

GUÍA DE **Biodiversidad Agrícola de La Mancha**

Selección de variedades locales
de la agricultura de La Mancha



índice

1. Importancia de la conservación de la Biodiversidad Agrícola	03
---	-----------

2. Índice de variedades utilizadas en “Huertos de Biodiversidad”	03
---	-----------

CATÁLOGO DE VARIEDADES	04
-------------------------------	-----------

1. AZAFRÁN DE LA MANCHA. <i>Crocus sativus</i>	04
2. COHOMBRO. <i>Cucumis melo flexuosus</i>	05
3. MELÓN. <i>Cucumis melo</i>	06
4. SANDÍA. <i>Citrullus lanatus</i>	07
5. ZANAHORIA DE LILLO. <i>Daucus carota</i>	08
6. AJO MORADO. <i>Allium sativum</i>	09
7. CEBOLLA. <i>Allium cepa</i>	10
8. HABAS. <i>Vicia faba</i>	11
9. PEPINO. <i>Cucumis sativus</i>	12
10. TOMATE. <i>Solanum lycopersicum</i>	13

3. Extracción semillas de variedades locales	14
---	-----------

4. Conservar las semillas de variedades locales	15
--	-----------



1. IMPORTANCIA DE LA CONSERVACIÓN DE LA Biodiversidad Agrícola

Las variedades locales son el fruto de años de cultivos continuados, donde los agricultores han seleccionado, conservado y multiplicado aquellas que mejor se adaptaban al medio natural y al paladar de los habitantes.

Estas variedades se han transmitido a través de generaciones por lo que forman parte, no solo de la biodiversidad agrícola de la zona de origen, si no que tienen un fuerte componente cultural que influye en la identidad del pueblo donde se desarrolla.

Además son más capaces de adaptarse a condiciones climáticas adversas (periodos de sequía o encharcamiento) a diferentes suelos (pobres en nutrientes, con poca capacidad de retención de agua...), a grados de salinidad específicos, etc. Además, el largo proceso evolutivo natural que han seguido les ha permitido generar mecanismos de defensa (pieles más duras, segregación de sustancias tóxicas...) ante el ataque de organismos que se alimentan de ellas, como los insectos, los hongos o las bacterias.

La conservación de estas variedades, volver a generalizar su cultivo y seguir traspasando material y conocimientos, contribuye a la mejora de la biodiversidad agrícola, a generar ecosistemas agrarios más sostenibles, a recuperar patrimonio cultural y a crecer en soberanía alimentaria.

2. ÍNDICE DE VARIEDADES UTILIZADAS EN “Huertos de Biodiversidad”

A continuación, presentamos una relación de algunas de las variedades locales que se están propagando en el proyecto de Huertos de Biodiversidad en numerosos colegios de la comarca de La Mancha.



Crocus sativus

Azafrán de La Mancha



SIEMBRA

E F M A M J **J A S** O N D

COSECHA

E F M A M J J A S **O N** D

Cultivo básico

Cultivo de ciclo corto (julio-noviembre). Suelos arcillosos y encharcables, muy ricos en nutrientes. Pocas necesidades de riego.



Cosecha y reproducción

Finales de octubre hasta principios de noviembre. La cosecha se realiza cuando el rocío de la flor ha desaparecido. Se almacenan en cestos de materiales naturales y bien aireados, evitando compactar la flor. Se extraen los estigmas, que se tuestan para su comercialización y consumo.

Propagación por cormo que se extrae del terreno a finales del invierno, se limpian las capas superficiales y se separan. Se conserva en sitio fresco, seco y con poca luminosidad, tradicionalmente al aire libre, en sacos o cajas de madera o cartón. Puede conservarse en nevera entre 3-5°C, evitando la humedad por encima del 15%.



Características botánicas y organolépticas

El Azafrán de La Mancha se distingue por ser muy aromático y por la ausencia de sabor astrigente, su sabor amargo y su aroma.



Valor histórico y cultural

El cultivo de esta especia fue introducido por los árabes en el siglo IX, entonces era monopolio de la alta burguesía andalusí. El primer documento escrito que hace referencia al cultivo del azafrán en La Mancha aparece en 1720. Este documento se encuentra recogido en la obra J. A. López de la Osa "El cultivo del azafrán en la Solana".

La relevancia de este cultivo dentro de las manifestaciones culturales manchegas se vuelve a poner en manifiesto con la Fiesta de la Rosa del Azafrán en Consuegra (Toledo), y con los concursos de monda del azafrán que se celebran en muchos pueblos de la zona.

REFRANERO POPULAR

"LA MONDA DEL AZAFRÁN,
PARA TODOS SANTOS DEBE ACABAR"
"NO HAY COSA MÁS PERDIDA,
QUE AZAFRÁN DE NOCHE Y CANDIL DE DÍA"
"POR SANTA TERESA, LA ROSA DEL AZAFRÁN EN LA MESA."

Cucumis melo flexuosus

Cohombro



SIEMBRA											
E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
COSECHA											
E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



Cultivo básico

Siembra directa. Suelos poco exigentes. Evitar la aparición de malas hierbas.

Riegos frecuentes pero en pocas cantidades. Evitar mojar las hojas para prevenir aparición de hongos.



Cosecha y reproducción

Se recoge cuando la piel se presenta tersa y sin arrugas. Se dice que está "lleno".

El fruto con semilla en el interior se recoge la semilla, se deja secar y se conserva en lugar seco y sin luz.



Características botánicas y organolépticas

Es una planta rastrera o trepadora cultivada para el consumo de sus frutos, largos, curvados y esbeltos. La piel es estriada longitudinalmente o lisa. Tiene pequeñas flores amarillas con 5 pétalos. Los tallos son largos, cubiertos de hojas redondeadas, onduladas, rugosas y pubescentes (vellosas). Las flores dan paso al cohombro con una longitud que a veces supera los 80 cm de largo.



Valor histórico y cultural

Es una planta muy antigua cultivada por primera vez en el siglo XIV, en Armenia concretamente, de ahí el nombre de pepino armenio. Extendida posteriormente hacia el sur de Turquía, por el Mediterráneo oriental, hasta Egipto. Tiene gran tradición en Valencia donde lo llaman Alficoz o melón serpiente y desde donde llegó a Castilla-La Mancha por transferencia.

REFRANERO POPULAR

"ABORRECÍ EL COHOMBRO
Y NACÍÓME EN EL HOMBRO"
"QUIEN HIZO EL COHOMBRO
QUE SE LO CARGUE AL HOMBRO"

Cucumis melo

Melón



SIEMBRA											
E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
COSECHA											
E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



Cultivo básico

Se siembra directamente por semilla a distancia de 2 m, colocándose 2 o 3 semillas en cada una. Necesita tierras francas, mullidas y abonadas. Cultivo de secano. Poco riego y mejor por goteo puesto que no admite el encharcamiento ni es conveniente mojar las hojas por el riesgo de proliferación de hongos.



Cosecha y reproducción

Se cosecha cuando el peciolo el fruto se presenta deshidratado. La semilla se recoge del fruto maduro, se seca y se conserva en sitio fresco y sin luz.

REFRANERO POPULAR

"EL MELÓN EN AYUNAS, ORO;
AL MEDIODÍA PLATA Y POR LA NOCHE MATA"
"AL MELÓN MADURO, TODOS LE HUELEN EL CULO"
"EL MELÓN, LARGO, PESADO, ESCRITO Y BORRADO."
"EL MELÓN Y EL CASAMIENTO HA DE SER ACERTAMIENTO"



Características botánicas y organolépticas

Planta rastrera, con tallos herbáceos con nudos en los que se desarrollan las hojas, zarcillos y flores solitarias, hojas con 3-7 lóbulos de márgenes dentados, envés vellosos.

En la comarca de La Mancha la variedad que más se cultiva es la de "Piel de Sapo". Tiene forma ovoide y la corteza, de color verde con manchas oscuras y con un grosor medio de entre 6 y 8 milímetros, puede ser lisa o bien presentar rugosidades.

Sin embargo, son el dulzor, la alta jugosidad y la escasa fibrosidad de su carne las principales señas de identidad del Melón de La Mancha.



Valor histórico y cultural

Venerado por ser tan beneficioso como el sol, el melón entró en España y concretamente en La Mancha, de la mano de los árabes en el siglo XI.

El Tratado Agrícola de Ibn Bassal al-Tulaytubí recoge las referencias más antiguas de las que se dispone sobre la existencia del melón en tierras manchegas, pero no las únicas. En obras como "El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha", de Miguel de Cervantes, el "Libro del Buen Amor", del Arcipreste de Hita se encuentran alusiones al melón.

Citrullus lanatus

Sandía

SIEMBRA

E F M A M J J A S O N D

COSECHA

E F M A M J J A S O N D



Cultivo básico

Cultivo poco exigente. Requiere temperaturas altas e insolación intensa.

Se siembra después del periodo de las heladas, directamente sobre la tierra preparada a distancia de 2,50 m. colocando 3 a 5 semillas.



Cosecha y reproducción

Al igual que el melón, se cosecha cuando el peciolo está seco y presenta un círculo amarillo en la piel (como norma general). La semilla se recoge del fruto, se deja secar y se conserva en sitio fresco y sin luz.

REFRANERO POPULAR CASTELLANO

"POR LA VIRGEN DE CARRIÓN,
DEJA LA SANDÍA Y VETE AL MELÓN."
"SI QUIERES SANDÍA POR SANTIAGO,
SIÉMBRALAS POR SAN MARCOS."



Características botánicas y organolépticas

La sandía es una planta rastrera y trepadora de tallos alargados, con hojas divididas en lóbulos.

La parte comestible es el fruto, una baya que puede alcanzar los 20 kg de peso. Presenta una corteza dura, de color verde y una pulpa dulce de color más o menos rojiza. La sandía de La Mancha es muy dulce y de textura compacta al paladar.

La variedad más característica en la comarca de La Mancha es la de color negro (verde oscuro intenso) o rallada (llamada "melona" en algunas localidades) de pepita amarillenta y de gran tamaño.



Valor histórico y cultural

Es una planta originaria de África. Se conservan documentos sánscritos y egipcios que señalan su cultivo desde hace más de 4.000 años.

La sandía fue introducida por los musulmanes durante el periodo de dominación árabe de la península ibérica entre los siglos VIII y XV.

Se convierte en un cultivo tradicional de La Mancha al ser de secano y gozar de unas condiciones climatológicas excelentes para su desarrollo y arraigo.

Daucus carota

Zanahoria de Lillo



SIEMBRA

E F M A M J J A S O N D

COSECHA

E F M A M J J A S O N D



Cultivo básico

Se siembra normalmente a voleo directamente en el suelo. Estos han de ser arcillo-calizos, frescos, bien drenados, aireados y con buen aporte de materia orgánica, ácido-neutro.

Riego aéreo superficial y muy frecuente, procurando mantener el suelo siempre húmedo, a capacidad de campo.



Cosecha y reproducción

Se reproduce por semillas que se dan al segundo ciclo de cultivo por lo que si deseas obtener semillas de zanahoria para sembrar en sucesivas temporadas, se debe dejar la zanahoria en la tierra para que florezca y así extraer las semillas o esperar el autosembrado.

La zanahoria se cultiva durante todo el año.

Hay un dicho en Lillo

"ZANAHORIA DE LILLO, PAN DE CENTENO,
EN LLENANDO LA TRIPA TODO ESTÁ BUENO."



Características botánicas y organolépticas

Planta bianual que forma una roseta de hojas en primavera y verano, mientras desarrolla la gruesa raíz principal, la cual almacenará grandes cantidades de azúcar para la floración del año siguiente. El tallo floral crece alrededor de 1 m con una umbela de flores blancas en el ápice.

La parte comestible es la raíz, que en esta variedad presenta tonos púrpuras con vetas y nervio central de color naranja. La textura es muy crujiente cuando es fresca.



Valor histórico y cultural

La zanahoria es una especie originaria del centro asiático y del mediterráneo. Ha sido cultivada y consumida desde tiempos ancestrales por griegos y romanos. Durante los primeros años de su cultivo, las raíces de la zanahoria eran de color violáceo, llamada zanahoria morada.

La zanahoria de Lillo o cuerno de rinoceronte, es una zanahoria de color morada de gran tamaño y su peso oscila entre 300 y 900 gramos, más dulce que la zanahoria. Ya por el año 1820 Don Vicente Ramírez de Arellano, vecino ilustrado de la villa del Corral de Almaguer, y labrador en la de Lillo, nos habla del cultivo de esta hortaliza en Lillo.

En estos últimos años se está recuperando esta variedad.

Allium sativum

Ajo morado



SIEMBRA

E F M A M J J A S O N D

COSECHA

E F M A M J J A S O N D



Cultivo básico

Por su rusticidad y poca profundidad radicular se da tanto en terrenos arenosos como arcillosos, bien abonados. Aunque se da en secano, es un cultivo de regadío por aspersión con una necesidad de agua de entre 2000 y 3000 m³/ha.



Cosecha y reproducción

La recolección se realiza cuando ha terminado el ciclo vegetativo.

Comprende dos fases: primero, el tractor (o aperos manuales adecuados) alza el fondo del surco, produciendo un mullido ligero. Después los bulbos son recogidos a mano, agrupándose en los llamados "surcos gavilleros", de forma que las hojas tapen los bulbos, para evitar su insolación. Los ajos se mantendrán durante un tiempo en el terreno a fin de que los bulbos pierdan humedad.

ATADO: Consiste en hacer manojos con los bulbos, colocándolos de forma que un manojo quede hacia un lado y el siguiente hacia el lado contrario, para formar las gavillas y así facilitar su traslado.

La multiplicación del ajo se realiza de modo vegetativo, plantando los "dientes". La multiplicación por medio de semillas es nula.



Características botánicas y organolépticas

En la zona de La Mancha y concretamente en los municipios de Mota del Cuervo, Las Pedroñeras y San Clemente, se cultiva un ecotipo de ajo morado llamado "Ajo Morado de Las Pedroñeras", este bulbo esta preservado por la Indicación Geográfica Protegida.

El bulbo o cabeza del Ajo Morado de Las Pedroñeras tiene forma esférica o redonda y tamaño medio. Está compuesto por un número de "dientes", entre 8 y 10. Destaca su color morado, y aparece protegido por una túnica de color blanco que forman las "cabezas de ajo". Presenta fuerte olor y un gusto picante y estimulante.



Valor histórico y cultural

La comarca de Las Pedroñeras es una de las principales zonas productoras de ajos de gran calidad. En Egipto era consumido por los esclavos que trabajaban en la construcción de las pirámides, ya que se le atribuían propiedades fortificantes y revigorizantes.

Originario de Oriente, lleva cultivándose más de 4000 años y se le han atribuido multitud de efectos curativos.

El ajo llega a la península en una de las Cruzadas, y entre otras, encuentra en esta comarca de la Mancha un emplazamiento ideal para su desarrollo. Las peculiaridades climáticas y edáficas de esta zona hacen que surja este ecotipo de la planta del ajo.

REFRANERO POPULAR

"A QUIEN AJOS COME Y VINO BEBE, LA VÍBORA NO LE MUERDE."
"COSECHAS DE AJOS Y MELONES, COSECHAS DE ILUSTONES"
"DÍAS QUE PASAN DE ENERO, AJOS QUE PIERDE EL AJERO."
"LOS AJOS Y LAS DESDICHAS, EN RISTRAS COMO LAS SALCHICHAS."
"AJOS, DE QUERO Y BERENJENAS, DE TOLEDO."

Allium cepa

Cebolla

SIEMBRA

E F M A M J J **A** **S** **O** N D

COSECHA

E **F** **M** A M J J A **S** **O** N D



Cultivo básico

Plantación directa mediante plantones de semillero o siembra directa (poco habitual). Necesita suelos profundos y poco fértiles. Exigente de abono abundante, preferiblemente a base de purines ricos en potasio (K), para favorecer el desarrollo y la riqueza en azúcar del bulbo.

ESCARDA: La limpieza de plantas adventicias es imprescindible para obtener una buena cosecha, pues se establece una fuerte competencia con el cultivo, debido principalmente al corto sistema radicular de la cebolla.

Hay que despuntar el tallo floral para impedir el florecimiento y aumentar la calidad del bulbo. Riego abundante después de la plantación y moderados cada 20 días. No admite encharcamiento.



Cosecha y reproducción

La cebolla es una planta bianual, de la que se consume el bulbo. Tiene un sabor y olor muy característico, siendo una de las hortalizas más cultivadas en todo el mundo.

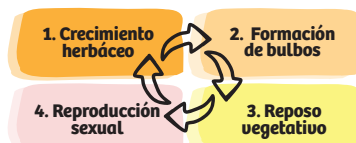
Hay que distinguir entre:

- plantación de cebollas en otoño e invierno
- plantación de cebollas en primavera

Entre las variedades de primavera destaca la cebolla Blanca de España, que es una de las variedades más apreciadas.



En el ciclo vegetativo de la cebolla se distinguen cuatro fases:



Al final de la primera temporada es cuando solemos recolectarla para el consumo. Si la cebolla hubiera estado en la tierra habría emitido de nuevo las hojas y, en el momento oportuno, un tallo floral terminado por la inflorescencia que albergará las futuras semillas.

Por tanto, para obtener semillas de cebolla debemos dejar la planta en la tierra hasta que termine su ciclo y emita el tallo floral.

Se recogen las semillas, se dejan secar y se conserva en un bote de cristal cerrado, en su sitio fresco y sin luz.



Valor histórico y cultural

El origen primario de la cebolla se localiza en Asia Central. Se trata de una de las hortalizas de consumo más antigua. Las primeras referencias se remontan hacia 3.200 a.C. pues fue muy cultivada por los egipcios, griegos y romanos. Durante la Edad Media su cultivo se desarrolló en los países mediterráneos, donde se seleccionaron las variedades de bulbo grande, que dieron origen a las variedades modernas.

REFRANERO POPULAR

"ATO, CEBOLLA, Y LIMÓN, Y DÉJATE DE INYECCIÓN."
"ALMORZAR, PAN Y CEBOLLA, AL COMER, CEBOLLA Y PAN, Y A LA NOCHE, SI NO HAY OLLA, MÁS VALE PAN CON CEBOLLA."
"CADA QUIEN SE BUSCA SU CEBOLLA PARA LLORAR."
"CEBOLLA PARTIDA EN LA MESILLA, TODA LA NOCHE ESTARÁS DORMIDA."

Vicia faba

Habas



SIEMBRA											
E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
COSECHA											
E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D



Cultivo básico

Las habas se plantan directamente en el huerto o macetero. Su cultivo es de los más sencillos y se adapta muy bien a las condiciones ambientales de La Mancha, apenas requiriendo labores y riegos. Desde su siembra hasta su cosecha (mayo-junio) prácticamente no necesitará más que algún escardado y aporcado una vez emergidas y alcanzado un palmo de altura. Una vez que comienzan a crecer a penas dejan crecer plantas adventicias, pues crean bastante sombreo.



Cosecha y reproducción

Se cosechan las vainas tiernas, cuando las habas están formadas pero no han perdido su color verde intenso. El tamaño va en función de la variedad y las preferencias del agricultor.

Para la recolección de las semillas se deja secar las vainas en la mata que se haya seleccionado para destinar a guardar semillas, y cuando las vainas toman un aspecto apergaminado y de color marrón-negro se cosechan enteras.

Una vez arrancadas se dejan secar al aire en manojos en un lugar seco y ventilado, y cuando las vainas estén completamente secas se desgranán y colocan en un bote herméticamente cerrado. Para evitar que

los gorgojos (una especie de coleópteros) las echen a perder se puede meter el bote durante un par de días en el congelador para matarlos, pero pasado este periodo deben guardarse en un lugar seco y protegido de la luz. En estas condiciones, en el caso de las habas, pueden ser viables hasta transcurridos 3 años.



Características botánicas y organolépticas

El haba tiene porte recto y erguido, con tallos fuertes y angulosos de hasta 1,6 m de altura. Sus hojas aparecen sobre el tallo en disposición alterna, son compuestas paripinnadas. Los foliolos son de forma oval-redondeada, color verde oscuro. El fruto es una legumbre, en forma de vaina. Su tamaño no difiere mucho entre variedades, la longitud oscila entre 10 y 30 cm y la anchura entre 2 y 3 cm. La vaina, de color verde en estado inmaduro, se oscurece y se vuelve pubescente al secarse.



Valor histórico y cultural

Son originarias como cultivo del Oriente Próximo, extendiéndose pronto por toda la cuenca mediterránea, casi desde el mismo comienzo de la agricultura. Los romanos fueron los que seleccionaron el tipo de haba de grano grande y aplanado que es el que actualmente se emplea para consumo en verde, extendiéndose a través de la Ruta de la Seda hasta China y, tras el descubrimiento del Nuevo Mundo, también se introdujo en América.

REFRANERO POPULAR
 "EL LINO Y EL HABA,
 LA PRIMERA OBRADA"

Cucumis sativus

Pepino

SIEMBRA

E F M A M J J A S O N D

COSECHA

E F M A M J J A S O N D



Cultivo básico

El pepino es por naturaleza una planta trepadora. Esta se desarrolla muy bien cuando se la hace trepar. Para lograr esto, se recomienda tutorar esta planta para favorecer su desarrollo y la de sus frutos, prevenir enfermedades y plagas y mejorar la exposición al sol y la aireación.

Suelos fértiles con buen aporte en materia orgánica, desde los arenosos hasta los franco-arcillosos.

Riego moderado.

No admite encharcamiento.



Cosecha y reproducción

Se cosecha cuando el fruto alcanza su máximo tamaño y desaparecen las arrugas, pareciendo que está "lleno". Hay variedades que si se cosechan demasiado pronto tienen sabor amargo.

La semilla se recolecta del fruto maduro, dejándolo el máximo tiempo posible unido a la planta. Se conserva en sobres en lugar fresco, seco y alejado de la luz.



Características botánicas y organolépticas

Es planta herbácea anual trepadora, de tallos angulosos y de grandes hojas acorazonadas y alternas, con grandes pecíolos. En cada nudo del tallo se produce una hoja y un largo zarcillo que se considera una hoja modificada adaptada para sujetar a la planta en su hábito de trepadora.

El pepino se caracteriza por su color verde oscuro y brillante que suele aclarar ligeramente en los extremos, mientras que la pulpa es blanca, amarillenta o verdosa. La forma del pepino es alargada y redondeada en los extremos. Dependiendo de la variedad miden de 15 a 25 cm. El peso del pepino depende de la variedad a la que nos refiramos, desde los 30 a los 200g. En muchas ocasiones puede resultar algo insípido, incluso amargo por estar demasiado inmaduro.



Valor histórico y cultural

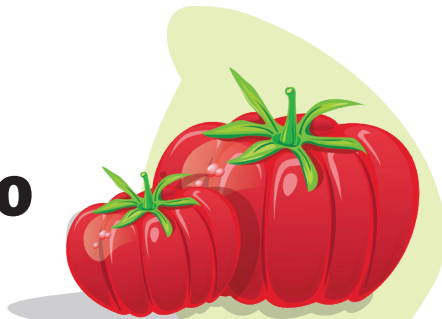
El pepino es originario de las regiones tropicales del sur de Asia, siendo cultivado en la India desde hace más de 3.000 años.

De la India se extiende a Grecia y de ahí a Roma y posteriormente se introdujo en China. El cultivo de pepino fue introducido por los romanos en otras partes de Europa; aparecen registros de este cultivo en Francia en el siglo IX, en Inglaterra en el siglo XIV y en Norteamérica a mediados del siglo XVI, ya que Cristóbal Colón llevó semillas a América.

El primer híbrido apareció en 1872.

Solanum lycopersicum

Tomate del terreno



SIEMBRA

E F M **A** **M** J J A S O N D

COSECHA

E F M A M J **J** **A** **S** **O** N D



Cultivo básico

Suele sembrarse en semillero para trasplantarlo cuando tiene 3 hojas completamente desarrolladas (como mínimo). Prefiere suelos sueltos de textura silíceo-arcillosa y ricos en materia orgánica. No obstante se desarrolla perfectamente en suelos arcillosos enarenados. Riego moderado, no tolera encharcamiento.

Requiere de numerosas podas para obtener plantas equilibradas y vigorosas y, a su vez, buscar que los frutos no queden ocultos entre el follaje y mantenerlos aireados y libres de condensaciones.



Cosecha y reproducción

Se cosechan cuando pintan anaranjado o rojo no muy maduros, conservando el peciolo. Se recomienda conservarlos en un lugar aireado, fresco y con poca luz, para conservar su aroma y sabor.

Las semillas se extraen del fruto maduro, que se tritura y se deja macerar unos días en un tarro de cristal a la luz. Pasado ese tiempo se lavan y secan. Las semillas se conservan en sobres o tarros herméticos en lugar fresco y seco, alejadas de la luz. También en frigorífico entre 3-5 grados.



Características botánicas y organolépticas

El tomate es una planta que presenta un tallo ramificado y muy poco rígido, por lo que necesita ser entutorado para mantenerse erguido. Las flores se agrupan en racimos, siendo de color amarillento, y florecen escalonadamente. El fruto es una baya carnosa, generalmente de color rojo, aunque también los hay amarillos o rosados. La planta de tomate presenta por toda su superficie pelos que segregan una sustancia de olor acre. La raíz es grande, pudiendo alcanzar los 60 cm de profundidad.



Valor histórico y cultural

El tomate es el rey de las hortalizas. El tomate es la hortaliza de mayor importancia en el mundo.

El origen del género *Lycopersicon* se localiza en la región andina que se extiende desde el sur de Colombia al norte de Chile, pero parece que fue en México donde se domesticó, quizá porque crecería como mala hierba entre los huertos. Durante el siglo XVI se consumían en México tomates de distintas formas y tamaños e incluso rojos y amarillos, pero por entonces ya habían sido traídos a España y servían como alimento en España e Italia. En otros países europeos solo se utilizaban en farmacia y así se mantuvieron en Alemania hasta comienzos del siglo XIX. Los españoles y portugueses difundieron el tomate a Oriente Medio y África, y de allí a otros países asiáticos. De Europa también se difundió a Estados Unidos y Canadá.

Existen más de 10.000 variedades.

REFRANERO POPULAR

"CON TOMATE Y HUEVO, EL ALMUERZO ESTÁ HECHO."
"DONDE HAY MUCHO RAMATE, POCO TOMATE."
"PREFIERO EN MI CASA TOMATE O CALABAZA,
QUE EN LA DE OTROS BECADA DE CAZA."
"VIÑO CON TOMATE, NO ES UN DISPARATE,
Y SI ESTE ES FRITO, MEJORA TU VINICO."

3. EXTRACCIÓN SEMILLAS DE **variedades locales**

Es importante que las plantas que seleccionemos estén en perfecto estado sanitario, sin plagas o enfermedades que comprometan su viabilidad y que, además, tengan las características propias de la variedad y, a ser posible, que sean las mejores (tamaño, precocidad, aspecto general, etc.)

Para extraer las semillas de frutos carnosos podemos dejarlos secar en ambientes de poca humedad relativa, antes de extraer la semilla (berenjena, pimiento). También podemos macerar los frutos durante varios días, lavar y secar la semilla (tomate, pepino) o extraerlo directamente de forma manual (calabaza, melón, sandía). Para secar la semilla después del lavado es conveniente dejarlas al sol unos días y no utilizar papel absorbente para ello, puesto que puede dañar la superficie de las mismas.

En frutos secos es conveniente dejar secar la infrutescencia y después realizar un trillado y limpieza (lechugas, zanahorias, cereales...).



**"Si no se puede reutilizar, reducir,
REPARAR, RECONSTRUIR, RESTAURAR, REVENDER, RECICLAR O COMPOSTAR,
entonces debe ser prohibido, rediseñado
o eliminado de la producción"**

Pete Seeger

4.

CONSERVAR LAS SEMILLAS

variedades locales

Las semillas, correctamente conservadas y almacenadas, pueden tener un tiempo de viabilidad variable en función de la especie. Así encontramos, por una parte, semillas “de vida corta”, como la cebolla, que aguantará un año. Por otra parte, hay otras de “vida larga” que pueden permanecer años manteniendo su capacidad germinativa.

- **VIDA CORTA A MEDIA (1 a 3 años):** Guisante, berenjena, cebolla, haba, lechuga, melón, pepino, pimiento, rabanito, repollo, rúcula, zanahoria, calabaza, calabacín, cormo.

- **VIDA LARGA (más de 3 años):** Acelga, apio, perejil, remolacha, tomate, cereales, legumbres.



DESECACIÓN

El método más tradicional para secar las semillas ha sido el sol. Teniendo en cuenta que la humedad ambiental aumenta por la noche, debemos procurar que la exposición se mantenga entorno a un 10-15%. Para ello podemos guardarlas en recipientes herméticos por la noche.

También es interesante el uso de deshumidificadores eléctricos o agentes desecantes (arroz tostado, arcillas, tizas o gel de sílice, carbón). Estos materiales se pueden introducir en los recipientes para su conservación a largo plazo, haciendo que la humedad de nuestras semillas se mantenga lo más baja posible.



TEMPERATURA

El control de la temperatura hará que nuestra semilla se mantenga latente durante más tiempo y poder alargar así su viabilidad. Han de conservarse, perfectamente secas, a una temperatura entre 4-6° (rango superior de parada vegetativa) o en congelador en torno a los -18° (puede alargar la vida útil durante años).



ALMACENAJE

Lo óptimo para conservar nuestras semillas más tiempo es almacenarlas en recipientes herméticos de vidrio o cristal. Para ello se pueden reciclar los tarros de uso cotidiano en el hogar: conservas, mermeladas, patés, etc. Es conveniente lavarlos adecuadamente y desinfectarlos en agua hirviendo unos minutos antes de su uso.

Una vez desinfectados los contenedores, secada e introducida nuestra semilla, es muy útil y recomendable incluir un etiquetado con la variedad y la fecha de almacenamiento. A modo de consejo, esta etiqueta es preferible hacerla en papel de escritura (folio) con lápiz de carbón e introducirla dentro del bote junto con las semillas. Evitamos así la pérdida de la información por agentes externos y agregamos un elemento desecante extra (aunque prácticamente simbólico).

También, como dijimos en el apartado anterior, es conveniente introducir agentes desecantes como arroz tostado, arcillas, carbón o tizas (horneados previamente para garantizar su máxima sequedad), o gel de sílice, muy recomendable para la conservación de las semillas en frascos de cristal.



CONTACTO:

Fundación Global Nature



info@fundacionglobalnature.org



Colabora:



Castilla-La Mancha