

Variedades locales de cultivo

Catálogo-Guía
Soberanía Alimentaria



**Banco
Semillas**
Serranía
Ronda
(Málaga)



© 2015

Edita:

Editorial Referencias. Asociación Montaña y Desarrollo.
Universidad Rural Serranía de Ronda

Equipo Técnico:

Rafael Galindo Racero
Jaime García Prudencio
Antonio Viñas Márquez
Ana Belén Ruíz Rodríguez

Colaboradora:

Patricia Montesinos Maestre

Fotografías:

Equipo técnico y colaboradora

Variedades locales de cultivo

**Catálogo-Guía
Soberanía Alimentaria**

ÍNDICE

Introducción	9
Berenjena	27
Berenjena Blanca	34
Berenjena Morcillera	37
Berenjena Rosada	39
Berenjena Blanca de Júcar	41
Pimiento	27
Pimiento Cuerno de Toro	52
Pimiento Hocico de Buey	55
Pimiento Matancero, Choricero o de Colgar	58
Pimiento Pajarito de Huerta	61
Pimiento Ñora	64
Tomate	69
Tomate Arenensis	78
Tomate Calabacita	81
Tomate Corazón de Toro	84
Tomate de Cuelga o de Telaraña	87
Tomate Gordo Rojo	90
Tomate Rosa	93

INTRODUCCIÓN

Contexto y declaración de intenciones

“*Aegilops Neglecta* es el nombre científico de una gramínea silvestre conocida popularmente por *triguillo*. Es posible que ella fuera una de esas plantas originales de donde procede el trigo. Hasta llegar a materializar el desarrollo de este cereal que, en la actualidad, tantas bocas alimenta en todo el mundo, fueron muchas las pruebas y errores practicados por hombres y mujeres del campo siguiendo su propia metodología. El resultado fue toda una lenta pero firme revolución científica de origen popular sin apenas reconocimiento alguno en los anales de la historia. Y mucho menos por la visión positivista de la ciencia moderna y su despliegue tecnológico”. Esta paradoja que nos revelaba el pastor castellano-palentino Jerónimo Aguado en el *Proyecto Educativo de la Universidad Rural Paulo Freire (URPF)* ¹(2008) entre el desprecio global a las culturas tradicionales ligadas al campo por una aparente obsolescencia como formas de vida, y la instalación de un modelo de desarrollo de crecimiento ilimitado que interviene la naturaleza, la cultura de los pueblos y los valores de la igualdad social, es suficiente pretexto para justificar el trabajo que se presenta en esta humilde publicación.



Paulo Freire

¹ Proyecto inspirado en los valores del pedagogo brasileño Paulo Freire y su “educación como práctica de libertad”.

Y se continuaba en el contenido del *Proyecto* manifestando que junto al trigo, las gentes del campo fueron capaces de dar infinidad de respuestas a los problemas cotidianos, todas ellas cargadas de una sensibilidad especial para hacerlas armoniosas con el entorno donde vivían. Envueltos en este proceso permanente de creatividad fueron dejando de ser pueblos nómadas para ser agricultura desarrollándose en nuestra latitud mediterránea la revolución neolítica del *Creciente Fértil* a orillas de los ríos Nilo, Jordán, Tigris y Éufrates. En la antigua Persia y Mesopotamia. Así construyeron poblados, caminos y veredas; organizaron los recursos hídricos y crearon formas colectivas de gestionar la tierra; aprendieron a conservar los suelos, la diversidad paisajística, la flora y la fauna, a la vez que producían alimentos de alta calidad nutritiva; reciclaban los restos orgánicos y aprendieron a gestionar plagas y enfermedades sin destruir sus ecosistemas; construyeron toda una cultura, no exenta de conflictos (la histórica insostenibilidad social del campesinado a manos de regímenes políticos caciquiles en sus distintas formas históricas que los han explotado hasta la extenuación) y de contradicciones, pero que ha permitido la vida de millones de seres humanos, sin deteriorar apenas sus territorios, hasta la llegada de la revolución industrial del siglo XIX.



Territorio del *Creciente Fértil*

Hoy la sociedad rural tal y como la vivieron nuestros antepasados está en crisis. Los procesos de industrialización forzaron el éxodo del campo a las grandes urbes que, unidos a la privatización galopante de los recursos naturales (tierra, agua, semillas,..) y a la interiorización de la cultura del productivismo y del consumo ilimitado, han permitido el abandono casi absoluto del medio rural, elogiando un modelo de agricultura que ya no necesita de la presencia física (de las manos en la tierra) de los agricultores. La cultura rural apenas tiene valor en un mundo donde todo está mercantilizado.

Pero también es cierto que somos cada vez más las personas preocupadas por esta situación y son muchas las instituciones que colocan en sus agendas el debate sobre el futuro de nuestros pueblos y aldeas. Sin embargo, cuando pensamos en la construcción del futuro del medio rural, a veces lo hacemos desde las mismas claves y los mismos valores que el propio modelo de desarrollo actual nos impone. Por eso en ocasiones nuestras iniciativas se vuelven contra las buenas intenciones de los proyectos deseados, sin apenas tener un nexo de unión con los principios por las que fueron creadas. El debate está en cómo generar procesos para construir otros modelos desde local y con la perspectiva en la transformación global de la sociedad donde vivimos.

El movimiento de Universidades Rurales Paulo Freire² iniciado en el Estado Español al que se está adscrito, tenía como intención ser una aportación sincera, desde lo educativo, a esa necesidad de cambio de rumbo que necesita la sociedad actual y especialmente la sociedad rural. La cultura campesina, con todas sus imperfecciones, creemos que encierra las claves para plantear de manera más correcta la construcción de otros modelos de desarrollo local. Es difícil encontrar hechos tan científicos como los probados en dicha cultura a través de cientos de años de experimentación, como ocurrió con la práctica del trigo.

2 URPF en adelante.



Reunión equipo de URPF Estatal, Algaba de Ronda, 2007.

En este contexto hemos de situar este trabajo intenso de recuperación de las variedades locales de semillas de la Serranía de Ronda. Que también tiene sus antecedentes en la labor realizada por la Asociación Malagueña para la Protección de la Vida Silvestre (Silvema- Ecologistas en Acción Serranía de Ronda), y en los distintos esfuerzos realizados desde el CEDER Serranía de Ronda. En el primero de los casos, Silvema-E.A., por la concienciación sobre el valor de los conocimientos tradicionales que vio en sus abuelos, Rafael Galindo Racero, la persona que de forma altruista y bajo el marco de esa asociación, inició esa tarea de hablar con los mayores y ponerse a acopiar semillas antiguas para su renuevo dada el peligro de extinción en el que se hallaban. En el segundo de los casos, el CEDER Serranía de Ronda, por el interés político y técnico demostrado a lo largo de su trayectoria con diversos proyectos ad hoc para la recuperación y la conservación de la biodiversidad agraria de la Comarca. Especialmente significado técnicamente en la agrónoma Mari Carmen Ramírez y la socióloga agraria Rocío Es-lava, tristemente desaparecida en año 2009, cuando reiniciaba este trabajo ya como miembro de la URPF de nuestra Comarca.



Volver a la agricultura. Un seguro de vida para la humanidad.

La agricultura que ha sido nuestra despensa y seña de identidad vive, como diría el poeta Luis Cernuda, “donde habita el olvido”: huertas, gallineros, establos, pajares, apriscos, etc. están casi vacíos. Las nuevas generaciones le han vuelto la espalda debido, probablemente, a una engañosa modernidad y, desde luego, a las nefastas políticas agrícolas aplicadas en nuestro país en las últimas décadas. Éstas, derivadas de una dañina aplicación de la P.A.C. (Política Agraria Comunitaria), que están supeditadas, a su vez, a la O.M.C. (Organización Mundial del Comercio), se han dirigido a desintegrar la agricultura familiar (biodiversa y sensible al equilibrio con el medio ambiente) para fomentar la de monocultivo (agresiva y aceleradora de Cambio Climático). Algo tan sagrado como el alimento ha sido considerado como una mercancía al mejor postor. No cabe duda que hoy podemos elegir más productos en los metros de estanterías, pero ya no tenemos el control directo sobre lo que nos llevamos a la boca. La calidad se ha ido sustituyendo por la cantidad y las normas de etiquetado son demasiado difusas para ser una garantía: no registran el origen de los alimentos y esconden a los alimentos modificados con las tecnologías transgénicas. Somos más dependientes alimentariamente de agentes externos, perdiendo un derecho básico (la libertad de nutrirnos con lo que producimos) y la sabiduría de saber cultivarlos que tenían las generaciones anteriores.

En una época de crisis global como la que vivimos somos más vulnerables ante cualquier contingencia. Los sucesos alimentarios que de forma periódica se repiten son una prueba de un sistema fuera de control (aceite de colza, vacas locas, gripe aviaria, la bacteria E.coli, etc.). Frente a esta situación de alarmante dependencia alimentaria. Cultivar la tierra y alimentarse con lo que da la Comarca quizá sea una necesidad prioritaria para ser más libres y autosuficientes Además de una posibilidad de generar empleo estable y un desarrollo rural desde unas prácticas agroecológicas.

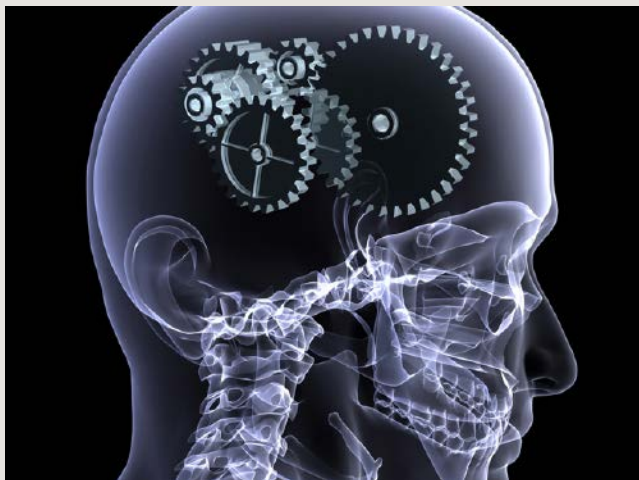
Recuperar la memoria no es un acto de nostalgia, sino de innovación cultural. ¿Se nos olvidó comer bien?

En poco más de cinco décadas hemos sufrido un cambio en nuestra forma de alimentación. De comer lo que producíamos en nuestros pueblos sin ingredientes químicos (verduras, hortalizas, cereales, pan, huevos, carnes, leche, etc.), se ha pasado a rendirle culto a las cajas registradoras de los grandes supermercados y a las empresas de abonos y pesticidas. Estos negocios marcan precios, nos dicen qué debemos llevar a nuestros platos, y qué productos cultivar para sus beneficios.

Según la FAO el 75% de la diversidad agrícola se ha perdido en los últimos años. Es decir, hemos ido extinguiendo nuestras variedades de semillas y razas de ganado locales. Olvidamos que en cada una de ellas hay un patrimonio genético insustituible, una forma tradicional de cultivo o cuidado, una modalidad de sabor y saber, de esencia y paladar. El ejemplo de sustituir el jamón serrano ibérico por el jamón de york en nuestra dieta es un paso cultural probablemente hacia atrás incontestable. Nuestro paladar ha sido cooptado por nuevos sabores artificiales patentados por los laboratorios de la gran industria alimentaria. En un mundo teóricamente “más avanzado”, inexplicablemente, vivimos en la era de los colorantes y potenciadores de sabor, alejándonos cada día más de una alimentación propia, sana y natural. Y, sobre todo, ajena a nuestro control político y económico como ciudadanía.

A pesar de esta situación la Serranía de Ronda **aún conserva un patrimonio agrario y una cultura gastronómica excepcional**. El fogón sigue funcionando en las casas, y en huertos y graneros algunas manos antiguas y otras jóvenes (las menos) siguen en la tarea de sembrar y recoger alimentos, en esa expresión tribal de la vida que siempre nos ha reunido y hecho crecer: compartir el alimento. En estas personas reside un importante conocimiento local que está presto a ser escuchado. Una de las grandes modernizaciones de esta época sería registrarlos y reaprenderlos. Esta pequeña Guía de Variedades Locales ha sido el primer resultado y esperamos que no sea el último.

La memoria para una cultura es lo que la tierra a un árbol, el sustrato nutritivo del pasado, un forma de conciencia con la que podemos levantar un futuro sin perder el hilo con nuestros antepasados.



¿Qué es la Soberanía Alimentaria?³

Es un concepto impulsado desde los años noventa por La Vía Campesina (un movimiento mundial del campesinado que agrupa a más de cincuenta países), para defender los mercados locales (comercio de proximidad/dieta del km 0), frente a los productos excedentarios que se venden más baratos en el mercado internacional, y contra la práctica del dumping: la venta por debajo de los costos de producción.

3 Para saber más:

Revista Soberanía Alimentaria, biodiversidad y culturas: <http://www.soberaniaalimentaria.info/>

La Vía Campesina: <http://viacampesina.org/sp/>

GRAIN: <http://www.grain.org/es>

Plataforma Rural: <http://www.nodo50.org/plataformarural/>

<http://www.universidadruralsr.com/>



En todos los continentes luchamos por nuestras semillas que nos permiten una agricultura sana, rica en diversidad y que nos permite verdaderamente enfrentar al cambio climático.

Una ruptura con el sistema alimentario establecido

En contraste a la seguridad alimentaria definida por la F.A.O., bajo el paraguas de la O.M.C., que se centra en la disponibilidad de alimentos sin valorar sus costos ambientales, se incide en la importancia del modo de producción autosuficiente y democrática de los alimentos en su origen.

Un derecho de subsistencia básico y una práctica de justicia social

El derecho de los pueblos y las personas a producir, consumir e intercambiar alimentos nutritivos, accesibles y producidos de forma sostenible y natural. Un derecho que está siendo especialmente lesionado en los países del Sur, causa de la hambruna y de la pobreza en 2/3 de la población mundial. A pesar de las políticas "mesiánicas" de la Revolución Verde y, ahora, los paquetes tecnológicos agrarios y la transgénica.



Un ejercicio de democracia real y ciudadanía

El derecho de decidir sobre el propio sistema de producción alimentaria y exigir una política alimentaria que prime la economía local (agricultura familiar y ecológica) frente a las exigencias de mercados y empresas transnacionales (agricultura intensiva).

El deber de construir una economía local y solidaria

Dar el paso a propiciar unas formas de economía local que superen las presiones de las multinacionales, buscando alternativas a la distribución de alimentos mediante el asociacionismo, la cooperación, la profesionalidad y los intercambios de proximidad: la creación de un mercado social paralelo.

Una conciencia de ética intergeneracional

La consideración de la tierra, el agua, las semillas y la energía como un patrimonio de identidad insustituible que debe ser gestionado por las poblaciones locales, sin poner en peligro las bases subsistencia de las futuras generaciones.

Un horizonte educativo y de identidad territorial

Consumir es un acto político que genera unos efectos económicos y sociales. Es conveniente volver a conectarse con aquello que también, en esencia, somos: Naturaleza. Educar para un consumo consciente y responsable, saber hacer conducir nuestro dinero desde una pedagogía cooperativa y crítica, es un camino imprescindible para acercarnos con nuevos ojos a la vida y a su belleza.

LA CASA O EL BANCO DE SEMILLAS DE LA SERRANÍA DE RONDA

Variedades locales de semillas: generalidades indispensables

Por norma general, muchas de las variedades de cultivo que ahora aprovisionan nuestros platos y alacenas provienen de regiones lejanas distintas a los lugares donde ahora se cultivan con éxito.

El ser humano ha conquistado el planeta pero allá donde fuere siempre ha necesitado de alimentos de los cuales aprovisionase, bien recolectándolos o cultivado aquellos que han sido domesticados con éxito y sobre los cuales existe una codependencia, siendo estos la clave de la supervivencia del núcleo familiar.

En términos agrícolas y a nivel planetario, Europa y, en nuestro caso, España es una región secundaria de diversificación agrícola. Quiere decir esto, que nuestro país no está situado en una zona primaria de biodiversidad agrícola desde el punto de vista del origen de los alimentos que consumimos. Sin embargo, debido a diversas peculiaridades (núcleos poblacionales diseminados por el territorio, formas de manejo de la naturaleza, cualidades de la tierra y, características geo-climáticas del paisaje), se han ido aclimatando, adaptando y diversificado gran número de especies que hoy representan casi el 100% de nuestra alimentación.

Muchas de estas variedades adaptadas todavía conviven con nosotros, en una suerte de coevolución y coexistencia. Muchos agricultores visitados nos remontan a sus abuelos como custodios de las variedades que ellos plantan hoy. A estas variedades que han sido plantadas año tras año, siendo seleccionadas por esas prácticas de conocimiento y experimentación local, se les ha denominado variedades tradicionales o variedades locales de cultivo y siembra.

Entre muchas de las características podemos anticipar que las variedades locales:

- Producen descendencia viable y productiva semejante a la de sus progenitores, caso que no ocurre con las variedades híbridas procedentes del mercado.
- Vienen cultivándose tradicionalmente en el territorio, no tratándose de variedades modernas introducidas.
- Existe un saber tradicional ligado a la variedad que permite su caracterización, cultivo y multiplicación, además de un mayor o menor conocimiento sobre su manejo y aprovechamientos.

El paisaje comestible: conservando la biodiversidad agraria



La biodiversidad agraria de la Serranía es el fruto directo del trabajo que hombres y mujeres de los pueblos, aldeas y cortijos han ido desarrollando a lo largo de generaciones. La selección artificial, comprometida y dirigida de las diferentes variedades de frutas y verduras para su adaptación al territorio de sierra o llano, es un proceso que está directamente relacionado con nuestra cultura y formas de vida. Pero alarmantemente este proceso, antaño esencial, ha ido desapareciendo de la vida cotidiana de los campos, debido a los grandes cambios que ha sufrido el medio rural en las últimas décadas. Esta problemática se manifiesta y pone en evidencia la necesidad de frenar y recuperar, en medida de lo posible, esos agro-ecosistemas y su cultura en forma de conoci-

miento asociado a ellos. Esa labor de rescate agrícola-campesino y la readopción mejorada de sus dinámicas y procesos productivos, es indispensable para la recuperación y mantenimiento de la salud del medio en el que vivimos, y por lo tanto, de las personas que lo habitan y sus futuras generaciones.

Las semillas tradicionales o de líneas puras juegan un rol indispensable en esta tarea puesto que, impreso en su genética no solo llevan un sellado de información biológica esencial, sino también, en el ámbito sociocultural, son depositarias de conocimientos sobre modos de vida, manejos, tradiciones, cuentos, ritos e infinidad de elementos constitutivos de la identidad rural que se han construido en torno a ellas.

La situación actual es realmente crítica, ya que, gran parte de la riqueza agrícola ha abandonado los campos para instalarse en las estanterías de las colecciones de semillas privadas o públicas de los Bancos de Germoplasma. Pocas, pero todavía activas, quedan huertas y hortelanos (imprescindibles en términos cualitativos más que cuantitativos), en algunas huertas diseminadas por el territorio español que guardan y cuidan con cariño este patrimonio genético (sus semillas "antiguas").

La Universidad Rural Paulo Freire y Silvema Ronda-Ecologistas en Acción han creído, también aunando experiencia y conocimiento, poder incidir en el territorio para continuar con la labor de recuperación de este patrimonio campesino, ya iniciada por la población local de más avanzada edad (los verdadero protagonistas de este proyecto junto con el reino vegetal), en su orden genético y cultural con más legitimidad y mayor impacto social. Las dos entidades apoyándose y colaborando estrechamente, han generado un espacio común en el cual las capacidades particulares se complementen sinérgicamente en un proyecto común.

La Casa de Semillas se crea como referente comarcal en la defensa, custodia y propagación de las Variedades Locales y Tradicionales de Cultivo y Siembra. Este propósito es crucial para un desarrollo sostenible con dimensión "real" del territorio. A nuestro

entender, sin defender, custodiar y difundir aquellas semillas que nos proporcionaron las bases alimenticias para construir lo que somos hoy; sin apostar por nuestra propia autonomía alimenticia y la actividad de nuestros agricultores y agricultoras; sin establecer estrategias para avanzar en Soberanía Alimentaria que nos protejan de la dependencia exterior, poco podremos hacer por el desarrollo, la evolución y la capitalización del territorio.

Existe detrás de estos conceptos: *desarrollo sostenible, soberanía alimentaria, semillas de variedades locales, capitalización y no dependencia*, todo un universo académico que intentaremos traducir y bajar al territorio. Esta tarea de formación y sensibilización representa un desafío para nosotros, pero será tarea fácil si nos apoyamos en las variedades locales y lo que ellas representaron en el ayer, y hacen en el hoy y el mañana.

En el pasado las semillas y sus frutos han alimentado históricamente a los distintos habitantes de la comarca y a sus campañas ganaderas; indirectamente, construyeron mediante su movilización toda la red de comunicaciones que aún existe en la actualidad; abastecieron alacenas, almacenes y plazas de abasto. Pero sobre todo, en un proceso conjunto de coevolución y entendimiento, labraron el paisaje comestible que hoy podemos observar, consolidando y materializando todo un legado agrícola y cultural que hoy recibimos en herencia.

En el presente tenemos el desafío de la recuperación de toda la corte floral con la que nuestros antepasados se relacionaban. También un apasionante trabajo de recuperación de conocimientos, manejos y usos de estas variedades desde su siembra hasta su transformación en alimento. En este transcurso y devenir de semillas y frutos desde el campo hasta la era o los silos, y de allí a la casa o el mercado, podemos ir descubriendo prácticas, usanzas y hábitos que, en definitiva, forjan el actual legado de usos, costumbres y tradiciones campesino-rurales de toda la comarca.

En el futuro las Variedades Locales y Tradicionales de Cultivo y Siembra representan la única reserva de genes lo suficiente-

mente activa y amplia para hacer frente a los peligrosos procesos de homogenización, hacia los que nos conducen las multinacionales del agronegocio y la alimentación; y lo que es peor, nuestros “nuevos hábitos de consumo”. En definitiva, perdemos Soberanía Alimentaria (autosuficiencia, calidad y salud) cada día que no dominamos nuestro propio sistema productivo, y nos dejamos seducir por las mercancías del actual modelo agroalimentario mundialmente interdependiente.

La cultura social asociada a los modelos de mercado y desarrollo impregna los usos y costumbres del campo. Desde nuestro punto de vista, las zonas rurales en algunos casos pueden ser más susceptibles de incorporar y sufrir con mayor apropiación y rapidez los impactos de pérdida de identidad, conocimientos locales y degradación. En nuestro caso de sierra y, en particular, en el tema que nos ocupa, las semillas, observamos una fuerte tendencia de cambio que provoca una erosión en agro-bio-diversidad difícilmente recuperable. En este sentido la Casa (o Banco) de Semillas” en su funcionamiento, determina tres objetivos claves:

- Crear una colección dinámica de semillas adaptadas tanto cualitativa como cuantitativamente al territorio y a sus agricultores/as.
- Frenar las fuerzas que provocan y determinan la erosión genética en la Serranía de Ronda.
- Formar y sensibilizar a la población en Soberanía Alimentaria.

Un espacio físico de referencia, intercambio y acopio de semillas

La *Casa (o Banco) de Semillas de Variedades Tradicionales de Cultivo y Siembra de la Serranía de Ronda* también se configura como un espacio físico que alberga esa colección de semillas representativa de toda la comarca natural de la Serranía de Ronda. La colección está compuesta por variedades de verduras, hortalizas, legumbres y cereales que cumplen los siguientes requisitos:



- Todas las semillas que posee provienen de cesiones particulares o intercambios voluntarios entre agricultores/as de la comarca y la institución.
- Todas las semillas que componen la colección principal corresponden a variedades presentes tradicionalmente en la zona, o que han sido cultivadas de forma continuada en el tiempo, y que aún conservan sus formas, propiedades características y una información genética que no ha sido contaminada, ni empobrecida por variedades comerciales.
- Todos los agricultores/as implicados confían en las bases ideológicas del funcionamiento del Banco de Semillas, y apuestan por un correcta y próspera actividad dinamizadora del acervo agrogenético heredado.

Modo de operar: ¿cómo funciona?

La Casa (o Banco) de Semillas de la Serranía de Ronda se comporta como un centro custodio y dinamizador de las variedades hortícolas. Para ello se han marcado los siguientes criterios funcionales:

La recogida y validación de semillas

Para el proceso de recogida, selección y validación hay varios elementos que consideramos primordiales y son los elementos que definen las variedades que tenemos recogidas hasta el momento:

- Que provengan de agricultores/as con reconocida experiencia para que las semillas tengan todo tipo de garantías de pureza y altos porcentajes de viabilidad.
- Que no hayan sido sometidas al riesgo de la hibridación con otras especies, sobre todo con líneas provenientes de casas comerciales.
- Que sean cosechadas de variedades de líneas puras y que las semillas cosechadas originen especímenes con características similares a sus progenitores.
- Que se les conozca un uso, aplicación o aprovechamiento tradicional en el territorio desde tiempo antiguo
- Que su forma de manejo y características de cultivo sean conocidas.
- Que generen frutos reconocibles como tradicionales tanto en forma, color y patrones organolépticos.
- Que de alguna forma objetiva, las variedades puedan ser certificadas por sus depositarios como locales y antiguas.

Ámbito geográfico, científico, educacional y de desarrollo rural

- La Casa de Semillas es de carácter local y no tiene intención de crecer más allá de la frontera natural de la Serranía de Ronda.
- Ciencia agroecológica con, por y para la gente. El posicionamiento es simple, la Casa de Semillas se nutre del saber campesino y de la información de los agricultores/as, para posteriormente devolvérsela ampliada y reforzada. Así como, de la validación científica.

- Mutuo aprendizaje. Se pretende formalizar una especie de “estudiar juntos”, donde se fomente la formación y la extensión de agricultor/ra.
- Las bases para producir localmente los alimentos necesarios para la población cercana pasan por la producción de variedades adaptadas a las condiciones agrícolas de la comarca.
- Apoyo a productores locales en la diversificación de cosechas, ampliar producciones y mitigar riesgos en los cultivos.
- Desarrollo de variedades, su mejora y caracterización colectiva.



Grabación del programa *Tierra y Mar*, de Canal Sur Tv.
Huerto Leveque, Ronda, junio, 2013

BERENJENA

Solanum melongena L.



Generalidades del cultivo

El cultivo de esta hortaliza es antiquísimo. Se trata de una planta espinosa, pubescente, con pelos estrellados en tallos, hojas y pedúnculo. El fruto es comestible, siendo una baya que puede tener de 5 hasta 30 cm de longitud y con formas que pueden variar entre cilíndrica, oblonga o alargada, en la mayoría de los casos.

Su piel es lisa, brillante y de colores diversos según la variedad: morado, negro, blanco, púrpura, amarillo y rojo; o de tonalidades mezcladas en las que se conjugan, sobre todo, blanco, negro, morado y verde.

La pulpa es consistente, de textura esponjosa, de color crema y con cierto sabor amargo y/o picante, presentando en su interior unas pequeñas semillas de color amarillo o marrón claro.

Origen de la berenjena

Su origen se ubica en las zonas tropicales y subtropicales de Asia: India, Birmania y China. Su introducción en Europa se remonta a la Edad Media y, al parecer, llegó a España, como a otros países de Europa, gracias a que la trajeron consigo los comerciantes árabes.

Requerimientos de luz y temperatura

Es un cultivo de climas cálidos y secos, por lo que se considera uno de los más exigentes en calor, más incluso que el tomate y el pimiento. Eso sí, soporta con ventaja las temperaturas elevadas siempre que la humedad sea la adecuada, llegando a tolerar, en buenas condiciones, hasta los 40 ó 45°C. Ahora bien, la temperatura media para que la planta pueda crecer sin problemas está entre los 23 y 25°C aproximadamente.

Por otro lado, al igual que necesita de altas temperaturas, también requiere de muchas horas directas de sol (entre las 10 y 12 horas diarias) para desarrollarse y crecer sin problemas. Así que en las huertas han de reservarse los espacios más cálidos y con mayor cantidad de luz directa para poner este cultivo.



Requerimientos de riego

Requiere poca agua al comienzo de su desarrollo, pero, posteriormente, sus necesidades crecen, sobre todo en la época de crecimiento de los frutos, siendo más exigente que el tomate y algo menos que el pimiento.

Preferencias de suelo

Los suelos más adecuados para este cultivo son los francos, profundos, bien porosos y aireados. La planta de la berenjena tiene un sistema de raíces largo y fuerte, por lo que para favorecer que se desarrolle sin

problemas, no sufra asfixia y llegue a los nutrientes de las partes más bajas del suelo, se ha de mantener la tierra suelta en profundidad.

Todas las plantas pertenecientes a esta familia son muy exigentes en nutrientes, siendo preferente utilizar para enriquecer el suelo compost o estiércol bien descompuestos.



Como su ciclo en la huerta es largo, resulta conveniente poner un poco de estiércol semi descompuesto a mitad de temporada (sobre todo después de la aparición de las primeras flores) sobre la superficie del cultivo, lo que favorecerá que se alargue el periodo de cosecha. Si se lleva a cabo

este último consejo, es recomendable realizar un buen riego para que los nutrientes vayan filtrándose poco a poco y puedan ser bien aprovechados por las plantas.

Modo y fecha de siembra

Estas hortalizas se siembran en fechas que pueden ir desde febrero a marzo y requieren de semillero previo para protegerlas del frío por las noches, pues -tanto para germinar, como en sus primeros estadios de desarrollo- son muy sensibles a las bajas temperaturas.

Se puede realizar el semillero mediante dos métodos diferentes:

- **Semillero en el suelo:** Las berenjenas toleran bien el trasplante a raíz desnuda, así que se puede aprovechar un espacio bien *mimado* de la huerta para hacer el semillero. Se preparará previamente el terreno limpiándolo de malas hierbas y aportándole un mantillo de calidad. El método de cama caliente es una práctica muy utilizada para este cultivo, ya que el calor del estiércol en descomposición ayuda a que la semilla germine antes y el crecimiento de la plántula sea más rápido.
- **Semillero en bandejas con alveolos o recipientes reutilizados:** También se puede realizar el semillero en bandejas de plástico o de poliestireno (poliexpan o corcho blanco), macetas o cualquier recipiente reutilizado en el que previamente se realicen agujeros que permitan el drenaje del agua. En este caso se colocan unas dos semillas por alvéolo y, al germinar, se clarea dejando la más vigorosa.

El riego, sobre todo con el primer método, ha de ser diario y en pequeña cantidad, favoreciendo que la humedad sea constante en el sustrato y se quede sobre todo en superficie. Así las plantas no empezarán a crear raíces profundas que se dañen al trasplantar.

El trasplante ha de realizarse cuando las plántulas hayan adquirido el tamaño adecuado, como unos 12 ó 15 cm de altura, que será aproximadamente entre los meses de abril o mayo. El momento ideal para este trabajo es a última hora de la tarde, para que el sol no les afecte demasiado. Con ese mismo objetivo se pueden cubrir las matas durante los primeros días mediante algún sistema de sombreado: tejas, ramas secas, paja...

Finalmente, conviene saber que los primeros tres o cuatro días posteriores al trasplante, sobre todo si éste ha sido a raíz desnuda, las plantas parecerán un poco marchitas, pero pasado este tiempo, en el momento en que hayan empezado a enraizar, se pondrán enseguida turgentes y rectas.

Marco de plantación

Las distancias aproximadas serán de unos 80 cm, entre plantas, y unos 100 cm, entre líneas, aunque, dependiendo de la variedad de la que se trate, estas distancias pueden reducirse. En las fichas de variedades se hace una descripción detallada de las condiciones para cada caso en particular.

Labores culturales

Hay diversas técnicas de manejo que se pueden utilizar de manera opcional con este cultivo:

- **Estrés hídrico:** Cuando se ha realizado el trasplante y se está seguro/a de que la planta ha agarrado bien, se puede llevar a cabo un pequeño estrés hídrico, lo que viene a referirse a privar de riego a la planta hasta que se vea que ésta demanda el agua, más o menos cuando tenga las hojas lacias y un





poco marchitas. En ese momento se hará un riego copioso. La finalidad de este método de manejo es promover que las raíces se desarrollen en profundidad para alcanzar los nutrientes de las capas inferiores.

- **Aporcado:** Consiste en hacer pequeños lomos que entieren parte del tallo de la planta. Con el aporcado se favorece la formación de raíces precoces y el arraigamiento de las plantas, aprovechando los nutrientes de superficie. También se aumenta la aireación del terreno y se evita que las plantas se tumben con facilidad.

- **Poda:** Se puede realizar una pequeña poda de las hojas más próximas al suelo cuando la mata tenga unos dos palmos de altura. Igualmente, se pueden ir eliminando las hojas secas de la planta o aquellas que muestren

síntomas de enfermedad.

- **Tutores:** Resulta conveniente acompañar de tutores algunas ramas en aquellas variedades cuyos frutos son de mayor tamaño, con el fin de evitar que éstas se partan por el peso de las berenjenas o la acción del viento.

Promoviendo la biodiversidad

Algunas sugerencias para asociaciones de siembra entre este y otros cultivos de la huerta:

- **Asociaciones favorables:** judías, pimientos y patatas. Será buena idea plantar en su entorno caléndulas o tagetes, de la familia de las margaritas, para evitar problemas de plagas.
- **Asociaciones desfavorables:** otras solanáceas, a excepción, como se ha mencionado, de los pimientos y las patatas.

Obtención de semillas

Se han de guardar para frutos semilleros los obtenidos de la primera cruz de la planta, pues normalmente serán los más grandes, sanos y los ejemplares que mejor conservarán las características propias de la variedad que se está cultivando.



Como se puede apreciar en la imagen, el círculo rojo indica la zona de la primera cruz de la planta: aquella en la que aparecen las primeras ramas secundarias y flores.

En este caso, la berenjena señalada sería la que se dejaría para fruto semillero

Hay que dejar que los frutos maduren completamente en la mata, esto es, hasta que el color de la piel cambie. Este cambio en la tonalidad será diferente para cada variedad, por ejemplo: la berenjena morada pasará a color marrón oscuro, y la blanca a amarillo.

También conviene recoger las semillas de varias plantas diferentes, con el fin de que exista una buena diversidad genética, y siempre buscando conservar aquellas características que agraden y se desee contengan las futuras generaciones: color, forma, sabor, resistencias...

Una vez el fruto está maduro, se puede realizar la extracción a través de dos métodos diferentes:

- **Extracción húmeda:** Lo más fácil es trocear la pulpa de la berenjena y sumergirla en agua. Con ayuda de las manos se han de ir desgranando las semillas, que se irán al fondo del recipiente durante el proceso. Los restos de pulpa y las semillas vanas quedarán flotando en la superficie del agua y serán eliminadas. Es necesario secar bien las semillas durante varios días, evitando que les dé el sol directo.

Las simientes se han de guardar marcadas con una etiqueta donde se indique el año de extracción y el nombre de la variedad.

Se puede poner un trozo de tiza o un saquito de gel de sílice para que absorba la humedad que pueda quedar en las semillas.

- **Extracción seca:** Dejar secar el fruto en un lugar bien ventilado, donde permanecerá guardado hasta la siguiente temporada de siembra, momento en el cual se sacarán las semillas y se plantarán directamente en el semillero.

Cuidado de la variedad

La planta de la berenjena es autógama, monoica, con flores perfectas: en la misma flor está el polen y el óvulo, por lo que se autopolinizan. Su principal forma de polinización es a través de los insectos, de modo que conviene sembrar en las huertas distinto tipo de plantas que sirvan para atraerlos.

Presenta un cruzamiento bastante alto, de ahí la necesidad de desarrollar algunas estrategias para evitar que las variedades se crucen y acaben mezclando sus características. Algunas técnicas a utilizar pueden ser:

- Mantenimiento de una distancia mínima de 200 metros entre diferentes variedades de berenjenas, evitando siempre el contacto entre plantas distintas.
- Colocación de barreras vegetales entre líneas, teniendo en cuenta que estas barreras no deben ser mucho más altas ni de mayor densidad de hojas que las propias matas de berenjenas, a fin de no obstaculizar el que a éstas les llegue la luz y el calor de forma adecuada.
- Embolsar los ramilletes de flores en días alternos, para que siga desarrollando el proceso de polinización pero no de forma cruzada.



Berenjenas semilleras: Morada Morcillera (izq.), Blanca (centro), Listada (dcha.), Salchichera (abajo).

Berenjena Blanca



Descripción

La Berenjena Blanca, también conocida como Huevo de Avestruz, es una variedad que, aunque no esté muy extendida por la comarca, se encuentra en buen estado de conservación, ya que actualmente se sigue cultivando principalmente en los pueblos blancos de los Valles del Genal y del Guadiaro.

La mata de esta variedad es de tamaño mediano-grande, con hojas medias y tallos fuertes pero poco flexibles. Una de las características de la mata es que en el envés de sus hojas y en el sombrero que une el tallo con el fruto, tiene unos pequeños pinchos que apuntan hacia arriba. Las flores son de una tonalidad rosácea, con los pistilos amarillos.

El peculiar fruto que produce tiene forma globosa y ligeramente achatada por la parte inferior. La piel es de un intenso y limpio color blanco, con la carne muy compacta. Las semillas se reparten por casi toda la pulpa, hallándose una mayor concentración de las mismas en la base del fruto.

La Berenjena Blanca tiene una producción media-alta y no suele pre-

sentar muchos problemas con las enfermedades, sin embargo tiene el inconveniente de que el fruto no se conserva por mucho tiempo una vez cosechada. De hecho, es recomendable consumirla antes de los tres días posteriores a su recolección, limitación que queda con creces compensada por el excelente sabor y la tierna textura que posee esta variedad, motivo por el cual es muy valorada tanto por los/as hortelanos/as como los/as consumidores/as que la conocen.

Manejo de cultivo

Desde siempre estos cultivos se han plantado en las huertas mediante eras, que se regaban a manta o por inundación, canalizando el agua a través de acequias y surcos que los/as hortelanos/as elaboraban en función del tamaño de las eras que iban trabajando.

Cuando la plántula alcanza los 12 ó 16 cm de altura será el momento idóneo para realizar su trasplante, pudiéndose plantar en eras o en caballones, dependiendo del tipo de riego que se vaya a utilizar. Además, a la hora de elegir la fecha de trasplante, siempre se ha procurado evitar los periodos con riesgos de heladas que acabarían con la plántula.

Como esta variedad de berenjena tiene un porte menor que las anteriores, se puede reducir ligeramente el marco de plantación, manteniendo una distancia entre plantas de 70 cm, y alrededor de 100 cm entre líneas. De este modo se evitarán problemas de competencia.

Los trasplantes siempre se han de realizar por la tarde, cuando el sol no caliente de manera muy intensa, evitando

las horas con picos de calor que producirían un mayor estrés para la planta. También se ha de vigilar que no les falte humedad durante los



Plantas trasplantadas y protegidas del sol con tejas.

primeros días después del trasplante, resultando muy útil sombreadar las plantitas, durante esas primeras jornadas, con ayuda de diferentes materiales: paja, restos de ramas, tejas, hojas de palma...

Cuando se haya asentado la planta en el terreno y su desarrollo esté evolucionando correctamente, se pueden aporcar los tallos, lo que favorecerá que desplieguen más raíces, evitando que la mata se tumbes.

Como el periodo de recolección es largo (de julio a noviembre), es recomendable darles varias escardas. Al objeto de mantener la productividad por más tiempo, también se pueden realizar aportes de compost o estiércol semi descompuesto en superficie.



Usos culinarios

Se trata de una berenjena que posee un exquisito y peculiar sabor gracias a su tierna carne, que no presenta ese ligero toque picante tan característico de otras variedades. Es muy suave al paladar, quedando la piel un poquito más dura que la de otro tipo de berenjenas, lo cual permitirá elaborar platos en los que se precise de esta peculiaridad.

Se puede cocinar de muchas formas diferentes: rellenas con carne y verduras, en rodajas y al horno con una pizca de sal y pimienta, fritas tras rebozarlas con pan y huevo, en tortillas, o para elaborar el típico pisto junto con otras verduras del huerto.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

Al agricultor y conservador de estas simientes, Francisco Jarillo, de Benarrabá, que ha sabido mantener las características típicas asociadas a esta planta, y que ha tenido la inmensa amabilidad de transmitir las para su conserva y uso en el Banco de Semillas de la Serranía.

Berenjena Morcillera



Descripción

La Berenjena Morcillera es una variedad que sigue muy arraigada en la comarca. A día de hoy todavía se puede encontrar sembrada en las huertas de los Valles del Genal y del Guadiaro, así como en casi toda la meseta de Ronda, siendo una de las variedades más cultivadas.

La planta es de porte alto y robusto, con tallos grandes y hojas anchas llenas de vello (finos pelitos). Tiene un fuerte y profundo sistema de raíces, y sus flores son violáceas.

Los frutos suelen ser de tamaño grande y forma alargada, pudiendo llegar a alcanzar hasta los 20 cm. La piel presenta una coloración morada oscura tirando a negro, y su pulpa es carnosa, acumulando las semillas en la parte inferior principalmente.

La producción, si la planta está sana, es media-alta: dará unas 6 ó 7 berenjenas de tamaño grande, siendo el resto más medianas.

Manejo de cultivo

Se siembra en semillero protegido, de febrero a marzo, como todas las solanáceas. Si el trasplante se lleva a cabo durante los meses de abril o mayo y la planta se desarrolla sin problemas, se puede alargar la producción hasta final de noviembre, cuando caigan las primeras heladas.

Se ha de mantener una distancia entre líneas de 110 cm y unos 80 cm aproximadamente entre plantas. Una vez que ha superado el trasplante, y para que se desarrolle sin problemas, es conveniente que no le falte el riego, ya que la berenjena es muy exigente en agua. Puede realizarse un pequeño tratamiento de estrés hídrico para fomentar el crecimiento de raíces durante su desarrollo, una vez se haya asentado bien en la huerta después del trasplante.

Se puede plantar en eras, en llano o utilizando caballones. Realizando el cultivo mediante esta última técnica, se podrá favorecer que la planta enraice mejor, puesto que se irá enterrando parte del tallo (aporcando) conforme ésta crece, permitiendo que desarrolle más raíces que le ayuden en la obtención de nutrientes. Si los frutos son muy grandes, es conveniente ayudarla con algún tutor para evitar que se quiebren las ramas.

Usos culinarios

Esta berenjena se puede saborear de muy diversas formas: fritas en rodajas o tiras como si fueran patatas fritas, aderezándolas con un poco de miel o rebozadas con pan rayado y huevo. También pueden cocinarse a la plancha, cortadas en rodajas y con un poco de sal, o en pisto con otras verduras del huerto. Otra magnífica opción es cortalas en dados y cocinarlas al vapor junto con calabacines, puerros, zanahorias, cebollas, pimientos, etc.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

A un gran hortelano y conservador de diversas especies de variedades tradicionales, Juan Moreno, de La Cimada (Ronda), de quien nos sentimos tan orgullosos. Este sabio agricultor ha sabido, no sólo conservar un gran número de especies locales en su vivero, sino también fomentar eficazmente su distribución y uso.



Berenjena Rosada



Descripción

La Berenjena Rosada está menos extendida y no es tan conocida en la serranía como otras de las variedades descritas. Sin embargo, todavía se puede encontrar en algunas huertas de los pueblos del Valle del Genal y Sierra de las Nieves.

Al tratarse de una variedad poco común, es necesario darla a conocer en la comarca con el fin de ir promoviendo su expansión y distribución.

La planta es de porte medio, con tallos también medianos y hojas anchas de color verde claro. Como en el caso de la Berenjena Blanca, presenta unas pequeñas y características espinas tanto en la parte de abajo de las hojas (envés) como en el sombrero que une el tallo de la planta con el fruto.

Se trata de una variedad de mediana producción cuyo fruto es de tamaño medio y forma ligeramente globosa. La piel posee unas vivas tonalidades violeta con algunas pinceladas de color blanquecino. Su carne es blanca tirando a crema y no contiene demasiadas semillas en su interior.

Manejo de cultivo

Las semillas se siembran en el semillero allá por febrero o marzo y pasados dos meses y medio, aproximadamente, las plántulas ya estarán en perfecto estado para pasarlas al huerto. El marco de plantación será de aproximadamente 70 cm entre plantas y 100 cm entre líneas, dependiendo básicamente del espacio de que se disponga en la huerta.

Como son plantas muy exigentes, precisan de una buena dosis de compost o estiércol, aplicación con la que se podrá alargar el periodo de cosecha durante más tiempo y, a la vez, conseguir una mayor productividad. Con los mismos fines se puede aportar algún abono de superficie medio fresco a mitad de temporada.

No es recomendable que a la planta le falte humedad en el suelo, por lo que habrá de vigilar bien el riego. Es necesario tener en cuenta que si la tierra se seca demasiado, se puede parar el desarrollo de los frutos.

Conviene también darles escarda y binas (escardas o labras superficiales sucesivas) durante todo su cultivo, incluso cuando hayan cuajado los primeros frutos, a fin de oxigenar la tierra y permitir que las raíces crezcan sin problemas de estrangulamiento.

Usos culinarios

Esta variedad se puede consumir de muchas maneras diferentes. Los platos más comunes en la comarca son el pisto de verduras, las berenjenas rellenas de carne o verduras al horno y/o a la plancha, sazonadas ligeramente con una pizca de sal y pimienta, entre otros.



Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

La Berenjena Rosada nos llegó de la mano de Alonsi Navarro, quien, además de ser parte fundamental de la Red Andaluza de Semillas (RAS), está realizando una labor importantísima para la expansión y reconocimiento de las variedades locales gracias a su micro proyecto de venta de semillas y plantas medicinales. No nos cansaremos de agradecer el gran trabajo que están sacando adelante.

Berenjena Blanca de Júzcar



Descripción

La Berenjena Blanca de Júzcar es una variedad muy valorada por los/as hortelanos/as que la conocen. En general, no está muy extendida por la Serranía de Ronda, pudiéndose encontrar todavía en algunas huertas del Valle del Genal, principalmente en el pueblo de Júzcar, de ahí su nombre.

La planta es de porte alto: hasta unos 80 cm, con tallos fuertes y flexibles, hojas grandes, con bordes lobados y de color verde claro.

Su fruto tiene forma de pera alargada, de menor diámetro en la parte superior y engrosando progresivamente conforme se acerca a la base. Suele ser grande, pudiendo alcanzar hasta los 18 cm de largo. La piel es muy fina y blanca, con unas delgadas vetas violáceo-rosadas que la recorren adornándola de arriba a abajo. Su carne tiene una coloración crema.

Se trata de una variedad bastante productiva, con unos 5 ó 6 frutos de gran tamaño, siendo el resto medianos pero igualmente deliciosos.

Manejo de cultivo

Las fechas para la siembra en semillero se establece entre los meses de febrero y marzo. Si todo va bien, en abril o mayo los plantones ya habrán alcanzado el tamaño adecuado para ser trasplantados al huerto.

Esta hortaliza es una gran consumidora de nutrientes, por lo que es aconsejable preparar y acondicionar el terreno antes de la siembra. Para ello se ha de hacer un buen arado de fondo, aprovechando el paso del motocultor para la incorporación de abono descompuesto.

En el huerto se puede plantar en eras, en llano o utilizando caballones. Para el caso de esta variedad, las distancias entre plantas podrán ser de unos 80 cm y entre líneas de unos 110 cm, siempre dependiendo del espacio del que se disponga en el huerto. No es aconsejable ponerlas demasiado juntas porque pueden no llegar a desarrollarse bien: surgirían competencias entre ellas por el dominio de espacio, luz, agua, nutrientes...

Debido a lo grande de los frutos, es aconsejable poner un tutor en las ramas que estén más cargadas de berenjenas, así se evitará que se doblen o tronchen, ya sea por el peso de los frutos o por la acción del viento.

Las berenjenas, generalmente, no suelen sufrir muchas enfermedades. Aún así, para evitar que puedan aparecer eventuales infecciones, se puede realizar una forma de manejo preventiva con

la que fortalecer las plantas de modo que resulte todavía más difícil que enfermen. Algunas ideas: pulverizar sobre las matas, frutos, e incluso sobre el suelo, macerados de purín de ortiga o cola de caballo. Son éstos preparados caseros muy fáciles de elaborar y muy efectivos.



Usos culinarios

La Berenjena Blanca de Júzcar se caracteriza por un sabor suave y dulce, condición que conservan incluso cuando ya están maduras, no llegando a resultar picantes en ningún modo, lo que sí puede ocurrir con otras variedades.

Se puede consumir de muy diferentes formas, siendo todas ellas deliciosas para el paladar. Aquí se ofrecen algunas ideas: rebozadas y fritas, una opción para la que son idóneas ya que esta variedad empapa menos aceite que otras; a la plancha tocadas con un poco de sal; rellenas y doradas al horno; en salteados con otras verduras del huerto...

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

Hasta las oficinas del CEDER Serranía de Ronda llegó una vieja caja llena de semillas propiedad de un hortelano fallecido cuya familia, con



muy buen y atinado criterio, decidió donar a fin de que pudieran ser aprovechadas por otros amantes de la horticultura. Entre las semillas que había se encontró este pequeño tesoro: la Berenjena Blanca de Júzcar. A ellos, como a todos los que realizan gestos similares por la conservación de las semillas tradicionales, nuestro más sincero agradecimiento.

Al equipo de trabajo del CEDER Serranía de Ronda, que precedió nuestra investigación: Rocío Eslava y José Ángel López. Con ellos se dieron los primeros pasos para un proyecto inicial de recuperación de semillas del cual partieron todos los trabajos posteriores, entre ellos éste.

PIMIENTO

Capsicum annuum L.



Generalidades del cultivo

El pimiento es una planta cultivada, consumida y conocida a nivel mundial, motivo por el cual presenta una enorme diversidad.

Se trata de una planta herbácea y anual con alturas muy variables, pudiéndose encontrar variedades de 50 centímetros (en determinadas plantas de cultivo al aire libre), y de más de 2 metros (gran parte de los híbridos de invernadero).

Tiene un sistema de raíces profundo y pivotante, con numerosas raíces adventicias que horizontalmente pueden alcanzar una longitud comprendida entre 50 centímetros y 1 metro. Las flores aparecen solitarias en cada nudo del tallo, son pequeñas y constan de una corola blanca.

La diversidad de frutos es enorme, incluyendo una amplia gama de colores: verde, rojo, amarillo, naranja, violeta o blanco; tonalidades que van pasando de una coloración a otra a medida que el fruto madura.

Todas las innumerables formas, tamaños, colores y sabores descritos y nombrados en la cultura popular, corresponden en realidad a la misma especie: *Capsicum annuum*.

Origen del pimiento

Se cree, aunque hay discusiones al respecto, que es originario del sur de América, concretamente de las regiones de México, Bolivia y Perú. Fue traído o, según otros investigadores, redescubierto, a partir de los viajes de Colón a América, donde su uso era muy común.

Lo cierto es que en el siglo XVI ya era considerablemente apreciado y su cultivo se había expandido por casi toda la península, como haría también por el resto de Europa. Hoy en día, y eso sí que es seguro, es una de las hortalizas más conocidas y valoradas a nivel gastronómico.

Requerimientos de luz y temperatura

Los pimientos son plantas exigentes tanto en luz como en temperatura. En este sentido, si lo comparamos con otras hortalizas, el pimiento es más exigente que el tomate pero menos que la berenjena. Su temperatura óptima de desarrollo oscila entre los 16 y los 28°C.

Los fuertes cambios de oscilación entre la temperatura diurna y la nocturna pueden provocar desequilibrios en el desarrollo de la planta y es

necesario tener esto en cuenta a la hora de realizar el trasplante, intentando manejar las fechas a fin de eludir las heladas típicas de esta zona, que ralentizarán el crecimiento y podrán provocar deformaciones en las plantas, las flores e incluso los frutos.



Necesita mucha luz para su correcto desarrollo, sobre todo durante

los primeros estadios de crecimiento y durante la floración, por lo que en el huerto ha de plantarse en aquellas zonas donde el sol incida por un mayor número de horas a lo largo del día.

Requerimientos de riego

Favorecen a esta planta los riegos regulares y se recomienda mantener una humedad constante en el suelo, pero siempre teniendo cuidado de no encharcar el terreno, sobre todo la superficie, pues el pimiento tiene tendencia a adolecer de enfermedades del cuello y/o tallo.



También se debe tener especial cuidado con las labores de riego durante la floración, pues es un momento bastante delicado para la planta y un exceso de riego en esa etapa podría acarrear la caída de las flores, impidiendo con ello que llegue a desarrollarse el fruto.

Preferencias de suelo

Los suelos más adecuados para el cultivo del pimiento son los franco-arenosos, profundos, ricos en materia orgánica y bien drenados.

Por otro lado, es una planta que necesita una tierra muy nutrida, por lo que se recomienda realizar rotaciones en los cultivos todos los años y enriquecer el suelo con estiércol o compost bien maduros, procedentes de animales y/o restos vegetales.

Modo y fecha de siembra

El pimiento se siembra en semillero entre los meses de febrero y marzo. Las plántulas se trasplantarán al huerto a partir de abril o mayo, dependiendo de los rigores o la calidez que traiga la primavera. También es conveniente saber que esta variedad es la de más lento crecimiento, por lo que debería ser de las primeras que pongamos en el semillero.

Hay dos formas de preparar el semillero para los pimientos:

- **Semillero en el suelo:** Si elegimos esta opción, haremos el posterior trasplante a raíz desnuda en terreno definitivo cuando la planta haya adquirido el tamaño adecuado, unos 10 cm de altura. El pimiento so-

porta bien el trasplante a raíz desnuda, pero hay que tener en cuenta algunos consejos para que la planta no sufra demasiado: realizar riegos del semillero todos los días pero en poca cantidad, para que las raíces se desarrollen en superficie y no en profundidad; regar muy bien el semillero previamente a la extracción de las plantas, con la finalidad de que éstas salgan fácilmente y no se tronchen durante la operación; y mantener tapada la raíz de la plántula, evitando que se seque o le dé el sol directo a la hora de llevarla del semillero al huerto.

- **En bandejas con alvéolos o recipientes reutilizados:** Si los envases son reciclados, hacer siempre unos agujeros en la parte inferior de los mismos por los que se pueda drenar bien el agua. Como en el caso de semillero en suelo, es recomendable regar las bandejas como paso previo al trasplante, con el fin de que tanto la planta como la tierra adherida a sus raíces, es decir, el cepellón, salgan fácilmente y no se queden pegadas a las paredes o al fondo del envase. A la hora de llevar las plantas del semillero al huerto, mantener tapado el cepellón con la raíz de la planta, evitando que se seque o le dé el sol directo.



Siempre, recordemos, hay que proteger los semilleros por las noches para evitar el frío o las heladas, de este modo se potenciará el correcto crecimiento y desarrollo de las plántulas.

En la huerta pueden sembrarse tanto en eras, como en caballones o en llano. Durante los primeros días del trasplante las plantas parecerán marchitas, pero pasados tres o cuatro jornadas empezarán a coger fuerza y a enderezarse.

Marco de plantación

Las distancias entre líneas y plantas dependerán de la variedad que se cultive, pues en función de su tamaño necesitarán más o menos espacio. En los apartados dedicados a cada variedad se especifica de manera pormenorizada esta información. Como normal general, se pueden dejar unos 80 cm entre líneas y alrededor de 40 cm entre plantas.

Labores culturales

Opcionalmente, se pueden realizar algunos manejos especiales para este cultivo, entre ellos:

- **Abono:** Es una buena idea añadir un poco de estiércol semidescompuesto en la superficie del cultivo a mitad de la temporada, para volver a potenciar su desarrollo en lo que resta de la cosecha. En este caso, el estiércol más idóneo es el de gallina, ya que el calor que acumula en la superficie durante su descomposición favorece el crecimiento de la planta.
- **Aporcado:** El aporcado consiste en labrar y amontonar la tierra en torno al tallo de las plantas, lo cual favorece la formación de un mejor y más nutrido sistema radical que redundará en beneficio de la misma.
- **Poda:** Conforme la planta va desarrollándose, se pueden ir eliminando las hojas más próximas al suelo.
- **Tutores:** Dependiendo de la variedad de que se trate y del tamaño de los frutos obtenidos, en algunos casos resulta conveniente tuturar la planta o algunas de sus ramas, con el fin de que no se partan por el peso de los pimientos o por el efecto del viento.

Promoviendo la biodiversidad

Algunos consejos para favorecer la biodiversidad de las huertas y los cultivos con esta especie:

- **Asociaciones favorables:** El pimiento es de las pocas variedades que permite asociaciones beneficiosas con plantas de su misma familia, tales como berenjenas, tomates y patatas. Con la zanahoria también



resulta una buena combinación. Se recomienda además poner plantas de albahaca entre ellas para evitar problemas de pulgones, mosca blanca y ácaros. También resulta buena idea intercalar tagetes, de la familia de las

margaritas, para ahuyentar posibles nematodos que puedan atacar a sus raíces.

- **Asociaciones desfavorables:** No es conveniente asociarla con guisantes e hinojo.

Obtención de semillas

Normalmente se dejan para frutos semilleros los primeros obtenidos en la primera cruz de la planta, pues es en éstos en los que más energía invierte la mata y los que mejor guardan la información genética que interesa mantener.



Hay que tener cuidado de elegir siempre los frutos de las matas más vigorosas y que mejor expongan las características típicas de la variedad con la que trabajamos: color, olor y tamaño de los frutos, además de capacidad de resistencia a sequías o enfermedades..., es decir, aquellas cualidades que nos conviene conservar y mantener para las futuras generaciones

de plantas. Nunca debemos seleccionar aquellas plantas o frutos que estén enfermos o sufran algún tipo de problema, porque se trata de eludir esos inconvenientes en las futuras cosechas.

También es recomendable adquirir pimientos de varias plantas diferentes para asegurar que exista una buena variabilidad y riqueza genética.

Para la obtención de las semillas se pueden realizar, en este caso, dos procesos diferentes:

- **Extracción en húmedo:** Se trata de recoger los frutos semilleros cuando estén completamente maduros, partírtos por la base y extraer la parte superior, donde se encontrarán concentradas todas las semillas. Se pueden sacar directamente o dejar secar junto a la pulpa por unos días en un lugar fresco y bien ventilado, donde vayan secándose poco a poco, de modo que la extracción resulte más fácil. En este caso, una vez separadas las semillas de la pulpa, es conveniente dejarlas secar durante varios días y guardarlas posteriormente en un bote de cristal. Se pueden colocar un sobre de gel de sílice para que absorban la humedad y evitar que se pudran. La tiza que usan o usaban en las escuelas para escribir en la pizarra también se emplea con esta mis-

ma finalidad. No podemos olvidar que siempre se debe etiquetar las simientes con el nombre de la variedad y la fecha de extracción, y no confiar a la memoria lo que podemos olvidar luego fácilmente.

- **Extracción en seco:** Es el procedimiento usado sobre todo con aquellas variedades que tienen menos carne. Se trata de colgar el fruto en un lugar seco y bien ventilado donde mantenerlo guardado de un año para otro. Cuando llegue la época de preparar el semillero, sacar las semillas directamente del fruto.

Cuidado de la variedad

El pimiento es una planta monoica, esto quiere decir que sus flores se autopolinizan, pues son unisexuales, masculinas y femeninas. Eso sí, requieren de la presencia de los insectos para que pueda producirse de forma adecuada la fecundación del óvulo con el polen de la planta. Teniendo esto en cuenta, siempre hay que procurar que en la huerta haya una importante presencia de flores que los atraigan.

Las plantas tienen un alto grado de cruzamiento con otras variedades de pimientos cercanas (sobre todo con aquellas picantes, como las guindillas), de modo que, si se quiere conservar la pureza de la variedad cultivada y sus características, tendremos que tener en cuenta determinadas pautas como:

- Mantener entre variedades diferentes una distancia mínima de unos 100m aproximadamente, con el fin de que los insectos no mezclen el polen al pasar de una flor a otra.
- Establecer barreras vegetales entre las líneas de cultivo de pimientos de distintas variedades, como hileras alternas de maíz, sorgo, caléndula, tomates, judías...
- Embolsar o enjaular las plantas en días alternos, con el fin de que exista polinización, pero siempre de las mismas variedades, y no de especies cruzadas.



Pimiento Cuerno de Toro



Descripción

El Pimiento Cuerno de Toro es una variedad tradicional muy extendida antiguamente por toda la comarca natural de la Serranía de Ronda. Esta variedad se caracteriza por tener una forma alargada y curva, terminada en punta, que le da, cuando está en su madurez, esa semejanza al cuerno de un toro, característica que le otorga su nombre común.

Se trata de un pimiento largo (entre los 20 y 30 cm aproximadamente), de gran tamaño y robusto. El fruto tiene la piel gruesa, la pulpa muy carnosa y bastante homogénea.

La planta es de porte medio-alto y con hojas grandes. Se trata de una variedad de mediana producción, característica que compensa con unos frutos que, en su mayoría, son de gran tamaño.

Manejo de cultivo

EL cultivo de este pimiento se realizaba en casi todos los pueblos de la Serranía de Ronda, trabajándose primero en semillero protegido, du-



rante los meses fríos de febrero a marzo, y realizando el trasplante al terreno definitivo en la huerta entre abril y mayo.

Se planta, normalmente, en hileras de 80 cm de distancia entre sí, y a unos 50 cm de distancia entre cada planta. Tradicionalmente se cultivaba en eras o canteros y se regaba por

inundación. Actualmente, por razones de economía y respeto al medio, se le puede aplicar riego por goteo, que también funciona muy bien con esta variedad.

Para que la planta no fuera tumbada por el viento o se partieran sus ramas por el peso de los frutos, era costumbre antiguamente, y recomendable también hoy en día, poner a cada mata un tutor. También, en su defecto o compaginando ambas técnicas, una cuerda desde una a otra parte de las hileras o líneas de cultivo, a la que atar las ramas de las matas, para darles resistencia y evitar, como se ha explicado, que se tronchen o caigan.

Usos culinarios

Gracias a las peculiaridades de su piel y pulpa, es una variedad muy apropiada para freír. Puede también utilizarse para asar cuando está maduro y adquiere su peculiar tonalidad rojiza, momento en el que su sabor se endulza.

Resultan, debido a su gran tamaño, idóneos para rellenar con carnes, verduras, huevos, etc. También pueden utilizarse para consumir en crudo, en picadillos y en ensaladas. En cualquiera de estas variantes su sabor es delicioso.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

A José del Río González, de Ronda, por haber cedido tan amablemente parte de sus semillas y sus valiosos consejos sobre el cultivo de esta planta, colaborando así al enriquecimiento de este proyecto.



Pimiento Hocico de Buey



Descripción

También conocido comúnmente como Pimiento Gordo de Asar, el Pimiento Hocico de Buey es una especie muy extendida y utilizada en toda la comarca.

Sus frutos suelen ser robustos, muy carnosos y de gran tamaño, pudiendo alcanzar -incluso varios ejemplares de una misma planta- hasta los 20cm de longitud.

Se caracteriza por ser un pimiento dividido en cuatro cascós interiores, con paredes gruesas, muy consistentes y de carne succulenta. La piel es lisa y suave, con unos pliegues muy marcados que se corresponden con sus cuatro cavidades interiores. Estos pliegues lo recorren de arriba hacia abajo, proporcionándole una terminación redondeada en esos mismos cuatro cascós, lo que le da ese aspecto parecido al hocico de un buey e inspira su peculiar denominación.

La mata es de tamaño mediano, pudiendo alcanzar entre los 60 y 70 cm de altura. Posee unas hojas grandes y anchas, con tallos fuertes capaces de soportar sin problemas el peso de sus vastos frutos.

Manejo de cultivo

En febrero o marzo se prepara el semillero para echar las simientes. Normalmente los pimientos necesitan para germinar una temperatura mínima de 10 a 15°C. Como son de crecimiento relativamente lento, es



recomendable poner el semillero con cama caliente, para acelerar su germinación y el desarrollo posterior de las plántulas.

Entre abril o mayo es la fecha ideal para trasplantar las plántulas al huerto, manteniendo una distancia entre mata y mata de unos 50 cm y entre líneas de 80 cm aproximadamente. Antiguamente se plantaban en eras y se regaban por inundación.

A los pimientos les gusta la tierra muy bien nutrida y abonada, pues

son muy exigentes en nutrientes. Para asegurar una buena cosecha, hay que trabajar previamente el terreno: en invierno se reparte el estiércol bien maduro, para que en primavera, cuando se realice el trasplante, los nutrientes que se aportaron en ese momento estén a buena disposición para ser absorbidos por las plantas.

Usos culinarios

Su principal uso culinario es asado, cuando los frutos están maduros y se han puesto de color rojo intenso. Es una variedad muy dulce, que se presta estupendamente para hacer conservas cuando ya están cocinados, embasándolos en tarros de cristal al baño maría.

La receta estrella para el Pimiento Hocico de Buey en la Serranía es la ensalada de pimientos rojos: se asan y sirven junto con cebolla y tomate. También se pueden hacer a la plancha con un poco de sal, o crudos, para condimentar las ensaladas frías.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

A la agricultora Andrea Díaz Vallecillo, de cuyas manos llegó el pimiento Hocico de Buey hasta el Banco de Semillas de la Serranía: nuestro profundo agradecimiento por la conservación de esta variedad y por la cesión de sus semillas y los conocimientos para hacerla brotar.



Pimiento Matancero, Choricero o de Colgar



Descripción

Este pimiento, como su propio nombre indica, se usaba principalmente para aliñar y dar color a las carnes en la matanzas caseras. Esto significa que, dada la antigua tradición de matanza del cerdo en estas tierras, en el cobertizo, soberado o despensa de casi todas las casas de campo, había una ristra de pimientos matanceros, bien secos, colgada de una viga para su uso como condimento en carnes, guisos y diferentes comidas.

El Pimiento Matancero, aunque casi siempre estaba presente en el huerto de verano, no era una variedad que se plantara en cantidad, en la mayoría de los casos solamente se ponían unas cuantas matas para el gasto de la casa.

Se trata de un pimiento largo y delgado, con piel gruesa y ligeramente más dura que la de otras variedades. Posee una peculiar forma alargada que finaliza en punta y, al contrario que la mayoría de pimientos, sin el interior dividido en cascós internos. Su carne es fina y recia, característica

que lo convierte en ideal para secar con el fin de utilizarlos en determinadas recetas caseras y guardarlos para ir consumiéndolos a lo largo del año.

La planta es de porte medio-grande, con tallos y hojas finas. El tamaño de sus frutos suele ser de unos 15 cm de longitud.

Manejo de cultivo

Antiguamente se plantaba en eras, a una distancia de unos 40 o 50 cm entre plantas y unos 80 cm entre hileras. Como era tradición en esa época, se regaba por inundación.

Era común darle sus buenas labras y normalmente se iba rotando en la eras para que su cultivo no coincidiera en la misma zona al menos en unos tres o cuatro años.

La tierra del huerto se estercolaba cada dos o tres años, y siempre se intentaba dejar parte del terreno en barbecho para que descansara y

aumentara su fertilidad. El recurso del barbecho se adaptaba en aquellos tiempos a las necesidades de cada familia y a la disponibilidad de tierra con que ésta contara.



La principal forma de conservación de estos pimientos consistía en dejarlos en la mata hasta que estuvieran bastante maduros (al adquirir una intensa tonalidad rojiza), momento en el cual se recogían y dejaban secar durante unos cuantos días directamente al sol. Una vez secos, se ensartaban en ristras y se guardaban en un lugar bien aireado y sin humedad.

Usos culinarios

Como se ha descrito al inicio de la ficha, el Pimiento Matancero era utilizado principalmente deshidratado, como aliño de carnes, potajes y guisos.

Sin embargo, cabe destacar que su consumo en fresco también es muy apreciado, dado que se pueden cocinar fritos o utilizarse crudos para diversos tipos de ensaladas.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

A Juan Moreno Valiente, de La Cimada, por ser uno de los pocos agricultores que conserva y cultiva en sus tierras esta variedad de pimiento que, lamentablemente, se encuentra hoy en día en franco desuso en la comarca. También le agradecemos, cómo no, su donación al Banco de Semillas de la Serranía y la contribución que ello supone a este proyecto de recuperación.



Pimiento Pajarito de Huerta



Descripción

EL Pajarito de Huerta era un pimiento muy afamado en toda la comarca de la Serranía. Su cultivo siempre ha estado presente en las huertas, sobre todo de Ronda y Arriate, abarcando también las zonas de La Indiana, Los Tejares, el Valle del Guadalcobacín, La Cimada y Los Prados.

Sin embargo, debido a diferentes circunstancias, en los últimos años ha venido siendo desplazado hasta casi desaparecer, sustituido por variedades híbridas más modernas y publicitadas como más productivas.

A pesar de esta competencia, es bastante apreciado entre los/as hortelanos/as y vecinos/as de la zona, que continúan cultivándolo debido principalmente a su peculiar sabor, pero también a su capacidad de resistencia a las plagas y a la buena productividad que tiene.

La mata es de porte intermedio y sus hojas grandes. La principal diferencia con otras variedades de pimiento, es que su fruto crece recto hacia arriba, de ahí le viene el nombre, de su semejanza con pajarillos posados en la mata.

Su fruto es de tamaño mediano, pero a su vez robusto, pudiendo alcanzar entre unos 10 y 15 cm de longitud. La pulpa es carnosa, con marcados pliegues y terminación redondeada en cuatro cascós. Es una variedad muy productiva, dando cada planta, por término medio, unos 3 ó 4 kilos.

Manejo de cultivo

Al igual que todos los pimientos, se echa el plantero o el hoyo de siembra entre los meses de febrero y marzo. Se tapa por las noches para proteger las plántulas del frío y las heladas. Para cubrirlo se puede usar un plástico o tela que lo proteja a modo de pequeño invernadero. En abril o

mayo se realiza el trasplante al huerto, dejando unos 30 ó 40 cm de distancia entre plantas, y unos 80 cm entre líneas o hileras.

Tradicionalmente se cultivaba en eras y se regaba a manta o por inundación, pero el riego por goteo funciona también perfectamente en este tipo de cultivos. Algunas técnicas que realizaban los/as hortelanos/as en su manejo consistían en: darles labra y binas cada 5 ó 6 días hasta que empezaran a producir; añadirles, a mitad de temporada, estiércol de cuadra

semi-fresco, principalmente de gallina, para dar más temperatura a la planta y a la propia tierra; también se les podaba un poco, quitando las ramitas más pegadas al suelo.

Usos culinarios

La receta estrella con este pimiento, dado su tamaño y el grosor de su piel, consiste en freirlo con un poco de sal en abundante aceite. Para su



elaboración, es preferible recolectar sobre todo los pimientos de pequeño- mediano tamaño, pues es cuando están más sabrosos.

También se pueden utilizar para relleno con carnes u otros tipos de verduras, incluso asados, cuando están bien maduros y se tornan rojizos, momento en el que su sabor se vuelve más dulce.



Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

Es sin duda una de la variedades de pimientos más representativas y valoradas de la Serranía de Ronda, y ha sido obtenida gracias al buen hacer de uno de los hortelanos del lugar, el ya fallecido, pero gran amigo, Juan Burgos Feo, de La Indiana, en Ronda. Muchas gracias Juan.

Pimiento Ñora



Descripción

Esta variedad de pimiento, comúnmente denominado ñora, ha sido muy típica de la zona: en cualquier cortijo o casa de campo no faltaba una buena ristra seca, muy estimada para dar sabor a ciertos guisos.

Sin embargo, en la actualidad, su cultivo está cada vez más en declive, principalmente por ser un fruto que sólo se usa para condimentar platos muy determinados, aunque con el auge que está experimentando el arte culinario, cualquiera que se estime buen cocinero debiera probar a tener entre sus ingredientes este interesantísimo producto.

Las ñoras que se encuentran en la serranía pueden ser de diferentes tamaños y formas: redondeadas, achatadas, terminadas en pico... El fruto es relativamente pequeño, si se compara con otros pimientos, aunque existen variedades que son más grandes, de carne dura

y con paredes gruesas. De todos modos, no conviene que el fruto sea demasiado grande y carnoso, pues su secado será más costoso.

La planta es de tamaño mediano, con hojas anchas y tallos delgados; suele ser bastante productiva, por lo que con la siembra de unas

pocas plantas hay suficiente para el consumo de toda una familia.

El fruto no se consume en verde, sino que se deja madurar completamente en la planta, momento en el que se procede a su recolección y posterior secado. Se sabe fácilmente cuando ha llegado la hora de cosecharlo porque el color de las ñoras cambia, pasando del verde al rojo intenso o granate, dependiendo de la variedad que se haya cultivado, y comienza también a ablandarse y a arrugarse.

Para el proceso de secado no existe una regla estricta: normalmente se

hacen ristras que se cuelgan a la sombra en un lugar seco y ventilado. Con este fin, se pueden atar los frutos desde el tallo, por el pedúnculo, atravesar las ñoras directamente con un cordel, o recoger la planta entera y colgarla tal cual. En todos los casos, la finalidad es la misma: secarlas para su conservación y consumo a lo largo del año.



Manejo de cultivo

De febrero a marzo se echa el hoyo o almácigo, normalmente en un lugar protegido de las heladas nocturnas, para, posteriormente, de abril a mayo, trasplantar las plántulas allí nacidas al huerto.

Como casi todos los pimientos, el marco de plantación es de 40 ó 50 cm entre plantas, y unos 80 cm entre líneas, aunque para algunas variedades de menor porte estas distancias se pueden reducir lige-

ramente. Se suelen plantar separadas de las demás variedades para que no exista mucho riesgo de cruzamiento.

Tradicionalmente se cultivaba en eras y se regaba por inundación, dándole buenas escardas hasta que empezara a producir frutos.

Usos culinarios

Al ser un pimiento con un sabor intenso y diferente a los demás, no se suele usar en fresco. Su consumo se limita a condimentar cuando ya está seco, rayado o remojado en los guisos y potajes. También para aliñar y dar color a las carnes y embutidos.

Como es costumbre del lugar, en cada casa se engordaban durante todo el año uno o varios cerdos, que posteriormente se sacrificaban para el aprovisionamiento de carnes y embutidos durante el resto de la temporada. Las ñoras eran muy utilizadas para condimentar las chacinas y otros derivados de la matanza.



Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

A Domingo Pineda, de Benalauría, en el Valle del Genal, uno de los hortelanos que se preocupó por conservar esta variedad de pimientos y que la cedió gustosamente al Banco de Semillas. Todavía es bastante frecuente encontrar cultivo de ñoras en determinadas huertas de la serranía, sobre todo en los pueblos de los valles del Genal y del Guadiaro. El proceder de hortelanos como Domingo contribuye a hacer más rica nuestra diversidad hortícola y, por ende, nuestro inventario de variedades.



TOMATE

Solanum lycopersicum



Generalidades del cultivo

Es una planta herbácea de tamaño muy diverso según las variedades: las precoces suelen alcanzar una longitud de 1,2 m, mientras que las tardías son casi siempre más grandes, pudiendo llegar al doble de longitud. Tiene tallos ramificados, generalmente con pelitos cortos, que se presentan también en las hojas.

El fruto es una baya muy jugosa, el tomate propiamente dicho, de forma generalmente sub-esférica, globosa o alargada, y que va tomando un color rojo intenso con la maduración. Contiene unas semillas ovoides, comprimidas, lisas o muy velludas, parduscas y que están embebidas en una abundante masa mucilaginoso (viscosa y más o menos transparente).

En la actualidad, el cultivo de estos frutos comestibles se encuentra extendido en prácticamente todo el mundo, con miles de cultivadores que seleccionan una amplia variedad de especies. Pueden variar en tamaño, desde el cherry o cereza, que tiene entre 1 y 2 cm, hasta las variedades más grandes, como el rosa, que alcanza más de 10 cm de diámetro.

La mayoría de los frutos son rojos, pero también existen variedades de otras tonalidades: amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco, incluso se pueden encontrar frutos multicolores y rayados.

Origen del tomate

La mayoría de los autores/as localiza el origen del tomate en la región andina, desde el sur de Colombia al norte de Chile, aunque parece que,



inicialmente, fue en México donde se domesticó, quizá porque crecía como planta silvestre entre los cultivos.

Junto al maíz, la patata, el chile y la batata, el tomate fue introducido en España a principios del siglo XVI, tras los viajes de Colón. Posteriormente, españoles y portugueses lo llevaron por Oriente Medio y África, y

desde allí se expandió por otros países asiáticos. Finalmente, el cultivo del tomate llega a América del Norte procedente de Europa, aunque habría de pasar todavía un tiempo hasta adquirir, en casi todo el mundo, la popularidad que tiene hoy en día.

Requerimientos de luz y temperatura

La tomatera es menos exigente en temperatura que el pimiento y la berenjena, variedades de su misma familia. Su temperatura óptima de

desarrollo oscila entre los 20 y 30°C, durante el día, y unos 10 y 18°C, durante la noche. Temperaturas excesivas pueden afectar tanto a la producción de los frutos como al desarrollo de la planta en general, y de las raíces en particular.

Requiere de muchas horas de luz al día, así que en la huerta debe tener un lugar muy soleado para su correcto desarrollo.

Requerimientos de riego

A las tomatas les gustan los riegos regulares y abundantes, por lo que el acolchado puede ser una técnica interesante para mantener la humedad y evitar contrastes térmicos en el suelo.

El riego ha de ser constante, sobre todo en la época de floración, que, por otro lado, es la más delicada: un exceso de agua podría suponer la caída de las flores y, por tanto, la no producción de frutos.

Nunca se deben regar por aspersión o con cualquier técnica que conlleve riesgo de mojar la planta o los frutos, pues éstos son muy sensibles a la aparición de hongos y bacterias.



Preferencias de suelo

Les vienen bien las texturas arcillosas, con preferencia de suelos sueltos, con buen drenaje y ricos en materia orgánica.

En cuanto al abonado, es una planta que consume muchos nutrientes, así que se debe enriquecer bien el suelo antes del cultivo. Para ello se puede utilizar estiércol o compost maduros, procedentes de animales y/o restos vegetales.

También se recomienda realizar rotaciones en los cultivos todos los años, para evitar problemas de plagas, falta de nutrientes y empobrecimiento del suelo.

Modo y fecha de siembra

Si se parte de semillas, es recomendable trabajar con semilleros, realizando la siembra durante los meses de febrero y marzo, para pos-

teriormente hacer el trasplante a terreno definitivo durante los meses de abril a junio.

Hay dos formas de realizar el semillero para los tomates:

- **Semillero en el suelo:** Haciendo el posterior trasplante a raíz desnuda en terreno definitivo cuando la planta haya adquirido unos 20 cm de longitud. El tomate soporta sin problemas el trasplante a raíz desnuda, pero hay que tener en cuenta algunos consejos para que la planta no sufra demasiado: realizar riegos del semillero todos los días pero en poca cantidad, para que las raíces se desarrollen en superficie y no en profundidad; regar muy bien el semillero antes de la extracción de las plantas, con la finalidad de que la raíz salga fácilmente y no sufra muchas roturas; y mantener tapada la raíz a la hora de llevar los plantones del semillero al huerto, evitando que se sequen o les dé el sol directo.
- **En bandejas con alvéolos o recipientes reutilizados:** Si los envases son reciclados, hacer siempre unos agujeros en la parte inferior de los mismos para proporcionar un buen drenaje. Como en el caso anterior, también es recomendable regar las bandejas antes del trasplante, con el fin de que tanto la planta como la tierra salgan fácilmente y no se queden pegadas a las paredes o el fondo del envase. A la hora de llevar la planta del semillero al huerto, mantener tapado el cepellón con la raíz, evitando que pierda humedad o le dé el sol directo.

Siempre hay que proteger los semilleros por las noches para evitar el frío o las heladas, de este modo además se potenciará el correcto crecimiento y desarrollo de las plántulas.

Durante los primeros días del trasplante las plantas parecerán marchi-



tas, pero pasados tres o cuatro jornadas empezarán a coger fuerza y a enderezarse.

Marco de plantación

Las distancias entre plantas van a depender del tamaño de la variedad, aunque, por lo general, se ha de dejar 100 cm entre líneas y unos 80 cm entre plantas para aquellas de gran tamaño, reduciendo a 60 cm entre líneas y 50 cm entre plantas, si son de porte pequeño.

Labores culturales

En el cultivo de las tomateras se pueden realizar numerosas formas de manejo, aquí se resumen algunas de ellas, que pueden ser opcionales:

- **Estrés hídrico:** Es buena idea, una vez la plántula ha enraizado, hacerlas pasar un pequeño estrés hídrico (no regarlas durante unos días hasta notar que la planta pide agua), para que desarrollen raíces en profundidad y aprovechen al máximo los nutrientes del suelo. Después de este periodo de escasez de agua, hay que hacer un riego abundante y, posteriormente, continuar los riegos con normalidad.
- **Injertos:** Existe una técnica cada vez más extendida para que las tomateras sean más resistentes a las enfermedades: injertar las variedades tradicionales de tomateras que hayamos seleccionado para nuestro huerto, en patrones de variedades más duras como la cherry. Estas últimas son más productivas y resistentes a los típicos problemas de hongos que padece este cultivo.
- **Abonado:** Como la campaña de cosecha de los tomates se puede extender bastante si las plantas permanecen sanas, se puede añadir un poco de estiércol semidescompuesto sobre la base del cultivo a mitad de temporada, para que las matas se vean favorecidas por el calor de su descomposición y sigan teniendo un buen rendimiento.
- **Poda de las tomateras:** En la actualidad se usa mucho la poda de for-



mación en las tomateras, labor que se lleva a cabo conforme éstas van creciendo. Para poder podarlas, primero hay que entender su desarrollo: la planta brota de la tierra siendo la punta el eje principal. De esta rama principal brotan las ramas secundarias. Entre cada rama secundaria y la rama principal van naciendo nuevos brotes, que si se dejan crecer se convertirán en ramas que van a tomar la misma importancia que la principal. A su vez, de estas ramas secundarias nacen más ramas, y entre cada rama y rama, de nuevo vuelven a nacer nuevas. Es lo que se conoce como crecimiento piramidal.

Bien, pues las ramas que nacen entre la guía y las secundarias deben ser eliminadas, siempre que no hayan alcanzado un tamaño demasiado grande, para evitar que la herida suponga una posible entrada de infecciones para la planta. Esta poda se hace para conseguir que la tomatera invierta más energía en la producción de frutos que en la de ramas. Por otro lado, podando también se favorece la aireación dentro de la planta, lo que evitará futuros problemas de hongos.

En las imágenes que aparecen a continuación se muestra el proceso.



Detalle de poda de tomateras: se eliminarán las ramas nacidas entre la guía principal y las ramas secundarias.

- **Aporcado:** El aporcado consiste en hacer pequeños lomos enterrando parte del tallo de la planta y, en este como en otros cultivos, resulta muy útil para favorecer la formación de un mayor número de raíces.
- **Tutorado:** La mayoría de las variedades de tomates requieren de esta práctica para mantener la planta erguida y evitar que ramas y frutos toquen el suelo, mejorando así la aireación general de la misma, facilitando los trabajos posteriores (recogida de frutos, deshierbe...), y evitando

problemas de hongos o pudrición de los tomates. Para esta técnica, lo único que hay que tener en cuenta es que la cuerda utilizada para atar las tomateras debe quedar bastante holgada, con el fin de evitar estrangular las ramas conforme éstas vayan creciendo. Es buena idea atar la base del ramillete de flores, donde se producirán los futuros tomates, pues serán las partes de la planta que más peso tengan y las más sensibles a partirse o tumbarse.

Promoviendo la biodiversidad

A continuación se presentan algunas ideas para combinar el cultivo del tomate con el de otras especies y favorecer la biodiversidad y el concurso de sinergias en la huerta.

- **Asociaciones favorables:** ajo, cebolla, judía, lechuga, rábano, zanahoria, puerro, perejil, apio, rábano, escarola, lechuga, albahaca y caléndula.
- **Asociaciones desfavorables:** cualesquiera otras plantas de la familia de las solanáceas.

Obtención de semillas

Como en los casos anteriores, es aconsejable dejar como futuros frutos semilleros los primeros producidos en la primera cruz de la planta (del primer ramillete de flores), es decir, aquellos en los que más energía invirtió ésta para la producción de semillas y los que mejor guardan la

información genética que interesa mantener en las futuras generaciones.

Los tomates semilleros se han de recoger bien maduros, para que las semillas estén totalmente desarrolladas, esto es, unos días después a como se haría para su consumo en casa.

Siempre se han de elegir los frutos de las plantas más vigorosas y que mejor guarden las características

típicas de la variedad con la que trabajamos: color, olor y tamaño de los



frutos, resistencia a sequías o enfermedades..., es decir, aquellas cualidades que se quiera conservar y mantener para las futuras generaciones de tomates. Nunca debemos seleccionar aquellas plantas o frutos que estén enfermos o sufran algún tipo de problema, con el fin de evitar esos inconvenientes en los siguientes cultivos.

También es recomendable recoger frutos de diversas plantas, para asegurar que exista una buena variabilidad genética.

En el caso concreto del tomate, al igual que en el del pepino, se puede aplicar una técnica especial llamada fermentación. Ésta sirve para separar la semilla del mucilago o capa gelatinosa que la envuelve, consiguiendo también eliminar gérmenes patógenos y evitando la transmisión de algunas enfermedades como hongos o bacterias. Básicamente consiste en dejar macerar la semilla con el zumo del tomate durante dos o tres días, buscando que la flora presente arranque la fermentación de los azúcares que existen en el zumo, y consiguiendo indirectamente separar la semilla del mucilago. Así, en la parte superficial del zumo aparecerá una capa de moho, cuyo color y olor será diferente en función de la variedad de tomate que se esté fermentando.

A continuación se muestran unas imágenes del proceso.



Es aconsejable no añadir agua al zumo del tomate para no hacer más lento el proceso o provocar una germinación anticipada de las semillas. Una vez fermentadas las simientes, se debe hacer un lavado abundante y cuidadoso con agua para eliminar los restos de moho que puedan afectar a la germinación. Es recomendable hacer este lavado con la ayuda de un colador, colocando las semillas dentro y dejando que el agua corra a través de él, deshaciendo la capa de moho y la pulpa asociada.

El secado final se debe realizar al aire, nunca bajo el sol directo. Luego se guardan las semillas en un bote con el nombre de la variedad y el año de la obtención de las mismas. Es aconsejable introducir una pequeña bolsita de gel de sílice o un trozo de tiza que siga absorbiendo la posible humedad que todavía contengan las semillas.

Cuidado de la variedad

Los tomates, al igual que los pimientos y las berenjenas, son especies monoicas, es decir, tienen flores perfectas generalmente hermafroditas, por lo que en ellas encontramos tanto la parte femenina como la masculina. Su polinización es principalmente entomófila, lo que quiere decir que necesitan de los insectos para ser polinizadas y reproducirse.

También hay que tener presente que estas plantas tienen posibilidad de cruzamiento con otras variedades de tomates cercanas (aunque no tanto como los pimientos y berenjenas), por lo que se deberá tener en cuenta determinadas pautas:

- Mantener una distancia, entre variedades diferentes, de unos 30 a 200 metros, con el fin de que los polinizadores no mezclen el polen al pasar de una flor a otra.
- Establecer barreras vegetales entre las líneas de cultivo, como hileras alternas de maíz, sorgo, judías...; de este modo, las distancias de aislamiento se pueden disminuir, sobre todo si se plantan especies vegetales inundadas de néctar y polen, como la caléndula u otras flores.
- Embolsar o enjaular las plantas en días alternos, con el fin de que exista polinización pero siempre de las mismas variedades y no de especies cruzadas.



Tomate Arenensis



Descripción

El Tomate Arenensis es una variedad de mata semibaja que se cultivaba tradicionalmente en diversas zonas de la comarca de Ronda, principalmente en las huertas familiares de autoconsumo de Arriate, La Cimada, Los Prados, Los Molinos, Los Tejares, la Indiana y las huertas del Guadalcobacin. Hoy en día alegra comprobar que su uso todavía está bastante arraigado en muchos de estos huertos.

Se trata de una variedad muy rústica y resistente, que puede cultivarse en secano en aquellos terrenos que presenten la textura adecuada y que se acondicionen con un buen acolchado que permita retener y/o mantener la humedad.

La planta es de porte medio, con las hojas anchas y los tallos fuertes. Sus frutos presentan una tonalidad rojo-anaranjada, con forma redondeada, siendo la mayoría de tamaño mediano. Tiene la pulpa carnosa, con poco jugo, bastantes semillas y un sabor ligeramente ácido.

Una de las principales características de este tomate es que se conserva muy bien tras la cosecha. Esta peculiaridad, unida a su capacidad para aguantar bastante tiempo sin necesidad de refrigeración y a la resistencia de su piel, lo convierten en una variedad muy práctica y menos vulnerable a los daños de almacenaje y transporte.

Cabe destacar también que es una variedad bastante productiva y no tiene nada que envidiar, en este sentido, a cualesquiera de las comerciales que se venden hoy en día.

Manejo de cultivo

Se siembra en semilleros protegidos del frío durante los meses de febrero y marzo, trasplantándose a la huerta a partir de abril y hasta mayo.

Tradicionalmente se solía cultivar sin encañado, sobre amplios lomos de alrededor de 1 m de anchura, comúnmente denominados bancales, manteniendo unos 80 cm de distancia entre las tomateras. Así, las labores de manejo asociadas a esta variedad, eran menores, ya que se prescindía del proceso de entutorar y podar la mata. Como esta tomatera no es de porte grande, resulta fácil aporcarla encima del caballón, dejando que se desarrolle libremente. Sin embargo, cabe destacar que el Tomate Arenensis responde bien a ambos métodos de manejo, tanto apoyada sobre lomos, como en crecimiento vertical dirigido con cañas.

El riego antiguamente se realizaba por inundación, aunque hoy en día sustituirlo por la técnica del goteo resulta más práctico y reduce el consumo de agua. Conviene evitar los sistemas de aspersión, ya que tanto las plantas como los frutos son muy susceptibles a sufrir enfermedades criptogámicas o causadas por hongos.



Usos culinarios

Este peculiar tomate resulta idóneo para la elaboración de conservas: pistos, refritos o salsas de tomate. Gracias a su delicioso sabor, a la abundante y tierna pulpa que posee, y sobre todo, a que no presenta tanto jugo como la mayoría de los tomates.

Igualmente resulta muy rico para consumir en fresco, en ensaladas o picadillos. Las sopas y guisos consiguen un toque especial al incluirlos entre sus ingredientes.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

A Manolo Melgar Rueda y Antonio López Pastora, agricultores ecológicos de vocación y convicción, que tras conservar y cultivar esta variedad durante varias décadas, han hecho llegar sus semillas al Banco de Semillas de la Serranía para su promoción y puesta en valor.



Tomate Calabacita



Descripción

El Tomate Calabacita se define como el auténtico tomate de pera tradicional de la Serranía. Era muy común verlo sembrado en los valles del Genal y del Guadiaro, así como en pueblos de la Sierra de las Nieves, pues resultaba muy apreciado entre la población, sobre todo por las mujeres, que lo utilizaban para condimentar numerosos platos y conservas.

Desgraciadamente, en la actualidad su supervivencia se encuentra amenazada, ya que -tristemente- está siendo sustituido cada vez más por las nuevas variedades comerciales que, sin embargo, no ofrecen algunas de las, antiguamente apreciadas, ventajas que ofrecía este tomate.

La planta suele ser de mata baja, aunque se puede encontrar alguna variedad de planta alta. Sus tallos son delgados y las hojas anchas, con un color verde claro. El fruto tiene la peculiar forma de perita, de color

rojo con ligeros reflejos naranjas. La piel es algo más dura que las de las variedades de mayor tamaño, con una pulpa no demasiado carnosa y un sabor muy dulce.

Presenta, a pesar de la decadencia en su uso, dos ventajas a tener muy en cuenta: es una variedad bastante productiva y está muy bien adaptada a las condiciones de la comarca, por lo que no necesita grandes cuidados. Por otro lado, se trata de una variedad de producción temprana, así que ofrece posibilidades a la hora de combinarla con otras para aumentar el periodo de cosecha.

Manejo de cultivo

Al ser una variedad dura y rústica, es fácil que nazca en el huerto de un año para otro, sin necesidad de preparar el plantero, aunque es aconsejable que todos los años se reproduzca con el fin de asegurar su conservación.

Se planta con una distancia de 50 ó 60 cm entre plantas y unos 80 cm entre caballones, normalmente sin necesidad de encañado.

Una curiosa técnica que solía hacerse antaño para favorecer el cultivo de esta planta era poner un puñado de ortiga fresca en el mismo hoyo y momento en que ésta se plantaba.

Este truco ayudaba a la planta a desarrollarse mejor y a que creciera más fuerte, pues una de las funciones de la ortiga es la de fertilizar y servir de abono a las plantas.



Usos culinarios

Es en este aspecto en el que el Tomate Calabacita nos reporta otras de sus más singulares ventajas. Al tratarse de una variedad de pequeño tamaño, poca pulpa y no demasiado jugo, era perfecto para, por un lado, cocinar las típicas mermeladas de tomate y, por otro, ser conservado, con lo que se podía disponer de tomates durante todo el año. Admiten,

en este sentido, diversas formas de conserva, ya sean metidos -sin trocear o partidos en dos mitades- en aceites previamente aliñados, o dejados secar para ser rehidratados y cocinados posteriormente.

Para llevar a cabo este proceso de secado, se han de cortar los tomates longitudinalmente (de arriba a abajo, no a lo ancho) y se extienden en una maya metálica, tela mosquitera o cualquier superficie que permita que se oreo toda la superficie del fruto. Una vez así dispuestos, se les espolvorea una generosa capa de sal en la superficie y se dejan secar al sol hasta que hayan perdido toda la humedad. La sal ayudará a absorber antes el jugo, facilitando el secado e impidiendo que los insectos acudan a los tomates. Es necesario guardarlos todas las noches, para evitar que durante las horas nocturnas recuperen la humedad perdida.

También son muy utilizados para comer en fresco en ensaladas, para condimentar guisos y potajes, o acompañados de buenos refritos de ajos, pimientos y cebollas.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

Al matrimonio formado por Juan Carrillo y Pepa Martínez, de Algatocín, las personas que han custodiado y mantenido en perfectas condiciones esta variedad hasta el día de hoy. Gracias por compartir este tesoro en forma de semillas con el Banco de la Serranía.



Tomate Corazón de Toro



Descripción

El Tomate Corazón de Toro es una planta muy apreciada por hortelanos/as y consumidores/as de la zona, debido a su inmejorable y exquisito sabor a tomate. Nada que añadir: todo el mundo comprende lo que quiere decir esta elocuente frase. Seguro que por eso esta variedad está presente en muchas comarcas rurales de Andalucía, siendo muy valorada en los mercados ecológicos y en los circuitos cortos de comercialización.

La planta es de tamaño grande, con hojas finas y tallos medianos. El fruto suele ser bastante grande y con forma de corazón, peculiaridad que le otorga su nombre común. La pulpa es carnosas, muy consistente pero con poco jugo y no demasiadas semillas. Tiene un intenso aroma y su color es rojo, aunque también se han encontrado algunas variedades más rosadas. La piel es de grosor medio, lo que hace que sea una variedad medianamente duradera una vez ha sido recolectada.

Esta tomatera es de producción media-alta, pero hay que manejarla con cuidado, puesto que es sensible a las enfermedades. Por otro lado, sus frutos son de maduración lenta al comienzo de la producción, así que conviene plantarla combinada con variedades más tempranas para adelantar el periodo de cosecha.

Manejo de cultivo

En nuestra comarca se prepara de febrero a marzo el semillero protegido, dependiendo del frío que se imponga en la zona, pero siempre manteniendo como fecha límite el 19 de marzo, día de San José.

Su trasplante a la huerta, como para todas las solanáceas, se realiza entre abril y mayo, dando sus primeros frutos después de unos dos



Valentin el del Puente, agricultor de la zona, realiza la siembra directa del tomate. En la imagen se puede ver cómo los entresaca para su posterior trasplante. (Foto: Jaime García Prudencio).

meses y medio aproximadamente.

Hay agricultores que hacen la siembra directa en el terreno definitivo, aclarando -cuando nacen las plantas- hasta dejar una sola tomatera por golpe. De este modo las matas no sufren ningún estrés de trasplante y desarrollan completamente las raíces desde el primer momento.

Se ha de dejar un marco de plantación de unos 60 cm entre plantas y 100 cm entre líneas.

Como es una planta de gran tamaño y frutos, requiere de un buen encañado. Para evitar problemas de hongos, es conveniente podar la planta eliminando los tallos secundarios hasta el cuarto nivel, y hacer un ligero clareo de las hojas para permitir que el aire circule

libremente entre tallos y frutos. No es recomendable eliminar demasiado el follaje para evitar que se soleen los frutos.

Antiguamente, el riego era realizado a manta, pero, como se ha remar-

cado en fichas anteriores, ahora resulta más práctico, sensato y económico realizarlo por goteo.

Usos culinarios

Este tomate tiene un peculiar y extraordinario sabor y una agradable textura al masticar que lo convierten en un auténtico manjar para los calurosos días de verano. Resultan estupendos para comerlos crudos, con un poco de sal, en ensaladas y picadillos. Como son frutos con poco jugo, son idóneos para la elaboración de pisto, al igual que de salsas de tomate, refritos y conservas.

Un tradicional plato del Valle del Genal realizado con este producto es el gazpacho caliente, una receta de los años cincuenta aportada por Catalina y Pascuala Calvente, de Siete Pilas, en Benalauría, y recopilada en el recetario "Recordando sabores", editado por el Ceder Serranía de Ronda:

"En una fuente honda de barro, se echa migada una rebanada de pan del día anterior. Seguidamente, en una sartén se ponen tres cucharadas soperas de aceite por persona, se añaden tomates, dos o tres, pelados y picados; tres dientes de ajos y un manojito de espárragos trigueros tiernos bien picados. Se sofríe un poco y se le añade al pan que tenemos en la fuente. Se tapa un poco y se sirve calentito. Si sobra, se puede aprovechar añadiéndole un poquito de aceite y se come con pan sopeado. De postre una granada y listo para la noche. Este mismo plato, se podía acompañar con aceitunas y peros o ciruelas".



Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

A Juan Márquez, del Cortijo Roldán, que junto con su hijo trabaja un estupendo huerto en mitad de la Sierra del Oreganal, en Ronda. Aunque es una variedad bastante extendida por toda la comarca, ha sido una satisfacción recoger estas semillas de manos de ambos agricultores.

Tomate de Cuelga o de Telaraña



Descripción

Se puede considerar que los Tomates de Cuelga conforman las variedades más antiguas de tomates de la Serranía de Ronda, y se habla en plural porque se pueden encontrar diferentes clases de esta variedad de tomates, todas ellas con las mismas o parecidas características.

Desgraciadamente, debido a diversos factores, estas variedades han ido quedando cada vez más en desuso, incluso llegando a un riesgo alarmante de desaparición en la comarca.

La mata del Tomate de Cuelga es de color verde claro y porte pequeño. Resulta fácil y útil cultivarla en caballones, ya que no es una planta demasiado frondosa ni crece tanto como otras especies de la zona.

Los tomates que produce son, generalmente, de pequeño tamaño y forma redondeada. Tienen un sabor y olor poco destacables si se comparan con las variedades de consumo en fresco durante la temporada de tomates, no así si se compara con variedades de invernadero, frente a los cuales no desmerece cierto halago. La pulpa contiene muy poco jugo, tomando unas coloraciones que pueden ir entre rojo intenso y ama-

rillo pálido, siendo la carne recia y más bien seca, característica que favorece su conservación a largo plazo.

Las tonalidades de color de su piel pueden variar: rojas, blanquecinas, anaranjadas, amarillentas e incluso ligeramente rosáceas. Esta piel es bastante dura, lo que permite que, sin mayor dificultad que la de colgarlos en un lugar adecuado, se puedan mantener en buenas condiciones durante casi todo un año. Así se hacía antiguamente, juntando unos pocos en manojos por las propias ramas y colgándolos en algún lugar seco y ventilado de la casa.

Una característica que cabe destacar de esta variedad es la relación de simbiosis que mantiene con una especie de araña. Al ser colgados los manojos, esta araña elabora una telaraña con la que los envuelve completamente hasta cubrirlos. Dicha telaraña, lejos de perjudicar a los tomates, favorece su conservación, pues el bichillo que la habita evita que los frutos sean comidos o picados por cualquier insecto, preservando en condiciones ideales el almacenamiento y conservación de la hortaliza por mucho más tiempo. Preciosa y bien avenida asociación que podemos observar si se tercia o nos apetece el gusto de criar esta variedad de tomate para luego conservarlo en nuestra propia casa.

Manejo de cultivo

Antaño, cuando llegaba la hora de echar el hoyo de esta variedad (como en casos anteriores, entre los meses de febrero y marzo), se cogían los tomates directamente del manajo que había colgado en la casa, se cortaban por la mitad y se estrujaban sobre el plantero. Ésta, tan curiosa y ancestral, ha sido la principal forma de cultivo y conservación del Tomate de Cuelga durante años en las huertas de la comarca.

Su cultivo no precisa de mucha técnica, pues al ser un tomate especialmente rústico y duro, no necesita de encañado, ni poda, tampoco quiere grandes aportes de agua: o sea que es una variedad muy cómoda y práctica para combinar en los bancales.

Luego, en el huerto, a la hora de recolectar los frutos, no se ha de es-



perar a que éstos se pongan maduros en la mata, sino que, al contrario, cuando están un poco pintones, es decir, cuando empiezan a colorear, se recolecta el racimo entero y se hacen los manojos para colgarlos en lugares bien ventilados.

La cuelga se realiza conforme vayan poco a poco madurando, de modo que allá por noviembre, al terminar la época de tomates frescos, ya empezarán a estar listos para poder consumirse.

Usos culinarios

Al ser un tomate que se conservaba durante prácticamente todo el año, se consumía principalmente en bases de refritos para guisos y potajes o en la condimentación de platos que precisaban de su peculiar sabor, utilizándose también en la elaboración de diferentes sopas de pastor o de echar por encima, cuya base es un refrito de tomate y pan asentado. Hay gente que lo ha apreciado siempre y que, todavía a día de hoy, lo restriega en las tostadas del desayuno para encarar con buen sabor el día.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

A los hermanos Paco y José del cortijo El Martel, en Montecorto, por su constancia y trabajo a la hora de conservar esta variedad durante tantos años, así como por ceder sus semillas al proyecto.



Tomate Gordo Rojo



Descripción

El Tomate Rojo Gordo se puede considerar como una de las variedades más típicas de la comarca de Ronda. Se encuentra bastante extendido en toda esta zona, sobre todo en las huertas de Arriate, La Cimada, Los Prados y Ronda. Su cultivo se dedicaba principalmente al autoconsumo. Aunque esta variedad se encuentra en un buen estado de conservación, también se ha visto desplazada por otras variedades nuevas más productivas pero con menos caracteres interesantes para consumidores/as y agricultores/as.

La planta es de tamaño grande, con tallos fuertes y hojas finas. La producción es media-alta, pero hay que manejarlo con cuidado pues es sensible a las enfermedades.

Con el Tomate Rojo Gordo hay que tener en cuenta que, como pasa con la mayoría de variedades de tomates grandes, sus frutos tardan en madurar, por lo que conviene combinar su siembra en la huerta con otras variedades más tempranas. Por otro lado, cabe destacar que, pese a que tarden en madurar, su producción se puede alargar, si la planta perma-

nece sana, bastante en el tiempo, hasta bien entrado el mes de octubre e incluso noviembre.

En la producción se obtendrán unos 7 u 8 frutos de gran tamaño (alrededor de 1 kg), siendo el resto más medianos. La forma de los tomates es peculiar: en general ovalados, pero siempre diferentes, pues es una variedad bastante heterogénea a la que las cavidades internas que conforman el fruto pueden adjudicar formas muy variadas. Es por ello que en algunas zonas también se le conozca como Tomate Feo.

Tiene una piel muy fina, por lo que es conveniente, una vez cosechado, almacenarlo con cuidado y en nevera. Con un atractivo color rojo intenso, este tomate presenta una jugosa pulpa con abundante jugo y un suave sabor adulado que hace comprender, al probarlo, el porqué se ha convertido en una apreciada variedad para los/as hortelanos/as de la comarca.

Manejo de cultivo

Después de haber preparado el semillero entre febrero y marzo, una vez que las mimadas plantas hayan alcanzado el tamaño adecuado, se han de trasplantar sobre abril o mayo a un buen lugar soleado de la huerta.

El Tomate Rojo es planta de porte grande y pesados frutos, por lo que requiere de un buen encañado para que las ramas puedan aguantar sin quebrarse por su peso. Otra opción, si se tiene suficiente espacio en la huerta, es realizar su cultivo sobre acolchado de paja en bancales elevados.

Es recomendable tener el lecho del huerto preparado para su siembra, siendo lo ideal que el espacio que vayan a ocupar haya estado sembrado en otoño e invierno con algún abono

verde (habas, guisantes...), ya que las tomateras son grandes consumidoras de nutrientes.

Una buena técnica, utilizada por los antiguos y antiguas de la zona, es colocar en el mismo hoyo donde irán las plantas, un puñado de estiércol de oveja bien maduro, humus de lombriz o compost casero muy descompuesto.



Usos culinarios

Esta variedad, al tener una textura tan suave y tanto zumo, resulta idónea que fascinarán a los/as comensales de la casa con su delicioso sabor.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

A nuestros amigos Rafael y Antonio Álvarez, de la Huerta La Encina, en Arriate, dos de los hortelanos más antiguos y experimentados de la Serranía de Ronda, que todavía, pese a su avanzada edad o por eso mismo, cultivan una huerta de la que pueden presumir, manejando y conservando como nadie las variedades tradicionales de la comarca.



Tomate Rosa



Descripción

El Tomate Rosa también es conocido como Tomate Morado, Rosado, Rosita... Al igual que el Tomate Corazón de Toro, es una variedad muy apreciada por los/as consumidores/as y hortelanos/as de la zona, pues se trata de una variedad con un sabor exquisito, considerado de hecho uno de los más sabrosos dentro de la gran cantidad de variedades locales de tomates que tenemos en España.

Es una planta muy extendida por Andalucía y el resto de la península, pudiéndose encontrar numerosas variedades dentro de lo que comúnmente se conoce como Tomate Rosado.

La planta es de tamaño grande, con abundante follaje y numerosos brotes. Esta variedad tiene una producción media-alta, proporcionando unos diez frutos de tamaño considerable (pueden pesar más de 1 kg) y el resto medianos pero de idénticas cualidades organolépticas.

La variedad de Tomate Rosa más característica en la serranía es aquella cuyo fruto es de tamaño grande, con forma ovalada, ligeramente

achatada y con una peculiar costura que la recorre desde la base o el culo hasta el extremo opuesto.

Su piel es muy fina y delicada, lo que impide que aguante mucho una vez cosechado, por lo que conviene consumirlo pronto. Como su nombre indica, tiene un intenso color rosa, que en algunas variedades se va tornando morado al madurar.

En la cocina su sabor es intenso, dulce y suave al paladar. La pulpa es muy carnosa y tierna, jugosa al masticar, con abundante jugo y un atractivo aroma.

Manejo de cultivo

Como para casi todos los tomates, se prepara el plantero de febrero a marzo, en función de las peculiaridades climáticas de cada zona.

Una vez que las plántulas tienen un tamaño apto para el trasplante, ya por abril o mayo, se plantan en el huerto. Antiguamente se preparaba la tierra antes del cultivo de cada temporada, arándolo y estercolándolo con un mes o dos de antelación.

El marco de plantación para esta variedad es de unos 60cm entre plantas y 100 cm aproximadamente entre líneas.

Antiguamente, una vez que las plantas estaban bien agarradas al suelo, se les daba varias binas o rascas a la tierra para cortar todas las hierbas adventicias (comúnmente malas hierbas) y oxigenar el suelo. Cuando empezaban a aparecer las primeras flores, se les daba un riego y, a los dos o tres días, una nueva labra o aporcado, así las tomateras mantenían la humedad hasta 10 ó 15 días después, en que volvían a regarse.

Esta técnica se conoce en la comarca como dar una seca, y con ella se conseguía un buen cuajado de las flores y un mejor desarrollo de las tomateras, por lo que todavía hoy es un método muy practicado en la serranía,



sobre todo por los hortelanos y hortelanas más antiguos.

Al ser una variedad de tamaño grande y pesados frutos, conviene cultivarla con un buen encañado. También es recomendable hacer podas de las ramas secundarias hasta el cuarto nivel, y eliminar parte de las hojas, teniendo siempre cuidado de dejar las suficientes para dar cobijo a las flores y así evitar que los futuros tomates se soleen.



Los tomates son más bien tardíos a la hora de madurar, ya que tienen un gran tamaño, sobre todo los de las primeras flores. Conviene combinar esta variedad con otras más tem-

pranas para ampliar, sobre todo al inicio, el periodo de recolección. Este inconveniente, sin embargo, se compensa si la planta permanece sana durante todo el verano, pues entonces se podrá alargar la producción hasta el mes de noviembre.

Usos culinarios

En algunas zonas de la Serranía de Ronda se califica a este tomate como **caviar de campo**. Su insuperable sabor lo convierte en un tomate selecto y exquisito para comer crudo, ya sea en picadillos, ensaladas o, como muchos otros prefieren, partido por la mitad y con tan solo unos granos de sal.

También, cómo no, resulta idóneo para la elaboración de gazpachos, salmorejos o porras, ya que tanto su delicioso sabor como su abundancia en zumo, aportan a estas sopas frías o emulsiones un punto de frescura y paladar insuperables. También es muy utilizado para otro tipo de sopas calientes, refritos, pistos, salsas y mermeladas.

Agradecimiento por la obtención y conservación de la variedad

Al agricultor Jesús Parra, del Llano de la Cruz, en Ronda, por la cesión y conservación de estas semillas. Él y todos/as aquellos/as que nos han ofrecido su ayuda, han compartido con nosotros/as sus conocimientos y experiencias, proporcionándonos información, respuestas y consejos, son los que han hecho realidad este proyecto.



Dedicatorias: A Rafael Racero Maqueda y Josefa Vela Bernal, hortelanos de antiguo de la Indiana. A Rocío Eslava... A todos los agricultores de la Serranía de Ronda que han participado en este trabajo de recuperación de conocimiento tradicional campesino en torno a las variedades locales de semillas: Juan Márquez (Fuente La Higuera, Ronda), Antonio Márquez (Partido Vegas, Benalauría), Rita Sampalo (Partido Vegas, Benalauría), Francisco Sampalo (Estación de Cortes), Rafael Guerrero Moreno (Arriate), Juan Moreno Melgar (La Cimada, Ronda), Miguel Banquete (Arriate), Juan Andrades Carrillo (Faraján), Rafael Álvarez Flores (Arriate), Antonio Álvarez Flores (Arriate), Antonio y Manuela Gil Becerra (Arriate), Rafael Marín (Arriate), Manolo Melgar (Arriate), Francisco Becerra Gonzalez (La Cimada, Ronda), Juan Moreno Valiente (La Cimada, Ronda), Antonio y Luis Guerrero (Los Molinos, Ronda), Josefa Bravo (Los Molinos, Ronda), Juan Brugos Feo (La Indiana, Ronda), Laureliano Núñez (Benaoján), Isidoro Vega Barea (Benadalid), Valentín Domínguez Melgar (Arriate), José García Álvarez (Siete Pilas, Benalauría), María Díaz Calvente (Siete Pilas, Benalauría), Andrea Díaz Vallecillo (Benarrabá), Manuel Oliva (El Burgo), Isabel Pacheco Domínguez (Algatocín), José del Río (Llano de La Cruz, Ronda), Enrique Cintado (Llano de La Cruz, Ronda), Antonio Guerrero Sánchez (Los Molinos, Ronda), María Bravo Ortega (Los Molinos, Ronda)

“Por un mundo rural vivo”



Banco de Semillas
Serranía de Ronda



Paulo Freire

UNIVERSIDAD
RURAL

SERRANÍA DE RONDA
ASOCIACION MONTAÑA Y DESARROLLO



Europa
invierte en las zonas rurales



JUNTA DE ANDALUCÍA



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural



LEADER



Serranía
Ronda