

¿Qué son las variedades locales?

Son variedades que han sido cultivadas por los/as agricultores/as durante siglos, que se han adaptado a las condiciones de su área de utilización tradicional, y que han sobrevivido al paso del tiempo a base de traspasar el material de siembra de padres a hijos.

Estas variedades están adaptadas a condiciones de clima y suelo y presentan resistencia frente a las plagas y la escasez de agua. Además permiten la gestión de la producción por parte del agricultor, ya que gana independencia y autonomía.

Igualmente están presentes en la cultura y gastronomía tradicional.

También se les llama: variedades tradicionales, antiguas, autóctonas, campesinas, etc.

Algunas de las que podemos encontrar en Andalucía son: la Higuera Blanca de Pasa, el Pimiento de Asar de Arcena, la Rabanita de David, el Pico Limón en Olivares, el Tomate Negro Segureño y la Zanahoria Morá.

INFORMACIÓN RAS

Red Andaluza de Semillas
"Cultivando Biodiversidad"

C/ Japón, 8 - Oficina nº 4
41020 Sevilla (España)

Correo-e 1: info@redandaluzadesemillas.org
Correo-e 2: ras@redandaluzadesemillas.org

Web: www.redandaluzadesemillas.org

Tfno.: 954 47 50 87 / 618 67 61 16

Horario de contacto:

Lunes, Miércoles y Viernes:
08.00 a 15.00 h

Martes y Jueves:
09.00 a 14.00 h / 17.00 a 20.00 h

Variedades Locales de Cultivo Y Agricultura Ecológica

diseño y producción: albanta creativos s.l.



**100%
VARIEDAD
LOCAL**

Coordina:

Red Andaluza de Semillas



Cultivando Biodiversidad

Financia:



JUNTA DE ANDALUCÍA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Red Andaluza De Semillas

¿QUÉ NOS OFRECEN LAS VARIEDADES LOCALES?

Han sido seleccionadas históricamente por los/as agricultores/as.

Además de la productividad se han tenido en cuenta los factores locales en su selección.

Han sido seleccionadas en coevolución con el entorno natural.

Por eso

Tienen mayor adaptación a las condiciones de cultivo locales y de la agricultura ecológica.

Tienen usos y calidades específicos que diversifican la base alimentaria.

Tienen mejor sabor y aroma.

Son más nutritivas y de mayor calidad.

Son más flexibles y permiten diversificar las condiciones de cultivo.

Favorecen el desarrollo de la economía local.

Son de fácil acceso, son frecuentes los intercambios entre agricultores/as.

Permite el acercamiento entre consumidores/as y productores/as.

Facilitan que los/as agricultores/as recuperan el control de sus cultivos, ya que le permiten la autoproducción de recursos.

Contribuyen a mantener los saberes campesinos.

Aumentan la biodiversidad del agrosistema.



¿QUÉ NOS OFRECE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA?

Alimentos saludables, ricos en nutrientes y sabrosos.

Protege la salud de los/as agricultores/as.

Fertiliza la tierra y frena la desertificación y el cambio climático

No contamina los acuíferos, mejorando la calidad del agua.

Fomenta la biodiversidad.

Mantiene los hábitats de los animales silvestres.

No despilfarra energía.

Preserva la vida rural y la cultura campesina.

Es socialmente más económica.

Permite una verdadera seguridad y soberanía alimentaria

¿QUÉ PODEMOS HACER COMO CONSUMIDORES Y CONSUMIDORAS?

Participar junto a las/os agricultoras/es en la recuperación de variedades locales

Consumir coherentemente: productos de variedades locales de cultivo y de temporada.

Disfrutar la diversidad de aromas y sabores que te ofrecen las recetas y usos tradicionales.

Solicitarlas en tu asociación o tienda habitual.

Sembrar tu propio huerto con variedades locales

Participa en las Redes de Intercambio y Resiembra.

Los/as consumidores/as tienen un papel fundamental en la promoción del uso de variedades locales en agricultura ecológica. Exige biodiversidad en tu mesa.

