenerlos todos mezclados. Esto, es una nectarina de las que tiene Manolo allí en la verde, de esta roja temprana.

**P: ¿y de todos estos ciruelos que me has comentado que tienes, cuales son los que recuerdas que son de aquí de toda la vida?**

PP: mira esos que no echaban, ese lo trajeron de algodonales y allí echaban y lo pusimos aquí y no echaban.

**P: ¿y cómo es la fruta de ese ciruelo?**

PP: tú conoces la claudia? la piel es igual y la claudia es muy dulce, muy buena, pues esa es igual, pero de bastante tamaño. Mira, un naranjo chino

**P: ¿y ésta es también de toda la vida?**

PP: ésta, de toda la vida. Tiene pepita, no se pela tan bien como la wachi, cuesta más trabajo, pero vamos, que la naranja tradicional para zumo es esta. Esto es azamboa.

**P: ¿es un membrillo?**

PP: no, esto no es membrillo.

**P: ¿y cómo se come?**

PP: esto en compota o así también. Esto es más tierno que el membrillo. Éste es un mandarino que es la clementina. Pero éste es más moderno, pero ésta es la naranja tonta de siempre. Esta se vendía de antes, pero ya se vende menos, cada día se vende menos. Ésta es la navelina, que es también más moderna. Este injerto es de mi padre, este naranjo lo injertó mi padre.

**P: ¿a tí todo esto de la huerta te viene de tradición familiar Pepe?**

PP: sí, sí. Yo soy la tercera o la cuarta generación aquí. Mi bisabuelo, mi abuelo, mi padre y yo y la quinta ésta ...

**P: ¿y manzanas que también tienes, las de toda la vida de aquí cuales son?**

PP: ahora vamos a verlas. Esto ahora cuando llega el tiempo de las granadas...esto es fuerte como el vinagre, que no te puedes hacer tú una idea. Ahora, yo la he conocido toda mi vida aquí. Éstas lo que tienen es un granito más chico que las de ahora, pero por lo demás es igual que las otras, roja por dentro. Tengo también el limón fuerte y el limón dulce, que igual que la naranja tonta tengo el limón dulce. Posiblemente este año lo tengas en la tienda.

Seguimos paseando y volvemos a pasar por otra zona de melocotoneros.

**P: ¿estas son las mismas variedades que me comentaste antes?**

PP: no, éstas son otras.

**P: ¿y cuantas variedades de melocotón tienes?**

PP: pues...10 o 12 variedades.

**P: ¿y las recuerdas todas de siempre?**

PP: no, todas no. Las de siempre son, esa que te he comentado antes que le decíamos trisco que se le pega el hueso, la otra que la llaman temprana, cochinerito, que son estos más chicos y éste que no sé cómo se llama pero que ha estado siempre aquí también. Mira, este manzano chico es el manzano agrio, que se le dice agrio porque es fuerte, pero tiene un comer buenísimo. Después ese otro es moderno. Y éste es el pero de ronda. Éste es golden, que este lo he conocido yo estando ya mayor.

**P: ¿pero el agrio sí es de aquí de siempre, verdad?**

PP: sí, sí, ese es de siempre. Esa es la manzanita que hemos visto antes que es verde achata-da. Pero esa no es la que tú estas acostumbrada a comer. Y este es manzano cañabá, de toda la vida aquí.

**P: ¿y cómo es la manzana esta?**

PP: ésta es verde con rasgos coloraos, rojos. Esa es ácida y el nombre de aquella otra ha sido de toda la vida dulce duro y esta manzanita que la habrás tenido tú allí en la tienda por junio, se llama manzanita de olivares. Ésta es peraza, que es un poco más grande y se recolecta a finales de octubre, finales de noviembre y ésta nos comimos las últimas los primeros días de marzo, y sin necesidad de frigo. Los que yo tengo de toda la vida aquí son el de olivares, dulceduro y los agrios. Las otras son ya más modernas.

**P: ¿y hortalizas de las de siempre conservas aún?**

PP: ¿no te llevaron a ti tomate corazón de toro? no hay un tomate que pueda competir con él en sabor. Este es un tomate que echa más, más duro, y que está bueno, pero no se puede comparar en sabor.

**P: ¿y pimientos por ejemplo?**

PP: mira, pimientos, esos son más viejos que yo. Son unos pimientos de asar muy grandes. Mira, ese es el pero de ronda, esto tiene un sabor buenísimo y se recoge ahora a últimos de octubre, primero de noviembre.

**P: mira, pues tiene un tamaño grandecito, verdad?**

PP: y si tuviera menos, se harían más grandes.

**P: Pepe, y a la hora de dejar un tomate, por ejemplo, para sacarle la semilla ¿como lo eliges?**

PP: el que más me guste. Mi mujer los va metiendo en botes y les va sacando la simiente. Mira, ese manzanito de ahí, ese ha estado toda la vida aquí. Es un pero rojo, fuerte como el veneno y

es de los que había antes aquí, que duraban... que llega febrero y está el pero almacenado en la casa hecho un montón. Y se cosecha ahora en octubre. Éste es también un cerezo de siempre aquí, que echa unas cerezas chiquititas, pero es el que tiene el mejor comer. Es una cereza roja. Esa es una pera medianita de color entre verde y amarilla que le llamamos la pera del tío Cristóbal, que tiene un rabito muy corto, que salen para junio.

**P: ¿son dulces?**

PP: no es que sean dulces, dulces, pero tienen buen comer y tienen una carne dura que a medida que te aproximas al centro es más dura. Es buena de comer pero es un poquito así medio rasposita...

**P: ¿y esta uva que tienes aquí? ¿es también de siempre?**

PP: esta sí la he conocido aquí de siempre. Menos ésta de aquí. Ésta me la trajeron de Murcia y es uva de mesa que no tiene pepita.

**P: ¿y ésta es de aquí? ¿es de vino o de mesa?**

PP: sí, es de mesa y es medio rojiza. Coge un racimito y pruébalo. Tiene buen comer, pero tiene hueso y ahora la gente lo quiere todo sin hueso, cuando de siempre las cosas han tenido hueso. Mira, y esta es uva de rey, de siempre también.

**P: ¿y en qué se diferencia de la otra Pepe?**

PP: ésta es la uva que se ha colgado de siempre. Ésta es muy dulce. Este es un avellano americano y este melocotón es de los más antiguos y esta ciruela es una ciruela amarillita tirando a rojita y esa otra es una ciruela roja, morada, grande, o más chica dependiendo de cómo esté de cargado el árbol. Es oscura y con un hueso muy chiquitito.

**P: ¿y el melocotón este antiguo, antiguo que me comentas cómo es?**

PP: la carne es blanca así con rasgos rojos, coloraos.

**P: ¿es al que le llamas melocotón blanco?**

PP: son iguales, sólo que éste es más tardío y el otro más temprano. Tendrá su nombre claro.

**P: pero popularmente le llaman blanco, verdad?**

PP: sí, blanco, amarillo o rojo. Tienen su nombre. Mira todas las peras, que yo ahora mismo no sé cuántas variedades tendré, la parda, alcolina, conferencia ...puedo tener como 6 variedades. Entre todo lo que tengo puedo tener como 70 variedades.

**P: ¿y por la zona existe gente que aún conserve variedades antiguas todavía?**

PP: sí, por aquí todavía hay gente, tienen menos, porque yo soy muy caprichoso.

**P: ¿y la gente se preocupa de las variedades locales?**

PP: hay gente que sí y gente que no, pero poca gente, porque todavía seguimos comiendo con la vista y por la razón que sea, la fruta que viene de fuera y la que tenemos aquí más moderna, es fruta más vistosa que la que teníamos aquí de antes. Ahora, a la hora de comer, no es lo mismo.

**P: ¿y por eso crees tú que se están perdiendo tantas variedades?**

PP: se están perdiendo tantas variedades porque el agricultor va envejeciendo y la gente joven se preocupa menos por el campo. Ya por los años 60 que la gente empezó a ganar dinero, la gente empezó a comprar las cosas de fuera. Empezaron a entrar variedades de fuera, que admiten tratamientos, que aguantan más en el árbol. Tú una manzana de esas no le puedes dar un tratamiento. Esa cuando está, está y tienes que cogerla, puedes dejarla en el árbol dos días, una semana, pero no más. Entonces claro, eso va a depender de que uno plante más de esa variedad o plante menos. Porque si no tienes necesidad de comercializar, a ti te da igual que el árbol de más o de menos. Si lo tienes que comercializar, tienes que tener algo que sea rentable. Yo



tengo todas estas variedades antiguas, porque me gustan y yo ahora estoy vendiendo unas poquitas, pero para una cantidad grandísima no se pueden tener. Bueno Paula, te tengo que dejar, que tengo que regar antes de irme.

## ENTREVISTAS EN LA COSTA DE CÁDIZ

### ENTREVISTA A RAFAEL TRUJILLO – TARIFA – CÁDIZ

**P: Rafael ¿qué variedades tradicionales se conservan en la zona?**

R: lo que últimamente se ha conservado ha sido la haba. Las habas sí se han conservado, pero...la tiene quien la tiene, y ahora últimamente, con la enfermedad esta que le entra a la haba y al chícharo, el hopo, esto...esto resulta que, la haba es muy difícil cogerla. Precisamente yo he sembrado chícharo y haba este año y se me han dado fatal. Vamos...mezclado con cebada y triticale y a la haba le ha salido el hopo...¡que estaban claritas!, que estaban...y dije “anda, unas habitas claritas, para pienso me sirve”, porque tengo cebadero...

**P: porque esas variedades son ¿para pienso?**

R: para pienso, todo. Yo incluso casi el trigo que tengo, la mayoría va para pienso.

**P: ¿y el hopo cómo le afecta? ¿a la vaina...?**

R: no, le afecta a la raíz y le afecta bastante.

**P: ¿y esta haba que usted me cuenta la conserva desde siempre?**

R: sí, esta sí son, pero...no dan resultado. Por el tema de las enfermedades de éstas nuevas que hay y esto se ha infectado de una manera que no...vamos, que no funcionan.

**P: ¿y cuál es el nombre de esta variedad?**

R: el haba cochinerá. La que ha habido siempre aquí.

**P: ¿y el resto de cereal? Por ejemplo ¿la cebada?**

R: con el tema de las subvenciones del trigo duro ¿Quién va a sembrar cebá? De aquí para atrás. Ahora que se ha liberalizado un poco, pues algunos tercios se echan de cebada con idea de aprovecharla en grano y en verde, pero sea cebada no se sabe ya ni de donde viene. Vamos, la que ha venido últimamente venía de la Mancha...la que yo he sembrado este año, ahora, sí es nacional...hombre, nacional tiene que ser. Yo creo que sí.

**P: y las semillas ¿todos los años las compra?**

R: este año tengo de la misma...de la que he hecho, dejo parte para siembra.

**P: ¿sale la semilla bien, sin degenerarse la variedad?**

R: no, sale bien. La variedad se degenera según el año. Si el año es bueno, sale bueno. Si el año es malo, sale malo.

**P: y esa semilla ¿las compran ustedes en una cooperativa o ...?**

R: La semilla la recogemos en la Cooperativa Divino Salvador, que es el que mejor gestiona todo el tema de simiente y demás cosas de la PAC. Y entonces le compro todos los productos que me hacen falta. Vamos, la cebada la trajeron ellos, la mezcla la hicieron ellos. Siempre se traen productos de una variedad que no esté tratada ni nada para sembrarlo como ecológico.

**P: la normativa os obliga ya a comprar semilla ecológica, verdad?**

R: sí.

**P: ¿y donde la compra la cooperativa?**

R: pues debe de haber...de los mismos agricultores que ya llevan...semillas que ya llevan 3 ó 4 años sin tratamiento. Porque, la semilla que tú no la tratas termina siendo ecológica a los tres años...¿no siendo híbrido?

***P: ¿y otras variedades que usted recuerde que sean de aquí de siempre?***

R: de aquí, la cebada, el trigo capeli, que había duro antes, que era el doble de alto, daba la mitad de producción, pero como ese ya no hay ninguno.

***P: ese trigo ¿se ha dejado de utilizar?***

R: no se cotiza...al no cotizarse en el mercado, criar la mitad...si el problema de los agricultores es que no vale dinero ¿tú comprendes que si el grano valiera dinero iba a estar echando el trigo duro al cebadero a los becerros?, iría para el mercado, porque me interesaría comprar otro tipo de grano de pienso que incluso son mucho más rentable echarlo...que empezar a echar trigo duro en el cebadero que es muy peligroso y sin embargo tenemos que echárselo al ganado porque no hay salida. Es eso, no es otra cosa.

***P: ¿y por eso cree que se están perdiendo las variedades antiguas?***

R: ¿las variedades antiguas? Todo lo que no sea rentable en el agricultor, no lo puedes sostener...si la ganadería...el agricultor ha sido siempre...y el ganadero, ha sido de pequeñas cosas, no de ganar mucho de una vez. A los animales no se le gana tanto dinero, lo que pasa es que han sido hormiguitas y claro, esas hormiguitas se tienen que ir a lo que es más rentable.

***P: y el haba cochinera que conservas ¿cómo es?***

R: el haba cochinera es un haba pequeñita, que la hay de varios colores que son negras, son rojas, son más blancas. Pero vamos, que la variedad es mezclada entre ellas. Sin embargo, hay otro tipo de haba que son negras y oscuras que son un poquito más grandes que no es la cochinera antigua que había aquí.

***P: y ahora ¿qué se mezclan todas las variedades?***

R: el mezclar las variedades...porque cuando la cosechadora y tú siegas te sale el pienso ya compuesto y equilibrado para el cebadero. No lo tienes que mezclar. Eso por una parte, y por otra parte, si tú en esta zona echas cebada sola y te viene una levantera te quedas sin cebada, y sin embargo, si la mezclas con el haba y con el triticale se queda debajo y ya no se desgrana. Por eso lo he hecho yo así. Y si una cosa a lo mejor no es buena, la otra da más rendimiento y entonces se va compensando la cosa un poco y ya sale para el cebadero ya mezclado.

***P: ¿y la haba ésta que usted me cuenta que no es la cochinera? ¿esa también se mezcla?***

R: yo lo mezclo todo.

***P: ¿y del haba cochinera a la hora de obtener semillas cómo lo hace?***

R: la mezcla, la mezcla.

***P: ¿guarda usted la mezcla?***

R: este año tengo mezcla de haba, chícharo, triticale y cebada.

***P: ¿no se hibridan las variedades de haba?***

R: no, no, eso lo tienen que hacer en laboratorio.

***P: ¿qué se sigue conservando la haba cochinera como era antiguamente, vamos?***

R: sí. sí. Antiguamente había un refrán que decía, si las habas tuvieran cuernos araban solas.

***P: ¿por qué?***

R: tú no lo entiendes porque eres joven. Eso es que antes, la yunta de mulo y la yunta de bueyes se le echaban habas y la fuerza que eso le daba a los bueyes y a los mulos...no se echaban para atrás. Entonces, si las habas tuvieran cuernos araban solas, por la fuerza que tienen.

***P: Rafael ¿usted lleva en ecológico mucho tiempo?***

R: yo ya los dos años de conversión los tengo.

***P: y tienes tanto el cereal que cultivas para pienso como las vacas, no?***

R: sí.

***P: ¿y estáis asociados los que os dedicáis a la cría de ternera?***

R: yo voy como ganadero individual. Soy un propietario. A la vez soy socio de la cooperativa y compro los productos en la cooperativa que quiero y a la vez se está estudiando hacer un cebadero comarcal. Todo en ecológico.

***P: ¿y cuántos productores sois en la cooperativa?***

R: ahora puede haber allí...más de 100 personas.

***P: ¿todos en ecológico?***

R: sí. Todo lo que es la sierra del Retín, el ganado ha entrado en ecológico. Y aquí todo el mundo está en ecológico ya. Unos más adelantados y otros menos pero están ya metidos y entrando gente, eh?

***P: ¿y cómo funcionáis, cómo os organizáis? ¿Vendéis a tiendas, exportáis...?***

R: estamos un poco desorientados, pero se está orientando. El tema de la ternera de aquí de Andalucía, sobre todo de esta zona, ecológico hace tiempo. Porque primero, está siempre al aire, en extensivo y las ayudas que se le echan al año son por inclemencias del tiempo, porque no hay comida, porque ha llovido mucho o no ha llovido...o sea, que comer una vaca de aquí come un mes, dos meses, pero no son vacas estabuladas, son vacas de campo siempre. Entonces, el ganao para entrar aquí en ecológico, pues no necesita nada. Mientras, te dice a tí un catalán que está allí y el becerro está exportado, y el becerro es ecológico, pero, las hormonas no se han dejado de echar allí. Y aquí se han dejado de echar.

***P: y con el tema de las vacunas ¿supongo que estará todo muy controlado para poder estar en ecológico?***

R: el decir que es ecológico y decir que no se ponen vacunas, que no se ponen, y no se le echan los tratamientos que se le tienen que echar, no quiere decir que el animal se deja morir. Un animal que está enfermo y necesita tratarlo, el veterinario viene y lo trata, esté en ecológico o no lo esté. Lo que no se puede morir es el animal. Ahora, ¿qué es lo que no hay? Pues no hay hormonas, no hay grasas animales en mis cebaderos, no hay monecina y no hay una serie de productos...ahora, todo lo que es pasto, todo sigue lo mismo. Una producción como la mía y echándosela al cebadero mío, la carne es totalmente ecológica.

***P: ¿y tenéis ya el sello de ecológico?***

R: está en ello. Parte lo tienen legalizado. Precisamente el otro día recibí yo una carta donde está parte ya en marcha, le falta no se qué...el nombre de aquí creo que es...extensiva de Cádiz.

***P: ¿y cómo tenéis pensado comercializarlo?***

R: a través de una asociación.

***P: ¿la asociación funciona ya?***

R: sí, ya está hecha.

***P: ¿y cómo se llama?***

R: no me acuerdo...extensivos de Cádiz. Abarca lo que es toda la provincia de Cádiz.

R: el que te puede echar una mano en el tema éste de entrevistas, que a la vez es perito agrícola, que está en la cooperativa y además es ganadero, es Salvador Morillo, ese es un buen tío. El está en la cooperativa de Vejer. Es uno de los directivos de allí.

***P: y además del haba cochinerá, la cebada nacional y el trigo capeli ¿recuerdas alguna variedad más, aunque no sea de cereal?***

R: ahora mismo se echa, pipa, cebada, sorgo, triticale, haba, chícharo, eso es lo que se siembra, y de ahí no...

***P: ¿y algo que usted conozca de siempre?***

R: de siempre, el trigo duro, el bibi 17, el capeli este que había, un trigo alto...fenómeno que había, pero eso aquí ya no tiene nadie.

**P: bueno ¿y el haba cochinera que la conoce usted de toda la vida también?**

R: eso es.

**P: ¿y por aquí...? Bueno, es que desde la asociación, tratamos de conocer qué es lo que aún se conserva y de qué manera se le pudiera dar un impulso a todas estas variedades antiguas que se están perdiendo...**

R: promocionándolo. Promocionándolo para que sea rentable. Nadie va a hacer una cosa para perder dinero, entonces, hay que primar a lo que es tradicional, a lo que es antiguo y todo lo tradicional y todo lo antiguo es muy caro. Mira, tú date cuenta, yo tengo un huerto en mi casa, el jardín y el huerto. Entonces, en el jardín hay un jardinero allí y cuida el huerto. Cuando yo me como un melón, me como una cebolla, me como...si yo le metiera la cuenta me costaba tres veces más que ir allí y comprarlo. Pero la satisfacción está en que te comes eso...que tienes en el cebadero los pollos criados tuyos, que no los tiene nadie y cuatro cosas de esas son las que aprovechas.

**P: ¿y del huerto éste que usted tiene, las variedades son de siempre?**

R: Eso, el tomate, el pimiento, la cebolla...todo es lo mismo, que lo cultivaban los antiguos y ya no se cultivan. Ese tomate ya no va al mercado, porque ese tomate tiene una duración muy corta. Eso se pone rojo y en tres o cuatro días hay que comérselo. Un tomate menos macizo, menos duro...

**P. ¿es un tomate grande?**

R: sí, un tomate grande.

**P: ¿y popularmente le llamáis de alguna manera?**

R: nosotros le decimos el tomate antiguo. Y te haces un gazpacho o te haces un picadillo y eso no tiene nada que ver. Eso no lo conoces tú.

**P: ¿y la gente por aquí sigue conservando sus huertos de autoconsumo, sacando su semillas...?**

R: sí, eso sí. Si sale un melón bueno, le quitan las pipas y las siembran al año siguiente

**P: y ¿Cuál es el melón de aquí?**

R: este año se ha tenido este que es de olor, que dura muy poco, que no es comercial. De ese hemos tenido este año...y después hay otro melón, menos comercial, que es verde que dura mucho más tiempo, y también se siembra. La sandía negra, la rayá que había antiguamente, hasta que se siembran de ¡no se que dice! Para probar de otra variedad.

**P: ¿y esas semillas cómo llegaron a usted?**

R: esas son de mis abuelos. Y de los hortelanos que las tienen de un año para otro... eso es así. Pero vamos, que lo que es antiguo vale dinero. Se conservan pequeñas cosas de esas para comerlas uno, pero si la tienes que llevar al mercado, lo primero es que el mercado no te la toma, porque un tomate que tu llevas al mercado hoy y pasado mañana que están podridos...pues no te lo toma un mercado.

**P: ¿y si quisiéramos recuperar semillas sería posible?**

R: sí. De eso, haberlas las hay. ¿qué sean rentables? Pues no lo sé.

**P: pues no sé, Rafael, si usted me cuenta que de todo lo que había en extensivo y que se conserva es el haba...**

R: sí, el haba sí.

**P: ¿y conoce algún proyecto o grupo que esté haciendo algo por conservar las variedades antiguas?**

R: de eso no se yo nada. De eso, no hay quien lo siembre. No pueden, es que no pueden. El trigo por ejemplo, lleva perdió desde los años...ochenta por lo menos. Un montón de años. Vamos, yo no se el último que se sembró, pero, de eso hace un montón de años. Por lo menos de los 80 para adelante. Desde que salieron las subvenciones y empezaron a salir los trigos de porcentaje alto de producción, eso se perdió.

**P: ¿y ese trigo me dijo que era alto...?**

R: es un trigo alto, el doble del que hay y una espiga ancha que se ponía negra, que era raspi-negro y un grano gordo, pero...que eso lo que daba era 2000 kg/ha, no daban más.

**P: ¿y ahora están dando?**

R: 3, 4, 5...depende el año. Bueno y aquello, el año que era malo no daba nada. Se perdía.

**P: ¿y se encamaba fácilmente?**

R: también se echaba, pero tenía una caña gorda y...te aguantaba este trigo. Y eso era lo mejor que había en pan. Se amasaba de pan de ese y duraba la semana.

**P: ¿y aquí la gente tiende a unirse Rafael?**

R: éste es un problema de la zona. Aquí la gente no se une mucho. Hombre, nos estamos unien-do porque no tenemos más remedio, pero que debería haber más unión, mucha más. ¿Qué es lo que está pasando? Que los agricultores que había antes, pequeños agricultores, esos han des-aparecido todos. Aquí lo que hay son...a lo mejor en la zona, dos personas, tres personas que todavía conservan las 5 vacas, las seis vacas, el pedazo de tierra, la yegua. Eso se ha perdido todo...no nosotros los que les compramos los terrenos, sino la misma administración, a esta gente no los ha apoyado, los ha dejado de lado, los ha cargado de papeles, los ha cargado de obligaciones, pero salida no les han dado y son gente que tampoco están muy preparadas para empezar un tinglao como el que se ha montado y a esos se los han llevado, se los ha cargado la misma administración...

**P: ¿y la superficie media que tenéis los ganaderos?**

R: como no tengas siquiera de 100 has para arriba, el tío no se defiende y los hijos...además no puede criar a los hijos, eso está claro.

**P: ¿y usted cuanto terreno tiene, Rafael?**

R: yo tengo algunas más.

**P: ¿la raza de la vaca cual es?**

R: la mía, el 90% es retinta. La autóctona de aquí.

**P: eso se valorará también no?**

R: debería, pero esas cosas se valoran cuando ya están perdidas. Mira, cuando a la gente le die-ron por arrancar olivos, por poco si no los arrancan todos. A la gente le dio por arrancar los viñe-dos y por poco si no los arrancan todos y aquí no hay límite medio. Le dieron por sembrar zana-horia y todo el mundo sembraba zanahoria, le dieron por sembrar flores y todo el mundo sem-braba flores. ¿qué es lo que pasó? Que arruinaron a muchísimos. Lo mismo en la Yeguada, en Malcocinado...con las flores hay muchos arruinados. Entonces, la gente...las pipas de girasol, había unos años que a la gente le ingresaban dinero en la cuenta y no sabían ni de donde vení-an. Le salía un kilo de pipas a 70, 75 pesetas y todo el mundo sembrando pipas. Ahora, 30, 35, 40...llegaron a 30 pesetas! Un cultivo que no da kilos, que tiene su trabajo, que no es rentable, pues te loargas.

**P: ¿y esa pipa es antigua, de aquí?**

R: todo esos tipos de siembras, son modernos todos.

ENTREVISTA A JUAN MERCHANTTE – BARBATE- CÁDIZ

**P: Juan ¿eres ganadero ecológico, verdad?**

J: sí.

**P: ¿y llevas en ecológico mucho tiempo?**

J: no, en ecológico un año y algo y otro año y medio casi dos años en conversión.

**P: casi toda la zona...**

J: sí, es que nosotros estamos en una asociación que hay aquí, que es asociación barbateña de ganaderos. Hay 50 ganaderos en esta asociación y todos están en ganadería ecológica. Ganadería y agricultura ecológica.

**P: ¿normalmente los ganaderos producís para pienso?**

J: sí, el tema es que lo que sembramos lo utilizamos como alimentación. No vendemos. Se siembra y...o se corta de heno o se cosecha y la misma producción la utilizas para la alimentación.

**P: ¿y la raza del vacuno que tienes?**

J: retinta cruzada con limousinas y charoleses. Retinta y sus cruces le llaman aquí. Vamos, les llaman no, es que es su verdadero nombre. Y está cruzada con Charoles y con Limousín y alguna que otra con ¡no se qué! Italiana, pero muy poca.

**P: ¿y lo que producís para vosotros qué es?**

J: este año se ha sembrado, guisante, tritcale y avena. Todo junto, y se cosecha todo junto y después a la hora de molerlo, de elaborar el pienso, pues no hay que echarle nada, solamente esa misma mezcla se le echa.

**P: ¿y esas semillas las compráis?**

J: en la cooperativa

**P: la cooperativa y la asociación son cosas diferentes, verdad?**

J: sí. La cooperativa es una sociedad cooperativa, pero los socios de ABARGAN son socios de la cooperativa. Somos los mismos, lo que pasa es que en ABARGAN son 50 socios y en la cooperativa hay 700. A la hora de adquirir la semilla o lo que haga falta, se hace a través de la cooperativa.

**P: y en la cooperativa habrá productores ecológicos y no ecológicos?**

J: exactamente. Y en la asociación somos todos ecológicos, pero sí los silos nuevos que se están montando, y que son ecológicos para el almacenamiento de nuestros piensos para después elaborarlos y traerlos. Y la fábrica de pienso que tiene la cooperativa en este caso, es ecológica también.

**P: ¿y las semillas antiguas que había por aquí, se siguen utilizando?**

J: menos, menos. Bueno, lo que es la haba sí es la antigua. La haba sí, pero el tritcale por ejemplo antes no se conocía, y ahora se está conociendo. El guisante aquí antes no se sembraba y ahora se está sembrando y la veza se ha sembrado alguna pero muy poca y ahora se está sembrando también, pero no se utiliza como plantación de cosecha, sino que se utiliza para cortarlo después para heno que es la alimentación de las vacas ecológicas...para no tener que estar buscando productos ecológicos, pues se siembra y se cosecha. Si está muy buena de grano, se siega y se utiliza como semilla para el año que viene o bien para molerlo. Que está regular, que tiene mucho forraje...como no se puede utilizar herbicida ni insecticida, pues se corta para abril, se corta para heno, y se ensila.

**P: ¿y las semillas que existían por aquí y que ya no se utilizan, cuáles eran?**

J: antes se sembraba una variedad de trigo que ya no se utiliza.

**P: ¿y cómo se llamaba ese trigo?**

J: había uno que le llamaban capeli, muy antiguamente. Había otro que le decían ansar que era blando y eso ya no se utiliza. Se están utilizando nuevas variedades. Hace diez o doce años se utilizaba uno que le llamaban gallareta, que dio muy buen resultado y que después se fue deteriorando y ahora prácticamente no se siembra porque no da buenos rendimientos.

**P: ¿y esas que me cuentas que eran antiguas son de aquí de siempre?**

J: de siempre. Vamos, yo con la edad que tengo la he conocido siempre.

**P: ¿y por qué se han dejado de cultivar?**

J: porque son menos rentables que las nuevas. Menos producción y en calidad son mejores, pero la producción es mucho más inferior.

**P: ¿y cómo eran esos trigos?**

J: la espiga... ahijaba menos, pero el grano era mucho más gordo que este, con más vista, más limpio, mejor para harina, sí, pero que la producción era muy inferior. Era también un trigo más alto.

**P: y de lo que me ha dicho que se conserva, la haba ¿aún se sigue sembrando?**

J: sí, se sigue, y además se está sembrando más que antes. Hubo una racha, por los 85, los 90, que se dejó de sembrar porque prácticamente no se criaba, porque echaba mucho hopo. Y prácticamente se dejó de sembrar.

**P: ¿el hopo?**

J: es como un hongo que le ataca a la raíz y entonces el haba se seca y el hopo se crece y entonces a partir de la química que se usaba en convencional, echándole rondon, una dosis muy pequeña, muy pequeña, se controla el hopo. Y entonces ahora se está utilizando y además se está cosechando más o menos buenas cosechas.

**P: ¿y cómo llaman a esa haba?**

J: ¿el nombre verdadero? Nosotros la llamamos haba. Porque aquí hay... las que vienen de exportación que son mejicanas, son más gordas y más blancas, a lo mejor tiene más blanca que negra, le llaman haba mejicana y aquí haba tradicional. Su verdadero nombre, pues como que no lo sé.

**P: sí, pero cómo se le llama aquí es haba tradicional, no?**

J: sí, haba tradicional, exactamente.

**P: ¿y ese haba cómo es?**

J: de color son blanca y negra. Bueno, las hay blancas y las hay negras. No es que sea pinta, mitad blanca y mitad negra, sino que es blanca o... bueno, blanca, color crema prácticamente, o negra.

**P: y cuando sembráis habas ¿guardáis parte de la cosecha?**

J: sí. Es que nosotros ahora nos vemos obligados a guardar nuestra propia cosecha para la alimentación y se guarda para la siembra, para no tener que andar buscando semilla ecológica, porque, primero que son más caras y segundo, que son difíciles de encontrarlas. Entonces, cuando se siembra, siempre se guardan. Si a lo mejor siembras este año y el año que viene no piensas sembrar, pero sí las guardas para el próximo año.

**P: ¿hacéis rotaciones en la siembra?**

J: exactamente. Haba, trigo, cebá... se va cambiando. Porque antes se sembraba remolacha, pero ahora en la agricultura ecológica la remolacha como que no te cuadra, porque por lo menos aquí no se conoce azúcar ecológica. De hecho aquí no hay fábricas.

**P: y cuando guardas la semilla? ¿cómo la guardáis?**

J: coges una parte y la limpias muy bien...

**P: ¿y cómo la limpiáis?**

J: se limpian con máquinas limpiadoras. Se limpia y se le quita todo el polvo que tenga, la mala hierba que tenga, las semillas malas que tenga y se envasa y se almacena para la siembra.

**P: ¿y cómo las envasáis?**

J: en sacos, en sacos. En sacos, haciendo baches en la nave. Así a granel.

**P: ¿y cebada del país queda por aquí?**

J: la cebada del país...la que queda es la avena. Avena si queda. Cebada blanca, la antigua que siempre se ha sembrado aquí queda muy poca. Aquí estamos utilizando cebada cervecera, que tendrá su nombre, lo que pasa que yo tampoco lo sé. Aquí se le llama cervecera porque produce mucho más que la de aquí del país, bueno del país...la tradicional, porque la cervecera también es del país lo que pasa que aquí no se ha utilizado nunca y la que se utilizaba era una que tenía una raspa muy larga y que era la espiga más corta y entonces la cervecera es...tiene más altura y tiene más forraje, echa más paja en caso de que lo tengas que cortar para heno y si lo cortas para grano tiene más producción que la de aquí.

**P: y la cervecera ¿de donde la trajeron?**

J: ¿la cervecera? No, de aquí mismo, de Sevilla, de Córdoba...

**P: ¿pero que no la traéis de una casa comercial?**

J: bueno, en su día, claro...en su día sí sería de una casa comercial, lo que pasa que se siembra una semilla seleccionada y la producción esa ya R2 se sigue sembrando y de ahí se empieza a sacar y te vas quedando con tu propio semillero, vamos.

**P: ¿no son semillas híbridas?**

J: no, no, no, no son híbridas.

**P: ¿y la avena del país?**

J: sí, esa se sigue manteniendo. En muy poquita cantidad porque es muy falsa para el levante, cuando hace mucho viento se esgrana mucho y entonces se siembra en las zonas que hace menos viento o hace mucho asocaire o te juegas mucho al tenerla criá y perderla en un momento dado que el levante apriete.

**P: ¿y cómo es esa avena?**

J: pues más o menos...la de siempre, la que se ha utilizado siempre para, para...los animales caballereas, o sea, para las bestias, que es la avena chica que tiene muy poca raspa y pesa poco, vamos. Pero eso lo utilizan para los caballos, porque dicen que no se le calienta la boca, que come y tiene la misma fibra, que tiene menos harina y entonces se la puedes echar sin paja que no se empacha, porque tiene mucha fibra. Por lo menos, tengo entendido que es así.

**P: y esta avena ¿sí se sigue sembrando?**

J: sí, esa se sigue sembrando, pero, vamos, en pequeñas cantidades.

**P: ¿y arroz? Que me han dicho que también se cultiva por la zona. ¿hace mucho que se cultiva?**

J: eso es moderno, eso hace 8 ó 10 años como mucho que empezaron a plantar arroz. Pero ese tema no lo controlo. Porque sí lo veo, que lo siembran, que lo cosechan, pero yo no siembro. Lo que sí que hay muchísimas hectáreas bajo agua para cultivar arroz. Eso sí. Que se ha implantado aquí ese cultivo pero que yo no sé.

**P: ¿las hectáreas de terreno que trabajáis que dimensiones suelen tener?**

J: por ejemplo yo cultivo sobre 50 has más o menos. Algunos tienen más y otros tienen menos. Por ejemplo, tú vienes de hablar con Rafael Trujillo y te hablará de 500 ó 600 has, entonces, es un ganadero muy grande, con mucho terreno y los hay medianos como yo, que tengo unas 160 has para las vacas y 50 para cultivo y esa es mi explotación. Aunque hay más chicos que gran-



des. Lo que pasa es que los grandes tienen a lo mejor la producción de 10 chicos juntos, pero vamos, que chicos hay mucho más que grandes. Chico o mediano.

**P: ¿y huertas de autoconsumo por la zona?**

J: eso aquí en la zona esta hay muy poco. Hortícolas sí hay, pero es una minoría. Se puede hablar de un 5 ó 6 % en general de todo la siembra. Hay, pero muy poco.

**P: ¿y para ponerme en contacto con alguien que pueda tener huerta?**

J: yo te voy a dar el teléfono de uno que se dedica exclusivamente a eso. Manuel Manzorro

**P: ¿trabaja en ecológico?**

J: no en convencional. Pero tiene muchas variedades.

**P: y una preguntilla más (el hombre tenía tela de prisa y no pude entrevistarle en profundidad), ¿cómo comercializáis los productos?**

J: A través de la cooperativa.

**P: ¿y estáis vendiendo ya la carne como ecológica?**

J: no, estamos haciendo el cebadero ahora. Estamos vendiendo a gente que se dedica a engordar, algo y otro lo estamos vendiendo en convencional. Estamos en la lucha de poner un cebadero para tenerlo ya todo replanteado para empezar a comercializar carne ecológica. Tenemos un año para ejecutar la obra. De aquí a un año podemos estar funcionando.

**P: ¿y por la zona se le está dando empuje al cultivo ecológico?**

J: sí, a través de la junta, mucho. Ahí no tenemos queja ninguna porque nos están ayudando en todo lo que pueden.

**P: ¿y por qué crees Juan, que se están perdiendo todas las variedades antiguas?**

J: porque las modernas aparentemente son más productivas. Es lo que nos llega a conquistar, de dejar lo tradicional y empezar con lo moderno.

**P: ¿y no os genera un poco de dependencia de las casa comerciales?**

J: hombre pues sí.

**P: supongo que antes, cuando cada uno sacaba su semilla...**

J: claro, pero es que cuando una casa comercial te dice y además después te lo demuestra que comprándole semillas a ellos y utilizando un R1 seleccionado, la cosecha es el doble, pues te la vende y tú estas un poco remiso, pero cuando después te demuestra que es verdad, pues ya lo tradicional va quedando a un lado porque dices, ahora, tengo que sembrar, tengo que abonar, tengo que hacerlo todo y después voy a coger la mitad que si sembrara semilla certificada. Pues entonces te vas a por la certificada porque la producción, no es que te la garantice, pero tienes la opción a coger el doble. Eso es lo que convence.

**P: yo lo digo, porque como tengo entendido que las variedades antiguas se adaptan mejor a la zona...**

J: sí, se adaptan mejor, pero también hay variedades nuevas que también se han adaptado muy bien.

**P: ¿y cuales son esas variedades?**

J: ¿más en el alza? De cereales...hay muchas. Espera que me acuerde del nombre...espérate que...es que lo que pasa, que por ejemplo un trigo que venga de Italia o de Alemania y allí tiene un nombre y...por ejemplo, aquí se vende uno que le dicen Don Pedro, pero Don Pedro porque...le han roto en decir Don Pedro, pero en el fondo la variedad es...el verdadero nombre yo tampoco lo sé. Hay otro que le dicen Coloseo, pero tampoco se yo si coloseo es derivado de su verdadero nombre o que lo bautizan aquí ¿me entiendes?

**P: pero esos trigos ¿son todos de fuera, verdad?**

J: sí, sí, esos trigos son todos de exportación, lo que pasa es que los nombres son impuestos, seguro. Pues nada, ¿te vas a buscar a Manuel?

Fui a entrevistarme con este Manuel y me comentó que todas las variedades que cultiva son comerciales y que no tiene nada antiguo, que trabaja en exportación. Me dio un contacto de la Cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes que comercializa productos de huerta de las famosas huertas de Conil y que creía que al menos algunas semillas antiguas tenía. Me dirigí hacia allí, pero el técnico estaba de vacaciones. Charlé un rato con un abuelote que había por allí, pero no supo decirme nada con claridad.

### ENTREVISTA A ANTONIA BAREA Y JUAN CARLOS – MEDINASIDONIA – CÁDIZ

Comenzamos a hablar sobre el proyecto, que partíamos del estudio de oferta y demanda de semilla ecológica y les cuento un poco qué es lo que estamos haciendo. Que buscamos conocer las variedades tradicionales de la zona porque creemos que se adaptan más a cada sitio....

A: por algo yo digo siempre, yo quiero sembrar avena del país, avena del país. Yo no quiero avena cervecera de esa...

C: avena del país significa que...

A: quiere decir que es autóctona de aquí!, que es autóctona del sitio.

**P: ¿a las que les llaman del país o nacional suelen ser las autóctonas?**

A: hombre, en que cabeza cabe. Si yo quiero semilla del país, quiero que sea española y que sea...y si fuese de mi región, de la comarca y de la comunidad mía, pues mejor...que sea del país.

C: hombre, el tipo de simiente...nosotros hemos cambiado...

La dichosita grabadora se quedó parada...

A: cuando salió la moda del trigo...

C: se usaba coliseo, se usaba San Pedro.

A: gallereta por último, estaba siempre hablando del gallareta (su marido que ya falleció)...pero estos son trigos ya todos híbridos, manipulados.

C: bueno manipulados...

A: quiero decir que no es el trigo antiguo, como yo te he dicho, el trigo capeli. Antes no había más que capeli y no me acuerdo del otro.

C: con las aspas negras, no?

A: ese, el de las aspas negras.

C: ese trigo ya no existe de aspas negras ya.

A: yo tenía un manojito de espigas guardado como una reliquia.

C: y ¿por qué no se siembra eso ya?. Porque no produce...

A: porque ya vinieron los modernos y con tanto nitrato y tanto abono y tanto preparo y tanto herbicida...

C: eran más resistente al exceso de potasio que hubiera por esta zona, ya estos nuevos a lo mejor los venden por lo que tú dices, que la producción ha cambiado, que producen más kilos con las nuevas formas, pero claro, en ecológico es una forma casi de volver atrás...

A: la producción ha cambiado.

**P: ¿y este trigo capeli, ya no hay manera de verlo?**

A: eso ya no se ve...yo tengo ahí dos manojos de espiga, antiguas, que llevan ahí años y años y años...

C: de cuando yo era chico.

A: un manojo. Y estoy ahí que no quiero que se rompa...y yo me acuerdo que le decía “Antonio este trigo” y me decía “este trigo ya no existe”, y es así raspinegro, la espiga muy grande, muy ancha...

C: parecen como sardina.

A: eso, él le decía sardinetas...muy lindo! muy ancha la espiga y negra la raspa y yo lo tenía en un jarrón. Por toda la casa ha rodado ese jarrón con las espigas. Y yo le decía “tú por qué no siembras este trigo tan bonito, tan lindo” y él decía “ya no existe, ya no existe”. Y yo le decía “¿pues sabes lo que voy a hacer yo? Pues las voy a desboronar, las voy a sembrar y voy a tener cuidado de cogerlas otra vez, para que no se pierda”. Siempre le decía yo eso y nunca lo hice, pero ahí están las espigas todavía.

C: él te lo diría ahora mismo, te diría todas las marcas y to eso...

Carlos me pregunta si los hemos seleccionado a través de un censo y le comento que partimos del trabajo realizado por Cecile el año pasado.

**P: vosotros cultiváis ¿para obtener la comida del ganado?**

C: para grano y para el ganado. Para el ganado solamente es imposible que se sostenga el negocio. Y en el esquema mental que tengo hecho, no entra que toda la cosecha se la coma el ganado. El usar el grano para molerlo para comérselo en invierno y el pasto para comérselo en verano, eso es imposible, yo no podría sostener una empresa así. Supongo que será de haber visto siempre...

A: ganado y siembra

C: ganado...que el pasto que se queda siempre después de la cosecha se lo come el ganado y el que se recoge en grano se vende al precio del mercado

**P: ¿y lo vendéis a través de una cooperativa...?**

C: sí, sí. Papá te dejaba siempre alguno, no?

A: el trigo. Yo he llegado a vender trigo sin cooperativa. Tres trailer grandes

C: ¿tres vendimos el primer año?

A: tres grandes.

C: ¿y eso por qué no lo hemos hecho más?

A: porque aquel año el trigo se pagó...porque había unos barcos recogiendo trigo y en Sevilla recogían para llevárselos a espuelas. Porque aquel año en Italia hubo sequía y no tenían trigo y el que nosotros teníamos era el especial para pasta. Por eso a nosotros nos pagaron el trigo tan alto...48 pesetas...

C: a 48 es a lo máximo que nos han pagado. Papá habrá cogido a 35, treinta....y nosotros 28 el que más. Con todos los años que llevamos...es increíble.

A: pero ya a partir de ese año que en Italia no había trigo, se lo metemos nosotros en la cooperativa.

C: se paga una cuota, todos los agricultores y con esa cuota se paga el mantenimiento de los silos y demás.

**P: ¿y es solamente trigo lo que cultiváis?**

C: no. Trigo, avena...la avena se la comen las vacas en invierno.

**P: ¿y esa avena es del país?**

A: esa es la que yo siembro, del país.

C: una sola vez sembraste del país, no?

A: no, dos.

C: te dijeron que era del país pero después decías que cogía mucha jiña y la avena del país dicen que no coge tanta jiña. Que por eso la traemos del país, porque el grano es más grande, la hier-

ba...la hebra es más grande, la cantidad de granos que dan son más y las enfermedades, les atacan menos los hongos. Hay granos que no son del país que producen más que las del país, pero en el invierno la humedad...y como el cereal es una hierba que está muy junta, todavía favorece más en crear humedad y tú sabes que la humedad provoca hongos y todo tipo de seres vivos...como se llamen. Entonces se pone de color rojo, que se le dice la jiña aquí. Yo no sé si la jiña es la roya. Son unos puntos de color rojo hasta que ya no es punto, es todo color rojo y entonces yo creo que se paraliza la planta.

A: total, que por eso queremos la del país, porque la del país es más dura. Aguanta más to eso.

C: los hongos.

**P: ¿y todavía por la zona hay gente que pone avena del país?**

A: sí, el que la puede comprar. Yo ya este año la he pedido y la he encargado que sea del país

C: el que se quiere gastar el dinero y el que la encuentra. Es más cara y difícil de conseguir.

**P: y ¿qué la solicitáis en la cooperativa?**

A: en esa de nosotros no, porque no la traen. La busco fuera, a lo mejor en otra cooperativa. Yo la compro en otra cooperativa.

C: que ahora con este tema no pueden traer los granos tratados. Que por lo visto no se trata de eso, que la simiente ecológica no es una simiente sin tratar, que se supone que tiene que ser una simiente que se ha criado sin ningún tipo de sustancias añadidas.

**P: ¿y la avena del país? normalmente la obtenéis de gente de aquí que sabéis que la conserva?**

C: una vez estuvimos buscando muchísimo, por muchísimas tiendas, por muchísimos proveedores de las tiendas de por aquí...Le comento a Paula que no sabemos de donde vienen las simientes.

A: yo no lo sé.

C: que nosotros las compramos...a ti te vendieron una vez una que era del país que sabíamos que era de Castilla, porque allí se siembra mucha avena

A: pero esa no era, esa no era...

C: pero esa no era del país

**P: ¿y no conservan ustedes sus semillas y las guardan, cuando consiguen la del país?**

A: sí, sí. Nosotros este año no, el año pasado, sembramos la nuestra, pero este año no he trillado. Se las comieron las vacas. Este año, he llamado a Sanlúcar y ya he especificado yo que sea del país. Porque en Sanlúcar las encontré también un año...

Otra vez se vuelve a cortar la grabación...

C: este año, no me ha interesado recoger el grano porque el año pasado compramos una mezcla de tres cosas, chícharos, trigo blando y cebada. Por eso no se ha trillado, no quería volver a sembrar eso. No me interesó. Es la primera vez que he hecho eso, las tres cosas en una y no me gusta. Además como la alternancia que últimamente le estoy dando a los terrenos que siembro de pasto para el ganado. Ya sea cebada, ya sea avena, ya sea esa mezcla que te acabo de comentar. La alternancia es de trigo duro y entonces siembro cereal sobre cereal. Y como siembro cereal sobre cereal, no me interesa una mezcla que lleve trigo blando para que al año siguiente sembrar trigo duro, me va a salir la simientita que me salga, el trigo blando con el trigo duro, no sé, no me gustaba a mí esa mezcla. No me gusta a mí los restos que deje la cosecha anterior, de esa mijita que se cae y llega a sobrevivir en medio del otro cultivo no quería yo y tampoco quería trigo sobre trigo. Tengo entendido, que cereal sobre cereal, llega un momento en que a la tierra por lo visto la hace sufrir. Y si siembro avena sobre trigo, por lo menos no siembro trigo

sobre trigo. ¿a lo mejor estoy equivocado? lo mismo el daño es cereal sobre cereal.

**P: yo creo que los cereales tendrán exigencias parecidas. No estoy demasiado puesto en esto pero creo que sería mejor hacerle el cambio con alguna leguminosa.**

C: por eso me recomendó el perito sembrar chícharo.

**P: además le aporta nitrógeno al suelo al enterrarla.**

C: de todas maneras el hopo se comió al chícharo. Desaparecieron. En primavera los chícharos estaban quemados que los tacabas y hacían así...y estaban así de chicos y estaban las hierbas...

A: el chícharo nunca llega así, el chícharo es rastrero

C: rastrero pero verde, no seco. Aquello era una enfermedad y allí había un hopal (y canta...hopal yo voy a jacé un corrá).

**P: ¿y otra cosa que recordéis de siempre?**

A: la haba cochinerá

**P: ¿y esa haba se sigue cultivando por la zona?**

A: sí

C: ahora se está poniendo más de moda, ahora se está poniendo más.

A: sí, es muy buena para la ganadería, muy buena para el ganado.

C: es muy buena para el ganado y la agricultura en sí esta dando coletazos, pues se este enfocando más para el ganado. La haba es muy difícil de criar. Un levante como este unos días antes de cogerla, te quedas sin ellas. Unos días antes simplemente. Puedes tener allí un dineral en cosecha y dos días antes se te cae al suelo. El hopo le puede entrar. Porque además hay varios tipos de hopo.

**P: ¿y el haba cochinerá resiste mejor todo eso?**

C: el haba cochinerá es el tipo de simiente, el tipo de cosecha más arriesgada que hay, porque le atacan antes las humedades, la roya cuando la coge, la jiña...es lo más difícil de conseguir, pero un kilo está mínimo a treintitantas, cuarenta pesetas y un kilo de trigo lo vendes a 20, 21, 23 pesetas. Varía de precio, que de 20 a 30 pesetas, son 10 pesetas más por un kilo. Pero necesitas más hectáreas de tierra para un kilo de habas que para un kilo de trigo. O sea que tampoco...

**P: ¿cómo es el haba de aspecto?**

A: la mayoría es negra. Negra y marrón clarita.

C: negra, marrón, verdosa...

A: y sobre verde...un verde aceitunado.

C: un beige con un baño claro de verde.

**P: ¿estamos hablando del grano, verdad?**

A: el grano, el grano.

**P: ¿mezclado, no?**

A: la mayoría son negras y como marroncitos. Muy chiquitita. La cochinerá es muy chiquitita.

C: así como botones de los chaquetones.

A: la hay híbrida de esas que no sé cómo serán y yo no sé de donde han salido, que una vez las sembramos nosotros o la compramos no sé para qué. Nosotros sembramos la cochinerá auténtica de aquí del país y muchas veces una que es muy grande.

C: la haba tarragona.

A: no, pero no es la haba tarragona, es una intermedia de la haba tarragona con la cochinerá.

**P: ¿pero esa es comercial, no? ¿no es la de siempre?**

A: es más grandecita, es de la misma forma...hombre, pero la que todo el mundo queremos de aquí es la cochinerá. Es más grande, la mitad entre la tarragona y la cochinerá. Esa es la que más

se suele vender ahora. Tú vas buscando habas para sembrarlas este año y a lo mejor no encuentras de la cochinería. Encuentras la otra.

**P: ¿y no guardáis parte de vuestra producción para ponerla al año siguiente?**

A: sí, yo sí, yo este año la tengo guardada. Y el año pasado también. Yo siembro la mía

C: hombre, con el trigo una de las condiciones para sembrar trigo es comprar la semilla certificada. El resto, lo que es avena, haba...nunca nos ha influido eso.

**P: ¿y cebada hay alguna antigua que conozcáis?**

A: yo la cebada no...es más para bestias...

C: y no hay grandes fincas que tengan bestias, aquí casi todo el mundo tiene vacuno.

**P: las semillas ¿cómo las sacáis?**

A: cuando está la máquina trillando, ésta que me gusta me la quedo para mí y para la nave, para el almacén. ¿qué está muy sucia? Se manda a limpiar ¿Qué nos parece bien cómo está?, el año que viene a sembrarla.

C: normalmente se manda a limpiar, porque toda la suciedad que tú le estés echando este año le estas aumentando el número de hierbas silvestres para el año siguiente y encima en ecológico no puedes echarle tratamiento. Antes decías tú, ¿en que me gasto el dinero, en limpiarla o en tratarla cuando la hierba crezca? y muchas veces decías “como luego las voy a matar, pues no la limpio”.

**P: ¿cuánto tiempo lleváis en ecológico?**

C: 2 ó 3 años.

**P: está pasando mucha gente al ecológico**

C: claro, cuando el campo no da y te caes por un barranco te agarras a un clavo ardiendo como si no ardiera.

**P: ¿qué raza de vacuno tenéis?**

A: retinta.

**P: ¿en cereal cuanto tenéis?**

C: en ganado ¿Cuánto tenemos?

A: no, ella dice de labor.

C: de labor total, yo creo que 150 ó 160.

**P: ¿por aquí la superficie que se suele manejar?**

A: aquí la mayoría es de más, de más. Grandes fincas y después las que son chicas son más chicas. Esta nuestra está en un término medio y de ésta no hay muchas. Vamos, por aquí por los alrededores. A lo mejor en Jerez, en Jerez que yo sepa hay pequeñas.

C: pero aquí no, aquí la mayoría son de grandes fincas. 500 has el que menos. Nosotros tendremos unas trescientas hectáreas y algo.

**P: ¿y alguna variedad antigua más que recordéis?**

A: en la finca nuestra se utilizaba mucho las ovejas, cosa que ya se dejó y la cabra y el cochino y vacas muy poquitas. La finca estaba llena entre ovejas, cabras y cochinos.

C: es que nuestra finca es mucho más propia para ganado pequeño.

A: nuestra finca es muy buena para cabras.

C: ese tipo de negocio es más delicado.

A: ese negocio dejó de funcionar no solamente porque no dé dinero. Hoy una buena piara de cabras tendría salida y se le ganaba mucho más que lo que les estamos ganando a las vacas. No se le gana porque no hay cabreros que te las guarden.

**P: ¿y en la zona se puede encontrar hortaliza?**

A: aquí no.

**P: ¿no ha habido tradición de hacer huerta?**

C: lo que es aquí en medina, lo que es aquí bajando la cuesta nada más. Estaba todo lleno de huertos, pero...

A: ¿las huertas? todavía existen.

C: Medina fue famosa en España entera por los amascos y las nueces. En árboles, no ya en huerta...

A: en frutales. En Medina lo que hay son frutales, y todavía se dedica a los frutales. Todos los alrededores del pueblo, todo, todo se dedican a huertos frutales más que nada.

C: y no te extrañes que una persona muy mayor, muy mayor de Sevilla conozca Medina por eso, por la fruta ¡de antes! Porque ya es que ni eso. Aquí de hortaliza, Conil. Y Conil de ecológico, me gustaría a mí ver el ecológico. Le echarán de todo a manta...y no es por nada, pero es que aquí todos los frutereros viven de la fruta de Conil, porque es imposible abastecer al de aquí, a los que vivimos aquí y a la cantidad de forasteros que cada año se está multiplicando y es imposible con fruta de Conil, con frutas ecológicas.

**P: y ¿tomates, pimientos antiguos, recordáis?**

A: claro!, pero eso nosotros mismos hemos tenido los tomates, todo, todo. Pero es que las gentes vivían en el campo y no había acceso para ir a la plaza.

C: bueno, y dinero!

A: bueno, tu abuelo tenía dinero y no tenía un caballo que mandar a Medina a comprar un tomate ¿Pues que tenían? Cada uno allí un huerto y un hombre o dos nada más que dedicados al huerto a criar todo lo que en la casa hacía falta. Cuando en verano era tomate, pues tomate.

**P: y esas variedades ¿se pueden encontrar todavía por aquí?**

A: muy difícil, muy difícil. Antonio...Antonio el nuestro. Un hombre al que le gustaba tener un huerto que teníamos nosotros aquí de encargado y...siempre tenía él su huerto. Y yo le decía "Antonio, tú los tomates antiguos, y tú me buscas los pimientos" y para encontrar los tomates antiguos, no buscaba ná!. Ahora ya el tomate, todo con la cáscara dura, el pellejo gordo, todos igualados. Nosotros teníamos ese tomate arrugado, que se criaba así grande, que te pesaba a lo mejor un kilo un tomate, y era arrugado y la piel fina y con más pipas, a lo mejor, entonces, el tomate autóctono de toda la vida, eso se ha puesto ya que es que no se encuentra y ...de tó. De las cebollas colorás antiguas, de tó, los ajos coloraos y ya no come una ajos coloraos. Que no se encuentran. Yo todavía los busco. Aquí que todavía hay...tú sabes? Los hacenderos que les decimos, los huerteros estos que hay alrededor, alguno puede que tenga el ajo, la simiente que le quede, pero es que tú llegas y...no. Lo primero, es que toda la fruta y todas las cosas autóctonas de Medina no las venden aquí en el pueblo. Esa está toda contratada para Jerez. Porque los frutereros de Jerez, vienen a Medina y compran los árboles. Le compran el árbol "te doy por el árbol tanto" y el hacendero, "dámelo". Entonces el de Jerez viene aquí. Cada vez que sabe que la fruta está madura, viene. El damasco ese de Medina bueno, pues la gente del pueblo no lo probamos, como no conozcamos a alguien que tenga la hacienda y le encargamos "tráeme una caja de los tuyos", pero si no, eso va todo para Jerez, para fuera.

**P: ¿y esos damascos todavía se produce?**

A: sí, sí. El tenuito dulce de toda la vida, ese se produce, en Medina se cría.

**P: ¿y cómo es ese damasco?**

A: muy chiquitito. El de Medina particular, nunca se va a criar gordo. Es quiquito y la piel es más fina que ese gordo que tiene la piel como con más pelo, más peluita. Éste es más pelón. Los

damascos esos pelones, que apenas tiene pelitos la piel, la piel es muy fina, que tienen muy poco pelito...y eso está de bueno y de dulce.

**P: ¿qué son naranjitas?**

A: son amarillitos y no naranjitas, sino coloraos. Tú le ves amarillo por una cara a lo mejor, y por la otra rojo, no es tan naranjas como el que tú ves ahora.

**P: ¿y de eso sí que hay gente que aún los produce?**

C: sí, porque el árbol, es un árbol. Si no fuera un árbol, ya se hubiera perdido.

A: y las nueces y las ciruelas y las peras, todas las clases de pera.

**P: ¿y eso también se conserva por aquí?**

A: sí, sí, sí. Nosotros tenemos a un hombre que nos trabaja y tiene una hacienda de árboles frutales, porque le encanta. Y las vende y él todos los años, de toda la fruta que tiene...el otro día estuvo aquí, hace pocos días...y me trae una caja, de todo lo que él tiene la llena.

**P: ¿y todas esas si son antiguas?**

A: sí, de aquí del país. Pero como a él le gusta tanto la arbolea y ya la tenía de sus padres y de su abuelo muy viejos, aquello es digno de ver...pero unos árboles. Eso sí que es bonito ver la hacienda de ese hombre y tiene unos árboles tremendamente grandes, antiguos que los troncos son más grandes que yo y claro, ya dejan de producir, ya se ponen que producen la fruta muy menuita y él ha cogido una cantidad de tierra y no ha parado de plantar árboles nuevos y lo tiene todo...pero como es tan aprovechao, pues mira, es gracioso, porque a mí me ha llevado para que yo los vea...

C: para procurar que no se pierda...

A: pues hacía un boquete en la tierra, echaba estiércol y agua y ahí sembraba...que te voy a decir, un peral y decía "¿y si se me pierde el peral? Pues le voy a meter una varita de ciruelo" y entonces tiene allí muchísimos árboles y en el mismo sitio tiene dos, uno que echa pera y el otro que echa ciruela o que echa peras de una marca y peras de otra...todo por él con el miedo de que el terreno se le vaya a desperdiciar este año y se quede y ha puesto una cantidad de árboles nuevos, que los tiene muy alineados para poderlos regar y es una preciosidad...La higuera, los higos brevales, azofeifa de las menuitas y no de esas que vienen ahora...las rojas esas menuitas de toda la vida. Este tiene de todo...muchos almendros...

**P: ¿y lo nuevo que ha puesto también es antiguo?**

A: sí, casi todo varetas de lo que el tenía...y él las injerta y ahora ya, como le gusta tanto tanto porque es un enamorado de los árboles, tiene guacamayo, y a mí me trae y le digo "que no, que a mí no me traigas fruta de la que no me gusta". A mí me traes tú de aquí". Peras de las que yo me atoro de esas de las que hay que beber agua para echárselas para abajo...peras de rabo largo, peras de rabo corto, Barragán... de todas las clases de peras que yo cuando me he criado comía. Él tiene ya tropicales, las cosas esas que vienen tropicales...

C: hace ya unos poco de años que las plantaría y ahora ya le está echando.

A: total, que él ya está poniendo hasta las forasteras. Me trajo unos higos brevales...

C: que vende más caro...

A: pero con to y con eso yo voy a la frutería y al él todavía le gusta ir a las huertas y como pueda comprar algo lo compra y lo vende él en su frutería, y entonces yo de seguida conozco la lechuga que es de Medina, la que es de Conil, la de Conil es así de gorda y de blanca y de rizada...de tanta química y la otra es la hojita de burro esa cómo tú dices, llena de gorgojitos y de bichitos que hay que lavarla muchísimo, pero yo me la compro de Medina...y yo me dicen que esos tomates son de Medina, compro los de Medina y, como él ya me conoce siempre me dice, "Antonia



estas peritas son de Medina, estas ciruelitas son...las compro siempre. Pero todo el mundo no. C: que es normal que no lo compren, si los sueldos no acompañan, porque desde que salió el euro ir a la plaza era un calvario horroroso ¿cómo encima voy a comprar ecológico? Yo estoy loco...con la hipoteca, el coche...es la circunstancia general.

***P: el frutero que trae cosas de las huertas ¿es de la plaza de abasto?***

A: no en su casa tiene un puesto de verduras...juaniti el de la frutería.

C: ese las trae de Conil!

A: de Conil trae mucha pero él suele de ir...él trae brevas de Conil, pero como se conoce las huertas va y se trae...a lo mejor tiene dos cajas de brevas de Conil y tiene 5 que son de Medina.

***P: ¿dónde está? en un momento dado me acerco mañana...***

Intenté que me dijera cómo llegar a este hombre de los frutales, pero ella se pone en contacto con él cuando éste aparece. Lo que sí me acerqué a la Frutería de Juan para que me contara qué frutas son las que sigue habiendo y me pusiera en contacto con algún hortelano. Me describió brevemente lo que aún se conserva en la zona, pero me dijo que los agricultores venían únicamente a la subasta de la fruta un día. A la semana siguiente.

Describo a continuación la fruta que trae de la zona:

Me comenta Juan que todos los frutales están en secano y son árboles muy antiguos. La zona antes era un vergel lleno de frutales, que había mucha extensión y toda la fruta se subastaba en el mercado del pueblo, y además se abastecían de fruta de Medina los pueblos de alrededor. Pero que hoy ya solo quedan 5 ó 6 huertas y se han arrancado muchos árboles, porque dan poca producción y no son rentables y porque además los jóvenes no quieren trabajarla. Ahora tienen que salir a comprar a Conil.

- Perilla blanquilla. Una pera muy pequeñita de color verde y con el rabo muy largo. Es muy dulce y jugosa y se recoge a mitad de junio.
- Ciruela imperial. Muy, muy pequeña. Del tamaño de una picota. Son de color rojo y muy dulces.
- Ciruela botella. Tiene forma de botellita y es de color rojo. Se le saca muy bien el hueso. Son más productivas que las imperiales.
- Pera Barragán. Son algo más grandes que la blanquilla y de color verde y amarillo.
- Pera parda. Es un poco más chica que la Barragán y de color rojo. Son muy dulces.
- Pera Rabo largo. Se usan especialmente para compota. Se compra verde y aguanta mucho. Las otras variedades no tanto.
- Pera limón chica. Son chicas y amarillas de sabor muy dulce.
- Pera manteca. Una pera de color verde muy tierna, "como si fuera manteca". Ya no queda mucha.
- Pera de olla. Muy redonda y un poco más chica que la pera parda. Es verde y de sabor dulce. También queda poca.
- Damascos de Medina. De color rojo y amarillo, pero predomina el rojo. Son muy dulces y no son ásperos. Quedan muy pocos
- Brevas blancas. Es de secano. Aguanta mucho. Es blanca por dentro y verde por fuera. No se pueden regar porque se ponen blandas.
- Higo negro.
- Ciruela bomba. Es amarilla y gorda. Es una variedad que se ha extendido a otros lugares.
- Ciruelas claudias. De color verde.
- Apio de Medina. Muy fino y muy fuerte de sabor. Está menos tierno. La gente no lo quiere, prefiere el blanco.

- Acelga. Tiene una penca más pequeña y más verde. La hoja es también más pequeña.
- Lechuga. De aspecto similar a la convencional pero se cría más verde y la gente no la quiere (traen bichos).
- Ciruela amarilla chiquita. Tiene parecido con un huevo de pájaro pequeño.
- Ciruela rojiza de carne amarilla. Es la que busca la gente contra el estreñimiento, bien maduras.
- Nísperos de invierno. Es de color rojo y se recogen más tarde, después del verano.
- Alcaucil romano rojo. Tiene un sabor más fuerte e intenso que el otro y a la gente le gusta mucho.
- Mora negra.
- Granada de Medina.
- Azofeifa pequeña. Verdes y rojas. Son pequeñas.

Lo que sale fuera porque hay más son los higos y las brevas y las ciruelas bomba y las claudias, el resto no sale del pueblo.

### ENTREVISTAS EN CÓRDOBA

#### ENTREVISTA A JOSÉ AGUILERA – PRIEGO DE CÓRDOBA

***P: ¿cuánto llevas tú con esta historia? Me gustaría que me contaras tu trayectoria***

J: esto va ya pa unos diez años lo que llevo yo ya trabajando en estos temas. Lo que pasa es que aquí por lo pronto no tenemos ayuda ninguna, que es un problema, no? Y aquí me encuentro yo solitario, bueno, ahora ya parece que empezamos a estar ya una poquita más de gente, pero a mí me tienen por loco porque dicen que esto ya no interesa, que no sirve y yo les intento demostrar de que no de que se puede autoabastecer a una casa, que se pueden obtener unos productos de calidad y mucho más siendo pa tus hijos, que les estas garantizando calidad y salud. Y aquí llevamos unos diez años y la suerte que he tenido a sido sobre todo por mi mujer que me apoya, porque por yo ha habido mis momentos en los que me falta la fuerza porque esto es una tontería, esto lo pongo yo to en invernadero que es mucho mas fácil y yo, no encuentro lógica, no le encuentro lógica, porque las huertas se han ido perdiendo y lo que no podemos perder es variedades. Yo creo que se está perdiendo una riqueza inmensa y que no se debería perder, y además la prueba está en que son variedades que no le hace falta química ninguna, eh? Aquí no le has visto tú química ni a los manzanos ni ná y enfermedad prácticamente... ¿qué puede tener un poco de enfermedad algún árbol? Pero eso es como tó, eso es que no hay que estar mirando con la lupa a mi punto de vista. Lo que hay es que hacer un poco la vista gorda y saber que lo que te estas comiendo es de calidad, es lo que yo opino de eso.

***P: ¿estás en la agricultura desde siempre? ¿Es por tradición familiar?***

J: esto de la agricultura, bueno, mi bisabuelo ya era hortelano, mi abuelo, mi padre y yo lo que pasa es que los primeros años de mi vida, bueno, por circunstancias de la vida pues... la agricultura había decaído un poco y lo que menos es el ejemplo que tú tienes en tu casa lo que vas a seguir, no? porque esto tienes que tener mucho terreno si tú quieres salirte planta, mucho terreno, porque hoy en día..., que no es por problema de dinero, porque hoy en día tú tienes una clientela que te puede comprar el producto, pero porque sabe que es de calidad, no? Porque a mí me preguntan un montón, lo único que pasa es que cuando me sobran algunos kilos muchas veces lo que hago es que los regalo y esto lo tengo yo como hobby, no, no hubiera aguantao yo diez años, así como te lo digo... si quieres vivir de esto, tienes que hacerte tus cuentas, comercializarlo bien, porque el problema que tenemos hoy en día son los intermediarios, como llegues a un alma-

cén, pues se llevan los beneficios tuyos, además estas plantas...estas plantas como to el mundo sabemos necesitan más tiempo pa criarse, que no estamos forzando la planta, o sea que esto necesita sus meses. Yo lo que estoy practicando aquí y además se lo estoy demostrando a mucha gente, es que como antiguamente se vivía en las casas que comíamos de lo que había en la temporada. Que hoy día tenemos de tó, tenemos sandías en invierno y tenemos fruta en invierno y pa mí tó eso,,to eso es paja, es farfolla, pa mí eso no sirve pa ná, ni eso tiene vitaminas ni tiene ná, eso es comer por comer.

**P: ¿y tú a qué te dedicas, al olivar, tu actividad principal...? Porque hemos dicho que esto pa tí es un hobby...**

J: Esto pa mí es hobby y esto como muchas veces me ha dicho mi mujer, si tú siembras el huer-to prácticamente y luego no comemos ná, porque hay variedades que lo que quiero es multiplicarlas y luego prácticamente no las gastos porque las dejo pa semilla y entonces...es más bien como un hobby. Lo que me hace falta es... si yo tuviera un pedazo de terreno más grande podría demostrar que sí se puede vivir de esto, lo que pasa es que en to los laos no puedes estar. Hombre, mi trabajo ahora mismo son los olivos, no? Tengo unos olivos y mayormente me dedico a los olivos. Los olivos es también como tú te lo montes, porque los olivos con su tala y su..no digamos abono, porque yo le echo materia orgánica, sobre todo mucho estiércol y entonces pues yo ya me olvido de ellos y prácticamente no teniendo en la solera hierba, el resto de problemas a mí no me importa y entonces el resto del año yo lo tengo pa esto, pa dedicarlo a esto.

**P: ¿y los olivos de qué variedad son? ¿tienes más de una variedad?**

J: aquí lo que más predomina, al menos los míos son los picuos y los hojiblancos que es lo de la zona. Luego tenía unos marteños y unos pequeños y luego los he ido cambiando porque me gustan las variedades autóctonas de aquí, porque estamos viendo que lo de fuera no sirve absolutamente pa ná y están menos adaptados, pa los fríos incluso, estos años con las nieves que hemos tenío se le nota...y a mí lo que son olivos de laboratorio, vamos, tendrán más rendimiento, pero lo que es luego la calidad del aceite...y además se está demostrando aquí en priego, que la calidad del aceite que tenemos es sobre todo el picudo y hojiblanco, que son los que están dando aquí...los premios del aceite nos los estamos llevando aquí to los años, pero es por eso, por las variedades esas, que dan una garantía y una calidad del aceite mejor,no?

**P: ¿entramos a la huerta y vamos viendo? ¿el trigo este qué variedad es José?**

J: Trigo de Ecuador, ecuatoriano ¿qué quieres grabarlo? Aquello de allí son patatas reales. Eso es una cosa que está en extinción. Patatas reales, esa es una patata que se come en ensalada, chiquita ,blanca y redonda. Eso es que ahora mismo lo que está es la raíz, lo que está es engordando la patata.

**P: ¿de donde conseguiste esa semilla?**

J: Esa la conseguí de aquí de Priego, porque llegó un hortelano y dice ¿tienes patatas reales? Y yo le dije pues había escuchado hablar de ellas pero no las tenía yo y me dijo, pues ve allí a mi huerto que tengo unas plantas, y me las traje, esas llevan ahí un año pero eso les cunde mucho.

**P: ¿y hace mucho qué las cultiva José?**

J: no, yo no pero tengo constancia, y el otro día estuve hablando con un hombre precisamente, que llevan ya 40 ó 50 años que se las comen en ensaladas, que las tiene allí en su huerto y las tiene sembrá y dice que eso es una cosa que da mucho resultao, ahora lo que no hay nunca es que sacarlas todas, siempre se dejan algunas para que se multipliquen. Esa patata tú la dejas ahí y además en el sitio en el que yo la tengo puesta hay mucha materia orgánica y esto lo que quiere es agua y tierra floja para que engorde la patata.

**P: ¿y son patatas grandes o chicas?**

J: no...es que la variedad es chiquita. Además, otro nombre que la llaman es patata de caña y mucha gente me dice ¡po eso se ha perdido ya! Y yo le digo po esa la tengo yo allí. Eso es pa mí lo que hay que defender, lo que ha estado aquí de siempre y además con la nueva cocina pone unas patatas raras de estas y la gente va a decir bueno pero esto ¿qué es lo que es? Además tenemos to lo necesario pa apostar por estas cosas.

**P: ¿y el nogal éste que tiene aquí?**

J: pues este tiene siete años

**P: ¿también es de por aquí?**

J: pues este sí. Esta son una variedad de nueces que de siempre las han tenido aquí y además estáss viendo una cosa, que aquí las mismas plantas nos están saliendo de las mismas nueces. Esto es una nuez que ha agarrao y tenemos aquí la nuez abierta y to y haber salido el tallo...mira aquí. Esta la plantas en otro sitio y tienes hijos exactamente iguales, que no se pierde la variedad, no?

**P: y recuerdas como se llama?**

J: bueno aquí le decimos nogueras pero es que dentro de las nogueras hay varias variedades, hay alguna que tienen unos pliegues que son diferentes, luego tenemos otras que son muy gordas pero esas no sirven para nada, esas las he puesto yo en las exposiciones pero es una nuez así de gorda, pero eso...prefiero estas y salen mucho más sanas que las otras. Esta variedad de noguera va muy bien, ésta sobre to en el terreno. Éstas son fresas. Éstas sí son fresas, que no son fresones, son fresas.

**P: ¿esas fresitas silvestres chiquititas?**

J: no, no son chicas del to, son unas medianas que hay y éstas van muy bien aquí en la zona, lo que pasa es lo que te he dicho, que la noguera ya no las deja vivir. Aquí he puesto yo una de mis plantas, que son los azofaifo. Esto si se conoce aquí de hace tiempo y por la parte de aquí de Fuente grande la llamaban aceituno, por el hueso que tiene dentro que se parece al hueso de la aceituna. Esto sí me dijeron que llevaba mucho tiempo detectá aquí y que hubo una temporá que se perdieron, además el nombre de azofaifo viene, es típico del Islam.

**P: ¿y el fruto se come?**

J: sí el fruto se come, y el fruto se come además no cuando está verde sino cuando está de un poco color marrón y además es un sabor muy peculiar el que tiene. Esto cuando está bonito de ver es en el otoño. Mira el trigo, al trigo sí que podemos...

**P: ¿qué variedad es esta?**

J: ésta es la ecuatoriana. Éste lo voy a sentenciá. Éste lo voy a segar ya mañana o pasao y voy a sembrar aquí otro rollo de lo que sea...¿el trigo este va destinado a hacer pan, pasta...para qué?allí normalmente en Ecuador, en Sudamérica lo utilizaban para eso, sí..¿para pan? sí. Aquí lo que pasa es que además es que es un trigo que es muy corto, que es de tallo corto, que no es como los que teníamos del terreno que era muy grande, entonces es un trigo que además es un poco salvaje, no? porque éste cuando me lo trajeron a mí, vamos un amigo de nicaragua me lo decía que este lo tenían allí y que es más bien asilvestrao. Pero no sé hasta que punto...vamos a ver la espiga a ver si el trigo lo ha agarrao o no. Es un grano de trigo chiquito, no es el trigo normal que se suele sacar, ves? Es un poco asilvestrao el trigo éste, no? ¿esto lo consigues con gente que vas conociendo y te va dando semilla? Éste es un chico biólogo y trabajan sobre todo el mundo de las setas y ahora precisamente le he pedido una variedad de frijol, de habichuela que se criaba en San José de Costa Rica que es la mocuna. La mocuna es una variedad de habichuela que tú la pones y sobre todo cuando talan la selva de la amazonía ¿sabes que se quedan

las tierras sin forestación y entonces hay mucha erosión, no? Entonces ellos siembran la mocuna y al cabo del año tienen casi 30 ó 40 cm de materia orgánica, porque es forrajera, cria mucho forraje y entonces lo que hacen es que van alimentando la tierra a partir de ahí siembran la mailla y van sembrando cosas y entonces se la pedí yo porque para la agricultura ecológica el problema que tenemos son los estiércoles y la materia orgánica, no? Y quería que me la trajera y por lo visto no la ha encontrado, porque por lo visto es un experimento que están haciendo por ahí por esa zona, pero por lo visto no la ha encontrado.

¿Has visto Paula los injertos cómo van? ¿has visto qué bien se ve? mira a éste le ha agarrado una espigueta y a éste le han agarrado las dos. Éstas son todas variedades de aquí autóctonas, estas podemos decir que son todas del terreno (está hablando de manzanos). Esta parte la tengo de vivero y ésta ahora es pa ponerlas in situ, adonde se la quiera llevar uno.

**P: ¿a esta variedad la llamáis del terreno, no?**

J: sí, pero aquí hay un montón de variedades, eh? Aquí las llamamos, tenemos camuesa, manzana de cristal, tenemos la manzana de San Juan, la manzana de San Miguel, tenemos un calimanco, de la Fuensanta, qué te digo yo más, es que hay un montón... de la reina, hay un montón de variedades, yo calculo que hay como unas 40 variedades de manzana diferentes. Que el fuerte de las manzanas sabemos que es el norte de España que es donde más fuerte le han dado, pero que aquí tenemos variedades... con decirte que en el tiempo de los romanos las estaban comiendo y llegan a ahora, variedades de manzanas que eso es más... porque tú sabes que por ejemplo, las especies de las semillas éstas (se refiere a hortalizas) puedes guardarlas más, pero a los manzanos llega una enfermedad y los pierdes, de la noche a la mañana los pierdes todos. Y mira, aquí tengo mis plantas de grosellas, que estos ya los pajarillos se han encargado de ellas. Las grosellas, las frambuesas, que eso me gustan a mí porque les llama la atención y vienen y me limpian el huerto, sabes? porque tú estas viendo que aquí no hay química ni en las uvas ni en ná. Éste va a ser buen año para hacer vino.

**P: ¿qué variedad de uva es ésta?**

J: ésta son las moscateles de aquí del terreno. Además éstas son variedades me recuerdo yo que hace 45 años las tenía yo en la misma parra en mi casa y de los mismos pámpanos me los llevé a Priego a la huerta y de la huerta me los he traído aquí porque es una variedad de uva muy buena. Ésta te puedo garantizar que tiene de 45 años para atrás porque la he tenido yo desde chico en mi casa. Además está garantizado que son unas uvas estupendas, sabes?

**P: ¿y los pimientos estos que tienes aquí?**

J: sí a estos pimientos los llamamos cuarterones, cuarterones porque son de casco o también de hocico de buey. Estos son los de toda la vida, son los que se asan y van luego pa la ensaladilla que van muy bien y a mi mujer le gustan estos más, porque los puede utilizar en verde y después los pueden utilizar en rojo. Son muy grandes.

**P: ¿y llevan con vosotros mucho tiempo?**

J: estos llevan ya... y además esto ha sido mi cuñá la que hizo las planteras y es como yo digo, la mujer en la agricultura perdió protagonismo durante muchos años, pero mi mujer, el mejor melón que yo me coma las pipas las saca ella y las seca y luego las guarda y luego te hace las conservas y las mermeladas. Estos son los tomates que tenemos, estos son los moraos de aquí del terreno. Estos tomates a veces pueden llegar a pesar hasta un kilo o un kilo cien gramos, pero lo mejor que tiene es la piel que tiene, que normalmente yo voy a comprar un tomate al supermercado y tengo que pelarlo porque no me puedo comer la piel que tiene, eso parece que es una bolsa de plástico que le ponen por fuera, estos no, estos la piel no les molesta para nada.

***P: ¿qué tiene una piel muy finita, no?***

J: sí, eso puede ser un hándicap, como yo digo, puede ser un problema a la hora de comercializarlo, que hay que cogerlos uno o dos días antes, que estén un poquito tallones para que maduren en el trayecto y luego como hacen las mariquitas, las mujeres que empiezan a toquetearlos mucho, a sobarlos mucho y luego se estropean, no?

***P: ¿y este es un tomate para comerlo en fresco, en ensalada?***

J: sí y además pa freirlo. Sobre todo en ensalada va bien porque una vez que tú los has hecho, suelta mucha agua y al soltar mucho agua luego se traba con el aceite y con el vinagre y se hace una salsa muy buena, un condimento muy bueno y yo cuando termino me gusta comer medio pan mojado sopa, es que está tan bueno...

***P: ¿y es un tomate que por aquí se ha dado toda la vida?***

J: sí, ese tomate sí. Ese tomate, de mi padre, de mi abuelo lo conozco de siempre. Es una variedad de aquí de siempre... y eso es lo que hacemos, que nunca se pierde porque mi cuñá lo cría en una tierra y luego yo lo cambio de tierra y me lo traigo aquí. Luego las semillas buenas yo se las doy a ella para que otra vez las vuelva a sembrar y al cambiarlo tanto de tierra no se degenera. ¡Uy! el poleo como huele, dios. Estas variedades de pimiento son los mismos. Ahí entre medio les he puesto una variedad de habichuelas. Esas son una variedad de habichuelas alemanas, son de vaina ancha y además dan unos resultados muy buenos porque la vaina es muy tierna. Esa me las dio mi amigo Rafael y a él se las trajeron ahí a Málaga por lo visto hace unos 30 años, porque por lo visto un pariente suyo se las trajo porque había estado allí en Alemania y se las trajo porque había probado las habichuelas. Y un hortelano de allí dije, prueba estas habichuelas de vaina que son muy buenas. Hombre, y lo que tienes que ver es que son habichuelas que no son de paquete porque se siguen sembrando y la genética... siguen con el mismo vigor, que no se va perdiendo.

Esto sí que me gusta a mí... la menta piperita.

Esos son garbanzos negros.

***P: ¿también son de por aquí?***

J: no, esos vienen del banco de germoplasma de Madrid. Me mandaron 25 garbanzos y luego tuvimos suerte porque el banco de semillas de Portugal, Jose Miguel, me trajo un paquete, pero esos venían ya de Portugal, que no eran estos. Pero estos garbanzos, hace ya 30 años que se perdieron en la zona y el otro día le hice un anuncio a los periódicos de aquí del pueblo "que han vuelto los garbanzos negros, que no se han perdido" porque muchos viejos decían que ya se habían perdido y esto se lo enseñas a un chiquillo y no se lo cree, se piensa que es que lo has pintado. Estos porque todavía están en leche y no tienen color todavía y me da pena romperlos, y estos garbanzos porque no están en el sitio idóneo que están a la sombra, porque éstos echan muchos garbanzos, que son productivos, esto está llenos de vainas por todos lados, esto echa un montón de vainas, ves? Lo que estoy esperando es sacarlos éstos porque el año que viene quiero sembrar un pedazo bueno de huerta para multiplicarlos porque hay varios hortelanos que ya me los han pedido para ... porque estos garbanzos son muy buenos para cebar a los cochinos y luego ya, hay un propietario de un restaurante que me los ha pedido porque va a sembrarlos su suegro, pero es para las ensaladas... En los restaurantes estos de categoría pones los garbanzos negros cocidos y te hacen un colorido en las ensaladas y lo destaca, y está apostando por eso.

***P: ¿parece que en la restauración están interesados, verdad?***

J: es que son ellos los que tienen que apostar por esto porque son el último eslabón. Si tú le preparas a las personas una ensalada que les entre por los ojos, ten por seguro que se la van a comer. ¿y los melocotones? mira estos como están.

**P: ¿qué variedad es ésta?**

J: yo la variedad no te la puedo decir, porque yo esta variedad además la compré hace mucho tiempo en un vivero y me dijeron que eran muy buenos y además tienen mucho jugo y además que sabe a melocotón. Y además echan un montón y mira que no tienen picadura siquiera y aquí no tienen tratamiento ninguno. Pues de estos tengo ya sembrado algunos más por si éste se perdiera que no se vayan a acabar de perder. Aquello es una variedad de manzano que no hace falta injertarla. Ese viene de Málaga. Ese mi amigo Rafael me lo dio y ese todos los bretones que echa se pueden sembrar porque no le hace falta injerto ninguno y esto (otro frutal) un pero de hocico, una variedad de pero, que quedaba en toda la subbética nada más que uno y ya he injertado 12 y he podido garantizar la especie. Que eso es otro problema, que estás luchando a contra corriente, que de un día a otro has perdido una especie, una variedad. La pregunta que yo me hago cuando me levanto por la mañana es ¿qué especie habremos perdido hoy?

**P: éstas me comentabas que eran las espinacas silvestres, no?**

J: las espinacas silvestres y además mira (nuevos brotes) y esto porque no está regado, porque esto lo riegas y se pone una planta exagerada y esto son las semillas que ya tengo que empezar a recogerlas.

**P: ¿cómo extraes la semilla de la espinaca?**

J: esto es igual que las de la acelga, las semillas son estas bolicas, primero se cortaría y se colgaría para que seque.

**P: ¿y las vas extrayendo de forma manual?**

J: sí, primero las corto por aquí y las cuelgo bocabajo en un sitio que no esté al sol, que está a la sombra y una vez que se han secado vas tirando así y las vas sacando. Pones una espuerta debajo para que no se pierdan.

**P: ¿y no se te quedan impurezas y forrajillo? ¿lo separas de alguna manera o se queda bastante limpia cuando la sacas?**

J: luego cojo una criba o una bandeja y cuando sopla un poquillo de aire las vas soplando y vas cogiendo. Sí, porque las impurezas pesan menos que las semillas. Estas semillas lo que no puedes es toquetearlas mucho, como las toqueteas mucho las deshaces.

Esto es camueso. Lo que pasa es que este año no ha echado. Estos son bianuales, echan un año sí y otro no. Ahí tengo resino, que han salido unas plantas de resino. Mira está ya en flor. El resino, por la parte de Málaga lo tienen y además que nace esto bravío por la parte de la sierra.

**P: ¿y esto para que lo utiliza?**

J: esto lo pones entre las hortalizas, las sandías, los melones, los pepinos, los calabacines para que no le den la harinilla, el cenizo, que por lo visto esta planta se lo lleva ella antes... esto es lo que me dice a mí mi amigo Rafael. Es que a mí me gusta transmitir lo que los viejos me cuentan. Y yo después lo he intentado yo aquí en el huerto y por eso mismo la he dejado y tengo aquí al lado una mata de pepino que la he dejado por lo mismo, al lado. Mira, éste es un ciruelo claudio, esta son de las claudias. Mira, ésta es una planta autóctona de Canarias, ésta no tiene raíces en tierra, ésta se alimenta de la humedad ambiente, ésta lleva aquí cuatro años colgá, mira ¿y cómo se llama esta planta? Por lo visto es una planta que se come los insectos y eso, pero yo no lo he visto todavía. Y mira, no tienes raíces ningunas y va creciendo, que va echando tallos. Yo cuando riego le echo un chorreón. Y aquí actúa, aunque esto donde actuaría mejor sería al borde de la playa que hay más humedad, pero aquí también actúa. Mira aquí está la planta del tabaco, y a mí lo que me gusta es la flor del tabaco, y además tiene sus insectillos chiquitos ¿te has fijado que lleva aquí como una especie de ...? pues esos son los que están polinizando la planta. Y estas son las semillas. Ésta las tiene ya gorda.

***P: ¿y este tabaco lleva aquí de siempre?***

J: este me dijeron que era tabaco moruno. Esta planta lleva ya cuatro años también en el mismo sitio, se corta y vuelve a retoñar el año que viene, vamos, que yo no la siembro, esa sale ella sola.

***P: ¿y esta me dices que te la dio un vecino del pueblo, verdad?***

J: sí, uno que fuma.

***P: ¿y hace mucho que te la dio, José?***

J: pues esta hace por lo menos 6 ó 7 años. Lo que pasa que el mismo llega luego y se lleva la hoja para fumársela él, la seca y la pica.

***P: ¿y esto que hace, la cortas?***

J: ña cortas y la cuelgas boca abajo y después por lo visto la hoja la metes entre papeles de periódico y la metes en una prensa para que absorba la humedad y después las pica el mismo y el mismo se lía sus cigarros y tó. Desde que ha subido el tabaco ya me han pedido a mí...Aquí te voy a enseñar para que veas y vas a ver dos o tres variedades de perejil diferente, porque la gente se piensa que el perejil es un absurdo...éste es el moruno, es chiquitillo y no crece más de esto, pero es el auténtico perejil, el que huele a perejil, éste es el que en la cocina da sabor. Luego tienes aquí otra variedad, que es diferente, que es más grande y luego está la otra variedad que es ésta, que es más grande todavía y la hoja más fina todavía.

***P: ¿y esta cómo se llama, te acuerdas?***

J: yo le digo perejil y luego tengo del frisao, pero ese es ya más moderno. El moruno es el más antiguo, además por el sabor que tiene, ese haces tú un arroz...y no tiene comparación. Y esta planta la tengo yo guardada porque tengo yo empeño en ella. Ésta me la trajeron de Francia. Ésta es la combalaria y venenosa mortal, eh?

***P: el fruto será rojo, Verdad?***

J: sí el fruto, se le ponen las bolitas rojas. Pero por lo visto no llega a echar más fruto porque le falta el insecto que las polinice. Esto son fresones, estos vienen de Málaga, mira que hoja tienen las fresas éstas. Todavía están cuajando algunas fresillas.

***P: ¿y tú que estiércol usas, de aquí de la zona?***

J: no, yo lo que le echo es estiércol...yo unos años lo que me traigo es unos remolques de estiércol de cabra, otros años de conejo, en fin le voy...hombre, el mejor es el de cabra y lo que estoy haciendo yo ya es metiéndole mayormente materia orgánica y este otoño, lo que voy a hacer es meterle unos cuantos remolques de una amiga que tiene una piara cabras, me voy a traer unos montones pa prepararlos. Los endrinos, mira cómo están ya pa después hacerles el pacharán.

***P: ¿haceis vosotros pacharán? Lo meteis a macerar en ¿orujo era?***

J: nosotros lo echamos en aguardiente. Mira, el apio moruno. Este es el que le dan a los chiquillos cuando están empachaos y además, huele huele. Éstas son judías de Castillo de Locubín que me las han dado este año.

***P: ¿y te han dicho el nombre de la variedad?***

J: éstas les dicen allí habichuelas castilleras. Pero allí te lo apuntan tó ¡como vienen de Castillo! Pero es que saber el origen es muy difícil. Luego, el cebollino este fue el que me dio a mí Manolo el de la Verde. Estos son los que eran las cebollas de arosa, de Galicia, unas cebollas chiquitillas que son las que le gustan a mi mujer y aquellas son con el tallo subió las que son para semilla y éstas son pal gasto. Aquello son rabanillas de éstas chiquitas.

***P: ¿y no le pican ahora que falta el agua en el verano?***

J: lo que hay que tener es cuidado de que no le falte. Además los rabanillos lo que tienes que hacer es no dejarlos que se pongan muy gordos, los rabanillos hay que cogernos tiernitos. Luego,



ahí he cogido las semillas de los rábanos moraos que había aquí antiguos, de los moraos, grande .  
 Y estas calabazas, cuando está grande, la máxima que pesó, pesó 114 kilos y no son transgénicas, eh?esta directamente la semilla sembró y el año pasado ganó el premio aquí en agropropiego, 114k la calabaza

**P: ¿qué son tipo roteña?**

J: sí, como se llama la variedad...ahora mismo no me acuerdo, pero esta no vienen de aquí, esta me trajeron las semillas de Palma de Mallorca y luego lo que hacen es que el que gana el premio, abre la calabaza y las semillas después se las regalan a la gente, para que todo el mundo pueda sembrarla. Mira, estas son habichuelas de mata baja. Estas son parecidas a las Bobies estas redondillas, que son las que más le gustan a mi mujer, y luego esos tomates son los tomates de perilla, de pera y las berenjenas son berenjenas blancas, las que había aquí antiguas. Aquí venían la gente a buscarla y yo las regalaba y sobre todo por el sabor que tenían y porque son muy tiernas y el maíz es también de Castillo de Locubín.

**P: ¿este entonces te lo han dado este año, no?**

J: un maíz que me dieron y dije, voy a sembrar ahí unos golpes .

**P: ¿y el maíz porqué se pone entre medio de las hortalizas?¿es una buena asociación?**

J: si que es buena y además yo lo he puesto ahí porque a mí aquí me da el sol por la tarde y entonces me sirven de pantalla, eso igual que con los tomates que cuando crezcan....esto me hace a mí de pantalla unas cosas con las otras. Es que ésta es una zona muy caliente, aquí cuando llega el mediodía en verano hace 50 grados al sol y entonces les tienes que buscar a las hortalizas un poco de sombra. Además yo he observado que tú pones la planta de tomate, la pones en la mitad del claro, pues los mejores tomates te los echa debajo del árbol, en la sombra. Como les pegue el sol, le quema la piel. Ahí tengo calabacines, estos son unos calabacines de estos verdes chiquitos por si hacemos pisto, que nos gusta mucho hacer pisto.

**P: ¿qué son de los negros?**

J: no, son de los verdes,

**P: pero ¿verdes claros u oscuro?**

J: son de un color verde más bien oscurillo.

**P: Éstas parras ¿son uvas mas chiquititas, verdad?**

J: Si, esta es cavernessa vignon, para hacer vino tinto.

**P: ¿y el vino lo haceis vosotros?**

J: nosotros lo hacemos todo. Éste es un manzano de cristal.

**P: ¿estas son unas manzanas ácidas?**

J: sí, estas son ácidas. Éstas las he conocido yo con el nombre de manzanitas de zahara, supongo que en cada sitio las llamaran...ésta desde luego se conocen aquí de años y años y pensaban que se habían perdido, pero desde que yo he empezao a hacer la recuperación, las exposiciones parece que la gente ha empezado a sacar...parece que se ha creado como una preocupación en la gente para que no se llegue a perder todo.

Esto es una variedad de cerezo pero ésta no es de aquí, ¿ves donde esta el injerto? Esto no crece más de esto, es pequeñito...mira mira donde tiene la cereza...esto lo que tiene es que son fuertes, parecidas a las guindas, son muy chiquitas y fuertes...estas sirven pa decoración...

**P: en esta zona (recién segada) había trigo, verdad? ¿todos los años vas variando la distribución de las variedades?**

J: sí.

Miramos el trigo que tiene bajo una malla.

**P: ¿y este es el mismo trigo de antes, el ecuatoriano?**

J: este es el trigo...la escaña. Antiguamente, en el neolítico había tres variedades de trigo, la escaña, la espelta y la escanda, tres variedades diferentes. La escaña, de los últimos tallos, del último nudo es de donde se saca la fibra, de aquí para arriba (hacia la espiga), este es el tallo, la paja que se cogería para hacer trabajar la cestería.

**P: ¿y esta, por qué es la más resistente?**

J: sí, porque nosotros hemos probado con todo, con centeno, con trigo, con todas las variedades y esta la tengo toda expresamente nada más que para eso.

**P: Entonces el huerto ¿la mayoría lo tienes para reproducción de semilla o para autoconsumo?**

J: la mayoría sí.

**P: y después esas semillas las tienes guardadas...en un sitio que sea fresquito, no?**

J: yo la mayoría de las semillas las tengo allí en mi casa en la cochera que está bajo tierra y lo que tengo que tener cuidado es que no se vayan a caducar, que tú sabes que las semillas tienen un tiempo de caducar.

**P: ¿y cómo las renuevas? ¿cada año...?**

J: yo tengo ahí apuntado en la libreta a los que les doy semillas y se la doy con esas condiciones, que les doy semillas y ellos después me devuelven pa no perderla.

**P: ¿te cuesta trabajo renovarlas?**

J: me cuesta la misma vida y yo con lo que tengo es casi imposible y entonces tienes que pasar a depender de la gente, y eso sí, que yo a cualquiera no les doy semillas. Esto son las collejas que están echando semillas ya y aquí en la bañera es el único sitio donde le controlo las hierbas.

**P: ¿y cómo se utilizan las collejas?**

J: esto es una planta silvestre dentro de las comestibles y esto normalmente lo que se come es la hoja. Esto es como la espinaca y lo mejor es cocerlas y se suele utilizar en revuelto y en tortillas. Esto mi mujer las coge y las cuece, les quita todo el caldo que tiene, las hace bolitas y las congela. Esto es lo bueno que tenemos con los halcones que podemos tener un producto de calidad pero congelado.

Mira, estas manzanas, éstas ya están cogidas, éstas son muy ácidas. Y llegan los pajarillos y se las comen ¡pero si cuando están en su punto ellos mismos te lo dicen!

Mira, esto es un guindo. Estos son silvestres ahora mismo, están asilvestraos. Estos los quiero para el año que viene, para injertarlos y recuperar las guindas garrafales. Lo que tienes que ver es la salud que tienen los árboles, el color que tienen.

**P: ¿las semillas allí en tu casa cómo las tienes guardadas, en botes de cristal?**

J: sí, en botes. Estoy pensando en cambiar el sistema porque he observado que las calabazas semilleras se daban muy bien porque tienen un corcho blanco que las aísla y yo le pongo un corcho de estos de vino y ahí están las semillas que respiran muy bien y es mejor que los botes de cristal porque aguantan más...y lo que hemos hablado muchas veces con Manolo, que el bichillo o lo que traiga la semilla eso lo trae ya del campo y lo que hay que procurar es que no le de tiempo a que se desarrollee

**P: ¿cada cuanto las renuevas? Supongo que dependerá de la variedad...**

J: algunas las he dejado por imposible, por ejemplo unas variedades de maíz del Perú que llevo con ellas batallando ya tres años y eso es imposible porque son de largo crecimiento y se llevan 5 ó 6 meses creciendo...el año pasado tenía unos maíces que medían 4 metros de altura y luego

después, les falta el insecto que las polinice, porque no llegan a cuajar los granos y ya las tengo por imposible. Las tengo para las exposiciones, pero yo me voy a decantar por lo autóctono. Las berenjenas ahora tengo que echarles un labraillo...lo que pasa es que las plantas así, cuando no le echas química, pues claro, porque cuando le echas cobre, abono foliar, pues claro...llevan su ritmo natural...yo es que no les hago na, no les hago na...

***P: ¿y tú crees que las variedades locales tienen facilidad para comercializarse?***

J: yo pa mí, y además eso es una asignatura pendiente, yo pa mí creo que tenían que empezar con los colegios. Este año ya tengo un proyecto con un colegio de aquí, que además es el que tiene la bandera verde, de los pocos que hay en la provincia de Córdoba que tienen la bandera verde, van a hacer una huerta tradicional y yo voy a ir allí a enseñarle a los chiquillos...porque todos los años les hago yo una exposición y les cuento qué son los cereales, las hortalizas, los frutos silvestres y hablé con el director y le dije ¿pues sabes lo que vamos a hacer? Que vamos a intentar que cuando se haga la exposición sea con los productos criado de aquí...y además abierto a los padres, que los padres lo ven y yo creo que una cosa va tirando a la otra...cuando el chiquillo pruebe y el padre vea, mira mi chiquillo ha hecho esto o ha hecho lo otro, ya estás concienciando a los padres, los mismos hijos le van pasando la conciencia a ellos, que a veces creemos que es al contrario, nosotros a enseñar a los niños, pero a veces los niños hoy en día nos enseñan a nosotros. Y en los colegios hace falta también que hayan monitores que les enseñen esto y sobre todo los comedores, que es una idea muy buena que han tenido en la Junta de Andalucía porque los jóvenes de hoy en día han perdido el paladar y los sabores, porque le preguntas a cualquiera y no...y dice que le gusta más el tomate que ha comprado en el supermercado..."pero jodío si no has probao otro" y no puede comparar. Cuando tú pruebas uno y pruebas otros dices, pues como varía el sabor. Pues claro que varía, el sabor, la acidez...pues claro que varía y por eso está la diversidad, para que tengamos que comer de todo y yo creo que hay que apostar por eso, que esto tiene futuro, pero claro hay que concienciar a la gente y que la administración ponga de su parte. También estuvo aquí el de la FAO y me regaló un libro que además el libro es una belleza...y nos han nombrado custodios de la biodiversidad, y es bonito por el detalle ese y es por ver en los pueblos, por ejemplo, te pone lo que es de Etiopía, lo que es en el Nepal, lo que es varios sitios, de donde son los recursos, donde tienen la mayoría de semillas pero que eran antigua y son los sitios donde están saliendo más semillas del mundo, porque siguen sembrando como el arroz antiguamente, el trigo antiguamente, lo siguen todo haciendo como antiguamente...hombre que aquí no podemos desquitar la maquinaria, que eso lo tenemos que ver, que la pregunta clave es es lo que me dice mucha gente "es que hay que alimentar a la gente y es que hay que producir" que no podemos estar con la quimera de cómo yo estoy con mi huerto, que hay que producir si queremos alimentar a la gente y ahora se puede compaginar un poquito todo.

Aquí tengo las acelgas que éstas son de las antiguas, está aquí ya pa sacarles las semillas.

***P: ¿y los padres de los niños, tú crees que van buscando variedades locales?***

J: a mí me preguntan por muchas variedades, a mí todo el que me pregunta yo le doy...ahora le digo una cosa, porque yo creo que eso también es una asignatura pendiente en las cámaras agrarias locales, porque a mí se me ha dado el caso de que me ha llegado uno y le he dado 15 ó 20 variedades de semillas y las ha sembrado todas juntas y claro, han polinizado y ya tienes que tirarlas, ya no valen.

***P: y ¿este trigo qué tienes aquí, es para sacarle la semilla, verdad?***

J: aquí hay dos variedades, las tengo separadas (por mallas). Éste era el gorrionero valenciano que había aquí antiguo. Éste cuando yo lo comparo con el que me dio el amiguete este de la red

portuguesa de semillas, éste es de doble raspa y el negro que me dio él a mí es de una sola raspa. Éste (gorrinero) tiene la semilla mucho más gorda. Pero...no ha sabido sacar el trigo bien, porque me dio el raspinegro y me han salido dos o tres variedades de trigo, porque este trigo no es igual que este que es raspinegro.

**P: ¿y cómo sacas la semilla?**

J: esto lo que hago es que se pone aquí encima del cemento y me pongo unas botas de estas que tienen taco y voy pisando y cuando pasas dos o tres veces se desgrana entero. Además procuro amontonarlo porque cuando echas el peso del cuerpo con los tacos de las botas se van raspando unas con las otras y se van haciendo.

**P: y después ¿cómo las recoges? ¿las cribas?**

J: sí eso se criba todo, y además eso a la hora de coger con la criba, tengo unas mas grandes y otras más pequeñas y así vas haciendo las diferencias. Mira, si esto está todo lleno de semillas y es que no me da tiempo a sacarlas toas. Y yo estoy sacando semilla de hace dos años, pero te voy a decir una cosa que lo mejor que tiene es que los garrabitos...que la semilla se conserva mejor dentro de los garrabitos que no a la intemperie porque están defendidas por la cáscara. (Entramos en un almacén) Esto está lleno de semillas por todos lados. Esto son los rábanos moraos de los antiguos, que se lo han comido casi todo los pájaros, pero los pocos que han salido...esto ya lo saco yo y la conservo allí en la casa. Mira la escaña, ésta la tengo yo para las exposiciones. Lo que pasa es que ésta tengo que ir preparándolas porque los del jardín botánico me han dicho que quieren hacer para el año que viene una exposición allí en el jardín botánico. Estas habas me las trajeron el año pasado de canarias. Una variedad de habas chiquitas y éstas las tengo ya...éstas son las que he sembro, si me dieron 4 ó 5. Éstas el año que viene siembro yo más. Ahí tengo también los garbanzos, en fin, todas las variedades poquito a poco.

**P: ¿las vas sacando y las vas guardando, verdad?**

J: Conforme se van sacando, van un bote.

Mira esto, es azahareña real, que viene de la sierra de cazoría. Yo la siembro porque es la planta más cicatrizante que hay. Los mulos cuando iban arando se hacían heridas con el yugo y les daban con esto y al día siguiente podían seguir trabajando.

### ENTREVISTA A ALFONSO MOLINA – CÓRDOBA CAPITAL

A: yo nací en el campo, he estado en el campo, pero luego estuve en una empresa y entonces cerraron cuando yo tenía 54 años la empresa y me vine al campo. Me crié en el campo y ahora estoy "como sapo". Yo empecé muy joven. Yo recuerdo que mi padre me explicaba lo que era el campo...cuando era crío, como el colegio. Empecé a ir y no sabía hacer la o con un canuto...aprendemos todo. Y en el campo pasa igual, es un aprendizaje que te va dando la edad y yo empecé con las cosas del campo y no porque me lo dijera nadie, sino por intuición, porque ¿cómo se araba con mulo? pues empecé a probar, a lo primero no lo hacía bien, luego fui haciéndolo mejor y esa inquietud la he tenido yo. Y mi padre tenía un campo y eran 3 hermanos y cada uno tenía su parte y te estoy hablando de hace 50 o 55 años. Entonces no había tantas comunicaciones y por la tarde se charlaba de las tareas que había que hacer en el campo. Dicen que yo desde muy chico estaba muy atento a las conversaciones que tenían los mayores.

Y yo empecé muy joven, y en el campo que estamos, aquí al lado, en la corredera, aquello era un mercado de venta de hortalizas y allí íbamos a vender, mi madre y yo, con los mulos, con los burros, llevábamos allí las hortalizas para venderlas directamente al consumidor. Toda la vida lo hemos tenido ecológico, ecológico se llama ahora, pero antes era natural. Pero lo que me ha conllevado a mí a...porque tengo la edad que tengo, pero el espíritu lo tengo de vosotros y será por-

que he consumido productos ecológicos desde joven...echábamos estiércol, nosotros no tratábamos con líquido ninguno, y voy muy bien, voy muy bien. Y la semilla, la semilla...lo que pasa es que yo tengo un primo mío, que también se dedica a esto del campo, también lo tiene ecológico, pero lo lleva al mercado y se lo pagan como tradicional e intercambiamos algunas semillas, mientras que no se bastardeen, porque yo tengo semillas de las mías, de lechuga, de cogollos, de espinacas, acelgas, de rábano...pues todas esas semillas que tengo yo, y más, las tengo desde aquel entonces. Yo tengo unos tomates ahí rosas, uno con el pellejo muy fino, que a mí me encanta poner un tomate de esos, que es de aquel entonces y la semilla...pues hoy me llamaba un señor, un abogado que quiere poner una huerta y me decía que quería saber como empezar a criar las plantas de verano. Porque todo en esta vida tiene una enseñanza, y no porque tú críes un tomate echándole agua desde muy chico lo vas a criar mejor, no. El tomate yo digo que...yo las plantas las comparo mucho con mis hijos...yo no me gusta hacerle pasar a las plantas, ni a mis hijos, pero a la planta hay que hacerle que aprecie el trozo de pan ¿qué te quiero decir con eso? que no porque la riegues antes la vas a criar mejor, hay que dejarla. En sus momentos hay que empezar los riegos, si hay que dejarla que pase una poquita de sed hay que dejarla, porque luego después no se les caen porque...el tomate, el pimiento y todo eso hay que dejarlos que florezcan, que en las primeras tramas, que el tomate esté casi limpio, que se vean muy chicos, entonces hay que empezarlos a regar, ya no perder los riegos y eso conlleva a eso...al momento que hay que ir haciéndole las cosas.

**P: ¿y de todo lo que cultivas las semillas son tuyas?**

A: ahora mismo sí. Las tengo las mías, la de siempre.

**P: y por ejemplo. El tomate este que tú me comentas...**

A: sí, es así rosa y tengo otro que le llamaban el melillero. Yo, tomate, pimiento, berenjena, de eso tengo solo para el gasto, y no para comercializarlo, porque yo en verano, siembro muchísimo perejil, aunque ustedes lo regaláis, yo lo vendo a 60 céntimos el manojo. Y con cuatro cosillas de verano voy cubriendo mi...yo estoy solo aquí en el campo, tengo aquí unos 20000 metros de tierra y eso me conlleva a estar muy liado siempre, pero luego en el otoño siembro más variedad, cebollinos, habas, cebollas, espinacas, acelgas, puerros...de todo lo que se cultiva en la época.

**P: ¿y todas las semillas son tuyas?**

A: sí todas. Por ejemplo ayer estuve sacando semillas de rábano, de acelgas tengo ahí para sacar una tarde de estas. Las voy dejando...siempre las semillas las voy sacando de las plantas más frondosas, porque claro, no es que yo críe aquí plantas enfermas, pero, de las más raquíticas no voy a dejar semillas, las dejo de la mejor para que luego la semilla sea buena.

**P: ¿y ese tomate que me comentas, me lo podrías describir?**

A: es un tomate muy liso, la piel es muy fina y es un encanto comérselo porque si comes tomate, un tomate de los que hay en el mercado, para mí es papel, y este es todo carne y el sabor y el comer es que es exquisito. Y es que para mí tiene un encanto especial. Y otra cosa que hay que tener en cuenta es que cuando haya una época que no se pueda comer tomate porque no lo criamos nosotros, pues no se come, porque yo me acuerdo antiguamente que al final de la cosecha del tomate se guardaba y tenías para casi todo el año, los conservabas en la paja, en el pajar. Y ahora si hay que estar un mes sin comer tomate, pues se está.

**P: ¿y este tomate que tú me cuentas lo conoces de siempre?**

A: de siempre. Ese y el otro que es muy macizo, muy liso que le llamábamos el melillero. Y ya no tengo más variedades porque siembro para el gasto porque no tengo agua en verano y cuando cortan el agua del canal, yo para tener las plantas secas prefiero no tenerlas.

***P: ¿y el tomate melillero, de qué color es?***

A: es colorao, es más rojo y la piel es un poquito más vasta, más gruesa. Y fíjate este año, que he recuperado un pimiento, porque el pimiento que nosotros tenemos es éste que le llamamos el malagueño.

***P: ¿y ese es también de siempre?***

A: sí, y fíjate que es un pimiento de aquí de siempre y le llamamos pimiento de freír el malagueño. Tienes que sacar las semillas de los más derechos porque salen muy ladeados. Y luego hay aquí otro, que no es de piquillo este de Galicia, es de piquillo de aquí nuestro, y como siembra un vecino que tengo aquí enfrente y el pobre murió y la hija viendo todas las cosas que tenía... y me trajeron semillas y este año tengo simiente de ese de piquillo y lo estoy dejando que se ponga colorao, para hacerlo ristras, para luego para los guisos, que tiene un comer exquisito.

***P: ¿y cómo es el pimiento?***

A: es así alargadito, así señalando tres tanzas y termina en un pico y por eso le llaman del piquillo.

***P: ¿y pica?***

A: no, no. Incluso para freír...lo que pasa que tiene más carne, el canto que tiene es más grueso. Pero para freír es muy bueno también, tiene un bocado muy exquisito. A este se le dice “pajarito de huerta”

***P: ¿y más cosillas que tengas de verano?***

A: hombre, tengo las berenjenas, éstas, de rabo, la tradicional de rabo para los guisos, y la otra lisa negra que es así un poquito entre alargada, que no es redonda. Porque las redondas han venido de la parte de Almería y eso, la semilla. La semilla que tengo yo mía es de una berenjena alargada. Hay unas berenjenas de pintas, que son un poquito, así coloradas y blancas, y la otra la negra, que es un poquito entre alargada. Pero vamos que no tienen nombre, nosotros la hemos llamado la berenjena de rabo y sin rabo.

***P: ¿la de rabo es la pinta?***

A: no, la pinta es lo mismo que la negra, lo que tiene dos colores. Es muy bonita, pero se consume menos, no sé por qué, pero es muy tierna, casi más tierna que la negra.

***P: ¿y la de rabo cómo es?***

A: la de rabo es que tiene un rabo muy largo y sirve para los guisos, más que nada para los cocidos porque da un sabor muy bueno.

***P: ¿y de qué color es?***

A: es lo mismo que las otras, es así como verde oscuro tirando casi para negra, porque una es negra, la otra pinta y ésta es intermedia.

***P: ¿y calabacín, calabaza...?***

A: calabacín y calabaza siembro así a lo primero. Luego aquí como no tenemos mucha agua, eso necesita regarlo todos los días, y el pepino también y las cosas de verano, no siembro muchas por el agua.

***P: ¿y esas calabazas...?***

A: la que yo tengo es la rizada. Una que tiene así como muchos borococos, que les llamamos. Muy rizada. Y tengo una lisa que hay también y el marrueco. Porque marruecos hay de varias clases, los marruecos esos largos. El marrueco marrueco en sí es muy largo, luego los hay más cortos, más pequeños.

***P: ¿el marrueco es como el calabacín?***

A: sí, hay uno que es como el calabacín, que es chico. Pero el marrueco tradicional nuestro es largo, incluso pueden medir un metro. Es como un trompetón de estos de la música grande, y ese

es de antaño.

***P: ¿y de qué color tiene la piel?***

A: ese hay de varios tipos. Hay digamos como el melón piel de sapo, que es de color verde, verde oscuro, con unas pintas muy perdidas que casi no se notan. Y por dentro es amarillo, igual que la calabaza. Pero claro, las hortalizas una de las bases fundamentales es ¿cuando hay que cogerlas? Porque tú coges un marrueco o una calabaza que esté tierno, que no esté todavía hecho y tiene un color pálido así blanco y entonces no llega a cuajarse y se pudren mucho. Porque todo lo que sea para conservar, hay que cogerlo en su punto porque si no, sobre todo el marrueco y la calabaza que son para guardar, para una campaña más larga, porque si lo tienes endurecido te dura hasta febrero o marzo.

***P: ¿y el marrueco se utiliza como la calabaza?***

A: sí, se pueden hacer infinidad de comidas...boronía, para los potitos de los niños, las cremas éstas...

***P: ¿y la calabaza qué me cuentas?***

A: esa es una que es verde oscura por fuera y naranja por dentro. Si la cortas ya endurecida.

***P: ¿y a estas hortalizas de verano cómo les sacas las semillas?***

A: yo saco mucha semilla. Yo saco de 15 a 20 kg de semilla de perejil, que es diminuta, pero saco muchísima, pero también hay que saber cuando se corta la mata que echa la semilla, porque puede cortar que esté tierna la semilla, que no esté cuajada y luego no vale. Las de acelga, las de rábano, las de calabaza, tienes que saber...siempre se dejan que las semillas se endurezcan muchísimo. He sacado de tomate, de pepino de la primera cosecha, de calabaza también tengo...primero hay que secarlas muy bien, porque si las guardas con mucha humedad enseguida se revienen. Y después yo siempre las guardo en recipientes de cristal con su tapón y en un sitio que esté seco.

***P: supongo que no a todos les sacas la semillas igual, verdad?***

A: cada uno es distinto. Al pimiento tienes que sacarles la semilla y dejarlas al sol. Sin embargo el tomate, también las sacas pero con el mismo líquido que tiene el tomate, lo echas en un recipiente y se tiene que consumir el líquido y entonces se queda la semilla sola y se seca y se guardan. Después las semillas de la calabaza, el marrueco, la sandía, hay que sacar la semilla del mismo fruto y solearlas.

***P: ¿y lo que pones de invierno? ¿por ejemplo, me has dicho puerro? ¿Tiene algún nombre?***

A: puerro sólo.

***P: ¿y la semilla es de siempre?***

A: sí, lo que pasa que aquí la semilla vino por un vecino mío que lo trajo de Sevilla, porque allí se empezó a cultivar más, porque aquí no había y recuerdo desde muy chico haberlos tenido. Los tenía un hombre ahí...y era el padre de este hombre y...un buen día me dio un manajo de puerros los sembré y luego les saqué la semilla y así me he ido haciendo de más semilla.

***P: ¿y cómo es ese puerro?***

A: el puerro es de la familia de la cebolla, tiene la hoja un poquito más basta, necesita mucho tiempo en la tierra, lo pones en un plantel y se tira 3 ó 4 meses, luego lo transplanta y necesita 2 ó 3 meses hasta que se pone bueno para cogerlo y luego ya hasta que llega su época de subirse y echar la semilla, que eso puede ser para mayo. El puerro se suele sembrar en enero, se tira cuatro meses, en mayo de este año se transplanta y en mayo del otro año es cuando se sube, porque ahora está muy joven y no se ha hecho viejo para echar la semilla. Tendrá unos 16 meses cuando ya tenga las semillas.

***P: ¿y son largos, cortos...?***

A: eso es que también los crían en invernaderos, el natural no es largo. Suele ser de una cuarta, veintitantos centímetros. Al natural las cosas se crían normal, no salen exagerados, lo normal, la calabaza de 12 a 15 kg. el marrueco 6 ó 7, la cebolla es también de un tamaño normal y si la dejas para seco tampoco es espectacular de gorda, si le echas química pueden llegar a tamaños increíbles.

***P: ¿y al puerro cómo le sacas las semillas? ¿porque una parte la cosechas y otra la dejas para semillas?***

A: una parte no, porque yo tengo un cálculo... tú fijate que el año pasado sembré yo 250 mil puerros y luego después un surco, siempre de las orillas, para que no entorpezca para arar la tierra y entonces calculas ¿cuantos puerros voy a dejar? 50, 70, 100 puerros es mucho, porque la semilla es muy diminuta y echa una flor muy grande. Vamos que con 50 matas bien criadas tienes para coger 6 ó 7 kilos de semilla y es una de las semillas que se está cotizando más caras.

***P: ¿y cómo sacas las semillas?***

A: dejas la flor que se seque. Siempre antes de que empiecen las lluvias yo procuro tener las semillas secas y guardadas. Las pongo en el suelo en una manta y las pongo al sol y llega el momento que con las manos se deshace todo y entonces las saco, las aviento cuando corre un poquito de aire para que queden solo las semillas. Eso lo hago manual.

***P: ¿y las lechugas que tenéis aquí cómo son?***

A: yo tengo nada más que una que la llamamos de aceite, que es muy fina, es de un verde oscuro, que aquí la llamamos lechuga de aceite, porque los hortelanos tienen su vocabulario. Hay una que se le llama la romana, que es muy parecida, pero es muy vasta y sin embargo para la época del frío es muy buena, como una morada. Está la morada, la verde y ésta que se parece a la romana. Y el cogollo tengo el tradicional nuestro que es así un poquito rizado y otro que le llamaban bombita que es todo pella, es más chico pero...para mí son las que vienen envasados. Los míos no, los míos son de las semillas mías y tiene más hojas que este gordito.

***P: ¿y esas semillas también las tienes de siempre?***

A: sí, sí. Estas recuerdo que mi padre, que murió hace unos 12 ó 15 años pues las tenía y las conservo yo y él las tenía de su padre. Tres o cuatro generaciones.

***P: ¿y me has comentado que comercializas los productos en Almocafre?***

A: en Almocafre que está a 5 minutos de aquí. Ahí llevo sólo dos años y medio y lo conozco porque un alumno de Victorio que vino un día aquí me lo comentó y esa misma tarde vinieron a verme a charlar conmigo y desde entonces estoy trabajando con ellos, porque claro al tenerlos tan cerca llegan las cosas con una frescura...y es que se nota. Después vendo también en el mercacórdoba, el mercado central de aquí, pero allí no hay ningún sitio que reconozca lo ecológico. Allí llevo mi género, lo que pasa es que en las cuartelás que yo llevo, las personas que lo compran me buscan a mí. Igual que buscan otras cosas también me buscan a mí.

***P: ¿y por qué crees que se está perdiendo todo lo antiguo?***

A: La experiencia la tengo en mí. Nosotros somos 54 primos que veníamos de familias de hortelanos. Pues de esos 54 primos ¿quieres que te diga que estamos 3 en el campo? Y mis hijos, yo tengo tres y de campo no va a ser ninguno. Se ha degenerado esto porque no se ha apreciado el campo. Lo hemos dejado mucho tiempo. Hemos perdido mucho tiempo con los productos ecológicos.

***P: ¿y las higueras éstas que yo veo ahí?***

A: bueno, tú ten en cuenta que estas higueras tienen unos 60 años y estas se transplantaron de



allí de otras que tenían otros 60 o 70 años. Y de de éstas ha habido quien se ha llevado.

***P: ¿y cómo se llaman esos higos?***

A: higos realí. Aquí hay tres tipos, primero están las brevas, una breva negra. Esa echa después un higo negro. Parecido a la breva pero es más chico, también es más dulce y luego está el higo realí que tiene una capa así un poquito dorada y es blanco. Porque hay otro que es...pero de ese hay muy poco. Yo conservo una higuera, que es blanco. Eso son los tipos que hay.

***P: ¿y hay gente que se está preocupando por las variedades tradicionales en la zona?***

A: hay gente que está trabajando pero que no le están prestando la atención que se merece, y si por aquí hay una poquita de inquietud a mí quien me la está transmitiendo es el Almocafre. Y vosotros, los jóvenes que queréis aprender y Marga, Leti, que están haciendo su cesta de la compra...y yo estoy aquí para lo que queráis.

**ENTREVISTA A VICTORIO DOMÍNGUEZ- MONTILLA – CÓRDOBA**

Comenzamos a charlar sobre las variedades locales y sobre la tradición agrícola de la zona.

V: el cultivo en Córdoba en general...ahora se está llevando a cabo en varias zonas como es la Montiela, por ejemplo, en la parte de Palma del Río, Montepalmera, se está introduciendo la hortaliza. Otras zonas están decayendo, por ejemplo la parte de Cabra. En esa huerta había una riqueza muy buena porque había como 200 hortelanos que vivían de esto, de los cuales ahora, si hay 20...están tendiendo ahora al cultivo de hortícola pero industrial. Se está haciendo tomate pero recolectado con máquina. Cuando se habla de cultivo, por ejemplo, el ajo es un cultivo que Córdoba controla el 80% de la producción de Andalucía, un cultivo hortícola singular y después el resto, girasol y leguminosas, algo de habas.

***P: éste es el perfil de la zona, verdad?***

V: el perfil de la zona...garbanzo, también se pone menos. Un cultivo típico de la campiña es el anís, matalauva se le llama vulgarmente. Este es un cultivo que podríamos decir...la semilla mía lleva ya bastantes años, siete e incluso 10 años puede aguantar la semilla de anís y el intercambio siempre es a resiembro. Pero ya se cultiva muy poco, por la problemática de que el cultivo antes se cogía a mano y ahora se coge con máquina y corre el riesgo de que se ahogare, que arda...y antes el cultivo se arrancaba más bien tirante y ahora con la cosechadora hay que esperar a que esté granao, seco, con la consiguiente pérdida de calidad, lo que lleva a que las producciones no sean demandadas como lo eran antes y ya no sólo para la producción de licor, que era antes la demanda, sino principalmente para la alimentación. Y ya te digo, todavía quedan agricultores que usaban a resiembro, la semilla no se compra ni se vende, sino que al año siguiente tienes que devolver esa cantidad. Esa es la base, pero luego hay un tipo de cardo, que todavía se sigue en Montilla. Montilla es una tierra donde, desde época de los árabes, ya llamó la atención por las alcachofas. Entonces se va a intentar poner...de hecho se va a plantar...se va a intentar llegar a hectárea de producción ecológica. Ya habrá unos 3000 metros. Hay una de aquí muy buena, que es la que se está recuperando.

***P: ¿y la llaman de alguna forma concreta?***

V: es una alcachofa no muy grande, es achatada. Esa y una procedente de Tudela que es una alcachofa exagerada, pero con la curiosidad de que es una planta que lleva ya 12 años plantada aquí y se ha ido multiplicando siempre. Esta planta, por ejemplo me la traje yo de Montalbán que llevaba seis años ya. Yo la multipliqué y a los tres años la planta se ha puesto muy grande, se ha vuelto a transplantar y a llevar a otro espacio y ahora de las que hay también se van a aclarar y se van a transplantar y ...bueno, empezamos con variedades que son de alta producción, pero sin

olvidar las otras, porque son más tardías. Entonces tienes una planta más temprana, y la del terreno que es más tardía.

***P: ¿y esa semilla, la de alcachofa del terreno, las tenías tú, donde la conseguiste?***

V: Las del terreno las tiene Agustín y el cardo de aquí de siempre, que es un cardo que no hay que enterrarlo ni nada, que es para cardo verde, pero es blanco, lo único que pasa es que hace un caldo fino, muy bueno y en la zona se conserva un montón y en otras zona no se conoce. Es más un cultivo de la zona y cuando es la producción te lo quitan de las manos. Es una cosa...el cardillo típico de los garbanzos. Además siempre en tierno, en los pucheros, todo lo que sea habichuelas, garbanzos, le da un sabor.

***P: ¿y esa semilla también es de Agustín?***

V: sí, Agustín la mantiene. Luego yo tengo otra, que es cardo antigua también, que viene de mi abuelo, porque ha estado en mi casa siempre y yo he cogido semillas de ellos. Mi abuela, vivía de la alcachofa. Mi abuela tenía una parcela de 6000 metros y vendía la alcachofa en la plaza. La alcachofa y los ajos. Esa alcachofa tiene una gracia que es que se multiplica mucho y entonces los rebrotes es lo que nosotros llamamos el cardito, limpiar la alcachofa, y es muy fino y hace un cardito muy bueno. Estas mismas ya bastardeadas es la que se hace ya para cardos más...Otro cardo es el cardo gigante, que no se de qué zona proviene pero está de aquí de siempre. Después está el ajo, el melón ...

***P: perdona Víctorio, el ajo de la zona ¿cómo lo llamáis?***

V: el ajo es el ajo morado de Castro. Castro es una zona de huerta muy buena y en la que las huertas ya han desaparecido y ya es monocultivo. El suelo ha ido cambiando, el suelo antes estaba más repartido, más agricultores. Hoy día hay menos agricultores y quien tiene tierras, tiene cada vez más tierra. El problema que tenemos es que si esto no se pone de alguna manera en lo alto de la mesa, vamos a perder...yo que sé la cantidad de semillas que son irrecuperables. Vamos a recuperar algunas, pero si se deja pasar más tiempo...lo peor es que no hay gente joven que apueste por esto, gente joven, agricultores. No es fácil encontrar personas...Luego, una cosa interesante, es el proyecto CEPES, un proyecto que tenemos, un proyecto piloto en Córdoba, que es un huerto en agricultura ecológica, que se va a trasladar a 8 prisiones andaluzas y dentro del proyecto CEPES, que es un proyecto formativo, de agricultura ecológica y forestales también, uno de los puntos que vamos a tocar es el de la semilla. El banco que yo estoy usando, que he ido recopilando de agricultores, cambiando, de José que tengo un montón, igual que José tiene otras que yo le he ido aportando. Porque la semilla hay que ir mejorándola, hay que hacer la mejora como la hacían nuestros abuelos, tener una técnica de mejora donde vas siempre descartando una serie de frutos, una serie de semillas.

***P: ¿y las variedades de huerta que se conservan, son prácticamente para autoconsumo?***

V: autoconsumo y nostalgia. Son personas mayores que siembran su huerto y tienen por costumbre guardar la semilla, buscar al vecino que las tenga, porque aquí se estila mucho echar el plantel y regalar, pero nos encontramos con agricultores que te dicen que la semilla, llevan muchos años con ella y después es igual que la que te venden del sobre. Yo muchas veces he caído.

***P: ¿y algún tomate, por ejemplo?***

V: sí, en Montilla lo hay, pero el tomate, el tomate es muy común, el tomate ese rosado que hay en todos lados. Entonces el tomate de Montilla es un tomate rosado, similar al tomate rosado de Priego, porque ese es el tomate que se estilaba.

***P: ¿y cómo es ese tomate?***

V: es un tomate poco comercial, de piel muy fina, no se puede dejar madurar en la mata. En el

momento que toma un poquito de color, lo tienes que sacar porque se pudre muy fácilmente. Un tomate de excesivo peso, de 300 a 500 gramos y tiene un ciclo de producción muy reducido. Pero que es un tomate que se ha aprovechado sus grandes producciones en época para hacer la conserva. Es un tomate que en conserva es un tomate dulce.

**P: y me comentas que en la zona hay mucho ajo ¿aun queda gente que cultive ese ajo tradicional?**

V: queda ya muy poco, pero hay algunos, aunque me han dicho que era y luego no era, con lo cual lo pongo en duda. Luego hay otro ajo que también se ha sembrado aquí de siempre, que es el ajo blanco de Ronda. Mi familia la he conocido de siempre sembrarlo. Yo he ido con mi padre a comprar la semilla a Ronda, cuando había que renovarlo. Es un ajo de diente largo, muy fino, blanco, un picor exagerado, de calidad organoléptica es mejor incluso que el morado, pero es un ajo muy fresco, un ajo muy poco comercial y un ajo que el mercado ha desechado por hacer ese diente fino. El mercado ha buscado un ajo gordo. Pero ese es el ajo que se ha buscado siempre para el aliño de las aceitunas. Las aceitunas, no les echas ajos chinos ni morados, échales el ajo blanco. Una cosa curiosa es que nosotros siempre echábamos un ajo que la parte central siempre ahija mucho y se guardaba ese ajo pequeño para las aceitunas y es un ajo muy demandado por las mismas empresas cárnicas, que muelen el ajo, que siempre han buscado ese ajo blanco. Porque claro, la calidad que daba, una piel muy fina que a la hora de la molienda no queda nada. Ese es un ajo que también se ha dejado de sembrar. En Ronda queda algo, porque además están en la recuperación. Una cosa curiosa es que en Montalbán se multiplicaba la producción de Ronda, porque el cambio de la climatología...eso se ha hecho siempre en mi pueblo, se iba a por la semilla a Ronda y se han sembrado. Lo podías medio medio al segundo año, pero al tercero ya no te valían, lo tenías que renovar porque era un ajo que no salía ya con la calidad...se abren las cabezas, de fuerza. Un ajo espectacular. Entonces, en la campiña de Córdoba, con una tierra muy rica, muy franca, un ajo de secano y bueno yo he conocido unas producciones en mi familia que le echaban la pata en kilo a las de ahora. Es un cultivo que económicamente es rentable. Mi abuelo, se tiró con la misma semilla de ajo más de 25 años y lo mismo con la semilla de melón, que él clasificaba y mejoraba.

**P: ¿y ese melón? Me ha hablado de uno que se llama de las tajás señalás.**

V: de las tajadas señaladas es el melón de Fernannuñez.

**P: ¿y ese lo recuerdas de siempre?**

V: ese es el melón antiguo, un melón que se dejó de trabajar porque es un melón muy poco comercial, que ahora es un melón recuperable por lo singular que es. Un melón negro, curioso y del que si no eres muy hábil con la navaja, te va a salvar.

**P: ¿y algo que recuerdes más que se cultive aquí de siempre?**

V: de siempre, el garbanzo, el chozo de Córdoba, una cosa muy arraigada y que todavía lo hay. La gente lo siembra, todo el mundo tiene la semilla. En mi familia la hemos tenido también. Ahora mismo no, pero por ahí habrá agricultores que siembran el que tenían y si tenían garbanzos buenos se les pagaba un duro más el kilo y te hacías con ellos. No olvidemos que el kit de la cuestión estaba en el intercambio. Nosotros desde nuestro trabajo, nunca hemos vendido semillas, siempre la condición ha sido el trueque, para volver a recuperar esa práctica.

**P: ¿y el grupo que me comentas que estáis volviendo a producir, lleváis mucho tiempo, cómo estáis organizados?**

V: lleva tiempo.

**P: ¿es la asociación AGAE?**

V: lo que pasa que AGAE estuvo en una espiral muy grande, en un momento en el que la agri-

cultura ecológica pasaba un momento muy delicado, que el debate estaba en, si organismo público, organismo privado, en el que el sector necesitaba organizarse, empezamos a crear más bien en el entorno de CAAE. El CAAE cambió y se hizo privado y más bien absorbió el trabajo que había hecho AGAE. No sé, el tema del asociacionismo no ha logrado salir para adelante. Ahora me consta que hay un empuje. Hay mucho por andar, el problema es la falta de unión de los agricultores, y de aquí puede nacer ese intercambio que antes he comentado, que es muy interesante y positivo, pues nace de la unión de los agricultores. Esta unión no va a nacer del resto de las organizaciones, por como están constituidas, que van por otros derroteros.

***P: antes me comentabas que también se había creado una sociedad para producir productos ecológicos.***

V: yo estoy colaborando con ellos y vamos a producir hortaliza ecológica. Tiene una hectárea. Se cuenta en meter dos has en producción y habrá cultivos de diverso tipo, de los cuales están para Almocafre y para la tienda que hay en Montilla. De lo que se trata es del fomento del consumo local, que es lo que falta en la agricultura ecológica y desde lo que AGAE también estábamos trabajando. No se puede entender una agricultura ecológica sin un consumo local, porque producir para exportar es lo que hay cada vez más. No es fácil encarrilar todo esto. De lo que se trata es de que se vayan creando organizaciones locales y éstas vayan creando productores que se vayan uniendo entre sí para que se cree un mercado, porque un horticultor no puede intercambio entre localidades, donde jugamos con que unas producen 20 días antes que las otras y que se vayan creando una red de comercialización que hagan del consumo local una realidad. Este es el proyecto AGAE.

***P: ¿y el grupo que estáis ahora produciendo, cuantos sois?***

V: son 3 ó 4 personas, pero produciendo está solo una persona, Agustín. Yo ahora mismo estoy dedicado al proyecto de las cárceles, en el que vamos a hacer conservación de variedades locales.

### COOPERATIVA AGROECOLÓGICA “LA ACEQUIA” – ENCINAREJO – CÓRDOBA

La Cooperativa Agroecológica “La Acequia” la forman un grupo de 85 personas aproximadamente que desde hace un año funcionan por el sistema de cestas. Éste consiste en planificar la producción en función del número de personas que participan y producir hortalizas de temporada de forma que semanalmente se recolecta y se divide la cosecha entre todas las cestas. Existe una cuota mensual a cambio de cuatro cestas, una por semana. Existen 6 grupos de trabajo compuestos por 12 personas aproximadamente y una joven agricultora que trabaja en la producción de las hortalizas. Los grupos colaboran con la labor de producción, de forma que tod@s participan en el proyecto. Por otro lado hay un grupo de trabajo compuesto por personas que han estudiado Ingeniería Técnica Agrícola o Ingeniería Agrónoma, que colaboran en los aspectos técnicos. También reciben apoyo en cuanto a conocimiento campesino de algunos agricultores cercanos. Las tierras son cedidas por un vecino de la zona afín al proyecto. Actualmente hay 35 cestas semanales y va en aumento el número de personas que quieren implicarse en esta actividad. Las semillas las han obtenido de Victorio de Montilla y de la SCA La Verde de Villamartín. Tienen claro producir variedades tradicionales.

Variedades con las que cuentan:

- Lechuga morada de Montilla. Es una lechuga de color verde oscuro con tonalidades color morado, que tiene forma de flor y se abre. Sus hojas son redondeadas. No es como la

tipo romana que tiende a crecer hacia arriba.

- Melón de invierno de montilla. Es un melón de piel verde oscura, con muchas arrugas y más bien redondo.
- Puerro de Alfonso de Córdoba.
- Sandía de Montilla de carne blanca. Se trata de una sandía que va formando rayas a lo largo de la sección longitudinal del fruto. El color es verde claro combinado con una tonalidad más oscura. Su carne es de color blanca.
- Sandía rosada de Montilla. Es una sandía alargada, con un color de piel verde no demasiado oscuro, y que forma reticulaciones. Su carne es rosada.
- Melón de las tajadas señaladas de Montilla. Con costillas muy marcadas, de piel color verde oscuro y verde limón a forma de veteado.
- Calabaza anaranjada de la vega, de Montilla. Calabaza grande, con las costillas marcadas y de color verde ceniza cuando está inmadura y que toma un color anaranjado cuando alcanza su punto óptimo de maduración.
- Berenjena morada alargada de Córdoba. Berenjena alargada de color morado brillante.
- Melón blanco de Montilla. De piel amarilla, de tamaño pequeño y forma elíptica con los polos más bien achatados.
- Girasol de pipa rayada del Jardín botánico de Córdoba.
- Calabaza Roteña de Alfonso.
- Lechuga rubia, oreja de mulo y escarola de Alfonso.
- Habas muchamiel.
- Calabacín redondo de Montilla. Calabacín de forma redondeada y piel de color verde oscura con líneas marcadas a lo largo de su sección longitudinal y pequeñas manchas de color blanco.
- Calabacín blanco de Montilla. Calabacín de forma alargada y color verde claro tirando a blanco.
- Calabacín largo rayado de Montilla.
- Tomate rosado de montilla.

#### ENTREVISTA A DOMINGO – BAENA – CÓRDOBA

Domingo es un hombre que actualmente no se dedica a la agricultura a título principal, pero que ha estado vinculado a la agricultura siempre y actualmente tiene un huerto de autoconsumo.

**P: ¿y cuanta extensión cultivaba?**

D: 1 ha. 9800 metros, casi una hectárea

**P: ¿y qué es lo que cultivabas?**

D: en la diputación de Córdoba, estuvimos haciendo una experiencia piloto en agricultura ecológica. Allí se trataba de hacer un banco con la simiente autóctona para repartirla y que no se perdiera.

**P: ¿y eso sigue funcionando?**

D: eso, cuando nosotros nos vinimos, lo cerraron. Se lo cedieron a familias de Almodovar y estuvieron haciendo también agricultura ecológica, pero yo ya no...yo perdí el contacto.

**P: y esta hectárea de terreno que cultivabas ¿era para autoconsumo?**

D: durante un tiempo la tuve de huerta y después la puse de olivo, y en medio de los olivos sembraba un huerto familiar.

***P: ¿y esto de la agricultura le viene de tradición familiar?***

D: sí, de mis abuelos, mis padres y después yo. Siempre hemos tenido el huerto sembrado y las simientes pues...una cosa fundamental en la agricultura tradicional es saber guardar la simiente y cuándo cogerla, cómo sembrarla y la tierra que se adapta a cada simiente.

***P: ¿y todas estas semillas las recuerda desde siempre?***

D: de siempre. Aunque algunas no de tantos años, porque yo he ido apañando simiente, y la que veo que se adapta mejor la voy guardando yo.

***P: ¿y ésta que conservas de menos tiempo, donde las has conseguido?***

D: de gente mayor que tienen huerta y yo voy y le veo el tomate cómo lo tiene, le veo el pimiento. Yo voy y le pregunto ¿y este pimiento?, este pimiento lo guardo yo de hace mucho tiempo, entonces me da un pimiento colorao para sacarle la simiente y así.

***P: ¿pero utilizas semillas de sobre o plántones de vivero?***

D: a veces he cogido yo y lo he sembrado yo y he visto que va bien y entonces lo he guardado, pero ya sin abonos químicos, ni pesticidas, ni cosas de esas. Todo natural.

***P: ¿y lo más típico de la zona que conozcas de siempre?***

D: aquí tenemos la lechuga. Una lechuga típica natural de aquí, de hace muchísimos años y tenemos el tomate de aquí, el pimiento. Este pimiento lo he cogido yo del pimiento italiano, que llevo unos pocos años ya. También he cogido tomates de Pozoblanco, ese que te he comentado antes, de personas que yo conozco y que tienen huerto y me han dado la simiente.

***P: ¿y ese tomate de Pozoblanco?***

D: me han mandado un tomate morado. Es un tomate muy gordo, y tirando así a morado. Es tomate para un huerto familiar o cosa parecida, porque como lo tengas que trasladar, es un tomate ya gordo y se pone un poquito tierno. Es un tomate fuera de serie.

***P: ¿y cómo se usa principalmente?***

D: con sal...antes se conservaba tomate, pero hoy ya no se conserva, porque compras los botes en la tienda.

***P: ¿y cuánto hace que conservas esa semilla?***

D: 2 años.

***P: ¿y quién le dio esa semilla?***

D: a un hombre que está trabajando aquí en la diputación en las carreteras y es de Pozoblanco. Que su padre ya llevaba tiempo con esa semilla.

D: mira, aquí tienes la simiente de rabanita. Lo que pasa es que todavía tiene pizquillo, que no está bien limpia, pero vamos que así sirve

***P: ¿y cómo es esa rabanita?***

D: es redondita.

***P: ¿y cómo extraes la semilla de rabanita?***

D: dejando la rabanita que eche el tallo y eche simiente. Echa unas vainas chiquitas y ahí está la simiente. Se coge, se deja que esté bien seca, se pisa, se avienta con el aire y esto es lo que sale.

***P: ¿y cuando usted empezó a sembrar esa rabanita, cómo consiguió la semilla?***

D: se la pedí a un hortelano.

***P: ¿de la zona?***

D: sí, sí, de aquí. Mira habichuelas, exactamente lo mismo. Habichuelas de verdeo. Estas son estupendas y yo se las crío a mi nieto verdes para hacerlas potitos. Le hacen cremas con la tourmi esa.

**P: ¿y con estas semillas cuánto tiempo lleva?**

D: con esas, llevaré 8 ó 9 años. Se conservan perfectamente.

**P: Veo que es una habichuela color crema, entre beige, rosado ¿y la planta cómo es?**

D: la vaina es larga, tiene por lo menos 5 ó 6 pipas. Es así como rosita.

**P: ¿y cómo se consume normalmente?**

D: en seca la cocina la gente también, pero en verde es como la gente la come, porque no tiene brizna ninguna, la partes y parece un espárrago. Es una fenómeno.

**P: ¿y es de mata alta o baja?**

D: baja, porque te ahorras mucho trabajo. No clavamos cañas, porque nosotros le clavamos cañas a los tomates y a las habichuelas de caña, pero tiene mucho trabajo.

**P: ¿y esta semilla cómo la saca?**

D: dejando la mata con las vainas que no sean muy...vamos que no te comas las buenas y dejes las malillas allí. Dejas las vainas y cuando está seca la mata haces igual que con estos, las pisas, las estrujas, las avientas y sale esto.

**P: ¿cada cuanto tiempo las va renovando?**

D: yo cada dos años las cambio, porque va perdiendo germinación. Mira, éstas son de lechuga.

**P: ¿y esta lechuga de aquí cómo es?**

D: es la romana, que le llaman aquí oreja de mulo, que parece que tiene aceite la lechuga. Tiene una hoja alargada y que parece que tiene aceite. Y aquí la atamos la lechuga. En Córdoba, cuando yo estaba en la agricultura ecológica la gente no acostumbraba a atar la lechuga y nosotros lo atamos con junco. Se corta el junco, se deja al sol, se seca, lo guardas y luego lo mojas y cuando lo mojas se queda como una guita. Son detalles de los antiguos.

**P: ¿y esta lechuga, de donde obtuvo usted la semilla?**

D: eso viene ya de muchos años, ni lo recuerdo. La tengo desde hace muchísimo.

**P: ¿esa se siembra por estas fechas?**

D: esta se siembra aquí en Baena para la feria, que es el día 4 del mes que entra (octubre) y la lechuga para semana santa, marzo, abril, son lechugas serias, con este tamaño, gordas, blancas por dentro...estamos hablando de la zona ésta. Si te vas a Córdoba habrá que sembrarla más tarde y la coges más temprano, porque allí se adelanta un mes.

**P: ¿y las habichuelas cuando las siembras?**

D: éstas se siembran en primaveras y ahora en agosto. A mitad del verano no puedes. Ahora que refresca...por ejemplo yo las tengo ahí sembradas y ya las tengo para echar la flor. Y esta simiente la he cogido de la de primavera. Se coge la simiente en primavera y en otoño.

**P: ¿y esta zona? mayoritariamente se siembra olivar, verdad?**

D: sí, olivar.

**P: ¿y es zona de huerta?**

D: y huerta, lo que pasa es que hay mucha sequía este año. Los hortelanos, de la familia pasa de unos a otros. Luego hay huertecitos en los chalés.

**P: ¿y más cosillas que conserves?**

D: hemos dicho la lechuga romana, el rabanito, las habichuelas de verdeo, el tomate rosado de Pozoblanco, aquí tenemos tomate marmande. Este viene de la Diputación que el ingeniero que teníamos lo compró en Fitó en Córdoba. Tiene 12 años la simiente, sacándola yo. Éste es tomate de suelo. Éste es autóctono de Baena desde...no sé desde cuando, de siempre.

**P: ¿y cómo es este tomate?**

D: es un tomate así de gordo, rojo y de suelo, que no se encaña. Es carnoso, pata negra.

***P: ¿y este sí lo recuerda aquí de toda la vida?***

D: éste, de toda la vida. Y éste igual, éste es el tomate morado de antes. Y éste, ¿tú has visto los tomates de supermercado que vienen en ramas? pues éste es igual. Llevo ya dos años con él.

***P: ¿y se encaña?***

D: sí, este se encaña.

***P: ¿y de donde sacó esa semilla?***

D: de un tomate que me encontré en el campo, de una mata. Y este tomate es de adorno, cherri, pero este no es autóctono ni nada. Y este tomate, es un tomate autóctono de Baena y resulta que es un tomate de encañar de mucha calidad. Tiene la piel un poquillo más vasta que los tomates de ahora.

***P: ¿y qué pone en el papelito, tomate de Luís?***

D: eso es que se lo he puesto yo el nombre ese, porque me lo dio un hombre que se llama Luís.

***P: ¿y es un hortelano de aquí de siempre?***

L: sí. Este lo tengo de años, años, por lo menos de 12 años. Y esto pasa ya a ser simiente ecológica total y autóctona, porque el que te las pasa, de algún lado vendrán.

***P: ¿pero las que usted recuerda de aquí de siempre, de su padre, esas cuales son?***

D: tomate de suelo, ese de toda la vida. Y la lechuga de toda la vida, y la rabanita ésta también. Las habichuelas, el tiempo que llevan conmigo, 8 años ya.

***P: En Diputación ¿qué es lo que teníais?***

D: 16 has. 26 fanegas de tierra, todo en regadío, del pantano Guadalquivir y hacíamos patatas de varias variedades, maíz ecológico, sorgo para el ganado, soja, también teníamos una cosecha muy buena de soja.

***P: ¿y qué objetivo tenía?***

D: eso era una experiencia piloto. Estaba allí el ingeniero y lo que hacía era tomar datos para comparar la agricultura convencional con la agricultura ecológica. También hacíamos cebada, trigo...unas cosas se daban mejor, otras peor...

***P: ¿y recuerda algo más de la zona, que sea de siempre, que recuerde de su padre?***

D: te voy a enseñar una calabaza. La calabaza de cuello de botella. Esta no es comestible, la del cuello de botella es para guardar cosas los antiguos.

***P: ¿y esa es antigua, la recuerda usted de siempre?***

D: esa también la puedes recordar tú, porque en la historia de los antiguos, de los primitivos, ¿tú no has visto sacar agua con un...? pues esa es la calabaza de cuello de botella con un trozo cortado y sirve de cazo. Fíjate si será antigua esa calabaza.

***P: ¿y se sigue cultivando?***

D: sí, yo la siembro.

***P: ¿y me ha dicho que no se come?***

D: no, esa no se come. Esa sirve para guardar simiente, como utensilio como te he dicho.

***P: ¿y alguna calabaza comestible de siempre de aquí?***

D: calabazas aquí se han criado muy pocas.

***P: ¿y los melones antiguos Domingo?***

D: lo melones...había aquí melones antiguos, pero aquí el melón antiguo era berrugoso, con la piel berrugosa. Un melón así oscuro, que se guardaba para invierno, con la piel muy recia, una carne blanca. Claro, es que antes no había frigorífico y había que cultivar cosas que aguantaran.

***P: ¿y se sigue cultivando por aquí?***



D: no eso se ha dejado de cultivar, por el motivo de los herbicidas. El melón es muy delicado y no tolera.

**P: ¿y alguna sandía antigua de siempre cómo era?**

D: la cáscara era más clara, más verde. Una cáscara así verde y las pipas muy gordas. Con la piel así roja. Mira, y éste es otro tomate de aquí de la Rambla, un tomate que es una cosa...de unos 800 gr, 1 kilo. Un pueblo de aquí al lado. Hay muchas variedades de tomate.

**P: ¿y en qué se fija usted cuando quiere sacar la semilla?**

D: hombre, coges un tomate que sea más bonito y de más calidad. Esto tiene una historia lo de sacar la simiente. Coges el tomate, lo estrujas, sacas las pipas. Si lo quieres sacar como antiguamente, estrujas el tomate con su caldo, de la misma variedad, 3 ó 4 tomates y lo dejas hasta que el fermento críe una capa como de pudrición. Lo dejas y lo pasas por agua dos o tres veces y la semilla que está vana se queda arriba y la que se queda abajo es la buena. La extiendes en un papel, la pones al sol y la dejas que se seque y ya lo tienes aquí. La lechuga es otra simiente que se saca cuando está ya la mata seca, pues dejas que eche sus florecitas y que grane la simiente. Cuando ya está graná la coges con un cubo, coges la mata la doblas y la metes en el cubo y la sacudes, se cae...y eso lleva muchos bichos incluidos. Se cae y coges la que puedas y después la echas en agua, y todo lo malo se va arriba y cuando le quites lo que no sirve, la dejas escurrir, la echas en el papelito, la dejas que se seque y la pasas al bote de cristal.

**P: ¿y algún cereal se ha cultivado por aquí?**

D: aquí había un trigo que le llamaban trigo macho, un trigo fuerte, recio.

**P: ¿y se encamaba ese trigo?**

D: según, si el tiempo venía lluvioso y se cría muy alto y vienen tormentas o algo, pues claro, se abareaba, se hacían remolinos de esos. Y este trigo, tenía la raspa negra. La espiga era normal, así alargada, pero la raspa era el doble de la espiga. Todavía tengo por ahí una espiga... Y la espiga ésta era casi el doble de ancha. Este trigo tenía un ciclo más largo que el de ahora. Si aquí se cría el trigo en 60 días, el otro echaba mucho más.

**P: pero supongo que la harina era mucho mejor.**

D: hombre, la calidad del pan de antes no es la que hay hoy, y la base fundamental del pan es la harina.

**P: ¿y las fechas de siembra de ese trigo?**

D: en octubre, noviembre...antes de empezar la aceituna, siempre se sembraba el trigo. Y se sigue sembrando, lo que pasa es que ahora se siega antes.

**P: ¿y se ha dejado de sembrar?**

D: sí, por eso que te digo, que el ciclo es más largo y por los kilos que da la hectárea, que da menos. Otra cosa que se cultivaba aquí también y que se ha dejado de cultivar es el zaina, que es igual que el sorgo. La mata es más alta y las ramas más larga, y la simiente muy parecida a la del sorgo.

**P: ¿y para que se utilizaba?**

D: para comida para el ganado y lo que quedaba, los pelos que tenían las matas, para las escobas. Que los hacíamos nosotros. También la usaban los antiguos en los melonares, para sembrarla alrededor de los melonares, porque la mata es verde y las cigarras que había y las liebres se comían esto y no el melón y ya de camino, para el ganado y para las escobas.

**P: ¿y los productos que produces los comercializas?**

D: no, esos son para la casa.

**P: ¿y por qué cree que se está perdiendo toda esta variedad de semillas?**

D: pues porque la gente se acostumbra a comprar en el supermercado y han dejado de comprar en los puestecitos de las huertas que hacían antes. Es más fácil llegar al supermercado y como hay unos precios más económicos a veces, la gente se va lo más barato y por eso se está perdiendo la simiente autóctona. Y no quedan muchos hortelanos.

**P: ¿y otros grupos en la zona que esté preocupados por esto?**

D: no, no. Si es a Victorio que es un hombre importante en esto y lo conocen muy pocos. Bueno, el Almocafre y un restaurante que pusieron en ecológico que tenían allí el huerto para que la gente lo viera.

ENTREVISTA A GREGORIO FERNÁNDEZ – HINOJOSA DEL DUQUE – CÓRDOBA

**P: Gregorio, ¿usted cultiva cereal, verdad?**

G: sí

**P: ¿y lleva mucho tiempo dedicado a la agricultura?**

G: yo tengo ahora 51 años y llevo en esto desde los 18, pues fíjate tú los años que llevo.

**P: ¿y le viene de tradición familiar?**

G: sí

**P: ¿y las variedades que tradicionalmente se han cultivado, se han perdido?**

G: el 80% sí. El que todavía suele sembrar es el agricultor que tiene ganado. El que es ganadero todavía siembra la semilla porque deja mejor rastrojo para el ganado y al mismo tiempo se adapta más al clima éste. Nosotros cambiamos al trigo duro, porque cuando lo dejaron libre... por las subvenciones que tenía. Eran subvenciones altas y claro, las sembrabas y una parte de la cosecha era la subvención y que preparándolo bien daba los kilos que daba la semilla NO ENTIENDO.

**P: o sea, ¿daban más cantidad las semillas nuevas?**

G: daban más cantidad porque se adaptaba más al clima, porque el trigo duro es un cereal que...aquí hiela mucho y hace mucho frío en invierno y entonces es muy delicado y en primavera igual, porque aquí en abril siempre tenemos un ciclo, por semana santa o así que hace muchísimo frío y si a lo mejor está el trigo en la floración o está espigando, o a punto de espigar, hay mucha baja. Y la gente ahora, con lo de que el año pasado se dejaron lo de los derechos, los ganaderos, van a volver a sembrar otra vez lo que es avena del país y la cebada caballar que es lo que siempre ha habido aquí. Sembramos el trigo duro, me parece que en el 95 ó 96, que fue cuando ya lo teníamos libre, pero antes teníamos un cupo, y eso era lo que teníamos, era un cupo pequeño, eran unas 15 has, lo demás era todo cebada caballar...trigo pané que es trigo blando, el trigo astral, trigo blando y alguna variedad más de trigo blando y cebada.

**P: ¿y todas éstas que me comenta sí son variedades tradicionales de aquí de la zona? ¿siempre se han cultivado?**

G: el trigo pané, la cebada caballar y la avena negra, que es la avena del país, porque las avenas forasteras son así, más rubias.

**P: de estas variedades, la cebada caballar por ejemplo, ¿cómo es esa cebada?**

G: hombre, es muy parecida a ...la cervecera, hay muchas variedades, está la de dos carreras...luego la caballar es como todas las espigas, normal y corriente, tiene me parece que NO ENTIENDO, con raspa y luego la planta, es como el 90 % de las plantas, porque la única que se diferencia de la cervecera es la de dos carreras, que echa nada más que las dos lindes de grano, las demás son exactamente igual.

**P: ¿echan más lindes?**

G: un estilo igual como el trigo duro, como lo normal. La espiga es igual.

***P: ¿y la planta?***

G: lo que sí, es que la caña es más suave, lo que se suele acamar mucho. Luego, otras veces, los que tenían que segar muy tarde, sembraban a lo mejor cebada cervecera porque tiene la caña más dura. Y la caballar cuando está espigá se tira completamente al suelo y luego recogerla cuesta muchísimo trabajo. Esa es la única pega que tiene la cebada caballar. La recogida, porque claro, si llueve en el mes de mayo, y caen tormentas y esté ya grané, eh? y hasta en verde también se suele acamar mucho.

***P: ¿y en qué época se siembra?***

G: en octubre, en la virgen del Pilar, hasta los santos, hasta el día 10 de noviembre. Luego los trigos duros no, como tienen ciclos más cortos, se siembran por diciembre. No mucho, porque aquí depende también como viene el año, porque depende del clima, porque aquí hay inviernos que a lo mejor se adapta muy bien. Si empiezan las heladas, entonces tenemos que sembrar antes porque entonces la tierra se enfría muy rápido y hay que echar muchas más semillas porque pierde mucho grano. Su fecha clave es desde la virgen del Pilar hasta el 10 de noviembre.

***P: ¿y en qué fecha se recoge la cebada caballar?***

G: si la primavera se adelanta...a lo mejor es primavera a primeros de junio y si empiezan las calores en el mes de mayo, a últimos de mayo. Este año empecé a segar el 25 de mayo, porque tenía sembrada cebada caballar, pero muy poca. Yo sembraba casi unas 7 u 8 has, pero queremos sembrar este año más todavía.

***P: ¿y la avena negra del país cómo es?***

G: lo que es el ciclo de siembra es igual, porque es de ciclo largo. Son variedades de ciclo largo y se adaptan mejor al clima.

***P: ¿y también se encama?***

G: la avena menos, porque la caña es más dura. Hombre, si está muy buena y llueve mucho sí, pero es más difícil. La que es peor es la cebada caballar.

***P: ¿y la avena negra se llama así porque el grano es negro?***

G: si cargan bien sí, ahora como no grane mucho se queda más blancucha...porque es que nosotros...el clima es el que...estamos rodeados de la cordillera ésta de aquí, entonces cambiamos...a lo mejor en el mes de abril, a lo mejor viene un día de 13 grados y otro día seguido a lo mejor es de 30 grados, y para la planta es mucho cambio. Y si la coges en la fecha en la que está granando, chupa mucho el grano de la caña y se queda...no llega a granar del todo. El año que grana, se pone negra completamente y el año que no grana se queda un poquitín más blancucha, pero en sí, es negra.

***P: ¿y tiene muchos granos en cada espiga?***

G: hombre, la campanilla de la avena es como venga la primavera, porque la avena si sigue lloviendo echa más todavía. Luego, como pesa muy poquito, no son los kilos de la hectárea de la cebada. Si la primavera viene buena, aquí la cebada puede dar 1.500 o 2.000 kg/ha y después la avena, da 2.000 kg si está muy buena, muy buena, muy buena, tiene mucho hueco y pesa poco.

***P: ¿y el trigo pané que me comentabas es también de siempre?***

G: también de siempre, yo lo conozco de siempre. Es amarillo, el trigo no tiene raspa y...es rojizo, la espiga y todo es rojiza y luego el grano amarillo y redondito. Después vino el astral que tampoco tiene raspa, pero ese se empezó a introducir en los años 80. Lo que yo conozco de siempre, es la avena negra, la cebada caballar y el trigo pané. Es lo que se ha sembrado aquí de antiguamente.

***P: ¿y este trigo cómo era?***

G: era un trigo alto, con mucha paja. Hombre, se cría más alto que la cebada y si llovía en el mes de mayo, también se solía acamar. Más duro que la cebada es.

**P: ¿y toda esa semilla aún se sigue manteniendo?**

G: no mucha pero sí todavía se sigue manteniendo.

**P: ¿y es una semilla que soléis guardar de un año para otro, supongo?**

G: nosotros aquí solemos cambiarla de terreno, porque nosotros aquí tenemos variedades de terrenos. Tierras más arenosas, tierras más de jara, tierras más fuertes, más arcillosas. Entonces aquí lo que hacemos es que si un año lo hemos echado en tierra más arcillosa, al año siguiente la echamos más en tierra de arena. Pero que la semilla es la misma.

**P: y me comentabas que ahora se está empezando a cultivar de nuevo esa semilla?**

G: muchos agricultores sí.

**P: ¿y el grano lo vendéis o es para vuestro propio ganado?**

G: nosotros aquí en la cooperativa mayormente.

**P: ¿estáis entonces agrupados en cooperativas?**

G: nosotros estamos en la cooperativa de piensos, que es la que hace piensos para el ganado y es la que trae semillas para los agricultores y nosotros le vendemos el grano a él y después la cooperativa lo vende fuera.

**P: ¿y las variedades autóctonas también las compráis en la cooperativa?**

G: las autóctonas? esas las dejamos nosotros. Cuando cosechamos decimos, bueno, estas para semilla. Las que compramos en la cooperativa son las de trigo duro que tienen que venir certificadas.

**P: ¿y para obtener la semilla de las variedades tradicionales, con la misma cosechadora las cogéis?**

G: sí, tal como sale. Hombre, se suele echar un poquitín más espesa, porque siempre suele salir un grano partido y entonces si tienes que echar por hectárea 125 kg, pues echas 130 ó 140.

**P: ¿y tú eres productor ecológico Gregorio?**

G: sí.

**P: ¿y hay por la zona muchos productores ecológicos?**

G: de cereal no mucho. De cereal, mi hermano y yo y dos o tres más en todo el pueblo. De olivar hay muchos. Casi el 50 %.

**P: ¿y vendéis el trigo en la cooperativa como ecológico?**

G: yo llevo vendiendo el trigo como ecológico dos años a una almazara de aquí de la parte de Badajoz, de Mérida. Tengo el teléfono y viene con un camión, lo carga y se lo lleva. Yo llevo en ecológico casi 9 años y solo los tres últimos lo he vendido como ecológico. La cooperativa llamó y entonces se puso en contacto conmigo el dueño de la fábrica ecológica y ya todos los años lo llamo.

**P: ¿pero los productores ecológicos estáis agrupados aparte en alguna asociación o cooperativa?**

G: no.

**P: ¿y hay por la zona gente que está incentivando de nuevo el uso de las variedades tradicionales?**

G: no. Eso somos los particulares. Que el agricultor dice, bueno, pues este año voy a sembrar... porque el trigo duro para el ganado pues no es, y el ganadero, el cereal que deja más rastrojo es siempre la cebada caballar, la espiga que se salta, porque la cebada salta más que el trigo y después metes el ganado y lo aprovechas y luego después...es asegurar la cosecha. Porque aquí

haga más frío o menos frío, la cebada caballar siempre los 1.500 kg/ha te los da y el trigo no, porque hay años que a lo mejor te ha dado 2.000 kg y este año no ha llegado a los 1.000 y el pasado fue catastrófico. Está más adaptada a los fríos y nace mejor que el trigo duro, se cría siempre más fuerte. El trigo duro es más complicado

**P: ¿y por qué crees que se ha dejado de cultivar las variedades locales?**

G: por las subvenciones, por lo menos en mi caso sí, hasta el 75 ó 76 yo tenía de cupo entre 13 y 14 hectáreas de trigo duro, y la cebada...es que el precio de la cebada tiene prácticamente el mismo precio que hace 20 ó 25 años, a 21 ó 22 pesetas el kilo y por aquellos años la cebada creo que tenía como 22.000 pts/ha y el trigo duro si no lo penalizaban...aunque lo penalizaran y todo, en la provincia de Córdoba, si nos pasábamos teníamos una subvención de unas 68.000, 70.000 pts/ha. Entonces, todo el mundo al trigo duro.

**P: ¿cuánto tiempo llevas con estas semillas tradicionales?**

G: de siempre. Bueno, ha habido unos años que las hemos perdido, desde el 96 hasta el 2003, no las hemos sembrado, como no tengo ganado. El que tiene ganado es muy difícil, porque a veces se suele sembrar heno y con el trigo duro y la cebada es muy difícil, tiene que ser trigo pané o avena, que es lo que se usa aquí para el heno y entonces los que han tenido ganado, nunca, nunca, nunca lo han perdido. Entonces, yo el año pasado que sembré, a un agricultor le compré 500 kg y ya la he ido sacando.

**P: ¿pero tú sabes que es la de siempre?**

G: sí, sí, la de siempre. y es que aquí es muy difícil que se pierda porque hay ganaderos fuertes, que tienen hasta 3 y 4.000 ovejas y esos han sembrado muy poquito trigo, porque tienen una subvención muy grande con las ovejas y entonces siempre han sembrado cebada, siempre, siempre, que nunca se ha perdido.

**P: ¿el ganado que predomina es la oveja?**

G: sí, hay también ganado de carne, pero el 90 % es oveja.

**P: ¿y me comentabas que también hay mucho olivar?**

G: bueno, hay mucho olivar de sierra y se están poniendo plantaciones nuevas, pero muy poquitas, porque no hay agua. Aquí el problema que tenemos es el agua y entonces son olivos que son muy viejos.

**P: Entonces lo que predomina en la zona?**

G: aquí el 80% de los agricultores, tienen ganado, cereal y olivo. Nosotros no tenemos ganado, pero olivo sí, de secano. Sea poco o sea mucho, aquí raro es el agricultor que no tenga olivos para el gasto. Pero ya no, como ya tiene que ser envasado...

**P: el cereal ¿también es de secano, verdad?**

G: de secano.

**P: ¿y la cooperativa cerealista la formáis muchos?**

G: muchos, muchos, a lo mejor mil y pico o dos mil socios. Bueno, hay dos cooperativas. Que comercialicen con el grano, está La Olivarera y Coopetroche. Coopetroche comercializa borregos y también el grano y en la Olivarera, además del olivo también compran y venden grano, pero no se dedican al ganado.

## ENTREVISTA EN LA PROVINCIA DE GRANADA

ENTREVISTA A JOSÉ CORTES – LÁCHAR – GRANADA

**P: ¿A usted la agricultura le viene de tradición familiar?**

J: esto me viene de tradición familiar, de hecho la finca la compramos allá por el 71. Ecológica desde el año 96. Mi padre era agricultor y mi abuelo ganadero, y tenía una carnicería.

**P: ¿y José, produces hortaliza, verdad?**

J: casi exclusivamente hortaliza. Tengo un pequeño olivar que puse hace poco, porque es un terreno muy quebrado y para aprovecharlo, pero casi toda la finca es de hortícola.

**P: ¿José, y en la zona se conservan variedades tradicionales?**

J: por esta zona nada. Y además mi pueblo era eminentemente agrícola y ya nadie vive de la agricultura. Estamos dos o tres y ya no hay nadie más. Y toda esta zona se dedicaba a hortícola y ya no hay hortícola. La tierra está toda de olivar, un poco de espárrago y alfalfa, pero sobre todo olivar, y además poco a poco, se están levantando los espárragos y sembrando olivos. Se convertirá todo en un olivar y hay variedades que se han perdido totalmente.

**P: ¿y qué variedades tradicionales sigues conservando?**

J: las variedades tradicionales se conservan porque, no sé explicarte bien, pero, porque no son comerciales. Yo las variedades tradicionales las vendo solo en el encinar y nadie más quiere variedades tradicionales porque además son poco productivas, se estropean muy rápido, no duran nada, no las puedes manipular en un tren de manipulación de la cooperativa. Por ejemplo el tomate huevo de toro, que lo siembro yo todos los años, ese, uno encima de otro no los puedes poner porque revientan, tiene una piel muy fina, es muy delicado, dura poco tiempo y se conservan por tradición, por gusto, porque no son comerciales, no son vendibles.

**P: ¿entonces las cultivas para autoconsumo y para el encinar?**

J: sí, sí. Y para los amigos que me piden.

**P: ¿y ese tomate huevo de toro, me lo podrías describir?**

J: es que literalmente, se llama huevo de toro...se llama corazón de toro, lo que pasa es que aquí somos un poquillo más brutos y es que tiene forma de corazón. La verdad es que la variedad no es muy homogénea y en la misma planta te puedes encontrar un tomate tipo que es un corazón y otro totalmente deformado. No tiene una genética totalmente definida. Pero el huevo de toro típico, tiene forma de corazón y es grande, de color rojo intenso. Tiene la piel muy fina y lo puedes trocear como si fuera filete. Es todo carne, casi no tiene semilla, que para sacar un poco de semilla tienes que coger una caja de tomates entera. Es complicado.

**P: ¿y es una planta que se entutora?**

J: no, es una planta que entutorada no va bien. Tiene un tallo muy fino, no es un tallo de estos gruesos, es fino, delicado, si viene un golpe de calor, se eliminan todas las flores. Se cría en suelo con paja por debajo y el goteo para que no se pudra y hay que estar muy ojo avizor, para que en cuanto empiece a colorear uno, cortarlo.

**P: ¿y cómo se consume?**

J: en fresco exclusivamente.

**P: ¿y llevas mucho tiempo con esa semilla?**

J: 16 años.

**P: ¿quien te la pasó?**

J: fue un hombre de la alpujarra que llevaba cosas al encinar y me dejó unas cuantas semillas.

**P: ¿y tienes constancia que es la variedad de siempre?**

J: sí, sí, porque además la gente vieja del pueblo me ha dicho que la conocen. Hay otras variedades, el melillero, el morado, también tenemos, y simplemente, a veces, las variedades tradicionales no tienen nombre, el tomate del terreno, y unos son gordos, otros son morados. Definir las variedades es complicado.

**P: pero ésta de huevo de toro sí está mas o menos definida.**

J: esa es la más definida.

**P: ¿y la variedad de tomate morado?**

J: este tomate es morado, es gordo, es grande. Está estriado por arriba. Éste está definido también.

**P: ¿y también la recuerdas desde siempre?**

J: sí.

**P: ¿y alguna otra variedad tradicional?**

J: yo también tengo la sandía del lugar, que se llama, que es una verde con forma oval, que es la sandía del terreno y se vende muy poco también porque tiene mucha semilla y es una variedad antigua que aguanta mucho, aguanta más que la otra

**P: ¿y qué es de color verde oscuro como la sandía negra?**

J: sí, es verde oscuro, a veces tiene unas rayas, pero es verde oscuro. Es grande y gorda.

**P: ¿y con esa semilla llevas mucho tiempo?**

J: esa semilla me la dio un hombre de Loja y con esa llevo tres años. Y ya te digo que la tengo por gusto. Lo que sí se vende muy bien es el pimiento cuatro cascós nuestro que ese se vende bien. Es muy delicado también, porque se asolana pronto y los golpes de sol lo manchan y sobre todo en las ecotiendas y está muy bueno de comer. Es muy poco productivo también.

**P: ¿qué es éste de cuatro cascós?**

J: sí, como el pimiento lamuyo de cuatro cascós. El pimiento de asar, que tiene una cáscara gruesa.

**P: ¿y éste es de toda la vida aquí?**

J: ese es de toda la vida. De hecho, antes en los moros se hacían las terceras, que era un mercado que se montaba todas las semanas allí y era un chambaillo donde los hortelanos llevaban sus hortalizas y luego se subastaban y la gente que tenía tienda venían allí y compraban y este pimiento se vendía muy bien, el cuatro cascós.

**P: ¿y con esta semilla llevas mucho tiempo?**

J: con esta ya ni me acuerdo, mucho tiempo. Y que más te puedo decir, bueno, ya los melones normales de aquí, el verrugoso, el piel de sapo, el escrito...

**P: ¿y todos esos los has conocido siempre aquí?**

J: esos, de toda la vida.

**P: ¿y ese melón verrugoso cómo es?**

J: tiene una piel llena de verrugas. No tiene la piel lisa, sino llena de verrugas y de estrías.

**P: ¿de qué color es?**

J: verde. Es un melón que aguantaba mucho, que se colgaba con guíita al tejado de las casa, al techo y te aguantaba hasta navidad perfectamente. Hay que procurar que no estén en contacto unos con otros, estando al aire se conservan perfectamente durante mucho tiempo. Lo mismo pasa con los pimientos y con los ajos, así se conservaba todo antes, todo colgado.

**P: ¿y con ese melón también llevas tiempo?**

J: con este bastante tiempo también

**P: ¿y la semilla quien te las ha pasado?**

J: éstas son semillas que yo conservaba ya de mi padre y otra gente que tengo familia en Mallorca y me ha traído semilla de allí, y tengo un tomate que se ha dado muy bien porque es un tomate que es muy rústico, con un tallo grueso, que produce mucho, unos tomatillos chiquitillos morados, que los cuelgas y duran todo el invierno y que allí se utilizan para hacer el pan tumaca, porque

además lo descuelgas y lo abres en navidad y todavía tiene jugo. Y también tengo pimiento cornicabra, que usa para secar.

***P: ¿y ese es también un pimiento de la zona?***

J: ese, lo hemos sembrado aquí toda la vida y a veces yo he perdido la semilla pero me han dado gente del pueblo, porque hay allí agricultores mayores que tienen un huertecillo para ellos y si que las conservan. Es un pimiento largo y duro que sirve para secar, para luego los condimentos y los cocidos y esto. En otros sitios los llaman añora. Es que yo tengo otros pimientos redondillos que también se utilizan para secar, pero el nuestro es el largo y de carne gruesa.

***P: ¿y algo más, calabaza, maíz, judía...?***

J: la zona de la vega, nunca ha sido una zona de legumbre, y aquí no tenemos. Lo que tenemos de hortícola también es el ajo morado, otra variedad de siempre también, y ese lo he sembrado desde siempre y además de mi propia semilla y ese lo intercambio con Pepe Aguilera de Loja. Las cambiamos, por cambiar, porque cambie la tierra.

***P: ¿y ese ajo cómo es?***

J: tiene un tallo medio, ni muy chiquitillo, ni... y las cabezas son totalmente moradas. Nada que ver con el ajo chino que tiene el cabezón ese grande. Aquí depende de cómo vaya, si ha pasado sed, se queda muy chiquitillo, pero es un ajo con un sabor muy intenso, un solo diente da un sabor a todo ... y este también lo conservamos. Y luego cebolla tenemos la reca y la babosa y además estas se han sembrado aquí toda la vida.

***P: ¿alguna calabaza?***

J: no, aquí nunca se ha dado la calabaza. Yo me acuerdo de antes de sembrar mucho melón, melón amarillo para exportar, pero calabaza nunca.

***P: ¿y el melón amarillo si es antiguo también?***

J: yo también lo conozco de toda la vida

***P: ¿y tenía buenas características para la exportación?***

J: sí, y además aquí los exportadores tenían el amarillo. Todo eso se ha terminado y ya no se exporta nada y claro como no se exporta nada ya no se siembra nada. Yo no sé que está pasando.

***P: ¿y las semillas, por ejemplo del tomate, cómo las sacas?***

J: la verdad es que no soy muy exhaustivo, simplemente veo que la mata tenga buenos tomates y esté bien plantá y esa es la que cojo. Lo dejo madurar y cuando ya está casi podrido se corta de la mata, se mete en un colador y con un chorrillo de agua se va estrujando y la pulpa va saliendo por el colador. La semilla buena queda arriba y la meto en un papel de periódico y la tapo con otro papel de periódico y al sol. Cuando se seca y las guardo en botes de cristal.

***P: ¿y con el resto de hortalizas es igual?***

J: prácticamente igual, es que además el procedimiento es muy rápido, porque se queda siempre la semilla arriba.

***P: ¿y fruta, se conserva algo de fruta?***

J: de variedades de fruta no te puedo hablar, yo no conozco ninguna.

***P: ¿y el melón escrito que me comentabas?***

J: ese es que parece que está escrito, porque tiene unas líneas blancas. Es como el piel de sapo pero tiene unas líneas blancas y parece que está escrito. Las tres variedades son muy parecidas y en sabores también son muy parecidas.

***P: ¿y las cebollas también son de siempre?***

J: de siempre, de siempre. Y las variedades que tenemos aquí siempre me han dicho que venían



de Valencia, yo las he conocido aquí toda la vida, esas dos variedades, la babosa y la recca. La babosa para invierno y la recca de verano.

**P: ¿se diferencian mucho?**

J: perfectamente. La babosa es muy blanca y muy deforme y la recca es mucho más homogénea, más redondita, tiene un color dorado muy bonito. En sabor la recca es más picantilla y la otra es más suave y la que se conserva es la recca, la otra no se conserva prácticamente nada. Ésta se siembra mucho para cebolleta, se ponen los semilleros ahora en agosto y se recoge para junio.

**P: ¿y cuanta superficie cultivas?**

J: yo tengo 8 has y dos de secano. Las de secano es pasto, como recinto natural, retamales, tomillares. De las 8 has hay casi 3 has de espárrago y en las otras hago la rotación

**P: ¿y supongo que las variedades de espárragos son comerciales?**

J: sí. Se ha intentado comercializar el espárrago verde morado, una variedad de aquí de Huetor, pero da pocos kilos, no se valora. Es el problema de las variedades tradicionales, que la gente quiere comer barato y no son comerciales. Esto como no esté subvencionado se pierde claramente.

**P: ¿y por eso crees que se está perdiendo la biodiversidad que había?**

J: porque no deja dinero. Es la dura realidad que no deja dinero.

**P: ¿y estáis agrupados en cooperativa?**

J: sí, somos 9 agricultores ecológicos, que cada uno por su cuenta lleva muchos años, pero que decidimos unirnos a primeros de este año y en enero formamos la cooperativa Granavegabio.

**P: ¿hacéis mercado interior, exportáis?**

J: hacemos un poco de todo. Este verano, durante julio y agosto no se ha vendido nada y hemos acumulado una cantidad de tomate y pimiento ... y es que estamos trabajando con Agroláchar, que es una cooperativa de comercialización de espárrago en fresco y tiene una conservera con una línea de ecológico y mientras tenemos la nave propia, estamos trabajando allí, y lo que hemos hecho es que en la línea de ecológico vamos a triturar el tomate que tenemos de este verano, vamos que ya está hecho. Y con la berenjena y el pimiento hemos hecho pisto. El verano que viene ya sabemos que no vendemos nada y que o bien tenemos que dedicarnos a la exportación o bien envasar, ya veremos. Vendemos prácticamente por las ecotiendas. Un distribuidor de Murcia también nos está pidiendo y lo que teníamos en mente era montar una red de tiendas, pero no es viable, entonces nos damos cuenta que hay que cambiar la estrategia y vender a distribuidores gordos y exportar, porque tenemos que hacer esto rentable.

**P: ¿y hay gente que esté trabajando en biodiversidad agrícola?**

J: yo no conozco a nadie. Bueno, ¿tú conoces a Ino del centro de investigación? del CIFAED. Ellos hacen algo, me contó que hay un grupillo que está haciendo algo.

#### ENTREVISTA A EDUARDO SOLANA – JAU – GRANADA

Comenzamos charlando acerca de lo que estamos haciendo en la Red Andaluza de Semilla y de la importancia de las variedades tradicionales. El me cuenta:

E: el híbrido lo crías tú y ya no sirve para otro año. Las semillas autóctonas las puedes tener 200 años o los que sean, siempre y cuando sepas conservarla. Por ejemplo, el tomate, yo llevo en los últimos tiempos con un tomate que aquí le llamamos morado. Los tomates morados que son muy buenos de comer, con la piel muy fina y mucha carne, sin tener los huecos por dentro. Aquí teníamos los melilleros que les llamábamos, que decían que eran muy bonitos, pero luego tenían mucha agua y éstos (los morados) son macizos.

**P: ¿y les llaman morados por el color?**

E: sí. Tienen un color, que no es morado, es un poco más claro que el otro. Vamos a ver si hay alguno. Mira, esas son las conservas que hay este año ya hechas.

**P: ¿qué cantidad! ¿y cómo hace las conservas Eduardo?**

E: pues muy sencillo. Esto lo pasas por la tourmi, que tiene una industrial, luego lo pasa por el chino para que la piel y las semillas no pasen, entonces eso queda solo pasta de tomate. Esa pasta se pone en una olla a hervir y cuando esté hirviendo se mete en el tarro bien fregado y se tapa y con el calor hace el vacío.

**P: ¿con la semilla de este tomate morado lleva usted mucho tiempo?**

E: yo llevo ya mucho tiempo con él. Luego también he tenido otros que han venido nuevos. Mira estos. Pero estos a mí ya no me sirve para semilla. La cicatriz, la flor tiene que ser como esta.

**P: como una especie de estrellita.**

E: eso y normalmente que sean de la primera flor, entonces tenemos la cosa de que si guarda la semilla en condiciones ... toda la semilla va a embastecerse, de por sí, ahora si tú lo vas cuidando y coges lo más auténtico, lo más fino que hay, eso te va durando para mucho tiempo.

**P: ¿y cómo le saca usted al tomate la semilla?**

E: estrujándolo, no sé si habrá por aquí alguna semilla de haberlo sacado ... las lavo y las pongo al sol y una vez que está...de eso...las meto aquí (botes de cristal). Mira, ésta es de tomate corazón de toro de este año.

**P: ¿y ese es también de por aquí?**

E: ese yo lo tengo de 6 u 8 años.

**P: ¿entonces el de toda la vida de aquí es el morado?**

E: el morado es el más viejo. Es más antiguo. Esto es de tomate de Dúrcal, su verdadero nombre no es ese, pero me lo trajeron los que hay allí en Dúrcal, los de la cooperativa Hortigas.

**P: ¿tiene usted contacto con ellos?**

E: este año hemos criado aquí las plantas, poniendo las semillas en las bandejas.

**P: éstas son de tomate morado ¿se les pone caña a estos tomates?**

E: se les puede poner caña y se pueden criar sin caña. Yo este año los he criado sin caña, porque encañarlo cuesta un trabajo exagerado y después el que va a robarte se los encuentra para cogerlo, así que este año los he dejado en el suelo. Mira, estas son cebollas.

**P: ¿y son antiguas también?**

E: son antiguas también de aquí.

**P: ¿y las llaman de alguna manera?**

E: aquí había una cebolla más antigua que ésta que era colorailla, las coloras, muy grandes y muy gordas, pero luego después vino esta cebolla que es más de mercado.

**P: ¿y lleva usted mucho tiempo con esa cebolla?**

E: conmigo ... es que yo no he sido nunca cebollero, he criado cebolla para la casa, pero este año he sacado semilla porque la empresa ésta, Verbionat, decían que teníamos que criarle cebolla, entonces ya he empezado. Mira esta cebolla es de babosa, y ésta es la otra la recca.

**P: ¿éstas me han dicho que llevan aquí mucho tiempo?**

E: sí, éstas llevan ya muchísimo tiempo, desde que se abrieron los mercados para poder criar para los mercados. Esta cebolla es más dura, es más de plaza que la que se criaba antiguamente. La que se criaba antiguamente es que se ha perdido. Tanto la morada como la blanca ... eran más o menos iguales, eran más gordas, pero esta cebolla, es que la gente en la plaza las quieren más...medianita, que el ama de casa coge la cebolla para un guiso, para lo que sea y no tiene que dejar media cebolla.

**P: ¿y cuánto tiempo pueden llevar esta cebolla aquí en el pueblo?**

E: alrededor de 20 años y esto pasa lo mismo, yo cuando voy a coger para semillas, pues cojo la cebolla que está muy bien formada. Y esta cebolla se pone otra vez en el suelo ... hay que cortarla para facilitar que brote y no se retuerza, porque si está aquí comprimido puede salir torcido. Entonces hay que buscar la cebolla que esté bien hecha.

**P: ¿y estos ajos son también de siempre?**

E: estos ajos son de los de perroñera que le llaman, castellanos, el ajo morado.

**P: ¿y a estos los recuerda usted de siempre?**

E: estos de toda la vida. Los que hay nuevos, los chinos y eso, eso es otra cosa distinta. Estos llevan toda la vida aquí. Mira que calabaza.

**P: qué barbaridad ¿cuanto puede pesar eso Eduardo?**

E: pues esa no es de las que pesa mucho.

**P: ¿y cómo llaman a esa calabaza?**

E: esta es calabaza de berza, de puchero, y ésta es calabaza de freír. Yo tenía una calabaza que era bastante más grande que ésta y la partías y era la carne roja completamente y luego la echabas en el guiso y no tenía fibra ninguna, se hacía una pasta.

**P: ésta tiene forma así de cacahuete (color anaranjado con manchas más claras)**

E: sí

**P: y ésta otra la he visto yo antes y la llaman roteña.**

E: yo no sé como se llaman porque aquí no se crían casi nada y este año las he criado porque me dieron una semilla y yo creyendo que eran de las otras las he criado. Pero que no ...

**P: ¿y el ajo que estábamos viendo, Eduardo, cuanto tiempo lleva usted con ese ajo?**

E: con el mismo sin cambiarlo, más de 20 años.

**P: ¿y qué son de color morado?**

E: sí, el diente es morado. Porque éstos son, los hay unos morados y otros blancos, porque los que hay en Córdoba son blancos, y son de la misma clase, pero blanco. No sé si será por las tierras o por lo que sea y aquí alguna vez que otra sale alguno más claro y otros más oscuros.

**P: ¿y a éstos les saca los dientes y los va sembrando?**

E: claro. Y tiene un sabor ...

**P: ¿y los pimientos estos que veo ahí que están secos?**

E: esos también son de aquí y les llamamos cornicabra, porque tienen más o menos la forma del cuerno de la cabra. Esta ristra está hecha para sacarle la semilla. Se dejan que se pongan rojos en la mata y luego se enristran. Y están aquí porque con este tiempo de septiembre, porque si no los tendría al sol para que se secaran antes.

**P: ¿y a los pimientos también les saca las semillas de los primeros frutos?**

E: esto tiene que ser, no de los primeros frutos, tiene que ser de los primeros frutos y además de la flor tronquera, conforme se cría la mata, donde hace la cruz la mata, ahí se cría un pimiento o dos, y como mucho en las segundas cruces, pero no te subas a las ramas que no ... el misterio de esto es que la mata cuando está creciendo empieza a cuajar frutos y entonces para el crecimiento brusco de la mata y se insemina ella sola para obtener muchos frutos. Si le dejas los pimientos que son de los últimos, entonces la mata tiende a no echar frutos hasta esa flor, entonces se pone muy boscosa y muy grande pero los pimientos vienen muy tardíos. Esto es en éstos y en los gordos. Estos se llaman madrileños o de tres cascós. Tienen tres. Luego hay el de cuatro cascós, pero este año han salido muy tardíos

**P: ¿y estos cuanto tiempo lleva con ellos?**

E: pues, aquí de estos autóctonos de aquí es que se han criado toda la vida. No me acuerdo, de

mi abuelo, siempre es la misma semilla. Y es el mismo método, hay que coger el pimiento que sea tronquero y que esté bien formado y esa es la semilla que tienes que ir seleccionando

**P: ¿y este maíz que veo aquí?**

E: ese es maíz rosetero. Para hacer palomitas, rosetas.

**P: ¿y son también antiguos?**

E: este sí, el rojito, es una mazorca pequeñita.

**P: ¿y cómo es la planta?**

E: es un poco más bajo que el normal y luego en vez de echar una panocha que suele echar el otro, este echa dos o tres panochas en la misma mata.

**P: ¿y lleva aquí toda la vida?**

E: esto, lleva aquí toda la vida, pero yo no he sido muy aficionado a sembrar maíz de éste y este año pasado me traje una panocha de allí de la oficina.

**P: ¿y este otro amarillo es más nuevo?**

E: éste es del que viene en los sobres. No sé si servirán o no.

**P: ¿y los melones estos que tiene aquí, piel de sapo?**

E: sí estos son piel de sapo, viejísimos también. Y hay otro que le llaman escrito. Mira y esas sandías de rayas también son muy antiguas.

**P: ¿y son todas así, a franjas amarillas y verdes?**

E: sí.

**P: ¿y de que color tienen la carne?**

E: es más rosa que la otra, pero tiene una textura esta sandía que no es como la híbrida que parece plástico cuando la estas comiendo. Esta sandía es distinta, le pasa como al tomate. Yo me como el que viene de invernadero y tienes que pelarlo porque la cáscara es durísima y sin embargo este tomate te lo comes estupendamente. Ahora va tomando la gente afición a guardar su semilla. Y yo a la gente joven le digo que hay que criar su semilla para saber uno qué es lo que cría.

**P: ¿y usted ha sido agricultor siempre?**

E: no, siempre no. Yo emigré con 27 años, no había medios de poder vivir. Cuando me vine intenté poner una granja pero no fue bien y me fui a Madrid a una cocina y cuando me vine de Madrid fue cuando me agarré otra vez a la agricultura. Porque yo desde que pude empezar a trabajar llevaba la huerta a mi padre, porque él era comerciante. Y teníamos carros e íbamos a Granada a vender. Y teníamos también estanco y todas las semanas teníamos que ir a la saca del tabaco, que por aquel entonces era por racionamiento e ibas con el carro y hacías la saca tuya y la de todos los estanqueros que pillabas de paso por el camino. Con aquello medio te ibas sosteniendo.

**P: entonces su huerta es para el gasto.**

E: la que tú has visto es para el gasto, pero yo tengo allí 18 marjales de tierra y quiero ponerlos todo en la cosa ecológica para meterlo en la industria esta de Verbionat. A ver si esto sale para adelante.

**P: ¿y lleva mucho tiempo con el CIFAED?**

E: sí, porque yo conozco a Gloria Guzmán desde hace mucho tiempo, y un día me dijo vente que han puesto una oficina para agricultura ecológica y tomamos una cierta relación.

### ENTREVISTA A JOSE AGUILERA – LOJA – GRANADA

J: yo por aquí tengo pocas variedades. El año pasado tenía dos variedades de melón, una las cocas, que se dicen coca a unos melones pequeños, redondos, son de piel lisa, tipo galia, pero

no es galia. Lo que pasa es que dura muy poco, la semilla me falló el año pasado, era de un agricultor de los viejos, de un amigo, pero él sigue teniendo. Son las cocas de aquí de toda la vida.

***P: ¿y de qué color tienen la piel?***

J: son amarillas, muy tiernas, muy dulces y con una vida muy corta. La piel muy fina. Luego, otro que sí se me dio bien, pero que sacó muy pocos melones y al final no guardé la semilla, no estuve atento y se me estropearon en la mata, pero se puede disponer de semilla aunque yo no guardara. Le dicen melón de buerillo, ¿por qué? pues yo no lo sé. El caso es que es igual, es escriturado, como un balón de rugby, pero no tan marcado como el piel de sapo, por ejemplo. Es un poco más redondo en las puntas. El tamaño, unos 2 ó 3 kilos, de vida cortísima, ahora de sabor, como la miel, dulce ...Las cocas son tempranas y hay varios tipos de coca. Luego allí arriba, en los Ventorros, hay otro tipo de coca que es chiquitilla, redonda y para comerla rápido porque es mucho más temprana. Luego viene el de buerillo y después los normales, el piel de sapo.

***P: ¿y la piel del melón de buerillo, de que color es?***

J: es blanca. Bueno, tiende a amarillo, pero está muy, muy escriturado, pero ...es como verde, verdoso, pero no es el piel de sapo ...cómo te digo, verde – amarillo muy claro, de todas maneras muy claro, y la escritura muy densa.

***P: ¿y las cocas son también escrituradas?***

J: no, las cocas son lisas. También tengo calabaza potimarrón ¿la conoces? me la trajo un amigo alemán, agricultor también, me dio un par de kilos y yo he estado multiplicando y tengo semillas de esas. Claro, no es autóctono, pero puedes contar con una variedad rústica. Son calabazas del Pacífico, a saber cuántas vueltas ha dado la semilla.

***P: ¿y estas semillas de melón que me cuentas, hace mucho que las tienes?***

J: esas, desde hace un par de años

***P: ¿y la persona que te dio esas semillas?***

J: un hortelano, un hombre mayor de la vega de Prina, que él las guarda y es el melón que siembra de toda la vida. Y cocas, hay otras dos variedades por lo menos, existe una escriturada, otra verde, pero tendría que buscarlas.

***P: ¿me comentó José que tenía una variedad de lechuga autóctona?***

J: sí, la lechuga lojeña.

***P: ¿y cómo es esa lechuga?***

J: es como la malagueña, una lechuga con mucha pella, hoja corta, rizada, no como la lechuga rizada. Es muy sabrosa, de hoja corta. La hoja es fina, fuerte, pero corta. Multiplica el tamaño de una lechuga de estas minis, de un cogollito, por diez. Es muy resistente al frío y puedes sembrarla temprana y se queda parada y después va tomando ...para el verano, no va muy bien. Va bien como temprana y tardía. Tanto por una punta como por otra soporta bien el clima frío.

***P: ¿y con esta semilla llevas mucho tiempo?***

J: yo es que no la tengo, me la tienen guardada. Me la tiene Justo y además que ya me lo ha dicho, él me dice “te he apañado un cigarrillo de semillas y te voy a apañar más” y este hombre es lechuguero desde ...bueno, hortelano, y yo lo conozco desde mi abuelo, que tendrá 60 años y sé que las tiene.

***P: ¿el tomate éste que me comenta José, huevo de toro?***

J: el huevo de toro sí que lo tengo, pero él lo tiene también. Lo tengo en mi huerta para autoconsumo. Y luego hay otro más, que es muy grande, deformado...yo no conocía el raff que ahora está tan de moda, y no llega a ser tan feo como el raff, pero en la línea del raff. Muy feo, muy deforme, que al final en la maduración tiende a morado y aguanta bastante, de sabor extraordinario, tanto

como el raff, pero ni sé que variedad es ...nada más que la hemos sembrado allí. Yo trabajo con un hombre en mi huerta y él es de los ventorros y se la trajo de allí.

***P: ¿y cómo extraes la semilla de lechuga y melón?***

J: yo saco mi propia semilla pero la de lechuga no la saco yo, aunque es dejar subir la lechuga y luego meterla en bolsa, para que no la tire y luego el palote con todas las flores, pues ya después lo ordeñas con una bolsita, cuando está madura. Y la de melón, pues muy sencillo, yo con las piezas que se quedan allí, aunque lo ideal es sacar la del primer melón, o al menos eso es lo que decía mi abuelo, la del melón de pie, de la primera flor. De ese, abrir, sacar y al sol. La del melón, como se echan muchas semillas por casilla, en siembra directa, echamos 8 ó 10, depende y cuando multiplicamos, como no hay miedo, si echas dos horas más en sacar semillas ...después al sol y moviéndolas que se sequen bien y luego para separarlas con agua, porque las de melón con el viento se van todas. Las de la calabaza, cuando saco mis semillas, por estas fechas, abro la calabaza, los tamaños que te interesan, porque parece que no, pero en dos o tres años que estés sacando la semilla de calabaza grande, al final acabas teniendo las calabazas más grandes o viceversa. Las sacas, las pones al sol a secar, las vas moviendo para que se le despegue la carne que se le haya podido quedar, la pelusilla esta que tiene...cuanto más limpia mejor y luego las cuelgas en saco para que respire.

***P: ¿y así las guardas todo el año?***

J: así lo hago, mi abuelo las guardaba en calabazas. Igual, porque con la calabaza respiran las semillas de dentro. En un sitio fresco que no de la luz y con ventilación. Las de calabaza como pesan más, cuando hace aire con un cacharro las tiras al chorrillo y las vanas se van ellas solas.

***P: ¿y calabaza se cultivaba en la zona tradicionalmente?***

J: sí, que recuerde, los porrones. Como un calabacín a los bestia, te hablo de 15 ó 20 kilos, un metro o así y un diámetro de 30 ó 40 centímetros y como un calabacín, y la punta siempre un poco más gorda. Normalmente se sembraba en los Balates, y porrones tienen que quedar. Yo no me he preocupado mucho porque como son ...

***P: esta mañana he estado viendo a un hortelano en Jau y tenía una calabaza así con forma de cacahuete de color naranja.***

J: ¿lisa?

***P: no, tenía unas manchitas un poco más claras.***

J: ¿tipo butternut?

***P: pero a lo grande.***

J: pues yo te hablo de algo así, a lo grande, y es verde con filar como verdes y filar naranjas, pero no definidas, como un leopardo, pero tiende a hacer filar. El leopardo es como un salpiqueo...hace como líneas pero así difuminadas.

***P: ¿y el color de la carne?***

J: naranja, naranja intensa. Un canto de carne gordo, podríamos hablar de unos 10 centímetros. Si tiene 25 ó 30 de diámetro, pues unos 10 centímetros. He visto algo muy parecido en el Mercadona en rodajas y metidos en plástico. Yo es la variedad que he visto toda mi vida

***P: ¿y tú crees que se conserva?***

J: yo creo que preguntando se llega a Roma y seguro que sí. Además yo la he visto en Balates y luego la cidra de aquí, bueno, esa hace que no la veo. La he visto en Balates pero abandonada. De eso tengo, pero 15 ó 20 semillas.

***P: ¿y cómo es esa calabaza?***

J: es la calabaza de cabello de ángel, que por dentro es blanca y con muchos hilillos. Esa carne

la cueces con azúcar y se quedan los hilos, se queda la fibra que la compone. Es una carne basta.

**P: ¿y la piel de qué color es?**

J: verde y blanca. Redonda como un melón y de tamaño ...no sé, quizás los dos kilos o algo así, por lo menos las que conozco yo.

**P: ¿y esa la recuerdas de siempre?**

J: sí. Luego había, pero esa sí que es verdad que no...una sandía de carne amarilla. Y era una sandía de invierno, una sandía que salía más tardía y aguantaba mucho más que la otra. La carne amarilla. Sabía un poco más fea, no tenía la sabrosura de la sandía, un poco más sosa, pero sandía, fresquita. Me acuerdo que de pequeño no me gustaba esa sandía y no...pero que la tenía mi abuelo. Mi abuelo tenía un montón de variedades.

**P: ¿entonces a ti la agricultura te viene de tradición familiar?**

J: sí.

**P: ¿y llevas mucho tiempo cultivando?**

J: en agricultura ecológica 12 años.

**P: ¿y antes hacías agricultura convencional?**

J: sí, antes hacíamos convencional.

**P: ¿y qué hacéis hortaliza únicamente?**

J: espárrago principalmente, ajo, patata y un poco de calabaza, melón. Y el tomate y eso para autoconsumo.

**P: ¿y qué superficie cultivas Pepe?**

J: en total unas 25 hectáreas.

**P: es grande. Huertas tan grandes ya no quedan muchas, verdad?**

J: no es una pieza, son parcelitas pequeñas. Teníamos 5 has de herencia de mi abuelo y como todos los hermanos estamos en esto hemos ido comprando.

**P: ¿y el espárrago supongo que será una variedad híbrida?**

J: sí, la variedad grande.

**P: ¿y estás en cooperativa?**

J: sí, en Granavegabio.

**P: ¿y la comercialización?**

J: es difícil el mercado nacional, el mercado interno, el tema de las tiendas, uff. Tener superficie dedicada para eso es complicado.

**P: ¿y por qué crees que están desapareciendo las variedades locales?**

J: pues por exigencias del mercado y del mismo consumidor, en presencia. Luego los mayoristas necesitan que ese producto aguante y eso a nivel de la plaza de abastos, variedades de por aquí ...casi todo el mundo tiene una huertecilla, a lo mejor una quinta parte. Y esa quinta parte reparte, y si quieres un tomate bueno te lo comes, y el resto del año, como no son de aquí, de todas maneras pues compras el tomate que puedes comprar y ya está. En el fondo los consumidores tenemos mucha culpa. Queremos las cosas como tornillos y yo que manipulo el espárrago ...no sé, todo lo que trabajes para la calle ...comemos por los ojos. Para grandes volúmenes necesitas variedades más resistentes, fructificaciones más homogéneas, es como el espárrago el híbrido. Variedades autóctonas, está el de Huetor, el verde – morado de Huetor y cuatro más. A lo mejor el verde, verde de Balates, que es muy rústico, que puede confundirse con el verde – morado de Huetor Tájar. Porque hay blancos del verde –morado de Huetor que salen verdes totalmente y otros morados totalmente y otros verde y morado y pertenecen a la misma variedad... y ¿qué pasa? que después te comes un espárrago y quieres que sea gordico. Para el espárrago más fino

también hay mercado a nivel nacional, pero no suficiente. Y los precios para un calibre y otro son distintos.

**P: ¿y no se produce mucho ese espárrago de Huetor?**

J: pues no lo sé, en la zona lo estaban promoviendo para meterlo en conserva y estaba el consejo regulador también implicado, pero no ...fíjate tú, que están intentando hacer variedades del verde morado, intentando subir el calibre, porque ...ya le llegará su momento comercial si le tiene que llegar.

**P: es muy fino este espárrago no?**

J: es muy fino y la mano de obra para cogerlo se dispara. El rendimiento baja y el agricultor al fin y al cabo quiere sacar su casa para adelante, ¿y cómo? con variedades que rinden y que el mercado acepta. Todo lo demás, te tienes que ir a hortelanos pequeños que lo hacen por su gusto de no perder la semilla. Y no es que tengan una conciencia genética sino que se han comido ese melón toda su vida y no se me va a perder y después qué.

**P: ¿conoces a algún grupo que esté moviendo por la zona esto de las variedades locales?**

J: Antonio Ramón Molina, es un hombre que siempre ha estado muy interesado y siempre lo ha promovido mucho. Pertenece a la asociación PROECO. Bueno, y a nivel del ayuntamiento quieren hacer un banco de semillas, desde el CIFAED te pueden informar mejor. Por el Consorcio del poniente granadino que quieren hacer en unas tierras de aquí.

Antonio Ramón Molina pertenece a la Asociación de productores PROECO y está implicado en un proyecto que se ha presentado en octubre en ECOLOJA en Loja, Granada, para la creación de un Centro de Biodiversidad y Producción de semillas con el objetivo de la recuperación del patrimonio genético de la zona. Este proyecto va a ser financiado por el Ayuntamiento de Loja, la Dirección General de Agricultura Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca y coordinado por CIFAED.

A título personal, me comenta que él conserva algunas variedades de melón, cocas y melón blanco, una semilla de pimiento al que llaman pimiento costeño, que se caracteriza por tener la piel muy fina, ajo blanco, que se ha desarrollado mucho por la zona de Montalbán, en Córdoba, el espárrago de Huetor –Tajar el cual tiene denominación de origen y tres variedades de tomate que llevan mucho tiempo en la zona y que se llaman corazón de toro, morado y tomate melillero. No tuvimos oportunidad de charlar un rato puesto que estaba muy ocupado en la organización de ECOLOJA.

### ENTREVISTA A ANTONIO NAVAJA – SANTA FE – GRANADA

**P: Antonio, ¿usted lleva cultivando toda la vida?**

A: yo, toda la vida, desde que nací. Ya con 12 años ...mis abuelos han sido siempre labradores y él se dedicaba a roturar chopos, la alameda, que era de los señoritos, para sacarle los troncos, y aquel año los que los cogían lo sembraban de patata y como eran tierras vírgenes, 30 años sin sembrar, se criaban unos patatones. Él echaba (se refiere a su abuelo), vamos a hablar de marjales que es como aquí nos entendemos y una hectárea tiene 18 marjales, pues él echaba 100 marjales de patata. Pues ese es el primer trabajo que yo hice, llevarle a la finca el café, porque se iban temprano, porque buscaba cuadrillas de hombres para sacarlas, y las arrancaba ahora, en el mes que viene (octubre), de mediados del mes que viene a los santos. Pero antes se sacaban a mano, se hacían arroyos de a metro, arroyos gordos...

**P: ¿y esas patatas se cultivan ahora?**

A: eso se ha perdido ya. Ya son papas de otras clases. Ya ves si eran que me acuerdo ...que me



mandaban los abuelos, llévale el desayuno al tito que está arrancando patatas y yo iba y estaba con la gente sacando patata y tenía un muchacho recogiendo patatas menúas, porque eso iba hecho ya a los sacos para traerlas a las habitaciones para encerrarlas y todo lo que estaba menuillo se echaba a la basura, pero como había mucho ganado, pues todo eso se vendía también y me acuerdo que me decía, anda Antonio échale una mano y recoge papas y así empecé. Y yo seguí estudiando hasta los 20 años, pero de noche. Lo que pasa es que me llamó la atención el campo y seguí en el campo. Y yo me dedicaba a mi hortaliza, porque entonces todo esto era huerta y con cerca de una hectárea vivía yo como los ángeles.

**P: ¿y donde vendía o donde vende, si sigue comercializando sus productos?**

A: entonces, porque hoy día el campo está ya arruinado, aquí había...porque esto era como la capital de Granada, porque como era la cuna de la vega, el centro, pues aquí había terceras, asentadores, para vender la fruta y eso, pues había por lo menos 15. Y yo también me dediqué a la fruta y teníamos ahí una huerta de manzanos rayados dulces, que eso era un pionono, que fruta. Tanto es así que la llevábamos a los hospitales. Entonces no había carros como ahora, en carros, y cargábamos todas las semanas, los jueves, un carro y para el hospital y si no al observatorio de Cartuja que era donde estaban los frailes que tenían gente estudiando. Y teníamos que hacer cada maniobra y todas las picardías para no pagar la puerta, porque claro, la cosa no estaba muy buena y tanto trabajo. Y las demás frutas las llevábamos a las terceras, a los asentadores, los mercados de al por mayor. Y de allí venían todos los pueblecitos estos de secano, que eso era una procesión todos los días a por la fruta y venían con borriquillos. Total, y así vivíamos. Y luego ya vino, como el abuelo fue el segundo concesionario de tabaco y en el año 23 se implantó el tabaco aquí en la vega y mi abuelo fue el segundo aquí en plantar tabaco y en seguida hizo el secadero de madera. Pero yo criaba de todos los frutos, porque de un solo fruto no vivías, y sembraba mis patatas, y luego sembraba el maíz, quitaba el maíz y ponía tabaco y sembraba también mi trigo...de todo, que se gastaba un fruto y empezaba el otro y así tenías el manejo en la casa. Muy harto de trabajar, pero vivía bien. Y ahora pues lo tengo como entretenimiento.

**P: Antonio, de lo que usted cultivaba antes ¿qué es lo que se conserva todavía?**

A: Las antiguas, pues todavía tengo ahí por lo menos tengo ahí 150 ó 200 kilos de habas antiguas.

**P: ¿y la llaman con algún nombre?**

A: esa haba se llamaba Lebrija, ancha. Venía un hombre todos los veranos y se llevaba tres vagones de habas, porque tenía una molturadora de estas de hacer pienso. Las descabezaba, las limpiaba y hacía dos o tres clases, lo malo lo dejaba para el pienso y lo bueno, bueno lo vendía en los bares para hacer fabada para las tapas.

**P: ¿y esa haba se la cultivaba usted?**

A: esa se la cultivaba yo y se la compraba también. Yo echaba todos los años 8 ó 10 marjales de habas.

**P: ¿y cómo es de aspecto esa haba?**

A: es una haba ancha. Las tengo porque no se siembra, ya lo único que se siembra es la aguadulce esa, que es la haba esa larga de 7 u 8 pepitas, para el verdeo. Que yo siembro un rodal todos los años para verdeo. Pero esa ancha ... esa se la comían antes los gitanos, bueno, se las comían todos, porque como había hambre, pero ya una vez que ...ya se dice eso para los gitanos.

**P: ¿y la aguadulce es ya más moderna?**

A: esa es moderna. Teníamos la alcañña, que era algo más mediana que era para pienso y la de

reznillo, que eso eran como garbacillos, y todo eso también se ha perdido, porque es que no hay ganado. El ganado se ha perdido total.

**P: ¿y el pimiento éste que tiene aquí cómo le llaman?**

A: este pimiento es de cornicabra, pero este ya los híbridos los hay bastante más largos que estos.

**P: Pero éste es el de siempre**

A: este pimiento le llamamos de Guadix, y es que Guadix es la madre del pimiento este, porque si tú ahora vas a Guadix, verás que en el tiempo este, en todas las casas y en todo el campo, hay chozas de ristras de pimientos, porque de allí se surte todo el mercado. Y ésta me la trajo de allí un amigo mío hace 2 ó 3 años, una ristra de pimientos, para sacarle la semilla. Claro, pero ya se van embasteciendo y hay que ir cambiándola, porque se embastecen y yo sigo mi trayectoria con ellos y no los cambio, pero todos los años se venden, porque cuando los prueban y ven el condimento que tienen ...yo he vendido de esto más del doble que los otros, porque la especia la tienen más espesa que los otros. Y es que los híbridos se han impuesto de una manera, que ni eso sirva para nada, y lo mismo que la fruta...yo no digo que esté mala, pero yo tengo ahí unos manzanos, que me quedan dos y no quiero perder, de Coín, que es una manzana blanca que madura es un pionono, brilla la carne.

**P: ¿y lleva con usted mucho tiempo?**

A: sí, y esos no los pierdo yo mientras viva. Luego, los demás manzanos tengo ahí, pero ya más modernos, porque ya los grandes no interesan, debido a ¿quien los alcanza? Son alto como nogales y quien se sube, vamos que no son rentables por muy bien que lo paguen. Ya ha variado todo, y los frutos del campo, lo mismo. Las papas que te digo, yo me acuerdo que mi tío me hizo una gavilla de patatas, quiere decir hasta con ramales, 7 u 8 patatas hecha una gavilla, y ...patata de riñón la llamaban, esas ya se han perdido. Había unas copo de nieve, oriundas de sierra nevada y la simiente se criaba ahí por la alpujarra, de Dúrcal para arriba. Eso era un caramelo. Era blanca y por eso la llamaban copo de nieve, y las montabas en el carrillo y brillaba como la nieve. Ponías un cocido de aquello ...Después ya vinieron del extranjero, de Alemania vinieron, la becara ají, que era una patata blanca larga muy buena, pero que también se ha perdido esa, y ya empezaron a venir esas semillas nuevas, hay una cantidad de papas que es un follón.

**P: ¿y los melones que veo ahí?**

A: esos son también nuevos de ahora. El melón de antes también se ha perdido.

**P: ¿también? ¿no conserva usted semilla del melón de antes?**

A: no, no. Lo que sí quisiera encontrar de antes es la escarola.

**P: ¿parecida a la lechuga, no?**

A: no, la lechuga no la he perdido, ahora la vas a ver que ya está naciendo. Eso son lechugas, qué te digo yo, como las coles, unas pellas exageradas...la castellana.

**P: La castellana ¿la tiene usted todavía?**

A: esa sí, esa no la he perdido. La que he perdido ha sido la escarola y no doy con ella, no hay hortelano que la tenga, porque era una escarola... era semisalvaje, pero le echabas tres ataeros, con una escarola hacías un carro de ensalada. Hoy la que hay no es mala, pero muy sensible, muy débil.

**P: ¿y la lechuga castellana cómo es?**

A: la lechuga castellana es como colecilla, tanto es así, que antes las atábamos, porque la pella al atarla se ponía muy blanca. Pero la gente ...además la gente se ha dado cuenta que hemos vivido equivocados, porque lo mejor del fruto lo estamos tirando, que es lo que está más verde y tiene las vitaminas. Y nos vamos a lo blanco. Cuando yo tenía la finca de aquí al lado, de lechu-

ga, y la gente venía al mercado y compraba lo que había, y en dos días, vendí los cinco marjales de lechuga.

**P: ¿y es una lechuga..?**

A: es tan grande que con una lechuga haces una fuente de ensalada grande y como sea gorda, que tenga un kilo, no eres capaz de comértela, pero luego la gracia que tiene es lo sabrosa que es que parece que tiene aceite. Y esa hoy no es rentable tampoco, y te voy a decir por qué, porque antiguamente íbamos y las llevábamos en carros a Granada al mercado a los asentadores, la lechuga de Santa Fe, volaban, pero no es rentable ya porque la gente está habituada ya a una sola clase y cuando se lo cambias les cuesta, ahora aquí en los pueblos, el que la conoce no hace eso. Yo todos los años pongo un rodal y todas las vendo, porque es una lechuga muy sabrosa, y el comer que tiene.

**P: ¿y tomate conserva algo antiguo?**

A: el tomate, también lo hemos cambiado. Ahora que tenemos un tomate ...nos viene de antes, pero es un cruce, el tomate morado. Este tomate la única falta que tiene es que no tiene mercado, porque lo cortas de color rojo y a los dos días como no lo hayas gastado, se te pone morado y se hace agua, y claro no tiene mercado porque se hace.

**P: ¿y cuanto tiempo lleva usted ya con ese tomate?**

A: con ese, llevo ya varios años, por lo menos 14 ó 15 años. Es un cruce.

**P: ¿y de donde le viene ese tomate?**

A: pues no sé de donde me viene ese tomate, pero que es excelente de comer. Es el mejor que hay. Luego hay otro, el gitano. El gitano es el castellano, pero era un tomate muy vasto, y el mercado no los quiere.

**P: ¿y alguna calabaza, por ejemplo?**

A: calabaza, lo que pasa es que la calabaza...otra cosa que también ha variado. Las calabazas antes, se las llevaban para Puente Genil, porque la carne de membrillo la revolían con calabaza y en la confitería también las gastaban.

**P: ¿y sigue conservando la semilla?**

A: sí, sí. Ahora la vas a ver. Hay otras modernas que son calabacillas de a kilo, dos kilos, pero esa que yo tengo es hasta de 30 kilos.

**P: ¿cómo es de aspecto esa calabaza?**

A: ahora la vas a ver. Hombre, muy buena de comer, eso sí. La calabaza tiene el dicho ese que dice, si comes calabaza te tiembla el pulso, pero está totalmente equivocado. Si comes calabaza necesitas agua al lado, pues si bebes agua es porque alimenta.

**P: ¿son unas que tienen la piel muy arrugada?**

A: no, esas no son, las arrugás son esas potajeras, estas son calabazas normal que sirven para frito y para los dulces. Antiguamente era calabaza lo que se comía, endulzada. Yo la calabaza, cocida, con su orégano, su aceite, su ajo.

**P: ¿y algo más que usted conserve antiguo?**

A: la cebolla, también ha sufrido un vuelto. Antes teníamos la cebolla de pilón, la gitana, una que era muy gorda de panza, pero claro, en la cebolla si hemos mejorado, porque claro, antiguamente la cebolla era muy tierna y se vaciaba antes y ahora tienes cebollas que te duran casi el año, pero el comer no es igual. Esa que yo tengo ahí, pero esa es moderna. Le llaman Lidia, de las babosas. Es cebolleta y si no se gasta de una manera, se gasta de la otra.

**P: ¿y sandías quedan Antonio?**

A: sandía sí. La antigua ...lo que pasa es que hoy, las semillas es que se cruzan, se cruzan. No

es que las cambies, es que se cruzan ellas solas. Sí queda el pimiento, el de asar. Ahora también los hay para frito, pero antes no había para fritos y era el de asar que se usaba para frito, porque en vez de dejarlo que se pusiera colorado, se cortaba tierno y ese pimiento tenía casco, y comías, pero hoy, ese italiano los hay bueno, pero es sólo pellejo.

**P: Entonces Antonio, lo que usted tiene antiguo, antiguo, qué es?**

A: el pimiento, las habas, el tomate morado, la lechuga castellana, que hay de dos clases, una de bombillo bajo y otra de bombillo alto. Yo la que tengo es la del alto. Y la calabaza. La calabaza yo no la siembro para negocio, yo la tengo para conservar la patata. Cuando llega el tiempo de sacar la papa, yo lo que hago es que siembro calabaza que lo cubre todo, y al cubrirse es como una nevera y la papa se conserva a las mil maravillas, pero este año no he querido hacerlo por el gasto de agua tan terrible que tiene.

**P: ¿y Antonio, usted las semillas cómo las saca?**

A: eso, se parte la calabaza y se saca la semilla.

**P: ¿y los pimientos igual?**

A: los pimientos, mi señora, se sacan, y se echan en una vasija. Yo tengo mis latillas que le hago unos boquetillos para que la semilla respire.

**P: ¿y en qué se fija usted para coger un fruto para semilla?**

A: bueno, estamos equivocados y le voy a explicar el motivo. Siempre cogemos las más lisas, las que tengan mejor postura, que esté perfecta y no nos creamos que es así eso. Después las tronqueras, pues las tronqueras tienen menos ... que no producen como... y es que le voy a explicar que yo con un señor cuando tenía la huerta de ahí al lado, echamos un marjal de pepinos y ya los últimos, que estaban zocatos, todos revueltos, por no tirarlos les sacamos las semillas y llenamos dos sacos enteros. Y eso fermenta, porque esa baba fermenta. En fin que cuando eso ya fermentó, que la baba se despega, la echamos en agua y la semilla se va abajo... y sacamos 16 kilos de semillas. Yo decía y a quien le vamos a vender esto, lo vamos a matar. Había un señor en Granada que venía a comprar la semilla aquí. Y yo dije ¿qué hago? y dije ¡qué sea lo que dios quiera! Al otro año, estaba yo en el huerto y vino mi hermana a decirme que está el hombre de los pepinos aquí, y pensaba que venía a darme las quejas y lo primero que me dijo fue que si tenía semillas que los pepinos salieron escandalosos de buenos, ¿y a quien crees?

**P: ¿y sigue teniendo la semilla de ese pepino?**

A: sí, ahí tengo la semilla. El pepino, el pimiento y la lechuga, y las habas. Que la gente ya no quiere complicarse, bueno, y la haba es que ya no se gasta.

### COOPERATIVA HORTIGAS – DÚRCAL – GRANADA

Es una cooperativa alegal, que se creó en el año 2004 y que la forman un grupo de unas 100 personas aproximadamente que funcionan por el sistema de cestas. La estructura del grupo está formada por 6 GAC (Grupo Autogestionado de Consumo) que agrupa en torno a 12, 15 personas, cada uno de los cuales se organiza para que todos los días de la semana haya una persona ayudando a producir al Grupo de Trabajo, que lo forman tres personas que exclusivamente se dedican a producir y hacer el reparto de las cajas, de forma que tienen una ayuda permanente de los consumidores/as. Tienen establecida una cuota mensual con derecho a una cesta semanal que cubra las necesidades de dos personas por cesta. Igualmente establecen seis puntos de reparto y consiguiente recogida de las cestas. Una vez al mes se reúnen en asamblea y además transversalmente forman grupos que desarrollan otro tipo de actividades, de educación, información, lúdicas, reivindicativas...

Trabajan de momento con variedades tradicionales de la vega de Granada y están muy interesa-

dos en buscar variedades locales de la zona. Por ahora cuentan con un tomate tipo morado que les pasó un hortelano del lugar.

Cuentan con una hectárea y media de terreno cedido por vecinos del pueblo afines al proyecto. Lo valoran como una forma de consumo alternativa que cada día tiene más adeptos/as.

#### ENTREVISTA A JOSE MARCOS CARA – TORVIZCÓN – GRANADA

**P: ¿qué es lo que produces?**

J: higo, almendra y uva.

**P: ¿y que variedades son las que tienes?**

J: tenemos distintas variedades, primordialmente francesas, para vinos de calidad, en tinto principalmente, y algunos en blanco. En almendra también tenemos las variedades bien definidas y en lo que hay menos, vamos que no hay apenas nada, ni a nivel de la misma Junta de Andalucía es en el higo, a nivel de variedades. Tú me preguntas y yo te puedo decir, el higo de pasas, pero dentro del higo de pasas pues ...bueno, yo tampoco las conozco porque las higueras las ves todas iguales, pero el higo no es todo igual. La gente antigua, los mayores, decían, depende de la tierra en la que esté esa planta, y yo no creo que dependa de la tierra, yo creo que es que hay varias variedades. Luego, aparte la higuera, la forma de reproducirla es prácticamente clónica, poniendo una estaca en tierra, entonces, la variedad que tú has cogido es esa prácticamente la que se va a multiplicar y claro, se han multiplicado todas, porque la gente no ha tenido tampoco en cuenta ir siguiendo una planta y coger una u otra. Entonces hay un maremagno, que es lógico que lo haya, pero realmente en variedades no se sabe nada. Distinguimos el tipo de higo y te fijas en la higuera que tiene el fruto mejor y yo eso es lo que he hecho en los últimos años, y no coger de todas, tener unas plantas más localizadas y a partir de ahí cogerlas.

**P: ¿son higueras que se conocen aquí de siempre?**

J: sí.

**P: ¿y cómo son los higos?**

J: higo blanco, de un tamaño medio que se recoge, no en verde, sino que lo dejas y este higo se va pasificando él solo, se cae de la higuera y luego en tiempo lo recoges casi pasificado del suelo. El problema que tiene concretamente este fruto y la humedad y el agua se llevan muy mal. En el momento que llueve, hay humedad y el higo se molesta. No es un fruto que se recoge de una sola vez como la uva y la almendra, porque la polinización va escalonada. Desde la maduración y la pasificación puede ir desde 20 a 25 días. Lo que normalmente hacemos aquí es que durante esas 3 ó 4 semanas, cada semana damos una vuelta y normalmente se lleva de 3 a 4 pases para la recogida del higo. Ya que lo recoges, no vas a recoger solo el pasado, se recoge todo y luego lo que hacemos es ayudarle a que la pasificación en unos paseros. Son parecidos a la pasificación de la uva de Málaga. Aquí utilizamos una planta en el suelo, la bolina, una planta de la familia de la hiniesta, en otros sitios le llaman escoba. A partir de ahí ayudarle a hacer la pasificación entre 5 ó 6 días, recogerlos y guardarlos. Después se hace el proceso de escogido para seleccionar la calidad, y nada más.

**P: ¿y esta variedad de higo blanco es la que hay mayoritariamente por la zona?**

J: sí, hay otro tipo de higos, pero para pasificar solo se usa éste. Las otras variedades no se usan para pasificación. Hay uno negro, que todos los agricultores tenemos alguna planta y le decimos higo de calabacilla. Es para comer, no se llega a pasificar, es un higo que tiene más humedad, más vigoroso. Hay alguna otra variedad de higo blanco, o higuera de pascua, pero eso nada más que tiene una o dos plantas cada agricultor, bueno, pues como curiosidad, para comer...

**P: ¿el higo de pascua supongo que será más tardío, no, para pascua?**

J: sí, pero para pasificar sólo está el higo este blanco de pasificación. También tenemos la brevera, la breva blanca también.

***P: ¿y es del mismo árbol?***

J: no, es otro árbol, parecido. Esa planta tiene la curiosidad de que echa dos frutos, la higuera solo echa un fruto y esta echa dos, la breva blanca que es más grande, se recoge en julio, y cuando el higo, hace un segundo fruto más pequeño que llamamos brevales, con un color más rosado por dentro, pero que tampoco sirve para pasificar, son frutos para comer en fresco. Blancas por fuera y rosadas por dentro.

***P: ¿y la higuera de pascua cómo es?***

J: tiene higos casi todo el año. Son parecidos a este higo de pasificación, un poco más pequeño, al madurar se les hace unas rayitas, de comer parecido, pero es un higo que se come en fresco. Vamos, el de pasificación también se puede comer en fresco. El higo es un fruto delicado. En esta zona el higo pasificado es bastante bueno, tiene calidad.

***P: ¿son variedades de siempre?***

J: yo las recuerdo de toda la vida, yo y mis antepasados, no ha habido trastocación. Tampoco se cuando se introdujeron exactamente, aquí se habla mucho del higo de Turón, que es un pueblo de la contraviesa, y le llamaban de Turón, porque este pueblo está relativamente cerca de Adra y este higo lo exportaban desde el puerto de Adra, y te estoy hablando de finales del siglo XIX, principios del XX. Más o menos al mismo tiempo que se hablaba de la uva de la parte de Almería, la uva de Ohanes, que es una variedad que se va a perder. Uva de Ohanes o uva de barco, que era una uva que se embarcaba, se está perdiendo todo, puede quedar alguna por la sierra.

***P: ¿y esa uva cómo es?***

J: esa es como la uva que te puedes comer en pascua, blanca, un racimo grande, muy gorda, con bastante producción, lo único es que es una uva con una piel muy dura, por eso antes aguantaba tanto, con varias semillas, que tampoco es muy temprana. Pero ésta es una uva que la gente la ha abandonado porque no es rentable, pero debe quedar alguna.

***P: ¿y las uvas que cultivas, te queda alguna que sea tradicional, antigua?***

J: yo sí tengo uvas tradicionales de las que aquí sí hemos conocido toda la vida. Pues de toda la vida, yo no sé lo que había antes de la filoxera, de las que se han introducido después de la filoxera, seguro, porque eso se ha arrastrado desde las cuatro o cinco generaciones después de la filoxera. Antiguas están, el Jaén blanco y Jaén negro, que son las mayoritarias, de las antiguas, el mantúo, perrunas, pedro ximénez.

***P: ¿cómo son estas uvas?***

J: el Jaén negro es negra, el Jaén blanco es blanco. El racimo del Jaén negro es un poco más redondo, del Jaén blanco es más largo, más clara la uva y las distinguimos por las cepas, por las uvas, la experiencia.

***P: ¿son de mesa o de vino?***

J: son de vino. La uva que tenemos es ya toda de vino, aunque alguna uva de mesa, la uva el mantúo, es de la que usamos para comer, e incluso para guardar alguna uva, se guardan y se conservan bastante bien incluso hasta navidad.

***P: ¿y de qué color es la uva mantúa?***

J: es blanca, un poquito más dorada que la otra y también vale para vino, lo que pasa es que esta mantúa, el racimo se asemeja más a la uva de parra. Un racimo más grande, más clara, una uva de mayor tamaño, porque normalmente la uva de vinificación, el racimo es más apretado, más espesa y el grano pequeño. Esta uva es un poco más clara a la hora de hacer el racimo y de gra-

nos de mayor tamaño.

***P: ¿y llevas mucho tiempo con ella?***

J: éstas, toda la vida. Llevo desde que la finca ...incluso arrastrada desde mis padres, mis abuelos que me hablan de esta uva. Esas son de las más antiguas que yo conozca. Luego hay de muchas otras variedades, de todas clases, porque el tempranilla que es una uva que se está implantando ahora como monovarietales para hacer vinos de más calidad, tinto, pues ha estado aquí de toda la vida. Lo hemos conocido con otro nombre pero es la misma. La garnacha es otra uva que también se está implantando ahora y también ha habido cepas. Aquí te puedo numerar y encontrar en una misma viña 20 variedades. No se hace una selección de ir cogiendo variedad por variedad, se cogen todas juntas se mezclan, y también a la hora de molturarlas para el vino y eso es lo que sale, un vino tipo clarete, algunos les llaman rosado y el color, más o menos color, pues dependiendo de las variedades que hay en las parcelas, del año, porque un año cargan más las tintas y otro las blancas y eso condiciona el color, y ya está. Eso es lo tradicional de toda la vida.

***P: ¿y las variedades de almendro que se siguen conservando por la zona?***

J: el almendro es lo que más se ha transformado, porque aquí el almendro se empezó a poner ya masivamente en los años 60, 70 y a injertar, por la zona de la Contraviesa te hablo, el desmayo blanco o largeta y la marcona.

***P: por la zona de Almería que hay mucho almendro me comentan que es una variedad antigua, de siempre.***

J: si yo no te digo que no sea de siempre, yo te hablo de implantada aquí. Aquí había otras variedades todavía más antiguas y, bueno, todavía quedan muchas variedades. Pero que esas variedades se están extinguiendo, ya todo va a desmayo. En otras zonas más bajas, ponen otra variedad de desmayo que es el desmayo rojo, también marconas y ahora en los últimos años se están implantando unas variedades de estas nuevas tipo francesas como es la ferrañez o ferraduez y alguna otra cómo es... bueno, la gente la confunde, sabana, pero yo las he investigado un poco y son esas dos variedades, ferrañez y ferraduez. Algunas otras se están implantando ahora, desde la misma cooperativa o la organización de productores, que han recomendado algunas. Yo he puesto algunas de ellas y no las voy a seguir poniendo porque no van. Estas nuevas, guara y tono, no funcionan, aquí no, porque necesitan más pluviometría, más humedad. Aquí la que mejor funciona es la desmayo y marcona. Hay otras variedades de las más antiguas que también están funcionando.

***P: me comentaban que esa almendra se comercializa bien, verdad?***

J: es una almendra de más calidad, tiene un poco más de precio. La almendra es un fruto muy oscilante en precio, de una campaña a otra te puede subir unas 300 pts el kilo, el kilo, pero de almendra ya partida. Esa es una almendra que aquí va mejor por el frío, es de floración más tardía. Tiene un problema y es que es una almendra muy blanda y en las primeras jornadas de viento que haga, se cae al suelo. Las otras son más duras, se agarran más al árbol, la desmayo por ejemplo y más aún las variedades éstas que te he comentado francesas.

***P: ¿cuánto tiempo llevas con estas variedades?***

J: eso, yo aquí de toda la vida, pero es te digo, que en las plantaciones que se han hecho de 30 años para acá se han implantado desmayo y marcona. Es cierto que estaba antes, la gente también la conocía, yo te puedo hablar que hace 50 ó 60 años era aquí conocida, lo que pasa es que se iba implantando. De esos 30 años hacia atrás, en la misma finca y en la mía propia, había las otras variedades comunes antiguas.

***P: ¿y cuáles son esas variedades?***

J: te puedo hablar de nombres locales, que luego en otros sitios se pueden llamar de otra forma. Las que más se utilizaban son las que aquí llamamos corcheras, esas ya quedan pocas plantas. Malagueña, otra se llama pestañeta, que también hay alguno, otro de la flor colorá porque también hay algunos con las flores más coloradas y después hay muchas que tienen el nombre del hombre que las implantaba. Te puedo hablar de la de Miguel Santiago, porque este hombre las trajo, pues de no sabemos donde. Otra, chaparro, y si te vas a Murtas, te van a decir otras 7 u 8 variedades que son similares. Todo eso va ya en decadencia.

***P: ¿y por qué crees que van en decadencia?***

J: pues principalmente porque son de floración más temprana y se hielan. Y estas nuevas son más tardías en su floración y por eso se implantan. Pero claro, si vas a poner una planta de floración tardía pero después vas a tener problemas porque no cuaja o el árbol no desarrolla...Pues dentro de esas, no tardías, sino semitardías, como desmayo y marcona, pues es la que aquí más funciona.

***P: ¿y la uva, por qué va desapareciendo la variedad antigua?***

J: la uva antigua, el problema es el vino, no la uva en sí. El problema es que el vino, el que antes se denominaba aquí vino costa... sí, porque antes había más vinos en las partes bajas, Albuñol, Albondón... esa uva funciona perfectamente, produce. El tema es que están juntas, revueltas en la viña y no se puede hacer una vendimia seleccionada o con variedades separadas, porque eso es imposible, los costos se elevan mucho y el vino que sale de esa uva cada vez tiene menos salida al mercado. Entonces por eso se abandona. El campo se abandona porque no es rentable. ¿por qué se cambia? las cosas nuevas producen más, la transformación permite sacar otras cosas que con las otras no se pueden hacer... Ahora se está sacando, porque están más de moda los tintos, y hay estudios que dicen que salen tintos de calidad, por la altura, dentro de que estamos muy influenciados por el mar, hay una cierta altura y hay mucho contraste de temperatura y eso a las uvas tintas les va muy bien, porque fija más el tanino y a la hora de elaborar el vino hay más calidad. Se está optando por cambiar esas variedades antiguas por estas nuevas. También hay otro problema con las viñas antiguas, por el marco de plantación, están puesta a 2 x 2 y ese marco no te permite la mecanización. Eran todas labradas con mulos. Las viñas que se están implantando ahora se están mecanizando y poniendo a marcos que se puedan labrar con tractor. Parte de ellas se están poniendo en espaldera y te permite, primero que las podas mejor, y segundo que la uva tiene más calidad porque está más levantada, está más aireada, menos podredumbre porque no está en contacto con el suelo, tiene más sol y tiene una maduración más temprana y a la hora de hacer la recolección también es más fácil.

***P: ¿qué superficie cultivas?***

J: la finca tiene 24 hectáreas. Yo en los últimos años he quitado mucha viña de la antigua, he transformado a espaldera, con tempranillo y garnacha, y he hecho algunas reformas porque esta viña además de estar a marco antiguo y no poderla mecanizar, estaban asociada con higuera...eso es otra cosa que no te he comentado, es una práctica habitual, ha sido, ya no, el tener el cultivo asociado, y principalmente se asociaba viña e higuera, casi siempre, viña y almendro, menos. También higuera y almendro, pero lo que más viña e higuera. Eso tenía su razón de ser en su momento pero ya lo estoy quitando.

***P: ¿y la comercialización de los productos cómo la haces, estáis agrupados en cooperativa...?***

J: la almendra si estamos agrupados, la comercializamos a través de una organización de productores, los higos, casi también. Hay una empresa que también es una organización, pero no



hay un compromiso formal. La subvención de los higos se las dan a las empresas transformadoras, no viene al agricultor. Y la uva, hago yo el vino y lo comercializo yo.

**P: ¿la almendra la comercializan como ecológica? porque me encuentro que en la mayoría de los sitios no es así.**

J: aquí la comercializan como convencional. Es un problema. Yo he vendido en dos o tres campañas la almendra como ecológica, a otra empresa. Pero tienes que comunicárselo a ellos y sí, te dejan. Este año ya se iban a poner una línea ecológica

**P: ¿conoces grupos que estén trabajando con las variedades locales?**

J: a nivel general no se hace prácticamente nada. Yo creo que una gente de Murtas que creo que han montado un grupo para la higuera, tienen una subvención y hay un chico que está llevando el proyecto, pero no sé decirte exactamente de donde viene, y sé que están empezando. El presidente me comentó que primero estaban intentado aclarar qué variedades de higos son las que tienen y a partir de ahí funcionar, pero no sé decirte muy bien. En la almendra y en la uva pues cada agricultor va poniendo lo que le gusta. Bueno, dentro de la uva, de todas las variedades que tenemos juntas, hay algunas que tampoco sabemos cuáles son. Y bueno, y aquí eso es lo que manejamos. En otro tipo de semillas pues, poca cosa. Te puedo hablar algo de cereales, porque aquí antes se cultivaba bastantes cereales y leguminosas. No sé si has oído hablar de la lenteja moruna. No te puedo decir el nombre técnico. Esa se ha utilizado aquí, para la paja, para el ganado, el grano para comercializarlo, para el ganado también. Es muy buen pienso para las cabras.

**P: ¿y cómo son esas lentejas?**

J: son como las que tú cocinas, sólo que son más oscuras y antiguamente decían que después de la guerra la utilizaban para comer.

**P: ¿o sea qué lleva mucho tiempo?**

J: sí, aquí lleva mucho tiempo. Lo que se ha utilizado toda la vida es para hacer abono en verde, entonces se araba y se incorporaba en la tierra, y se ha hecho mucho en la viña. Luego el trigo, la cebada, guisante, pero de eso ya no queda nada. La moruna sí queda algo, porque hay gente que aún la hace y eso sí que lleva aquí toda la vida, que ya es una semilla difícil de encontrar. Aquí estuvieron hace unos años una gente del ministerio y yo les di de esa semilla.

## ENTREVISTAS EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA

### ENTREVISTA A JOSE LUÍS VILLANUEVA – TORROX – MÁLAGA

Les cuento el objetivo de nuestro proyecto y cómo lo estamos haciendo. Jose Luís me comenta que están poniendo en marcha una asociación de productores.

**P: ¿y cómo se llama la asociación de productores?**

J: asociación La Brisa. Lo que intentamos hacer es la venta de productores y consumidores en ecológico. Lo que intentamos los productores de aquí es desarrollar un mercado local, con variedades locales, meter ese producto que sembramos nosotros. Hay alguna gente, hacemos una venta semanal a través de cajas, pero con pedidos e intentamos sobrevivir con eso, pero no acaba de cuajar, le cuesta. Luego el tema de la semilla, tenemos algún tipo de semilla local, que Juande, técnico del CAAE, como tiene contacto directo con los agricultores va sacando por ahí lo que ve. Tenemos alguna variedad de tomate local que no sabemos ni como se llama.

**P: ¿qué son varias?**

J: sí, varios tipos. Local ...bueno, lo mismo es provincial, o incluso andaluzas. Ahí vamos cogiendo y sobre todo, yo voy sacando alguna semilla, pero a veces se me pasa y sé que él tiene más cuidado. El tomate que hemos cultivado este año, había 5 ó 6 tipos de tomate, todo variedades

locales. Luego también una berenjena local, y este año también hemos sembrado cosas de la verde, que una amiga estuvo allí y nos trajo, y eso.

**P: ¿y estos tomates que me comentas, lleváis mucho tiempo con ellos?**

J: llevamos unos años, cuatro o cinco años.

**P: ¿y quien os pasó las semillas?**

J: ya te digo, el trabajo lo hizo Juan de Dios, él fue preguntando por ahí y algunos agricultores le pasaron semillas que eran de toda la vida.

**P: ¿me podrías describir esos tomates?**

J: hay tomate de pera, hay un tomate que es de color como rosa, hay otros tipo cherry, pero que no son cherry, son un poquito más gordos y rojos, hay uno que parece un pimiento rojo que acaba en una puntita.

Mientras Jose Luís busca unas semillas charlo con la compañera que estuvo en la Verde

**P: ¿qué es lo que os trajisteis de la Verde?**

A: una variedad de melón, de pimiento, sandía, calabaza, calabacín, un poco de todo.

**P: ¿por esta zona que es lo que se suele producir?**

J: de agricultura, aquí sobre todo es invernadero, tomate, pepino, judía, pimiento, berenjena, pero vamos para exportación exclusivamente.

**P: ¿y sois muchos productores ecológicos por aquí?**

J: en esta zona sí que hay bastante, pero claro, con diferentes visiones de lo ecológico y con gente que ha pasado de la agricultura convencional a la ecológica con una visión puramente ecológica y que esta gente trabajo para la exportación, y por supuesto nada de variedades locales. Trabajan con híbridos, empresas, y de eso hay bastante.

Mira aquí tengo los tomates clasificados en función de como vi que eran. Este es un tomate tipo pera, este es de color tipo púrpura, el morado ese que te comentaba. Este es un tomate muy grande...es uno que es muy grande, redondo y muy deforme que tiene como unas rajás.

**P: ¿producís también fruta, verdad?**

J: sí, un poco de subtropicales, aguacate, nísperos, albaricoque, ciruela, un poco de todo.

**P: ¿y tenéis variedades locales?**

J: en esto conseguir variedad local es difícil, a no ser que algún vivero ...porque prácticamente no hay variedades locales por la zona. Antes había un níspero antiguo, pero ese ha desaparecido.

**P: volviendo a la hortaliza, me comentabas que teníais una berenjena ¿verdad?**

J: sí, una rayada de color violeta.

**P: ¿pero rayas definidas?**

J: no, es a rayitas blancas y moradas...

**P: ¿y la llamáis de alguna forma?**

J: no.

**P: ¿y cuánto tiempo lleváis con esa semilla?**

J: éste es el primer año que la tenemos.

**P: ¿y también te la dio este chico?**

J: sí. Ah! aquí hay dos variedades locales de calabaza. No hemos sacado semilla todavía. A una la llamaban la calabaza de berza y a otra la calabaza de fritos, depende del tipo de comida que fuera. Es una redonda y otra rayada. Una es redonda con unas costillas pronunciadas, la de olla, creo, siempre me equivoco y la otra la de berza. La carne es más bien amarilla (la de olla) y la otra es más naranja. La otra (la de berza) tiene un color verde y crema formando franjas (la forma es como la calabaza cacahuete, más gorda y redondeada por los polos y más fina por el centro).

**P: ¿y con estas semillas lleváis mucho tiempo?**

J: con éstas sí, desde que tengo la huerta las tengo, pero porque esto todavía es muy fácil de encontrar. La gente cultiva todavía así para la casa.

**P: ¿y como llegó a tus manos?**

J: ésta igual, la tenía mi padre.

**P: ¿eres productor ecológico?**

J: sí.

**P: ¿y cuánto llevas en la agricultura?**

J: pues el tiempo que llevo como agricultor lo llevo en ecológico, 8 ó 10 años, lo que pasa es que mi familia es de campo.

**P: ¿y los productos los comercializáis únicamente a través de la asociación La Brisa?**

J: también vendo en Málaga en una asociación que hay, La Brega, y a una tienda, un poco de todo. También hacemos algún mercado medieval.

**P: ¿y hay más gente que esté trabajando en la zona con variedades locales?**

J: nosotros no conocemos a nadie. Después puede haber algunos agricultores ...el tipo este, Sai BaBa tenía una variedad de tomate local, el tomate ese que nos vendió a precio de oro.

**P: ¿y los tomates estos que me cuentas, tienes referencia de que se hayan cultivado siempre aquí?**

J: aquí había algunas variedades según me decía mi padre, que es un tomate que le llamaban el melillero, que igual es uno de estos. Y después el tipo este, nos dijo que había uno, el que nos vendió, que le llamaban el pata negra y luego había otro que se llamaba el negrito, el negrita y puede ser que alguno de estos sea, pero como desconozco los nombres, no te puedo decir. Luego había uno que era el muchamiel, que hace poco lo veía yo en los semilleros, pero ahora lo he estado buscando pero no lo ha encontrado. Es un tomate grande, no es redondo, de forma un poco ...no me acuerdo yo muy bien. Lo que pasa es que aquí había un cultivo tradicional de tomate en la calle. Se planta en agosto y se recoge a partir de octubre, noviembre.

**P: ¿y para eso se utiliza alguna variedad concreta de tomate?**

J: se utilizaba el muchamiel. Ahora no lo encuentro. Fui a un semillero que tiene una parte en ecológico y el hombre me lo buscó y no lo encontró, pero me dijo de un tomate que también se cultivaba en la calle por esta época que no era híbrido, que era una semilla tradicional. Lo que pasa es que aún no lo conozco.

**P: ¿en invierno supongo que cultiváis? ¿tenéis alguna variedad de invierno que sea local?**

J: aquí hay una lechuga, que se llama malagueña.

**P: ¿y cómo es esa lechuga?**

J: es muy verde, de hoja redonda.

**P: ¿y alguna variedad más que conservéis?**

J: no sé, la batata, hay una batata malagueña que yo creo que se sigue cultivando la tradicional y alguna semilla tenemos. El año pasado me dieron una berenjena y unos pimientos tradicionales, que le saqué la semilla el año pasado pero no las he puesto este año. Es una berenjena negra, y es un amigo que le dio un poco por trabajar las semillas locales y a sus vecinos del pueblo, a los más viejos empezó a preguntarles que si ellos tenían, y uno le dijo que cultivaba unos pimientos y unas berenjenas de 40 o 50 años y entonces evidentemente son locales.

**P: ¿y ese pimiento?**

J: es de cuatro cascos rojo, para asar.

**P: ¿y cuando extraéis semillas usáis algún criterio para elegir el fruto?**

J: yo lo que hago es que al que veo mejor, de mejor tamaño y demás ...sobre todo ese. Y la extracción de semilla, del tomate ...es que ya ni me acuerdo, tengo un libro por ahí. Lo dejamos en agua para que fermente...

***P: ¿y la asociación la Brisa, la formáis muchos productores?***

J: no, somos tres. La distribución la lleva una chica y trae productos de otro tipo. Y tenemos un punto de recogida en Velez Málaga. El problema es tener que trabajar con otros intermediarios porque el consumidor quiere todo tipo de productos a cualquier tiempo.

***P: ¿y por qué crees que se está perdiendo la biodiversidad agrícola?***

J: porque se exige monocultivo, sobre todo porque la empresa que quieren controlar la semilla quieren vender su semilla y luego pues, como la agricultura normalmente no se trabaja para el mercado local, sino para el internacional, el mercado internacional tiene necesidad de un solo producto, con un mismo tipo de proporción. Pero también porque la gente está educada con la comida del supermercado y les llevas tomates que no son como los del supermercado y ya no le gustan porque tienen grietas o es demasiado grande...

***P: ¿y con cuanta superficie trabajáis?***

J: con poca cosa, no llega a una hectárea. Aquí tenemos el problema de la especulación que no nos permite ampliar la finca.

ENTREVISTA A MIKEL GONZÁLEZ – ALHAURÍN EL GRANDE – MÁLAGA

M: hombre, partimos de la premisa de que las variedades locales son variedades muy adaptadas al terreno, pero lo cierto es que el terreno no es lo que era. Aquí hay una sequía terrible y hemos puesto un huerto mínimo, y todavía lo de invierno, ni me he planteado. Hago agricultura intercalada entre los olivos y me da bastante buen resultado, y ya tendría que tener plantado un montón de cosas y tengo lo mínimo para autoconsumo, por mantener a alguna variedad local.

***P: Mikel ¿principalmente que es lo que cultivas?***

M: yo me dedico a la aceituna y el aceite, pero estoy pendiente que me den agua aquí, porque la comunidad de regantes que rodea esta zona, que esta finca no entra porque está en alto y es una comunidad tradicional de riego por gravedad, está canalizando. Soy el primer solicitante y me han dicho que sí. Hago huerta de invierno fundamentalmente, de secano, porque aquí hasta hace dos inviernos se podía hacer perfectamente, todo el tema de verduras de hoja, habas, leguminosas de todo tipo, pero este invierno no lo sé. Aceituna tengo muy poca y tengo compromiso de surtir el aceite a unos compañeros de Galicia y País Vasco, he empezado este año y tengo que guardar porque me han pedido, y aceituna de verdeo no hay demasiado. Y luego, higo, que también hago y es un producto bastante interesante y te sale muy bien el jornal, pero tampoco me atrevo a plantar higueras porque las que tengo en terreno más de secano están fatal este año, y mira que el suelo de aquí es un suelo profundo, no laboreo, con la adicción de materia orgánica, pero sin agua es imposible. En verano me voy defendiendo con agua que me dan los vecinos, el arranque del invierno, pero este año es que no hay agua en los pozos. Entonces no sólo yo, el resto de los componentes de la asociación estamos todos parados.

***P: ¿la zona que es lo que se cultiva principalmente?***

M: aquí en Alhaurín y en la zona del valles del Guadalorce, hay muchísimo cítrico en la cuenca del río, todo esto que nos rodea son huertas de naranjos, no muy antiguos, desde la filoxera, porque esto era casi todo viña, almendro e higuera, y hay dos comunidades de regantes muy antiguas que sí que mantienen el cítrico tradicional y la hortaliza. Se empezó a plantar mucho cultivo intensivo de tomate sobre todo, pimiento, algo de berenjena, pero variedades convencionales, aunque se mantiene un tomate que es el cuatro cascós, parecido al melillero, pero porque es un tomate que la gente de aquí aprecia mucho, porque es un tomate que no tiene apenas pepitas, éste (me enseña uno) no es de los más grandes, los he visto de kilo y kilo y medio, son magníficos de comer, muy dulce, muy dulce. Y en variedades de éstas hay un pimiento verde, fino de

alhaurín que lo mantenemos muy poquita gente, y yo este año por ejemplo, me han quedado muy pocas matas, por los virus, el mosaico, las temperaturas que queman el fruto.

***P: ¿éste tomate es tradicional de siempre?***

M: sí, además es una de las pocas cosas que la gente aprecia, es de una calidad tremenda. No es demasiado comercial, tiene la piel muy fina, se cuarteo mucho, pero desde luego de comer no conozco otro mejor, lo puedes cortar en lonchas y ponerlo como el jamón en las tostadas, es muy dulce. Luego ya te digo, poquito. Aquí el mejor hortelano que tenemos se dedica sobre todo a cuestiones exóticas, es hará crisma y vende a una comunidad en Churriana y sobre todo planta cosas de la India. Mira este calabacín, por ejemplo.

***P: parece una flor, que extraño.***

M: son variedades de la India, pero aquí se han adaptado perfectamente, y tanto es así que nos lo estamos planteando utilizar ... porque este quizás es poco comercial, pero hay otros que son blancos que tienen una producción brutal, hay pimientos que éste ha mezclado con guindilla ...tenemos que buscar variedades resistentes a la sequía y a la salinización del agua.

***P: ¿y con la semilla de tomate llevas mucho tiempo?***

M: no, nos vamos intercambiando siempre. Yo tengo guardada para cuando sepamos que podemos poner en marcha el tema de limpieza de virus para luego intentar hacer clonaciones o algo así, porque también, el tema de la reproducción masa tradicional con los virus no funciona, entonces vamos a intentar hacer clonaciones ...aplicar técnicas de laboratorio que tenemos cercanas para hacer la reproducción de esas variedades tradicionales que a nosotros nos interesan, pero con la garantía de que estén libres de virus, porque el coste económico que tiene perder una cosecha de éstas...yo no puse muchas matas, pero hay gente que ha perdido 2000 matas, y eso es un montón de dinero.

***P: ¿y la gente que te ha pasado esa semilla?***

M: son hortelanos tradicionales, que no hacen agricultura ecológica, vamos, que no están certificados, salvo algún tratamiento químico...algunos de ellos han olvidado el tema de la rotación y entonces tienen muchos problemas de nemátodos. Pero hay otros hortelanos tradicionales que trabajan con azufre y estiércol y no están certificados, ni falta que les hace y con ellos tratamos siempre, lo que intentamos es mover la semilla, que no es fácil. La gente es muy desconfiada y salvo alguno que sabe y conoce el tema de la degeneración, no es fácil, pero ...

***P: ¿y el pimiento fino de Alhaurín del que me hablabas, cómo es?***

M: es un pimiento verde, pero la particularidad que tiene, como muchos otros, es como el italiano y tal, es un pimiento de buen tamaño y que sale totalmente recto y es muy fino, tiene una piel finísima también. Problemas comerciales, porque tiende a cuartearse o a arrugarse muy rápido, pero también para comer es magnífico.

***P: ¿supongo que se usa para freír?***

M: sí, sí. Y aquí al tomate y al pimiento, pero sobre todo al tomate, le viene bien la salinidad del agua. Aquí al contrario, el agua es prácticamente mineral.

***P: ¿y con este pimiento también llevas mucho tiempo?***

M: sí, yo esto, haciéndolo a nivel deportivo, antes de dedicarme más en serio a la agricultura, pues prácticamente desde que el almacén ...el almacén donde yo suelo comprar lo que me hace falta, que lo tengo aquí cerca y es un amigo mío, siempre me guarda este tipo de cosas. Yo le tengo dicho que de determinados hortelanos que me guarde o semillas o mata.

***P: ¿pero es de total fiabilidad de que son variedades locales?***

M: sí, porque es gente que utiliza el sistema, lo que aquí llaman hoyo, almáciga, y lo único que le

pasan es el caldo bordelés y ya está. Son hortelanos buenos, que trabajan con estiércol, pero que no están certificado. Lo que pasa es que aquí somos más papistas que el papa y con el reglamento lo que va a pasar es desaparecer o quedarse en manos de los que no se tiene que quedar. Yo hago agricultura ecológica desde hace mucho tiempo pero me estoy planteando el tema de la certificación porque los requerimientos a veces no se pueden cumplir y no van a la realidad de los territorios. Este territorio está en situación crítica.

***P: ¿y alguna variedad local más de la zona que aún se conserve?***

M: no, de la zona no. Bueno, el ajo morado granadino, que eso no es ...bueno, no es hasta cierto punto. Alhaurín es una zona que producía mucho ajo hasta los años 80 por lo menos, era el principal productor hortícola, entonces sí que guardamos semillas. Es el morado granadino que le llaman, pero es el cultivo tradicional de aquí. Esto yo lo hago en secano.

Me enseña unas cabezas

M: estos son más pequeñitos, que los he guardado para semilla, pero es una variedad muy fragante, es un ajo muy bonito, resiste muy bien a la botritis, se hace en secano, y tiene un olor ... no es un ajo que la cabeza coja mucho tamaño, estas son medianitas, pero es muy resistente, aguanta muy bien el verano y llega perfectamente a la siguiente cosecha. Lo utilizo para las aceitunas fundamentalmente y también vendo un poco. Es de los más fragantes.

***P: ¿y con este ajo llevas mucho tiempo?***

M: también cambiamos las semillas. Lo del intercambio intentamos llevar a rajatabla, porque tenemos a uno de los socios de la asociación que suele echar semilleros, le llevamos a él.

***P: ¿cuando te refieres a la asociación, te refieres a la de la comunidad de regantes?***

M: no, tenemos una asociación de productores ecológicos. La Algarvía. No llevamos mucho tiempo funcionando. Íbamos a presentar un proyecto para comedores escolares aquí pero nos hemos quedado fuera, pero bueno. Agricultores a título principal somos tres y el resto son agricultores a tiempo parcial, pero hay gente bastante competente. Queremos poner en marcha el tema del intercambio de semillas y de la conservación de una manera más ordenada. Pretendemos hacer a través de la COAG que es quien nos puede ayudar con esto, un curso de producción y conservación de semillas para que lo tengamos claro.

***P: ¿y variedades de invierno hay algo?***

M: bueno, quizás la lechuga, son lechugas romanas ...el problema es que los gustos se han estandarizado y aquí en Alhaurín concretamente el mercado de abastos, que cada vez vende menos producto local y más producto de fuera, y la verdad es que la gente lo que quiere son estándares, que sean una igualita que la otra, no...y se está perdiendo la horticultura aquí por eso, entre que las variedades tradicionales no se aprecian, excepto el tomate y el pimiento que te comento, y alguna berenjena de estas con pintas, blanca y morada, pero que tampoco estoy muy seguro que sean variedades locales. No hemos hecho tampoco un trabajo fuerte de catalogación aquí. Empezamos con un encuentro de agricultores sabios, queremos hacer otro casi monotématico de variedades locales y conservación. Vamos a intentar que nos describan las variedades que usaban antes con nombres comunes para intentar nosotros identificarlas, y después también las técnicas de plantación y de cultivo que eran alucinantes. Tenemos por ejemplo una azada manual que hemos arreglado y estamos empezando a usar. Es por una mera cuestión de coherencia, aunque no todas se pueden hacer, pero aquí intentamos hacerlo todo manual.

***P: ¿cuanta superficie cultivas?***

M: 6 has de olivar aquí y tengo otra huerta, un terreno calmo, pero que ahí está porque no tiene agua.

***P: ¿y a la hora de obtener las semillas, qué criterios utilizas a la hora de seleccionar el fruto?***

M: que sean frutos de una mata que resistan los virus, ya te digo, es el problema de los virus, las pocas matas que resistan el ataque de los virus...buscar los frutos de mayor tamaño, más bajos en las matas, si es posible de los primeros que salgan y de las matas más sanas. Más sanas en el sentido de que nosotros trabajamos las matas con estiércol y azufre, las del tomate. Azufre para el oidio, problemas de mildiu yo no he tenido nunca, hay gente que sí ha tenido, pero bueno, siempre que sean ataques de hongos y tal, es menos preocupante. Y bueno, con el tomate cuando está lo exprimimos, dejamos que fermente la pulpa un poco, se lava y se guarda la semilla.

***P: ¿el pimiento, por ejemplo, éste no lo dejáis fermentar supongo?***

M: el pimiento, el pepino.

***P: ¿y ahora que me comentas, pepino o calabaza, que suele ser algo muy usado en las huertas?***

M: sí, calabazas, pero no las tengo identificadas, sí hay y no estoy seguro que sean... y pepinos sí hay, y ahora que decías...hay más variedades, lo que pasa es que quedan muy pocos hortelanos y...la mujer que nos ayuda en casa, María, su marido es uno de los pocos albañiles con sentido común de los que trabajan aquí, en el sentido en que mantiene su huerta, una fanega en la zona de Jurique, una zona agrícola que puede tener más de 2000 años seguro, tiene restos de acueductos romanos, y de albercas, y puede llegar incluso hasta los fenicios, y Antonio mantiene variedades locales. Y mantiene por ejemplo el melón, aquí le llaman melón de invierno, melón internizo, pero no es como el de la serranía de Cádiz, es un melón amarillo, alargado, dulce y fragante como él solo, es impresionante, pero es delicado y el regadío no le va muy bien, tiene que ser melón de secano, y melón de secano ya no planta ni dios. Tiene la sandía macho, son las sandías oblongas que hacen...un día nos trajo aquí una que pesaba 15 kilos, buenísimas.

***P: ¿y el color de la piel de esa sandía?***

M: un verde oscuro con una pequeña estría, pero muy lisa, pero es redonda, es...sandía macho le llaman.

***P: ¿y el color de la carne?***

M: es roja, con pipas muy grandes, que incluso son...yo las prefiero las pipas grandes, son más fácil de eliminar. Es lo mismo, es de pipas...y ya la gente lo que quieren son las apirenas, sandías sin pepitas y no masticar. Y hay un pepino, que no tiene un nombre definido, son de espinos grandes, tienden al amarilleo. Están muy ricos también, y yo el año pasado intenté conservar según las indicaciones que me dio él, pero no me salió bien, porque eso se conserva y hay que...quizás sea el sitio, cortas el pepino longitudinalmente pinchándole un alambre y se cuelga en un sitio al fresco, ventilado y que no sea muy húmedo, y se guarda de esa manera hasta el momento de la siembra, se guarda en el pepino.

***P: ¿y el alambre es para colgarlo?***

M: tú sabes que siempre hay leyendas entre los agricultores, y decían que sin alambre no, que con una cuerda no es posible, no sé, no lo voy a cuestionar porque esto es como las meigas. Yo a Antonio me lo quiero traer, lo que pasa es que es un agricultor muy químico, porque tiene poco tiempo para llevar la huerta y él es albañil, y no se complica la vida. Pero es muy buen agricultor. Yo tengo la intención ...hay mucha gente que ha vendido sus parcelas, que se han ido al bar, con todo este boom inmobiliario y la mortalidad de personas de edad no muy avanzada ha crecido un montón, eso, más las enfermedades desarrolladas con lo que se usa en agricultura, hay mucha gente que se muere de cáncer. Ya he convencido a algún vecino de que dejen de usar productos.

En cualquier caso, pretendemos crear un proyecto de huertos de ocio y conservación e intentar que los lleve esta gente. Hablamos con el concejal de agricultura y nos dijo que eso era una chadadura, pero bueno, ahí seguimos con la idea, ya buscaremos terreno privado. Llevamos tiempo ya hablando con extranjeros que viven aquí, que han comprado fincas agrícolas de tamaño considerable, para intentar llegar a un acuerdo para que ellos cedan a grupos de hortelanos la explotación de la finca, de una manera agroecológica. Es complicado llegar a un acuerdo por temas legales, de los derechos, pero lo estamos intentando.

**P: ¿y esto es a través de la asociación que me comentas?**

M: esto es a través de la asociación y de COAG.

**P: ¿la asociación os habéis organizado para llevar a cabo este tipo de proyectos? ¿también para la comercialización?**

M: sí, sí. Nosotros empezamos en el mes de marzo, empezamos ...bueno, yo soy agricultor ecológico desde el año 2003 y desde hace bastante tiempo antes sin certificar. Tenemos otro compañero, que lleva más de 20 años como productor ecológico sin certificar, lo que pasa es que hemos conseguido, estamos esperando, pero parece que sí, que no entre en el año cero porque la asociación la Brea han mandado un certificado, de hecho él es el coordinador de productores. También tenemos a Patxi que es un agricultor también desde hace tiempo. Y tenemos a muchos más hortelanos que trabajan pequeños huertos, fundamentalmente de autoconsumo pero que tienen disponibilidad de terreno y quieren hacerlo. Lo que estamos trabajando aquí es un sistema de confianza directa, de certificación de segunda parte, aunque vamos a hacer la certificación colectiva con Agrocolor, porque Raúl es un técnico muy riguroso. La semana que viene ya tenemos una reunión con los consumidores para poner en marcha el sistema de cajas. Se va a tratar de un sistema de caja fija con un contrato previo de abastecimiento de seis meses. El precio de la caja será pactado y consensuado, pero su contenido dependerá de la producción, es decir, no tiene mucho sentido que los agricultores soportemos todo el riesgo y el consumidor diga compro o no compro. No vamos a hacer un sistema de prepago como se hace en otros sitios, es decir, adelantar los dineros para hacer una economía distinta. Pero si intentamos formar un núcleo que acepte este sistema, que sepan que si las cosas no vienen bien tendrán menos productos, pero que tengan muy claro que si las cosas vienen bien van a tener más. Lo que vamos a intentar determinar, sobre todo en hortalizas, es a cuantas familias puede alimentar una hectárea de terreno. Creemos que entre 30 o 40 familias.

**P: ¿y hasta que esto empiece a funcionar, supongo que tenéis otros canales de comercialización?**

M: Patxi por ejemplo vende a la asociación Haré Crisma, a la asociación la Brea, otro es distribuidor de producto ecológico de Coín. Pero estamos muy interesados en que este proyecto que te comento funcione. Es importante que la COAG nos tutele, porque lo que pretendemos generar son grupos de consumidores – productores y hay un problema de incomunicación muy grande y entonces lo que pretendemos es que las oficinas de la COAG nos sirvan de nexo de unión. Confío en que tendremos un buen apoyo. Queremos que sea una asociación comarcal y que se creen muchas asociaciones locales como esta.

**P: ¿COAG está por las variedades locales?**

M: sí lo está, lo que pasa es que es difícil muchas veces casar las necesidades diarias de los agricultores con este tipo de cuestiones. Es cierto que los agricultores tienen muchos problemas y no es una cuestión teórica, estamos inducidos al fin de la agricultura en la zona donde vivimos. Se quiere utilizar el terreno para otros usos. Se les ha estado durante mucho tiempo diciendo que el



modelo válido es el de la agricultura intensiva y ahora se les dice que este modelo no sirve, entonces están totalmente desconcertados. Las variedades locales están bien, pero bajo unas premisas. No todas son válidas, hay muchos problemas sanitarios que hay que resolver antes de darle más relevancia, porque esto es como todo, tú a un agricultor, con el nivel de desconfianza que hay ahora y les dices trabaja con variedades locales y pierde una cosecha de tomate por el tema del virus, y ...tenemos que hacerlo de una manera inteligente. Hay que contextualizarlo, no solo es variedad local, es trasladar el modelo de agricultura para que siga siendo productivo, porque eso es lo más importante. Hay que escuchar lo que nos dicen los campesinos, porque si no atendemos a los campesinos y no atendemos a lo que nos piden, nos estamos equivocando. Si tiene que haber una transición más larga de lo que nos gustaría hacia conceptos agroecológicos, tendrá que haberla. La agricultura ecológica no es un punto de partida, es un objetivo.

#### ENTREVISTA A ANTONIO CORDÓN – SIERRA DE YEGUAS – MÁLAGA

**P: Antonio, ¿Cuánto tiempo lleváis produciendo?**

A: desde el 92.

**P: ¿y empezasteis directamente en ecológico o ya producíais en convencional?**

A: una parte en ecológico y otra parte en convencional.

**P: Formáis parte de la cooperativa REPLA ¿y cuántos miembros sois?**

A: somos cuatro socios.

**P: ¿y qué es lo que producís fundamentalmente?**

A: hortaliza, olivar y cereales.

**P: ¿y utilizáis algunas variedades tradicionales?**

A: pocas. Depende el mercado al que te dediques. Las variedades locales tienen un problema, y el problema es que es local, y si en el local no tienen un mercado, pues no te puedes salir de ahí. Si no se potencia lo que es el mercado local, que es muy difícil en estos momentos, pues no puedes sembrar ese tipo de productos. Si te dedicas a la exportación, el problema es que ese tipo de productos no sirven para la exportación porque ellos ya te piden una serie de variedades. Si haces algún tipo de contrato, con industria, te exigen también una variedad concreta, y ese es el problema, y es que, ni muchas de las semillas comercialmente valen, porque ya se han hecho estudios y después de tener el producto, de aguante, de vista, y de un montón de cosas y no entra. Una cosa es tenerla, recuperarla, y otra cosa es ponerla en el mercado. Y en el mercado desgraciadamente hay muy poquita gente. Tú te das cuenta que de 10 kg de una caja de tomate tipo daniela a un tomate de los otros, y se llevan antes el daniela.

**P: ¿y las variedades que habéis tenido y que son recuperables?**

A: hay algunas que son interesantes, sobre todo si se mejoran, porque hay algunas que están muy embastecidas, sobre todo porque como son producidas en huertos pequeños, tienen el problema de la polinización y se han cruzado, entonces eso habría que mejorarlo y llegar a la raíz de la variedad. Hay algunas que son muy buenas. Hay algunas cebollas que son interesantes. Yo he visto una cebolla que la tiene la gente de Cádiz, que es una cebolla blanca, y el problema de la cebolla blanca, por ejemplo para grandes cantidades, es que las que hay, o son híbridos o la estándar que hay es de pequeño calibre, y si te dedicas a la cebolla necesitas varios calibres, y sobre todo por el tema de industria. Entonces hay una cebolla que sería estupenda. Es una cebolla redonda blanca, de tamaño de una un kilo, dos un kilo. Eso para industria viene bien.

**P: ¿y las fechas de siembra de esa cebolla?**

A: yo no la sé, porque es que yo la he visto.

***P: ¿y alguna otra variedad de hortaliza, o de cereal que me has dicho que cultiváis?***

A: hay un tema en cereal, que es el triticale, que se está perdiendo. El triticale se puede encontrar en cualquier almacén, pero hay variedades de triticale que se están perdiendo, entonces, el triticale para el tema de piensos para el ganado es importantísimo y cada vez hay menos semillas, y o se mete mano o de aquí a 5 años no hay variedades de triticale.

***P: ¿pero el triticale ha existido siempre?***

A: el triticale es una polinización que se hizo entre trigo y cebada o centeno y se hizo natural, pero no ha habido mejora en el tema.

***P: ¿y variedades de trigo, cebada...tradicionales, siguen existiendo?***

A: eso hay que irse ya a los bancos de semilla, eso está ya perdido. Sobre todo porque las casas comerciales no la utilizan, y si no la utilizan, pues la retiran del mercado.

***P: ¿y había algún cereal interesante que recuerdes?***

A: el valenciano, el trigo de pan...después de lo otro, hay que ver el listado, que hay más de 3000 clases de trigo y de cebada.

***P: ¿y alguna hortaliza?***

A: está la sandía, una sandía listá, hay un tipo de melón, el melón blanco que no se utiliza.

***P: ¿melón blanco porque su piel es blanca?***

A: sí, también hay un tipo de melón piel de sapo, también las cocas.

***P: ¿y las cocas cómo son?***

A: las cocas son los galias, el melón tipo galia. Son de color amarillo y escrituradas, y tienen más dulzor que el tipo galia.

***P: ese tamaño es además de las cocas es interesante para el mercado, verdad?***

A: claro, si ese el tema. Por ejemplo, las calabazas, hay calabazas de 8 ó 10 kilos. La sandía, 8 ó 10 kilos. Una sandía no se puede tener en un mercado cortadas, porque se ponen malas. Entonces la sandía es cogerla y gustarla. Tenemos que irnos al tamaño que nos exige el mercado. Las familias ya no son de 7 u 8 y a comer. Son familias pequeñas y sobre esa tendencia tendremos que ir.

***P: ¿y volviendo a la sandía que me comentabas de listas, de qué color tiene la carne?***

A: hay una de carne roja y otra de carne amarilla.

***P: ¿y también son rayadas por fuera?***

A: sí, sí.

***P: ¿y alguna variedad más?***

A: pues tomate hay de varias variedades. El tema del tomate, es uno de los principales problemas, que la gente está acostumbrada ya a los tomates del tipo que te he dicho, daniela, un tomate que te dura puesto una semana desde la tienda y ya lleva una semana recogido, y la gente ya está acostumbrada a ese tomate. Hay un tomate que es muy bueno, está muy bueno de comer, la gente te dice que está muy bueno pero a la hora de comprar se te queda ahí, que es el tomate rosado, el tomate corazón de toro. Puedes vender una caja, dos cajitas, pero eso no es rentable.

***P: ¿y alguna variedad más que recuerdes?***

A: están las espinacas, hay una, que se hacía antes en la zona nuestra que era la zaína. Esa se la llevaron para Madrid. Es una mezcla entre sorgo y maíz y es para ganado también. Con la pluma que le sale se hacían las escobas.

***P: ¿y se la llevaron para conservarla en el INIA?***

A: sí.

***P: ¿y todas estas semillas que me comentas quien te las ha pasado a tí?***

A: eso hicimos un estudio para recoger la semilla, en la zona de Antequera y Estepa. Entonces todos los pequeños hortelanos que tenían estuvimos recogiendo semillas. Te decían ellos que había un montón de variedades de melón, de espinaca, de esto, de lo otro. Y después tuvimos que hacer el ensayo del comportamiento dentro de la finca. En el tema del comportamiento muy bien, y después en el tema del mercado fatal. No todo, porque habían algunos calabacines que se podían hacer, pero mejorándolos porque salen muy gordos.

**P: ¿y esos calabacines cómo son?**

A: igual que los que ves ahora, lo que pasa que te salen como cuando tú lo dejas y se ponen ya gordos. No son los clásicos de 22 cms que son los que se comercializan. Es un calabacín grande. Los hay verde oscuro, blanco, en forma de serpientes algunos.

**P: ¿pero son variedades diferentes?**

A: sí, son diferentes.

**P: ¿ese estudio lo hiciste con Miguel Ángel Díaz del Cañizo?**

A: sí, ese. Hicimos el comportamiento en campo y el comportamiento a la hora de venderlo. Pero después no...ese es el gran problema que tienen las variedades locales. El tema de recuperación de semillas no consiste en crear un banco y recuperarlas, sino que hay que saber su destino. Entonces la comercialización se enfoca de cara a la industria, porque en el mercado fresco no hay quien la concencie ya, ya están intoxicadas dentro del tema y ya es imposible, pero para industria sí valen. El tema es que hay que mejorarla para que sean productivas, para que sean rentables en el tema de la industria. No sólo hay que recuperar la semilla sino el enfoque del mercado. El mercado local no va a absorber a que te digo yo, cuatro o cinco agricultores ecológicos de una zona que se pongan a producir este tipo de variedades. El poquito mercado que hay, que no hay ninguno en los pueblos pues...

**P: ¿en hortaliza cuanta superficie cultiváis?**

A: depende, 30 hectáreas unas veces, otras 25.

**P: ¿porque exportáis?**

A: sí.

**P: ¿y de cereal?**

A: unas veces 7 has, dependiendo del año. Hay años que no sembramos si quiera.

**P: ¿y la producción de cereal a qué la destináis?**

A: a piensos principalmente.

**P: ¿grupos u otras organizaciones que estén trabajando con variedades locales?**

A: la Verde, otro hombre de Priego de Córdoba. Hay gente muy variada, pero que tienen a lo mejor un huertecito...

**P: ¿y grupos, asociaciones que estén trabajando con esto?**

A: no hay. La red de semillas y ya está.

**P: ¿y algunas variedades que recuerdes más? hemos comentado el tomate morado, corazón de toro, las cocas, melón blanco...**

A: hay unas espinacas que se llamaban de pinchos, que son unas de hoja más larga que las que hay ahora. Había un tipo de acelga de hoja fina, parecida a la espinaca, de hoja estrecha.

**P: ¿y la penca también?**

A: también, no me refiero a la hoja, sino a la penca. Ahora las acelgas que se ponen son de penca ancha. Entonces, o las coges muy tempranas que no te sacan kilo o las dejas crecer y te sale una penca grandísima que después ya nadie la quiere. Cuando la penca se puede usar. Algún tipo de zanahoria morada. Eso básicamente.

**P: y de legumbres hay algo?**

A: la haba de aguadulce, algún tipo de haba, algún tipo de garbanzo, el garbanzo mulato le llamaban.

**P: ¿porque es oscuro?**

A: eso está ya perdido, si queda algo es en el Saucejo.

**P: ¿cómo es ese garbanzo?**

A: es chico, muy chico pero muy bueno, pero el problema es que entró el mejicano y se acabó. Después algún tipo de haba, de judía.

**P: ¿no te has quedado con ninguna semilla? ¿todo se lo diste al INIA?**

A: no porque si me quedo con ella son para tirarlas. Yo les dije que se las llevaran y que ya pediría yo. Ellos iban a reproducirlas ahora y para el verano que viene las pediré yo.

**P: ¿entonces ahora no siembras ninguna variedad local?**

A: de momento nada. Lo que estoy intentando recuperar variedades estándar de las casas comerciales, para hacerme yo de semilla propia. Al ser una semilla tradicional y poderlas reproducir, las casas comerciales las están quitando de los catálogos. Nosotros por ejemplo la cebolla babosa, la cebolla recca, es estándar y nosotros las estamos multiplicando para obtener nuestra semilla, porque semilla ecológica no hay y te la exigen y el problema que la poquita que hay no se adapta aquí y a un dínal increíble. Este año me estoy haciendo de semillas de acelgas, de puerros. Son tres variedades de Ramiro Arnedo.

**P: ¿y cómo extraéis la semilla de cebolla?**

A: haces el cultivo de la cebolla, y después recoges la cebolla, la almacenar y cuando vas viendo que hay alguna cebolla que está tocaila, le falta piel y para el mercado no vale, la apartas. Entonces coges un pedazo de tierra, coges la cebolla, la vas poniendo, de esa cebolla sale el tallo y el tallo ese es el que te hace... del que sale la semilla. Después recoges la flor, que es como una bola, la cuelgas en alto que se seque y las vas metiendo en una bolsa para que se desgrane la semilla.

**P: ¿y cómo la limpias?**

A: cuando está seca, seca, con la mano mismo la sacas y con una criba y cae la semilla.

**P: ¿para la acelga que la semilla es más grande?**

A: usas otro tipo de tamiz.

Le cuento que estamos intentando generar una red de agricultores conservadores

A: en este tema yo veo una cosa, cada agricultor no puede tener más de dos o tres variedades para multiplicar. Se recuperan y hay que mejorar la semilla y después multiplicarla, porque si no de nuevo se crean los cruces de polinización. Hay que ver cómo y donde se pueden multiplicar las semillas. Las casas comerciales hay dos que están interesadas. Las que están interesadas son empresas holandesas principalmente, que la multiplicación que hacen la hacen en la India, en Holanda y cuando llegan aquí no valen. Hay que intentar que se haga aquí o que se plantee la idea de red de multiplicación con vistas a un estudio de mercado viendo las posibilidades de ciertas variedades. No todas las variedades valen. Valían en su tiempo, y hay que recuperarlas para que no se pierdan, pero las que valen se quedan en 8 ó 10 variedades, de todas las que hay.

## ENTREVISTAS EN LA PROVINCIA DE SEVILLA

### ENTREVISTA A MANUEL DIEGO VARGAS – LA ALGABA – SEVILLA

Manuel es productor de cítricos y está situado entre la Algaba y Alcalá del Río. La superficie que cultiva es de 2 has y la variedad de naranja que utiliza es Navelina sobre naranjo amargo, que me

comenta está ya muy adaptada a la zona. Es una naranja de mesa que comercializa en la Cooperativa de Los Alcores en el Viso del Alcor. Es una cooperativa que se dedica a la exportación de las naranjas de 1ª y 2ª y las naranjas de estrío se quedan en el país para la elaboración de zumos. Agrupa a agricultores ecológicos y convencionales, y vende la producción ecológica como ecológica, cosa que no ocurre en todos sitios. Estuve hablando con la técnico de esta cooperativa y me comenta que las variedades tradicionales que aún quedan por la zona son la naranja china y la naranja amarga. Hay otras de presencia prácticamente testimonial.

Manuel lleva cultivando desde el año 1984 y en 1996 se hizo productor ecológico y se asoció al CAAE.

Manuel conserva dos variedades tradicionales de tomate y una de lechuga que produce para autoconsumo. Las variedades de tomate son el tomate rosado, que me comenta que es el que ha estado allí toda la vida y con el que lleva 2 años. La semilla la obtuvo de un vecino que la conserva desde siempre. Me comenta que es un tomate de piel rosada, muy grande, los hay casi de kilo, dice, y con la piel muy fina y sabor extraordinario. Es un tomate de encañar. Conserva también el tomate corazón de toro que consiguió en Ronda hace dos años. Cuenta que este tomate no se adapta bien a la zona y que este año ha dado muy poca producción. Es un tomate rojo, y grande que también se entutura. Las semillas las extrae de los primeros frutos, exprimiendo el tomate sobre un colador y lavando bien las mismas. Las deja secar y después las guarda en un bote.

Manuel conserva también una lechuga de la zona de toda la vida, a la que denominan lechuga negra. Es una lechuga de color verde oscuro, tipo oreja de mulo y que se adapta muy bien a la zona. Lleva igualmente dos años con la semilla y se la dio el mismo hortelano que le pasó el tomate rosado. Me comenta que son éstas dos variedades las únicas que se conservan ya y que tiene más o menos todo el mundo. El resto de especies, como el pimiento, sandía, melón...la gente las compra en los semilleros. Él, una parte de las lechugas la deja para obtener semillas. Deja que la planta suba a flor y coloca una bolsa en la misma, una vez que tiene la semilla, le da unos cuantos golpecitos y éstas se caen. Me comenta que la lechuga tiene una floración escalonada y que saca semillas de una lechuga y esta aún tiene flores que no han cuajado.

El piensa que la pérdida de biodiversidad en su zona se produce porque a los agricultores les es más cómodo comprar el plantón en el vivero. Me comenta también que en esta zona la agricultura está decayendo debido a que está muy cerca de Sevilla y se están recalificando los terrenos a urbanizables. Por ello, la gente vende sus tierras. Además, en un breve espacio de tiempo, comenzarán las obras de la S40 que pasa justo por detrás de su finca.

#### ENTREVISTA A GREGORIO DÍAZ – PUEBLA DEL RÍO – SEVILLA

Gregorio y Mari son dos hortelanos de la Puebla del Río que producen en una superficie de 3 has. Están asociados a CAAE.

Le cuento en qué consiste el proyecto y empezamos a hablar de las variedades locales que él aún sigue conservando.

G: tengo dos variedades de lechuga de invierno, que una es negra, que no es la oreja de mulo, y después tengo una lechuga rubia que aguanta muy bien todo el tema del frío. Son dos variedades que se compenetran muy bien, porque una se siembra en noviembre, que te dura hasta enero y después siembras la rubia que la siembras en enero y te aguanta muy bien el frío y empiezas a cogerla en primavera y es algo más resistente que la otra lechuga. Son dos lechugas de toda la vida de aquí del bajo Guadalquivir que se han conservado bastante bien y que se siguen con-

servando bastante bien. Esas son dos simientes que tengo yo...yo llevo 20 años en la parcela conjuntamente con el pimiento, conjuntamente con el pepino, con una variedad de pepino autóctono, pero ese es de la sierra de Huelva. Pero que son pepinos de la zona, que aguantan bastante bien todas las calores, no necesitan tanta agua como el pepino que tú siembras de las simientes nuevas de ahora, y es un pepino que es bastante recortadito, que no es un pepino muy grande, y es un pepino con un sabor más fuerte que el pepino convencional que compramos.

***P: ¿de donde has conseguido las semillas de las lechugas que me comentas?***

G: éstas lechugas...aquí había un hombre que se llamaba Pepe Cordero, un hortelano de toda la vida, que se dedicaba de toda la vida a lo que era la huerta, desde niño, entre sus padres, sus abuelos. Yo de ese hombre guardo lo que es el pimiento y lo que son las lechugas. Luego después tengo unas judías verdes, que son también de la sierra de Huelva, pero esas judías verdes no se pueden sembrar aquí en primavera, porque se ponen duras rápido, porque es de un sitio donde hace mucho más fresco, entonces aquí hay que sembrarlas de verano para invierno. Entonces ¿qué es lo que pasa?, que como aquí hiela muy fuerte, entonces en diciembre, para de contar. Luego después tengo tres variedades de tomate, que esos tomates los tiene todo el mundo aquí, que es el corazón de toro, el rosado de Aracena, y un tomate que es chiquitito, que se usaba para colgar antiguamente, que se conservaba. Yo creo que esas tres variedades de tomate, las tiene todo el mundo. Ahora este año me he hecho de una simiente de pimiento chorricero que también es de la sierra de Huelva, de la parte norte, ya lindando con Extremadura que se hace en los dos sitios, que es un pimiento que se ha hecho de toda la vida aquí y este año que viene lo vamos a sembrar. Ya este año lo he sembrado, pero no ha salido en producción, sino que lo he hecho para ver los comportamientos. Sirve para freír y sirve para conservar tal cual.

***P: ¿y estas semillas que me cuentas de la zona de Aracena, hace también mucho tiempo que las tienes?***

G: yo desde que estoy aquí. Menos lo que es el pimiento éste...bueno, la cebolla es una cebolla blanca que yo la sembré el año pasado y la simiente las voy a echar ahora, porque el año pasado las sembramos y las dejé para simiente y este año la he echado para ver los comportamientos. Es una cebolla muy antigua, que esa cebolla, como desgraciadamente toda la simiente de este país, se quitó por exceso de tamaño. Era una cebolla demasiado gorda y vosotros sabéis que las mujeres no queréis una cebolla gorda para las comida. No os importa de que sea más dulce, hombre hay excepciones, porque puede que sí alguien pueda ir buscando ese tipo de cebolla, pero que la mayoría de las mujeres lo que quieren es una cebolla pequeña, que la partan por la mitad y que la echen en la comida, o que la gasten en el día. No quieren una cebolla que les dure una semana. Entonces, esa cebolla tiene ese hándicap.

***P: ¿y esa también es de la zona de Huelva?***

G: esa también es de la zona de Huelva. Es de la familia de las babosas, solamente es que es de la babosa antigua. Es muy dulce, es una cebolla que es aplanchadita, que no termina en redondo como tirando para arriba. Yo la he visto antes de secar para manojarla. Tiene un tallo muy homogéneo y se ponen blancas un tanto así, entonces puede ser rentable para manojarla. Entonces te llevas un manojo de cebolla y puedes aprovechar casi hasta lo verde. Pero esa está en ensayo todavía, se ha hecho pero no ha salido en producción. El año que viene.

***P: ¿y esas semillas quien te las ha pasado a tí?***

G: esas semillas me las ha pasado a mí en Aracena, un hortelano que las tenía y lo mismo que el perejil que tengo sembrado que ya viene naciendo. Es un perejil común que es el que ha estado aquí siempre, no ese perejil de hoja ancha, sino que es un perejil que no crece demasiado y

es un perejil que tiene mucho más aporte en hierro que el otro perejil. Entonces ese perejil también me lo he traído de la sierra de Aracena este verano que he estado allí.

***P: volviendo a las lechugas que me contabas ¿tú cómo les sacas las semillas?***

G: yo la dejo que se seque, la cojo en un baño y las sacudo y las dejo un par de días moviéndolas para que se vayan todos los bichillos que vengan. ya sin bichillos las meto en agua, lo malo se viene arriba y lo bueno se queda abajo. Después se quita con un colador por arriba todo lo malo y una vez que eso, se coge y se cuele. Y ya tienes la simiente hecha. Las secas y las guardas en un bote hermético. Es muy importante el tema del secado. No todo el mundo sabe secar simiente. Hombre, lo normal es que una simiente de un año para otro pierda un 20%. Si pierde más es que la simiente no está bien hecha.

***P: ¿cada cuanto tiempo vas renovando tú las semillas que tienes?***

G: todos los años. Nosotros no guardamos simiente de un año para otro, es decir, yo tengo simiente mía de cebolla, por ejemplo. Yo lo que hago es que no la hecho toda del tirón. Yo primeramente me echo una almáciga y me resguardo. Si veo que me fallan, pues entonces echo la otra, y si me falla es que me ha fallado todo, porque puede ser que tú eches una simiente en un sitio, la eches en un mal día, las eches en cualquier circunstancias anómalas que no le venga bien, y puede ser que no te nazcan. Entonces yo sé que cuando echo las almácigas, o echo dos o echo tres testigos y siempre me quedo con simiente. Yo tengo aquí un vecino que intercambio simientes con él. Se va renovando y además si falla uno, los dos no vamos a tener mala mano ese día. Eso sí lo suelo hacer. Yo echo brócolis, que los brócolis los estoy comprando en ecológico ya, pues entonces yo ahí me confío, pero me confío...porque si vienen 2500 semillas no te van a nacer 2500 semillas, eso es mentira. En el suelo hay un porcentaje elevadísimo de simiente que se pierde ¿por qué? porque le ha dado mucha tierra, porque llega la hormiga y se lleva el grano...se pierden. Hay otra simiente que llevo trabajando pero que no es muy vieja, que es de acelga. Aquí en España había dos tipos de acelgas, una de penca ancha y otra de penca fina. Tú date cuenta que en los convencionales las acelgas no vienen cruzadas, no vienen híbridas, son de aquí, además se hacen en La Rioja, Ramiro Arnedo. Entonces llevo ya 5 años con una penca ancha y una penca fina, pero no se puede decir que sea autóctona, sino que es una simiente que yo llevo 5 años con ella y que se ha adaptado bastante bien y con una resistencia muy alta al tema de subida.

***P: volviendo a la lechuga ¿me la podrías describir?***

G: la gente mira la lechuga, por su altitud, por su alzada. Y no solamente por eso hay que mirar un cultivo. Hay una lechuga, lechuga oreja mulo que era riquísima y todavía tiene que haber algo por ahí. Yo no la han podido encontrar y la he estado buscando, me han dado una pista y me han dicho que en Galaroza la hay. Volviendo al tema de la alzada, una lechuga así (alta) no quiere decir que sea fina, de hecho todas las lechugas del convencional que se crían con productos de síntesis, son lechugas muy grandes y muy aparentes de ser finas, y luego después lo que es el venaje, ... tú sabes que a las lechugas por el centro le sale una vena, una vena que es el soporte de toda la hoja en sí. Después de ahí le empiezan a salir las venas, los nervios. Es importante que esos sean finos. Esos son los que son importantes que sean finos. Otra cosa de la lechuga negra, es que tiene mucho más aporte de hierro que la blanca. La lechuga blanca a la vista es como más refrescante, pero tiene mucho menos aporte de oligoelementos que la lechuga negra. Porque hay que tener en cuenta los oligoelementos, y que nosotros nos comemos lo que menos aportes tienen, como por ejemplo las hojas de puerros o de cebolla, que además son antibióticos. Un hombre me decía que él desparasitaba las gallinas con hojas de puerro y de cebolla. Y

me decía ¿y con qué crees tú que desparasitamos a las cabras? con hoja de ajo. Y es que mi padre compraba en aquel tiempo paja de ajo para desparasitar las cabras. Y es que resulta que con las hojas se pueden hacer purés...y eso está exquisito. Tenemos una cultura de la alimentación errónea de la que tendría que ser. Entonces con el tema de la lechuga es fundamental que su tronco de la hoja sea fuerte, pero que los nervios que soportan a la hoja sean finos y mientras más finos, la lechuga va a asumir más del suelo.

**P: ¿y éstas lechugas son así?**

G: éstas son así y la blanca también es así.

**P: ¿y el tomate corazón de toro?**

G: es un tomate muy bueno para comer. Es para comerlo crudo, y no todos los tomates sirven para comerlos crudos, esa es otra equivocación que tenemos, no? por ejemplo yo trabajo con una variedad de tomate que es de invernadero y he experimentado con 300.000 clases y hasta que no he encontrado un tomate que me sirva para comer, que me sirva para freír y que me sirva para gazpacho. Cada tomate tiene un elemento que le sobresale al sabor, a la acidez...entonces yo he buscado mucho hasta encontrar un tomate que reúna las características que yo le exijo a un tomate. El tomate corazón de toro, es un tomate exagerado, muy poco vistoso, un tomate te puede pesar medio kilo, aquí ha dado tomates con dos kilos, kilo y medio. Son tomates muy exagerados, y por ello debe ir dirigido a un mercado muy entendido en ese tipo de tomate. ¿y el rosado de Aracena, para que sirve? es un tomate que sirve para ciertas cosas pero que no sirve para comer. Es un tomate que tiene mucho aporte de agua, mucho más calduoso que el corazón de toro. Es un tomate con más acidez. Sirve muy bien para conserva, para embotellarlo. Se come porque es un tomate muy vistoso y muy bonito, cierto, pero que cada tomate tiene una característica diferente al uso que se le da.

**P: ¿y el de colgar que me comentaste antes?**

G: el de colgar, ese es un tomate...es como si fuese un tomate industrial, es un tomate así chiquitito que se coge colorado y se cuelga y la araña roja le crea una tela de araña y el tomate dura todo el año. Ese tomate se hacía porque antiguamente, como no había medios para conservar, lo que más seguridad te daba era colgar el tomate. En mi casa por ejemplo, los gazpachos se comían en invierno. Como mi madre no podía comprar tomate, te estoy hablando de hace 50 años, porque no había tomate todo el tiempo. Entonces mi madre no tenía problema porque cogía los tomates y los hacía. No tenía problema con el pimiento porque como los tenían secos, los cogía los metía en agua, los esponjaba, lo despellejaba y lo majaba y como ajo tenía, pues hacía gazpacho. Entonces es un tomatito con unas características...es un tomatito así (pequeño), un tomatito bonito, un tomate parecido a la variedad indalo, el tomate que viene en rama, pues es un poco más gordo que ese y además en los racimos venía 4 ó 5. Entonces había unas matas en el campo, que se cortaban, se secaban y se dejaban unos bigotes y ahí se iban colgando los tomates. Se colgaban en los techos y eso te aguantaba todo el año. Es un tomate bastante resistente a las enfermedades también.

**P: ¿y ese también lo has traído de Aracena?**

G: ese también viene de Aracena. Ese es un tomate que puede tener comercialización en rojo. Si tiene buen comer la gente se lo lleva. Y ahora estoy trabajando con un melón que me lo traje de Badajoz. Es un melón amarillo, ese es de Cazadilla de los barros, ese melón lo he conocido yo siempre, en la parte de Extremadura, mi pueblo está pegado a Extremadura, entonces no tiene frontera. Ese melón lo he conocido siempre, siempre, siempre y hace dos años fui por allí y vi a un hombre que los tenía y me traje 4 ó 5 melones. Los he guardado y he hecho simiente para



sembrarlas el año que viene. Es un melón grande y es un melón de secano. Ese melón lo hacen a base de regabina con bestias.

***P: ¿y eso qué es?***

G: eso siembran el melón a una calle y le dejan lo que es la cama. Entonces de calle a calle hay dos metros. Entonces el melón en vez de ahilarlos de calle a calle, los ahílan en líneas y ahora en el verano, por el medio les dan regabinas, para que la humedad se le venga arriba al melón y tenga jugo. Es una práctica muy antigua de los melonares y ya desgraciadamente se ha perdido.

***P: ¿y la carne de ese melón?***

G: es rosadita, pero no es una carne compacta, sino que es una carne como granulada, con unos azúcares muy pronunciados. Un melón muy fuerte en fibra, que no tiene mucha agua pero tiene dulzor muy bueno. Como el piel de sapo que sale bueno, bueno, bueno, pues éste no tiene nada que envidiarle porque el melón cuando se corta y lo dejas dos semanas que ya el melón se ha tranquilizado, que está fuera de la mata, se queda con una cáscara muy finita, como de unos 5 mm. Muy rico.

***P: ¿y cómo les sacas las semillas al melón?***

G: pues al melón lo mismo, se le coge la tripa, se le saca toda la tripa, se coge un papel de secar, se pone, se desmenuza y se le quitan las tripas y se lava. Si el melón tiene las simientes llenas, pues no hay ningún problema, se deja en el colador que se escurra bien, se pone en un papel de secar y se guarda. Lo que pasa es que de las simientes se encarga todo Mari.

***P: ¿es ella la que se dedica a la semilla?***

G: sí, ella es la que lleva todo el tema de simiente. Esa era una de las cosas que las mujeres...bueno eso yo en mi casa lo veía. Mi padre clasificaba el ganado y mi madre clasificaba la simiente.

***P: ¿y el pimiento que me has dicho que es también tradicional?***

G: ese es el pimiento choricero. Es un pimiento que termina en punta pero no tiene nada que ver con el pimiento cuerno cabra. Es un pimiento que termina como el de piquillo, solo que es más largo y con menos pared, pero sí que su condición, es un pimiento para secar. Y una vez que lo secan en el tiempo de las matanzas, lo cogían y lo molían. Lo molían con el ajo, con la sal. Lo molían en la máquina y se lo echaban todo al aliño de la chacina y tú sabes que los aliños sirven como conservantes y ese pimiento era muy fuerte en conservante, porque en seco daba un puntito de picor, pero un picor muy tenue, no era un picor agresivo.

***P: ¿y las semillas esas se las sacas, cómo?***

G: se saca igual, lo que pasa es que esa no se lava. Lo que pasa es que se coge el pimiento muy rojo, muy rojo, antes de llegar al punto de pudrición, se le saca lo que es el corazón, se quita y se pasa al papel de secar. Se seca y una vez que no tenga humedad ninguna se guarda y se cierra herméticamente y se mete en la sombra.

***P: ¿y alguna otra variedad tradicional?***

G: ya más no tengo. Quiero hacerme de una sandía, que se está conservando en Extremadura. El hombre de los melones. Era una sandía negra, negra, negra, muy negra. Tú sabes que aquí la sandía es negra y le sale la mancha amarilla en el suelo, pues a esa le sale la mancha amarilla en el suelo, pero solamente que es más gorda.

***P: y Gregorio, ¿tú por que crees que se está perdiendo toda la biodiversidad agrícola que había?***

G: las grandes multinacionales apoyadas por los gobiernos de turno, no les ha interesado nunca preservar su patrimonio ¡qué era un patrimonio riquísimo que había! y hay gente que conserva. Veremos a ver como sale todo el tema este de la recuperación de la simiente porque tendrá que

pasar por unos controles, a ver las multinacionales que van a decir, a ver si se va a llevar a cabo. Porque cualquier día llega una orden y te dicen que no puedes sembrar estas variedades porque no tienen registro sanitario. A tomar por culo. Yo no sé la dirección general como se estará planteando todo este tema. A mí me parece importante el trabajo que estáis haciendo pero que tenga ya una fecha de caducidad...y tú crees que eso va a llegar? ¿Qué está pasando con los maíces? En España había un maíz, en Canarias hay 18 variedades de maíz. ¿tiene futuro ese maíz? mire usted, pues no lo tiene. Y es un gran maíz porque sirve para comerlo en fresco, sirve para comerlo en conserva y sirve para hacer aliño y hacer pan. Sin embargo estamos teniendo maíces transgénicos y convencionales con cuarenta mil cruces y están ahí. Y este sirve para echárselo al ganado, para la alimentación, sirve para todo. Mejoremos nuestras variedades.

***P: ¿y tú conoces de gente que se esté preocupando por esto?***

G: yo creo que los agricultores ecológicos, todos en general nos estamos preocupando un poco por el tema. A mí lo convencional no me interesa para nada. Yo creo que tenemos que estar preocupados, pero si nosotros detrás no tenemos un respaldo que diga, venga vamos a seguir con esta simiente, o vamos a mejorar esta simiente, pues entonces, para que queremos que haya 500 variedades en botes. Vuestro trabajo para mí, un 10, y si hay que ponerle un 12, pues un 12, pero para que esto llegue a buen término con toda la ley. Porque yo, si hubiese un banco de simiente en condiciones, yo empiezo mi campaña y digo necesito tanto...

***P: ¿y además de los agricultores, conoces de alguna asociación, organización...que esté trabajando en esto?***

G: mira, yo hace pocos días escuché a Fernando que había hecho una asociación de hortelanos, no sé de qué historia, pero mira, que una mujer se rompa la cabeza para sembrar cuatro macecitas...yo no estoy en contra de los pequeños, pero yo creo que esto son cosas más serias. El tema de la simiente tiene mucha importancia y para mí es serio. Asociaciones que salgan 300, pero que el tema debe estar en manos de gente medianamente profesional. Que en un huerto de 200 metros que tengas en casa, tú no puedes tener 10 variedades y querer sacar simientes de las 10 variedades, porque yo el tomate rosa lo siembro aquí y el corazón de toro lo siembro allí abajo. ¿de qué pureza estamos hablando? que yo no estoy en contra de las asociaciones que siembren en macetas, pero...ahora, hay un grupo de hortelanos que tienen 2, 3 hectáreas y están en una asociación para recuperar todo esto, ahí está Gregorio. Yo ofrezco simiente...

***P: ¿y tu labor de hortelano te viene de tradición familiar?***

G: de toda la vida. Solamente que yo era el chico de 6 hermanos y mi padre me dijo, tú te tienes que quitar de en medio y me vine a la universidad laboral, hice maestría industrial y de ahí me fui con Avengoa y seguí allí hasta que decidí venirme. De hecho yo he sido siempre de campo y en Madrid yo vivía en el pueblo más chiquitito que hubiera y me relacionaba con gente de campo. Sí, nosotros sí.

- Alvarez Flebes, N. (2000). La diversidad biológica y cultural, raíz de la vida rural. En Biodiversidad, Sustento y Culturas, Septiembre de 2000.
- Angulo, T; Varela, J; Terrones, J; Vázquez, J. (1998). Las semillas: Una visión campesina andina. En Biodiversidad, Sustento y Culturas, Septiembre de 2000.
- CONAM (2001). Variabilidad genética. En Diversidad Biológica y Desarrollo en el Perú. Consejo Nacional del Ambiente, República del Perú, julio.
- Declaraciones del Convenio sobre Diversidad Biológica (1992) Convenio sobre Diversidad Biológica. Texto del convenio. Junio. Río de Janeiro (Brasil).
- FAO (1996). Plan de Acción Mundial para la conservación y utilización sostenible de los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura. Dirección de Producción y Sanidad Vegetal FAO (ed.) Roma (Italia).
- Gómez, A.; Honty, G. (1997). Agricultura sustentable: Ajuste Tecnológico o Nuevo Paradigma. Centro de Estudios Uruguayo de Tecnologías Apropriadas (ed.). Montevideo (Uruguay).
- Hernández Bermejo, J.E. (1999). Diversidad biológica: nuevos horizontes para la agricultura. En Pulso agrario/monografía, invierno 1999-2000.
- IPGRI (2001). Por qué tienen importancia los recursos genéticos. Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos. Octubre.
- Martín Martínez, I. (2001). Conservación de recursos fitogenéticos. Red de semillas "Resembrando e Intercambiando". Páginaweb:<http://agrariamansa.org/redsemillas>. Capturada el 6/11/2001.
- Montecinos, C. (1997). La Modernización Agrícola: Análisis de su Evolución. En: Curso de autoformación a distancia sobre desarrollo rural humano y agroecológico-Modulo I: 17-22. Cuba.
- Nuez, F.; Ruiz, J.J. (1999.a). Encuentro Internacional sobre conservación y utilización de recursos fitogenéticos. Universidad Politécnica de Valencia.
- Rosset, P.M. (1997). La crisis de la agricultura convencional, la sustitución de insumos y el enfoque agroecológico. En: Agroecología y Desarrollo, nº especial 11/12, Noviembre.

- Souza, J.; Itten, B.; Vicente, C.A. (2001). La biodiversidad y la gente. CETAAR (Centro de Estudios Regionales sobre Tecnologías Apropriadas de la Argentina) (ed.). Buenos Aires (Argentina).
- Vía Campesina (2001). La vida en buenas manos. Biodiversidad, bioseguridad y recursos genéticos. En Biodiversidad, Sustento y Culturas Nº 27. Enero.
- BOE núm. 55 de 4 de marzo de 2000. Real Decreto 323/2000, de 3 de marzo, por el que se modifican el Reglamento general técnico de control y certificación de semillas y plantas de vivero, los Reglamentos técnicos de control y certificación de semillas de remolacha, plantas forrajeras, cereales, maíz, sorgo, patata de siembra y el Reglamento general del registro de variedades comerciales.
- Comunicación de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo, de 5 de febrero de 1998, sobre una estrategia comunitaria a favor de la diversidad biológica. [COM (98) 42 final, no publicada en el Diario Oficial].
- Comunicación de la Comisión, de 27 de marzo de 2001, relativa a los planes de acción sobre biodiversidad en los ámbitos de la conservación de los recursos naturales, la agricultura, la pesca y la cooperación al desarrollo y de la cooperación económica. (Comisión de las Comunidades Europeas, 2001).
- Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo, de 23 de diciembre de 2003, titulada «Aplicación por la Comunidad Europea de las «Directrices de Bonn» sobre acceso a los recursos genéticos y distribución justa y equitativa de los beneficios provenientes de su utilización, con arreglo al Convenio sobre la diversidad biológica» [COM (2003) 821 final - no publicada en el Diario Oficial].
- Decisión del Consejo de 25 de octubre de 1993 relativa a la celebración del Convenio sobre la diversidad biológica (93/626/CEE). Diario Oficial nº L 309 de 13/12/1993. pp. 0001-0020.
- Directiva 98/95/CE del Consejo de 14 de diciembre de 1998 que modifica, respecto de la consolidación del mercado interior, las variedades de plantas modificadas genéticamente y los recursos fitogenéticos, las Directivas 66/400/CEE, 66/401/CEE, 66/402/CEE, 66/403/CEE, 69/208/CEE, 70/457/CEE y 70/458/CEE sobre la comercialización de las semillas de remolacha, de las semillas de plantas forrajeras, de las semillas de cereales, de las patatas de siembra, de las semillas de plantas oleaginosas y textiles, de las semillas de plantas hortícolas y sobre el Catálogo común de las variedades de las especies de plantas agrícolas. DO L 25 de 1.2.1999, p. 1/26.
- DG AGRI (1999). Newsletter Nº8. Enero de 1999. En: [europa.eu.int/comm/agricultura/publi/newsletter/08\\_es.htm](http://europa.eu.int/comm/agricultura/publi/newsletter/08_es.htm).
- Derechos Colectivos sobre las semillas de los agricultores de Italia. Por Onoratti, A. (2005). En Biodiversidad. Sustento y culturas Nº 46. Montevideo (Uruguay). GRAIN-REDES Amigos de la Tierra.

- Estrategia Española para la conservación y el uso sostenible de la diversidad biológica (1999). Ministerio de Medio Ambiente. Secretaría General de Medio Ambiente. Dirección General de Conservación de la Naturaleza. Madrid (España). Asistencia técnica: TRAGSA.
- FAO (2001). International Treaty for Plant Genetic Resources for Food and Agriculture. FAO Conference, Rome (Italia).
- FAO (2006). Reporte sobre la Primera Reunión del Órgano Rector del Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura. Madrid (España). Junio de 2006. IT/GB-1/06/Report.
- Instrumento de Ratificación del Tratado Internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura, hecho en Roma el 3 de noviembre de 2001. BOE núm. 109. pp. 17239-17253.
- REGLAMENTO (CE) Nº 1452/2003 de la Comisión de 14 de agosto de 2003 por el que se mantiene la excepción contemplada en la letra a) del apartado 3 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2092/91 del Consejo con respecto a determinadas especies de semillas y material de reproducción vegetativa y se establecen normas de procedimiento y criterios aplicables a dicha excepción.
- Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica (2002). Directrices de Bonn sobre Acceso a los Recursos Genéticos y Participación Justa y Equitativa en los Beneficios Provenientes de su Utilización. Montreal: Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica.
- Texto del Convenio sobre la diversidad biológica (1993). United Nations-Treaty Series. pp. 226-253. Vol. 1760, I-30619. Spanish text.
- Roselló, J; Oltra. Cómo Obtener tus propias semillas. Manual para agricultores ecológicos. La Fertilidad de la Tierra.
- Estudio de disponibilidad y demanda de semillas y material de reproducción vegetativa para la agricultura ecológica. Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad". Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. Consejería de Agricultura y Pesca.
- Soriano, JJ; García, S; Figueroa, M. Hortelanos de la Sierra de Cádiz. Las variedades locales y el conocimiento campesino sobre el manejo de los recursos genéticos. Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad".



AGRICULTURA	
GANADERÍA	
PESCA Y ACUICULTURA	
POLÍTICA, ECONOMÍA Y SOCIOLOGÍA AGRARIA	
FORMACIÓN AGRARIA	
CONGRESOS Y JORNADAS	
R.A.E.A.	

ISBN 978-84-8474-245-6



9 788484 742456



**JUNTA DE ANDALUCÍA**  
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA



P.V.P. 12€