



V CATÁLOGO DE PLANTONES

*Variedades
Tradicionales*

Verano 2018

La Indiana - Local y Artesanal
Banco de Semillas de la Serranía de Ronda





Entidades y/o personas organizadoras:

Documento elaborado por:
Patricia Montesinos Maestre

Con la colaboración de:
Rafael Galindo Racero

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





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

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

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

Planifica tu huerto, visualiza; decide y escríbenos a:

huertosderonda@gmail.com

laindianaderonda@gmail.com

También puedes contactarnos a través de los teléfonos:

662 553 772 (Fali)

722 34 88 20 (Patri)

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

Tomates (0,25 €/und.)

GRAN TAMAÑO (Por lo que tardan algo más en madurar, cosecha más tardía)

Tomate Rosa

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



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

Tomate Castellano

Tomates con una mezcla de color rosado - rojizo con pequeñas pinceladas más claras en la parte superior del mismo. Los frutos son de tamaño medio – grande y con forma redondeada, ligeramente achatada por la parte superior. Tienen un sabor más suave que las variedades anteriores, bastante pulpa y jugo no excesivo. Muy utilizados para consumir en fresco en ensalada y picadillos, también para la elaboración de conservas.



La planta es de porte medio – grande, por lo que se recomienda encañar para evitar que las ramas se partan. La siembra se realiza durante los meses de abril mayo, siendo recolección de los frutos desde julio a noviembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de unos 100 cm entre líneas y 70 cm entre plantas.

Tomate Corazón de Toro

Se trata de un excelente tomate, de gran tamaño y con una hermosa y peculiar forma de corazón, característica que le otorga su nombre. Es de color rojizo, de buen sabor y abundante pulpa. Resulta excelente tanto para ensaladas como para conservas, en este último caso es especialmente recomendable debido al escaso jugo que contiene.

Una vez recolectado es una variedad más duradera y resistente a temperatura ambiente que los dos tomates descritos anteriormente. Es una tomatara de tamaño grande, por lo que también se recomienda encañar. Si el tiempo acompaña y las plantas están sanas puede prolongar la temporada de cosecha, que se extenderá de julio a noviembre.

Su siembra abarca desde abril a mayo. Se recomienda cultivarlas siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.



TAMAÑO MEDIO (Variedades de maduración intermedia)

Tomate Pata Negra

Tomate de tamaño medio - grande e increíble textura: cortado en rodajas finas y presentado en plato se asemeja a un buen embutido que asombrará a todos/as los/as comensales. Tiene un sabor dulce y una coloración oscura, tanto de piel como de pulpa. Posee el centro algo más duro que otras variedades.

La durabilidad una vez cosechado es mayor que la de las variedades grandes. Como los tomates son de tamaño inferior a los casos anteriores, combinándolos en la huerta se alargará el periodo de tomates en nuestras cocinas.

Recomendable el encañado de las plantas para mejor manipulación y cosecha de los frutos. Su siembra abarca desde abril a mayo. Se recomienda cultivarlas siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y alrededor de 60 cm entre plantas.



TAMAÑO PEQUEÑO (Variedades de maduración más temprana)

Tomate Pera

Esta variedad de tomate pera es una de las muchas y muy distintas variedades locales que existen dentro de este tipo de tomates.

La planta es de mata baja con hojas medianas y tallos fuertes, bastante productiva, característica típica de las variedades de pequeño tamaño. Su sabroso fruto, con forma ovalada y mucho jugo, es ideal para ensaladas y conservas. Se puede sembrar desde mediados de abril hasta junio, llegando

a estar produciendo, si la planta está sana, hasta que lleguen las primeras heladas por el mes de noviembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 80 cm entre líneas y 50 cm entre plantas. Es recomendable poner algún tutor, ya que cuando las matas están cargadas se pueden tronchar. Otra opción es dejarlas tumbadas sobre caballón, aplicándoles un buen acolchado de paja como aislante para evitar enfermedades por la humedad.



Tomate Cerecilla

Variedad muy similar al "Cherry", pero mucho más dulce al paladar y de piel más blanda. Cabe destacar que en varias catas de tomates de pequeño tamaño ha sido la preferida por el jurado. Tanto la piel como la pulpa poseen un color amarillo pálido, recordando en su forma y color a granos de uva. También es una variedad que requiere de encañado, pues, aunque no sea de excesivo follaje ni mucho peso, sí puede alcanzar

una altura considerable. Por otro lado, cabe destacar que son plantas resistentes a plagas y duraderas, siendo seguramente las primeras y últimas en producir dentro de la huerta si permanecen sanas. La siembra se realiza durante los meses de abril a junio, siendo la recolección de los frutos desde julio a noviembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 50 cm entre plantas.



Pimientos (0,25 €/und.)

PIMIENTOS DE FREÍR

Pimiento Bola Rojo

Se trata de un peculiar pimiento de color verde cuando está tierno y que adquiere un bonito tono rojo al madurar. El fruto posee una forma circular pero terminada en pico. Es de tamaño pequeño, tanto el porte de la planta como sus frutos, y éstos últimos destacan por estar huecos por dentro, por lo que su uso más común es para rellenos, bien de verduras bien de carne, aunque también resultan deliciosos fritos con abundante aceite y sal.



Es una planta muy productiva, de modo que con unos pocos ejemplares se conseguirá una muy buena cosecha. Al no ser de tamaño muy grande, resulta una estupenda opción para sembrarla en maceto huerto. La fecha de cultivo va desde el mes de abril a junio, y la recolección de los frutos puede prolongarse, si las plantas están sanas, desde junio a noviembre. Requiere de un marco de planta de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.

Pimiento Miguelín

En este caso, el tamaño de los frutos es intermedio, siendo muy similar en forma y usos al “pimiento italiano”. La planta tiene un porte parecido en altura al Cuerno de Toro, pero de ramas más cortas y menos frondosas. Puede ser una opción para plantar en maceta si se cuenta con un recipiente medio profundo para que las raíces se puedan desarrollar sin problemas. También se trata de una variedad utilizada principalmente



para freír, tanto en verde, como en rojo, cuando ya ha madurado del todo en la planta, momento en el cual su sabor se endulza. La piel es más blanda y suave que la variedad anterior.

La fecha de cultivo va desde el mes de abril a junio, y la recolección de los frutos puede prolongarse, si las plantas están sanas, desde junio a noviembre. Requiere de un marco de planta de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.

Pimiento Pajarito

de la Huerta

Como ya sabéis, esta es una de nuestras variedades tradicionales “estrella”. Destaca porque los frutos crecen en la planta hacia arriba, como se puede apreciar en la imagen. De ahí recibe su nombre, pues parecen pajarillos posados en las matas.

Es una planta de porte y frutos de tamaño medio y bastante productiva.

Si estás pensando en cultivar en maceta, el Pajarito sería la mejor opción. En la cocina son usados principalmente para freír, en abundante aceite y con un poquito de sal, siendo preferible coger los de pequeño tamaño, momento en el que son más sabrosos (como los “pimientos del padrón”). También maduros, cuando su coloración se vuelve rojiza, se utilizan asados. La piel es ligeramente más dura que otras variedades de pimientos, lo que les da su peculiar sabor.

El cultivo se extiende de abril a junio, y la recolección de los frutos de junio a noviembre. Requiere un marco de siembra de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.



Pimiento Cuerno

de Toro

Esta variedad de pimientos proporciona frutos de gran tamaño que se asemejan, como su nombre indica, al cuerno de un toro. Tienen un sabor delicioso, utilizándose en la cocina principalmente fritos, para condimentar, o rellenos de carne y/o verdura. Pueden consumirse verdes, o con su ciclo de maduración completo, adquiriendo la coloración rojiza típica de la mayoría de los pimientos.

La planta es de porte mediano, pero seguramente se necesite entutorar ciertas ramas para evitar que se quiebren por el peso de los frutos. Su cultivo en la huerta se puede extender desde el mes de abril a junio, y la temporada de cosecha de los frutos desde junio a noviembre. Requiere de un marco de plantación de aproximadamente 80 cm entre líneas y 50 cm entre plantas.



PIMIENTOS DE ASAR

Pimiento Hocico

de Buey

Se trata de una variedad de pimientos con el interior dividido en cuatro cavidades principales, y cuya terminación es en forma redondeada, otorgándole así una peculiar similitud al hocico de un buey. Tienen la piel fina y abundante pulpa, lo que hace que sean utilizados principalmente asados, rellenos de carne y/o verduras. Suelen ser cocinados normalmente

en su mayor estado de madurez, cuando ya se han puesto de color rojo, momento en el cual su sabor es más intenso.

La planta es de porte mediano, pero los frutos obtenidos son bastante grandes, y fácilmente será necesario encañar alguna de las ramas para evitar que se tronchen por el peso de los pimientos obtenidos. La temporada de cultivo en huertas va desde abril a junio y la recolección de los frutos desde junio a noviembre. Como en los casos anteriores, requieren de un marco de siembra de unos 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.



Pimiento de Asar

de Pico

Deliciosa variedad de pimiento de asar con forma similar a la anterior, pues también tiene el cuerpo dividido en cuatro cascotes, pero esta vez con terminación en pico. Tiene la piel fina y una pulpa muy gruesa y carnosa, haciendo que sean ideales para cocinar asados, tanto en verde, como en rojo.

La planta es de porte mediano y follaje frondoso, y al igual que los pimientos de Hocico de Buey, ciertas ramas necesitarán del encañado para evitar que se partan por el peso de los frutos obtenidos.

El trasplante de las plántulas a las huertas será desde abril a junio, y la recolección de los frutos puede extenderse desde junio a noviembre si el tiempo acompaña y las matas permanecen sanas. Su marco de plantación será de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.



Berenjenas (0,25 €/und.)

Berenjena Blanca de Júcar

La berenjena blanca de Júcar es una variedad que se caracteriza por ser bastante rustica. La planta es de porte alto, unos 80 cm, con hojas de color verde claro, grandes y muy marcadas, los tallos son fuertes y flexibles.

Su fruto tiene forma de pera gruesa y alargada, pudiendo llegar a medir unos 20 cm de largo. El color de las berenjenas es blanco,

con unas pequeñas rayas violetas que la recorren de arriba hacia abajo. La piel es fina, y tanto la carne como la pulpa presentan una tonalidad blanquecina, conteniendo en su interior muy pocas semillas. El sabor es suave y dulce. Resulta una variedad muy productiva.

El cultivo va desde abril a junio y la temporada de cosecha se puede extender, si las condiciones acompañan, desde junio a noviembre. Cultivar siguiendo un marco de plantación de 100 cm entre líneas y 70 cm entre plantas.



Berenjena Morcillera

Su fruto es de un intenso color morado oscuro y de forma alargada, atributos que le dan su nombre. Esta planta es una variedad de porte grande, con un profundo sistema radicular. Tiene la piel bastante fina, lo que la hace ideal para utilizar tanto frita como asada, otorgando un peculiar toque de sabor a todos aquellos platos en los que la utilicemos.

Son bastante duraderas una vez se han recolectado guardadas a temperatura ambiente. La fecha para su cultivo se alarga desde abril a junio, y la recolección de los frutos desde junio a noviembre. Seguir un marco de plantación de 110 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.



Berenjena

Salchichera

Esta peculiar berenjena destaca principalmente por su forma: fina y alargada, característica que le otorga su nombre.

De porte es similar a las variedades descritas anteriormente, por lo que necesita espacio y un suelo bien cuidado para crecer correctamente y desarrollar toda su productividad.

El sabor es similar a la morcillera, pero algo más suave, y como son finas, resultan deliciosas a la plancha o fritas. Ideales para combinar en un pisto de verduras.

El cultivo va desde abril a junio y la temporada de cosecha de frutos se puede extender, si las condiciones acompañan, desde junio a noviembre. Además, es una variedad muy resistente a enfermedades. Cultivar siguiendo un marco de plantación de 100 cm entre líneas y 70 cm entre plantas.



Berenjena Rosa

Su fruto es de un intenso color morado oscuro y de forma alargada, atributos que le dan su nombre. Esta planta es una variedad de porte grande, con un profundo sistema radicular.

Tiene la piel bastante fina, lo que la hace ideal para utilizar tanto frita como asada, otorgando un peculiar toque de sabor a todos aquellos platos en los que la utilizemos.

Son bastante duraderas una vez se han recolectado guardadas a temperatura ambiente. La fecha para su cultivo se alarga desde abril a junio. Seguir un marco de plantación de 110 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.



Calabacines (0,30 €/und.)

Calabacín Blanco

Esta planta es de porte grande, desarrollando una forma ovalada al crecer, y abriéndose hacia los lados sacando diferentes rastras. El color de sus frutos es de una tonalidad verde clara. La piel es muy blanda y su pulpa más tierna que la de otras variedades.

Resultan deliciosos para comer crudos cuando son de pequeño tamaño rallados en ensalada. Pueden utilizarse tanto fritos como asados. Son plantas muy productivas, por lo que hay que ir recogiendo los calabacines cada dos o tres días para que no se hagan demasiado grandes. Pero, si alguno crece mucho, son perfectos para utilizar en cremas.

Cultivar desde marzo a mayo, pudiendo comenzar su recolección de junio a octubre. Colocar en la huerta siguiendo un marco de plantación de unos 100 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.



Calabacín Verde

Esta variedad es muy similar en porte, tamaño y productividad a la anterior, siendo la planta de gran tamaño y forma inicial circular, extendiéndose en la huerta hacia los lados con el desarrollo de diferentes rastras.

En este caso los calabacines tienen un intenso color verde oscuro con ligeras vetitas amarillo claro a lo largo de toda la piel. Tienen un sabor delicioso cocinados tanto fritos como asados. También resulta muy productiva, por lo que se deben cosechar los frutos cada dos o tres días, con el fin de que no se hagan demasiado grandes. Si encontramos algún calabacín que ha crecido demasiado, puede utilizarse asado y relleno de carne y/o verduras.



Pepinos (0,30 €/und.)

Pepino

de los Molinos

Lo más destacable de esta variedad es su inmejorable sabor a pepino. Posee unas pequeñas espinas en la piel, que pierde una vez es cosechado. Es muy productivo, pero hay que saber que si aumenta el calor considerablemente desciende su rendimiento.

Se deben comer relativamente jóvenes para evitar la formación de semillas duras en su interior. Son

ideales para ensaladas y gazpachos, dejando ese particular sabor que los caracteriza. De color verde intenso con toques amarillos en ambos extremos. Es bastante duradero conservado en frío después de su colecta. La planta es rastrera con tendencia a la expansión, pudiéndose cultivar tanto en suelo como en enredadera si se dispone de poco espacio. Trasplante de marzo a junio. Cosecha desde junio a septiembre. Se recomienda un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 100 cm entre plantas.



Lechugas (0,10 €/und.)

Lechuga

Malagueña

Variedad de hojas gruesas, anchas, rugosas y crujientes. Presentan un color de hojas verde claro, pudiendo aparecer a veces ligeras pinceladas rojizas en los extremos. Suele formar un pequeño cogollo central. Su sabor es más suave que las dos variedades que siguen a continuación, por lo que resulta idónea para combinarlas.

Cultivo desde el mes de marzo a

abril. Su recolección será cuando alcance el tamaño deseado para el consumo. Se recomienda cultivar en un marco de plantación de 40 cm entre líneas y 30 entre plantas.



Lechuga Hoja de Roble

Lechuga de peculiares hojas de forma alargada y fina, con bordes aserrados, cualidad que le otorga un parecido a las hojas del árbol que le da su nombre. Estas hojas tienen una coloración rojiza, mucho más intensa conforme nos acercamos hacia el corazón de su nacimiento. No forman cogollo. Su sabor es ligeramente amargo. Pueden recolectarse las piezas

completas cuando hayan alcanzado el tamaño deseado, o ir seleccionando las hojas exteriores para el consumo diario, dejando que la lechuga continúe creciendo. Cultivar desde marzo a abril, y dejando una distancia de 30 cm entre plantas y 40 cm entre líneas.



Lechuga Maravilla de Verano

Típica variedad veraniega de lechugas, ya que resiste bien las altas temperaturas. Tiene las hojas redondeadas y anchas, de color verde oscuro con algunas pinceladas en morado o rojo por los bordes. Los extremos son rizados, con la superficie rugosa y una textura crujiente al masticar. En el centro forma un pequeño cogollo redondo y aplanado. Se caracteriza por un ligero sabor amargo.

La siembra puede ir desde marzo a abril, manteniendo un marco de plantación de unos 30 cm entre plantas y otros 40 entre líneas.



Cebollas (0,08 €/und.)

Cebolla

Valenciana

Variedad picante y duradera. Puede ser utilizada en cocina tanto para guisar como para freír, condimentando todas aquellas comidas en las que se utilice y añadiendo ese delicioso sabor que la caracteriza.

Aguanta bien almacenada en lugares frescos y secos durante todo el invierno, pues una vez cogida se mantiene en buen estado, a diferencia de otras cebollas más tiernas.

Su siembra puede llevarse a cabo desde el mes de enero a mayo. Para su recolección, hay que observar que las hojas estén bien secas. Se recomiendan cultivar siguiendo un marco de plantación de 30 entre líneas y 10 cm entre plantas.



Nota sobre las cebollas: variedad ecológica convencional de vivero.

Puerros (0,08 €/und.)

Puerro Grueso de Carentan

Tierna variedad de puerro de verano que en nuestros platos dará un delicioso sabor y aroma. Muy utilizado para sopas, guisos y revueltos o tortillas.

Para conseguir que la mayor parte del tallo siga blanquecina y tierna, hay que ir aporcándolo conforme vaya creciendo (colocar tierra sobre el tallo, sobre todo a partir del mes previo a su recolección).

Su siembra puede llevarse a cabo desde el mes de enero hasta mayo. La recolección suele ser entre 5 y 6 meses posteriores a la siembra. Hay que observar que haya alcanzado el tamaño deseado y recogerlos escalonadamente, seleccionando los de mayor diámetro siempre los primeros. Se recomienda cultivarlos siguiendo un marco de plantación de unos 30 cm entre líneas y 15 cm entre plantas.



Nota sobre los puerros: variedad ecológica convencional de vivero.



NOTA IMPORTANTE: LA BIODIVERSIDAD:

La agricultura orgánica está abocada y comprometida a la conservación y al aumento de la biodiversidad dentro de los sistemas agrícolas, tanto desde una perspectiva filosófica como desde el punto de vista pragmático de mantener la productividad.

Y no sólo la biodiversidad silvestre, la variedad de cultivos ayuda a que los insectos no formen plagas, existiendo un mayor control y equilibrio natural.

La variedad dentro de los mismos cultivos, es decir, distintas lechugas, diferentes tipos de tomates, pimientos, etc es otra técnica para evitar pesticidas. Y escoger variedades que estén adaptadas al clima ayuda a que los cultivos estén fuertes y que combatan mejor los efectos de sus depredadores, las variedades locales son ideales para ello.

Además, la vegetación del jardín o huerto es parte de una estrategia para reducir la contaminación de nuestras zonas, contribuyendo a la disminución y eliminación de CO₂, junto a otros gases de efecto invernadero.

Por si no fuera poco, conseguirás una mayor producción de frutos y hortalizas, ya que para muchas plantas es imprescindible la presencia de insectos para llevar a cabo el proceso de polinización. El declive mundial de las abejas hace este punto uno de los más importantes a tener en cuenta a la hora de diseñar nuestro huerto o jardín.



¿SABÍAS QUE...?

Las abejas son los principales vectores polinizadores del 85 % de las plantas de tu huerta. Una infinidad de hortalizas precisan de la polinización de sus flores: tomates, pimientos, berenjenas, sandías, melones, calabacines, pepinos, y un largo etcétera.

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



Esto beneficia los cultivos tanto en calidad como en cantidad.

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

¡¡Decora tu huerto!!

Haz de él una obra de arte que alegre la vista

Y además de todas las variedades descritas,

¡¡pregúntanos sobre otras!!

La Indiana tendrá disponibles numerosas semillas de diferentes plantas: melones, sandías, calabazas, calabacines, judías, pepinos, maíces, y como no ¡¡flores estrategas que ayudarán a aumentar la producción de tu huerta!!



