



Informe

Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo

Primavera-verano 2009

Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad"



Sevilla, a 22 de septiembre de 2009



Edita y coordina: Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”.

Caracola del C.I.R. – Parque de San Jerónimo s/n. 41015 Sevilla (España).

Tfno./FAX: 954 406 423.

Tfno. Móvil: 618 676 116.

Correo-e: ras@redandaluzadesemillas.org / info@redandaluzadesemillas.org

Web: www.redandaluzadesemillas.org

Coordina: Thais Valero.

Autoras/es: Thais Valero y JuanMa González.

Colaboradores: Agricultores y colaboradores de la Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo.

Fotografías: Red Andaluza de Semillas y Ester Casas.

Lugar y año: Sevilla (España), septiembre de 2009.

Reproducción y divulgación: los artículos firmados son de entera responsabilidad de sus autores. Todos el material puede ser reproducido libremente citando su procedencia. Por favor enviénnos una copia para nuestro conocimiento.

Diseño y producción: Red Andaluza de Semillas.





Contenido

Antecedentes	Página.- 4
Protocolo de trabajo	Página.- 7
Actividades de la Red de Resiembra e Intercambio	Página.- 10
Primavera – verano 2009: actividad del banco local, variedades disponibles, intercambios y participación.	Página.- 14
Anexos	
<i>Anexo 1. Fichas informativas</i>	Página.- 22
<i>Anexo 2. Modelo de ficha para la recopilación de información sobre variedades locales de cultivo.</i>	Página.- 26
<i>Anexo 3. Información de variedades resembradas e intercambiadas</i>	Página.- 28
<i>Anexo 4. Evaluación y valoración.</i>	Página.- 30



Antecedentes

La resiembra e intercambio de variedades locales de cultivo se llevan realizando desde tiempos ancestrales por parte de agricultores y agricultoras. Acción restringida y prohibida en las últimas décadas por parte de las Leyes de semillas y la imposición de una agricultura, distribución y alimentación industrial y multinacional. Pero esto no ha hecho que muchos agricultores, redes de semillas y aficionados hayan persistido y luchado por el derecho de resembrar e intercambiar variedades locales de cultivo.



En Andalucía son muchos los grupos de agricultores, consumidores, grupos y redes que han trabajado en los territorios en el uso, producción e intercambio de variedades locales de cultivo. En este sentido, la Red Andaluza de Semillas lleva trabajando y coordinando muchas de estas acciones.

De esta forma, y como implemento de uno los objetivos de la Red Andaluza de Semillas se realizaba el 1 de julio de 2007 en la Cooperativa La Verde de Villamartín (Cádiz), la primera reunión formal para sentar las bases y relaciones entre los interesados en participar, coordinarse y realizar acciones conjuntas en torno a las variedades locales de cultivo.

Entre las actividades a llevar a cabo se propuso la conformación de una Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo que sirviera de toma de contacto entre interesados.

Con objeto de continuar con las estrategias y acciones planteadas se celebró en años sucesivos encuentros de la Red de agricultores y agricultoras que fomenten el uso, intercambio y conservación de variedades locales de cultivo.



Este año en la 3ª convocatoria se han dado las siguientes conclusiones y propuestas:

Grupo	Tema	Desarrollo	Acción
Agricultores	Mejoras en la Red de Resiembra e Intercambio	Red Andaluza de Semillas y grupos locales	Creación de la figura de coordinadores de comarcas-regiones
			Ampliar la Red de Resiembra e Intercambio a otros
			Puesta en marcha de base de datos de agricultores, especies, variedades y superficies. Y búsqueda por incrementar la variabilidad de variedades disponibles en la Red
			Envío variedades locales de cultivo "sobrantes" a Bancos de germoplasma de referencia, con objeto de ser conocidos
	Producción	Apoyo Red Andaluza de Semillas y Grupos que llevan mayor desarrollo a éste nivel (campos Navarro-Vivero Ecológico y otros).	Búsqueda de espacios para tratar el viverismo y su apoyo
	Promoción	Varias organizaciones	Degustaciones en puntos de venta
			Artículos en prensa
			Acciones de presión (regalía de semillas, etc.)
Formación	Varias organizaciones	Incrementar el número de cursos de formación en variedades locales de cultivo	
		Monográfico para la descripción de variedades locales en campo	



Grupo	Tema	Desarrollo	Acción
Técnicos, dinamizadores del medio rural y consumidores	Necesidades de formación	Red Andaluza de Semillas	Formación en escuelas técnicas
		Red Andaluza de Semillas	Formación audiovisual
		Red Andaluza de Semillas	Curso de formación en puntos de venta (tiendas y asociaciones)
		Red Andaluza de Semillas	Edición manual canales cortos, agricultura ecológica y variedades locales
		Red Andaluza de Semillas	Edición de manual canales cortos, agricultura ecológica y variedades locales
	Necesidades técnicas	Varias organizaciones	Búsqueda de convocatoria para presentar proyectos de investigación
		Varias organizaciones	Jornada técnica de variedades locales
		Varias organizaciones, incluida la Universidad para trabajos fin de carrera	Grupo de trabajo para la descripción de variedades
		Varias organizaciones, incluyendo Ayuntamientos y GDRs	Trabajo en Asociaciones de Mujeres y AMPAS
		Red Andaluza de Semillas	Recopilar información de los trabajos que se están desarrollando en Andalucía
	Promoción	Varias organizaciones	Evaluar las DO e IGP y sus interacciones con las variedades locales
			Elaboración de fichas descriptivas
			Elaboración de folletos breves
			Día de la variedad local en mercadillos. Incluyendo pequeñas charlas y tertulias.
			Trabajo con Escuelas de Hostelería
			Formar bancos pequeños de variedades locales y búsqueda de responsables por comarcas, pueblos, etc.
			Mejora de la información y manejo de la web
Envío y reparto masivo de semillas en eventos, ferias, etc.			



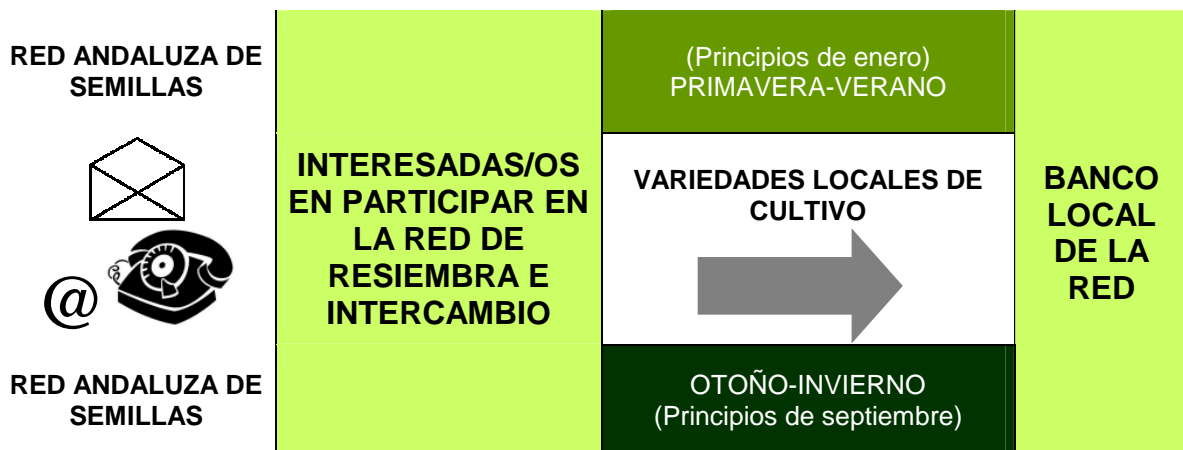
Protocolo de trabajo

Con objeto de establecer unas mínimas condiciones de organización para el funcionamiento de Red de Resiembra e Intercambio se ha establecido el siguiente protocolo de trabajo, pendiente de complementar con las opiniones que vayan llegando.

1/ APORTAR-CEDER VARIEDADES LOCALES DE CULTIVO AL BANCO LOCAL

La Red Andaluza de Semillas (como mediadora en la gestión de la Red de Resiembra e Intercambio) se pondrá en contacto con aquellos interesados en cada una de las campañas de cultivo (primavera-verano y otoño-invierno) para ver que variedades locales de cultivo van a poner a disposición del banco local.

El contacto se realizará durante el mes de enero y agosto, respectivamente, y se realizará vía telefónica, postal y correo-e. A partir de aquí se realizará un listado de variedades locales de cultivo disponibles en el Banco Local.





2/ ENVÍO DEL LISTADO DE VARIEDADES LOCALES DE CULTIVO DEL BANCO LOCAL

El listado del banco local de variedades locales de cultivo disponible se realizará durante dos veces al año, coincidiendo con las épocas de cultivo de primavera-verano (principios de febrero) y cultivo de otoño-invierno (principios de septiembre). El envío se realizará vía postal y correo-e. El listado será enviado únicamente aquellos que hayan aportado variedades locales de cultivo al banco local.

3/ PETICIÓN DE VARIEDADES LOCALES DE CULTIVO

Aquellos interesados/os en algunas de las variedades locales de cultivo del banco local tendrán que comunicárselo a la Red Andaluza de Semillas (vía telefónica, carta o correo-e) para que se las enviemos.





NOTA 1: PETICIÓN DEL CONTACTO DE LA/S PERSONA/S QUE HA/N CEDIDO LAS VARIETADES LOCALES DE CULTIVO

Para guardar la intimidad de las personas que han cedido las variedades locales de cultivo, sus nombres no aparecerán en el listado. Aunque todo aquel interesado en conocer el agricultor que las ha cedido para tener más información de la variedad local de cultivo en cuestión, lo podrá solicitar a la Red Andaluza de Semillas para que se ponga en contacto con este y nos dé su consentimiento de facilitar el contacto.

NOTA 2: INTERESADAS/OS EN LA RESIEMBRA E INTERCAMBIO DE VARIETADES LOCALES DE CULTIVO, PERO SIN DISPONIBILIDAD DE VARIETADES LOCALES DE CULTIVO

Aquellas personas interesadas en formar parte de la Red de Resiembra e Intercambio podrán participar una vez que tenga variedades locales de cultivo para intercambiar y aportar al banco local. Por lo que os animamos a buscar, visitar ferias de la biodiversidad, prospectar y preguntar a agricultores mayores. Además, la Red Andaluza de Semillas, regala un estuche de variedades locales de cultivo, tras hacerse socia/o.





Actividades de la Red de Resiembra e Intercambio

En esta temporada se han desarrollado diversas actividades orientadas a fomentar y mejorar el funcionamiento de la Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo.

Actividades de difusión

Artículo publicado revista FACPE, junio.

En el número cuatro de la revista FACPE (Federación Andaluza de Consumidores y Productores Ecológicos y Artesanales) se publicó un artículo en el que se describía brevemente el proyecto de la Red de Resiembra e Intercambio, su funcionamiento y se animaba a participar a todo aquel interesado.

Capítulo en el Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo. Valorización, comercialización y producción, septiembre.

En el próximo Manual que va a publicar la RAS (Red Andaluza de Semillas) sobre valorización, comercialización y producción de variedades locales de cultivo se incluirá un capítulo de la red de Resiembra e Intercambio. En éste se explica la metodología que se ha seguido para la formación y funcionamiento de la Red.

Actividades de formación

Taller de multiplicación y obtención de semillas y de gestión de semilleros en la “Jornadas de Agroecología Urbana” de Córdoba, 19 de abril.

Las “Jornadas de agroecología urbana” fueron organizadas por el Instituto de Sociología y Estudios Campesinos (ISEC) y la Cooperativa Agroecológica La Acequia en colaboración con la RAS. Ésta organizó el domingo 19 un taller de multiplicación y obtención de semillas y de gestión de semilleros, que constó de dos exposiciones orales sobre multiplicación de semillas y gestión de semilleros y un taller en el que los asistentes en grupos trabajaron la obtención y multiplicación de semillas de las principales familias de hortalizas.



Exposición oral sobre gestión de semilleros.



Exposición de resultados obtenidos por los grupos.

Taller de Variedades Locales de cultivo en Huertos de Ocio del Parque Alcosa (Sevilla), 01 de junio.

En colaboración con el personal de los Huertos de Ocio del Parque Alcosa la RAS organizó un taller de introducción a las variedades locales de cultivo para los agricultores y agricultoras que participan en estos huertos, se habló además del papel que juegan los agricultores en la conservación de las VL y se explicó el trabajo que se está haciendo desde la Red de Resiembra e Intercambio.

Curso de producción, selección y mejora de variedades locales para su uso en Agricultura Ecológica de Abla (Almería), 20 y 21 de junio.

Este año ha sido la segunda convocatoria de este curso organizado por la Sociedad Española de Agricultura Ecológica en colaboración con la Red Andaluza de Semillas Además con la financiación del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino y el Fondo Social Europeo. Este año, además, han colaborado el Ayuntamiento de Abla y Bioindalo.



Los objetivos eran:

- Aportar las nociones básicas de la producción, selección y mejora de semillas en agricultura ecológica.
- Estimular el uso de variedades locales en agricultura ecológica.
- Ofrecer detalles de técnicas de producción, selección y mejora a escala local.
- Analizar las dificultades y ventajas de usar variedades locales en agricultura ecológica.
- Proponer bases para un fitomejoramiento participativo en agricultura ecológica.

Y el programa se detalla a continuación:

20 de junio

11h00-11h30 Introducción general. Antonio Oliva (Asociación Bioindalo-SEAE) y Thais Valero (Red Andaluza de Semillas).

11h30-14h30 Producción de semillas: técnicas de multiplicación y mejora. Josep Roselló, (Llavors d'Ací-SEAE).

17h00-18h30 Taller de extracción de semillas de frutos húmedos y secos. Manuel Figueroa (La Verde, S.C.A. y Red Andaluza de Semillas).

18h30-19h30 Cómo hacer un trabajo de recuperación de variedades locales y conocimiento campesino. Juan José Soriano (Red Andaluza de Semillas-SEAE).

21 de junio



10h30-11h30 Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo en Andalucía. Thaïs Valero (Red Andaluza de Semillas).

11h30-13h00 Taller de análisis: dificultades y ventajas de usar variedades locales en AE. Grupos de trabajo: agricultores/as y consumidores/as, técnicos y dinamizadores/as. JuanMa González (Red Andaluza de Semillas).

13h00-14h00 Evaluación y conclusiones: propuesta de acciones a desarrollar para continuar formándose. Thaïs Valero y JuanMa González (Red Andaluza de Semillas).

El curso se celebraba como previo al 3^{er} Encuentro Red de agricultores y agricultoras que fomenten el uso, intercambio y conservación de variedades locales de cultivo explicado en antecedentes.

También se presentó la campaña de defensa de las variedades tradicionales y las semillas libres bajo el lema “Cultiva diversidad. Siembra tus derechos”. Esta campaña tiene como objetivos concienciar a la sociedad de la necesidad de recuperar el patrimonio genético agrícola para asegurar la calidad y la soberanía alimentaria. También pretende presionar al Gobierno central y a las comunidades autónomas para que desarrollen políticas activas que devuelvan las variedades tradicionales y locales al medio rural y propicien una legislación que de libertad a los agricultores para producir y comercializar sus propias semillas.



Asistentes al curso junto al logo y el lema de la campaña.



Primavera – verano 2009: actividad del banco local, variedades disponibles, intercambios y participación

En la tercera temporada de la Red de Resiembra e Intercambio la participación ha seguido aumentando respecto a la temporada de primavera-verano. Actualmente contamos con 134 variedades (en la anterior temporada 117), de 44 especies diferentes (en la anterior temporada 39) que pertenecen a 10 familias botánicas, procedentes de 28 agricultores/as (en la anterior temporada 27):

VARIEDADES DISPONIBLES			
	VARIEDAD	ESPECIE	PROCEDENCIA
1	ACELGA BLANCA DE TARIFA	BETA VULGARIS L. VAR. CYCLA	OBEJO (CÓRDOBA)
2	ACELGA BLANCA DE TARIFA	BETA VULGARIS L. VAR. CYCLA	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
3	ACELGA DE HOJA ANCHA Y PENCA BLANCA	BETA VULGARIS L. VAR. CYCLA	OBEJO (CÓRDOBA)
4	ACELGA PENCA BLANCA	BETA VULGARIS L. VAR. CYCLA	OBEJO (CÓRDOBA)
5	ALBAHACA	OCIMUM BASILICUM L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
6	ALCACHOFA	CYNARA SCOLYMUS L.	JABUGO (HUELVA)
7	ALFALFA	MEDICAGO SATIVA	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
8	ALGARROBO	CERATONIA SILIQUA L.	AXARQUÍA (MÁLAGA)
9	ALMORTAS	LATHYRUS SATIVUS	OLVERA (CÁDIZ)
10	ALTRAMUCES PARA GANADO	LUPINUS ALBUS L.	MONCHIQUE (PORTUGAL)
11	APIO	APIO GRAVEOLENS L.	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
12	APIO GRANDE DE ARCOS	APIO GRAVEOLENS L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
13	APIO MARROQUÍ	APIO GRAVEOLENS L.	OLVERA (CÁDIZ)
14	BERENJENA MORADA	SOLANUM MELONGENA L.	OLVERA (CÁDIZ)
15	BRÓCOLI	BRASSICA OLERACEA L. VAR ITALICA PLENCK	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
16	BRÓCOLI MORAO	BRASSICA OLERACEA L. VAR ITALICA PLENCK	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
17	CALABACÍN BLANCO	CUCURBITA PEPO L.	OBEJO (CÓRDOBA)
18	CALABACÍN NEGRO	CUCURBITA PEPO L.	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
19	CALABACÍN VERDE	CUCURBITA PEPO L.	RONDA (MÁLAGA)
20	CALABACÍN VERDE	CUCURBITA PEPO L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
21	CALABAZA "ATLANTIC GIANT"	CUCURBITA PEPO L.	OLVERA (CÁDIZ)
22	CALABAZA "AZUL DE HUNGRÍA"	CUCURBITA PEPO L.	OLVERA (CÁDIZ)
23	CALABAZA "COURGE MUSQUE" MEDIANAS	CUCURBITA PEPO L.	OLVERA (CÁDIZ)
24	CALABAZA DE BOTELLA	CUCURBITA PEPO L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
25	CALABAZA DE BOTELLA	CUCURBITA PEPO L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
26	CALABAZA DEL PEREGRINO	CUCURBITA PEPO L.	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
27	CALABAZA GUINEA GRANDE	CUCURBITA PEPO L.	ESTEPONA (MÁLAGA)



28	CALABAZA GIGANTE	CUCURBITA PEPO L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
29	CALABAZA GIGANTE	CUCURBITA PEPO L.	VILLARRUBIA (CÓRDOBA)
30	CALABAZA LISA MEDIANA	CUCURBITA PEPO L.	EL BURGO (MÁLAGA)
31	CALABAZA ROJA	CUCURBITA PEPO L.	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
32	CALABAZA ROTEÑA	CUCURBITA PEPO L.	RONDA (MÁLAGA)
33	CALABAZA RUGOSA GRANDE	CUCURBITA PEPO L.	RONDA (MÁLAGA)
34	CALABAZA VERDE	CUCURBITA PEPO L.	HUELVA
35	CALABAZA ZAPALLITO DE TOSCANA	CUCURBITA PEPO L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
36	CARDO	CYNARA CARDUNCULUS L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
37	CEBOLLA BLANCA	ALLIUM CEPA L.	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)
38	CEBOLLA DE VERANO	ALLIUM CEPA L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
39	CENTENO	SECALE CEREALE L.	OLVERA (CÁDIZ)
40	CILANTRO	CORIANDRUM SATIVUM L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
41	COL FORRAJERA	BRASSICA OLERACEA VAR. ACEPHALA	VEGA DE GRANADA (STA FE)
42	COL PAQUITA	BRASSICA OLERACEA VAR. ACEPHALA	AGUAMARGA (NÍJAR)
43	GARBANZO DE COMER OLVEREÑO	CICER ARIETUM L.	OLVERA (CÁDIZ)
44	GARBANZO NEGRO	CICER ARIETUM L.	OLVERA (CÁDIZ)
45	GIRASOL AMERICANO ADAPTADO	HELIANTUS ANNUS L.	EL BURGO (MÁLAGA)
46	GUISANTE DEL FRANCÉS	PISUM SATIVUM L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
47	GUISANTE MATA ALTA >= 2 m	PISUM SATIVUM L.	ALAJAR (ARACENA, HUELVA)
48	GUISANTE DE MATA ALTA	PISUM SATIVUM L.	JABUGO (HUELVA)
49	HABAS CORTAS (2 O 3 GRANOS)	VICIA FABA L	SANLÚC. DE BARRAMEDA (CÁDIZ)
50	HABAS FORRAJERAS	VICIA FABA L	ALOZAINA (MÁLAGA)
51	HABICHUELA CAOBEÑA	PHASEOLUS VULGARIS L.	RONDA (MÁLAGA)
52	HABICHUELILLAS DE CAÑA	PHASEOLUS VULGARIS L.	OBEJO (CÓRDOBA)
53	HINOJO DE BULBO DE LA CAMPIÑA	FOENICULUM DULCE D.C.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
54	JUDÍA	PHASEOLUS VULGARIS L.	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)
55	JUDÍA CORTA	PHASEOLUS VULGARIS L.	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)
56	JUDÍA DE OJO DE PERDIZ	PHASEOLUS VULGARIS L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
57	LECHUGA BATAVIA DE VILLAMARTÍN	LACTUCA SATIVA L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
58	LECHUGA CASTELLANA O DE BOMBILLO	LACTUCA SATIVA L.	VEGA DE GRANADA (STA FE)
59	LECHUGA HOJA DE ESPADA O BRETONA	LACTUCA SATIVA L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
60	LECHUGA HOJA DE ROBLE	LACTUCA SATIVA L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
61	LECHUGA LOJEÑA	LACTUCA SATIVA L.	LOJA (GRANADA)
62	LECHUGA MORA	LACTUCA SATIVA L.	OBEJO (CÓRDOBA)
63	LECHUGA OLIVAL	LACTUCA SATIVA L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
64	LECHUGA ROMANA	LACTUCA SATIVA L.	PUESTO DE ABASTOS RUTE
65	LECHUGA ROMANA DEL PAÍS	LACTUCA SATIVA L.	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)
66	MAIZ BIANCOPERLA	ZEA MAYS L.	ITALIA (VENECIA)



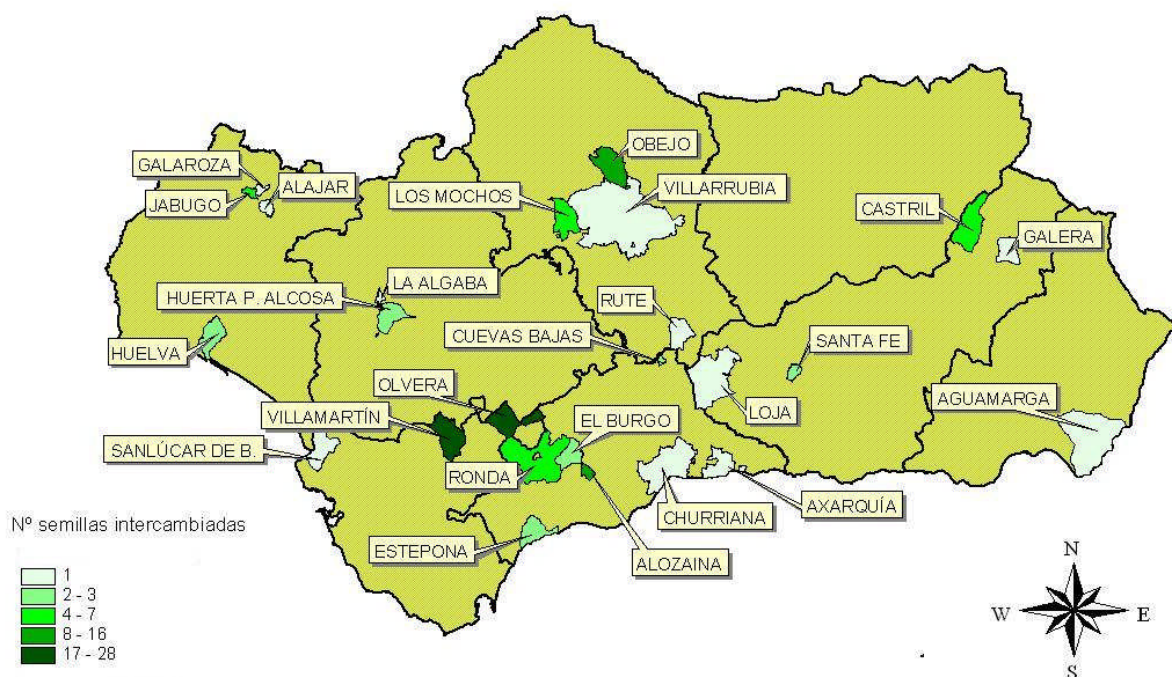
67	MAÍZ BLANCO TARDÍO	ZEA MAYS L.	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)
68	MAÍZ DULCE SUDAMÉRICA	ZEA MAYS L.	OLVERA (CÁDIZ)
69	MAIZ MARANO	ZEA MAYS L.	ITALIA (VENECIA)
70	MAÍZ NARGUILLE DE IRAK	ZEA MAYS L.	OLVERA (CÁDIZ)
71	MAÍZ ROJO "EL PRADO"	ZEA MAYS L.	OLVERA (CÁDIZ)
72	MAÍZ ROSETERO	ZEA MAYS L.	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)
73	MELÓN AMARILLO (3-4 Kg)	CUCUMIS MELO L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
74	MELÓN AMARILLO PIPA BLANCA	CUCUMIS MELO L.	OLVERA (CÁDIZ)
75	MELÓN BLANCO DEL TERRENO	CUCUMIS MELO L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
76	MELON BURGUEÑO	CUCUMIS MELO L.	EL BURGO (MÁLAGA)
77	MELÓN CALABAZA	CUCUMIS MELO L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
78	MELÓN CANARIO (2005)	CUCUMIS MELO L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
79	MELON DE CÁDIZ (LARGO, JUGOSO Y DULCE)	CUCUMIS MELO L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
80	MELÓN LISTADO BLANCO DE HUELVA	CUCUMIS MELO L.	OLVERA (CÁDIZ)
81	MELÓN LISTADO "TORREÑO"	CUCUMIS MELO L.	OLVERA (CÁDIZ)
82	MELÓN NEGRO TARDÍO	CUCUMIS MELO L.	OLVERA (CÁDIZ)
83	MELÓN PIEL DE SAPO	CUCUMIS MELO L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
84	MELÓN PIEL DE SAPO	CUCUMIS MELO L.	OLVERA (CÁDIZ)
85	MELONA	CUCUMIS MELO L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
86	MELONA	CUCUMIS MELO L.	OLVERA (CÁDIZ)
87	MOSTAZA BLANCA	SINAPSIS ALBA L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
88	NABO CELTA	BRASSICA RAPA L. VAR RAPA	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
89	ÑORA	CAPSICUM ANNUM L.	RONDA (MÁLAGA)
90	ORÉGANO	ORIGANUM VULGARE L.	LA ALGABA (SEVILLA)
91	PEPINO	CUCUMIS SATIVUS L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
92	PEPINO ESPONJA	LUFFA	HUERTA PARQ ALCOSA (SEVILLA)
93	PEREJIL	PETROSELINUM CRISPUM L.	GALAROZA (HUELVA)
94	PEREJIL "QUE HUELE A UN KM"	PETROSELINUM CRISPUM L.	HUERTA PARQ ALCOSA (SEVILLA)
95	PEREJIL GIGANTE	PETROSELINUM CRISPUM L.	OLVERA (CÁDIZ)
96	PEREJIL LISO	PETROSELINUM CRISPUM L.	OBEJO (CÓRDOBA)
97	PIMIENTO DE CHILI	CAPSICUM FRUTESCENS L.	OBEJO (CÓRDOBA)
98	PIMIENTO PADRÓN	CAPSICUM ANNUM L.	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
99	PIMIENTO PADRÓN	CAPSICUM ANNUM L.	RIBADEO (LUGO)
100	PIMIENTO PADRÓN PICANTE	CAPSICUM ANNUM L.	OBEJO (CÓRDOBA)
101	PUERRO DE CUELLO LARGO	ALLIUM PORRUM L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
102	RABANITA ROJA DE DAVID	RAPHANUS SATIVUS L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
103	RABANITO REDONDO ROJO	RAPHANUS SATIVUS L.	JABUGO (HUELVA)
104	RABANITOS ANTIGUOS	RAPHANUS SATIVUS L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
105	RÁBANO LARGO	RAPHANUS SATIVUS L.	CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)
106	REMOLACHA DETROIT	BETA VULGARIS L.	JABUGO (HUELVA)
107	SANDÍA ALBERIC	CITRULLUS LANATUS L.	OLVERA (CÁDIZ)
108	SANDÍA AMARILLA	CITRULLUS LANATUS L.	OLVERA (CÁDIZ)



109	SANDIA BLANCA	CITRULLUS LANATUS L.	CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)
110	SANDÍA PIPAS DE MADERA	CITRULLUS LANATUS L.	OLVERA (CÁDIZ)
111	SANDIA PIPAS ROJAS	CITRULLUS LANATUS L.	OLVERA (CÁDIZ)
112	SANDÍA SANTO CUSTODIO	CITRULLUS LANATUS L.	OLVERA (CÁDIZ)
113	SOJA VERDE	GLYCINE MAX	OLVERA (CÁDIZ)
114	TABACO	NICATIANA TABACUM L.	ESTEPONA (MÁLAGA)
115	TAGETE O CLAVELES CHINOS	TAGETES ERECTA L.	ESTEPONA (MÁLAGA)
116	TOMATE CHERRY	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
117	TOMATE DE LANJARÓN	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	CHURRIANA (MÁLAGA)
118	TOMATE DEL DE RIOGORDO	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
119	TOMATE DEL "REMELLET" DE COLGAR	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	MALLORCA
120	TOMATE GORDO DE LA TIERRA	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
121	TOMATE HUEVO TORO	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	STA FE (GRANADA)
122	TOMATE MARGARITO	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
123	TOMATE MONSERRAT DEL TITI	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
124	TOMATE PERA	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
125	TOMATE ROSA Y ROJO DEL TERRENO	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	JABUGO (HUELVA)
126	TOMATE ROSADO	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
127	TOMATE ROSADO DE EL BURGO	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	ALOZAINA (MÁLAGA)
128	TOMATE ROTEÑO	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
129	TOMATE VERDE "MÉJICO"	LYCOPERSICUM LYCOPERSICUM L.	OBEJO (CÓRDOBA)
130	TRIGO	TRITICUM SP.	HUELVA
131	YERO AMERICANO O TITARRO	LATHYRUS CICERA L.	OLVERA (CÁDIZ)
132	ZANAHORIA DE NANTES	DAUCUS CAROTA L.	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)
133	ZANAHORIA MORÁ	DAUCUS CAROTA L.	OBEJO (CÓRDOBA)
134	ZANAHORIA MORÁ	DAUCUS CAROTA L.	CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)

La procedencia de estas variedades locales de cultivo ha sido muy diversa, tal y como se visualiza en el plano adjunto:

LOCALIZACIÓN VARIEDADES DE LA RED DE RESIEMBRA



En el intercambio han participado finalmente 5 (21 en total) de las 6 personas que enviaron variedades locales de cultivo y 10 personas más que han solicitado semillas y que han quedado pendientes de aportaciones posteriores (esto ha sido posible gracias a la cantidad de semillas que existen actualmente y la falta de demanda) y se han generado 77 intercambios (70 en la anterior).





INTERCAMBIOS			
	SOLICITADA	PROCEDECENCIA	DESTINO
1	APIO MARROQUÍ	OLVERA (CÁDIZ)	OBEJO (CÓRDOBA)
2	BERENJENA LARGA	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	OBEJO (CÓRDOBA)
3	BRÓCOLI MORADO	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)	GRANADA
4	BRÓCOLI MORAO	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)	JABUGO (HUELVA)
5	CALABACÍN NEGRO	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)	JABUGO (HUELVA)
6	CALABAZA DEL PEREGRINO	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)	CARBONERAS (ALMERÍA)
7	CALABAZA ROJA	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)	OBEJO (CÓRDOBA)
8	CEBOLLA BLANCA	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
9	CEBOLLA MORÁ DE L'ALGAIDA	SANLÚC. DE BARRAMEDA (CÁDIZ)	JABUGO (HUELVA)
10	CIDRA RONDEÑA	EL BURGO (MÁLAGA)	JABUGO (HUELVA)
11	COL FORRAJERA	VEGA DE GRANADA	GRANADA
12	COL PAQUITA	AGUAMARGA (NÍJAR)	SEVILLA
13	ESPINACA GIGANTE DE INVIERNO	OLVERA (CÁDIZ)	OBEJO (CÓRDOBA)
14	ESPINACA PINCHUDA	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	CHURRIANA (MÁLAGA)
15	GUISANTE MATA ALTA	ALAJAR (HUELVA)	OBEJO (CÓRDOBA)
16	GUISANTE MATA ALTA	JABUGO (HUELVA)	CARBONERAS (ALMERÍA)
17	HABA CORTA	SANLÚC. DE BARRAMEDA (CÁDIZ)	CARBONERAS (ALMERÍA)
18	HABA GALERA	GALERA (GRANADA)	CHURRIANA (MÁLAGA)
19	HABAS CASTELLANAS	ALOZAINA(MÁLAGA)	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
20	LECHUGA BRETONA	ALOZAINA(MÁLAGA)	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
21	LECHUGA HOJA DE ROBLE	ALOZAINA(MÁLAGA)	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
22	LECHUGA ROMANA	RUTE (CÓRDOBA)	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
23	MAÍZ BIANCOPERLA	ITALIA	LA ALGABA (SEVILLA)
24	MAÍZ BLANCO	ALOZAINA (MÁLAGA)	LA ALGABA (SEVILLA)
25	MAÍZ BLANCO TARDÍO	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)	LA ALGABA (SEVILLA)
26	MAÍZ BLANCO TARDÍO	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)	JABUGO (HUELVA)
27	MAÍZ DE GRAZALEMA	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	LA ALGABA (SEVILLA)
28	MAÍZ DULCE	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	CASEDA (NAVARRA)
29	MAÍZ MARANO	ITALIA	LA ALGABA (SEVILLA)
30	MAÍZ NARGUILLÉ	OLVERA (CÁDIZ)	CARBONERAS (ALMERÍA)
31	MAÍZ ROSETERO	CASTRIL DE LA PEÑA (GRANADA)	LA ALGABA (SEVILLA)
32	MELÓN DE CÁDIZ	ALOZAINA(MÁLAGA)	GRANADA
33	MELÓN PIEL SAPO	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	OBEJO (CÓRDOBA)
34	PIMIENTO CORNICABRA	CHIPIONA (CÁDIZ)	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
35	PIMIENTO CORNICABRA	CHIPIONA (CÁDIZ)	OBEJO (CÓRDOBA)
36	PIMIENTO DE PADRÓN	RIBADEO (LUGO)	BOURG LES VALENECE (FRANCIA)



37	PUERRO DE LA VEGA	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)	GRANADA
38	PUERRO DE LA VEGA	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)	JABUGO (HUELVA)
39	RÁBANO NEGRO	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	OBEJO (CÓRDOBA)
40	SANDÍA BLANCA	CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)	CARBONERAS (ALMERÍA)
41	TAGETE	ALAJAR (HUELVA)	LOS MOCHOS (CÓRDOBA)
42	TAGETE	ALAJAR (HUELVA)	CARBONERAS (ALMERÍA)
43	TOMATE CHERRY	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
44	TOMATE CHERRY	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	MONTUSSAN (FRANCIA)
45	TOMATE DEL "REMELLET DE COLGAR"	MALLORCA	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
46	TOMATE DEL "REMELLET DE COLGAR"	MALLORCA	MONTUSSAN (FRANCIA)
47	TOMATE DEL TERRENO DE RIOGORDO	ALOZAINA (MÁLAGA)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
48	TOMATE DEL TERRENO DE RIOGORDO	ALOZAINA (MÁLAGA)	MONTUSSAN (FRANCIA)
49	TOMATE GORDO DE LA TIERRA	ALOZAINA (MÁLAGA)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
50	TOMATE GORDO DE LA TIERRA	ALOZAINA (MÁLAGA)	MONTUSSAN (FRANCIA)
51	TOMATE HUEVO DE TORO	SANTA FÉ (GRANADA)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
52	TOMATE HUEVO DE TORO	SANTA FÉ (GRANADA)	MONTUSSAN (FRANCIA)
53	TOMATE MARGARITO	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
54	TOMATE MARGARITO	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	MONTUSSAN (FRANCIA)
55	TOMATE MELILLERO	SANTA FÉ (GRANADA)	OBEJO (CÓRDOBA)
56	TOMATE MELILLERO	SANTA FÉ (GRANADA)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
57	TOMATE MELILLERO	SANTA FÉ (GRANADA)	MONTUSSAN (FRANCIA)
58	TOMATE MONSERRAT DEL TITI	ALOZAINA (MÁLAGA)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
59	TOMATE MONSERRAT DEL TITI	ALOZAINA (MÁLAGA)	MONTUSSAN (FRANCIA)
60	TOMATE PERA	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
61	TOMATE PERA	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	MONTUSSAN (FRANCIA)
62	TOMATE ROSA Y ROJO DEL TERRENO	JABUGO (HUELVA)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
63	TOMATE ROSA Y ROJO DEL TERRENO	JABUGO (HUELVA)	MONTUSSAN (FRANCIA)
64	TOMATE ROSADO DEL BURGO	ALOZAINA (MÁLAGA)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
65	TOMATE ROSADO DEL BURGO	ALOZAINA (MÁLAGA)	MONTUSSAN (FRANCIA)
66	TOMATE ROSADO DEL TONI DE RIOGRANDE	ALOZAINA (MÁLAGA)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
67	TOMATE ROSADO DEL TONI DE RIOGRANDE	ALOZAINA (MÁLAGA)	MONTUSSAN (FRANCIA)
68	TOMATE ROTEÑO	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
69	TOMATE ROTEÑO	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	MONTUSSAN (FRANCIA)
70	TOMATE VERDE DE MÉJICO	OBEJO (CORDOBA)	CARREÑA DE CABRALES (ASTURIAS)
71	TOMATE VERDE DE MÉJICO	OBEJO (CORDOBA)	MONTUSSAN (FRANCIA)
72	TRIGO	HUELVA	SALLES DE LLERCA (GERONA)



73	YERO AMERICANO O TITARRO	OLVERA (CÁDIZ)	CARBONERAS (ALMERÍA)
74	ZANAHORIA DE NANTES	VILLAMARTÍN (CÁDIZ)	GRANADA
75	ZANAHORIA MORA	CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)	RIBADEO (LUGO)
76	ZANAHORIA MORA	CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)	CHURRIANA (MÁLAGA)
77	ZANAHORIA MORÁ	CUEVAS BAJAS (MÁLAGA)	JABUGO (HUELVA)

Además, adjuntamos las variedades de vid andaluzas disponibles en el centro investigación IFAPA Rancho de la Merced facilitadas por José Manuel Bustillo, socio de la red.

VARIEDADES DE VID ANDALUZAS	
VARIEDADES NOBLES O CLÁSICAS	PALOMINO DE JEREZ
	PALOMINO FINO
	PEDRO XIMÉNEZ
	CAÑOCAZO
	ALBILLO
VARIEDADES AUXILIARES O SECUNDARIAS	GARRIDO FINO
	GARRIDO MACHO
	PERRUNO DE ARCOS
	PERRUNO
	MANTUO LAERÉN
	MANTUO DE SANLÚCAR
	MANTUO DE PILAS
	BEBA DORADA DE JEREZ
VARIEDADES ESPECIALES	TINTILLA DE ROTA
	MOSCATEL FINO
	MOSCATEL DE CHIPIONA
VARIEDADES DE MESA	MOLLAR CANO
	BEBA DE PALOS
	TEMPRANILLA
	UVA REY
VARIEDADES AISLADAS	MANCHEGA
	PEDRO LUIS
	BALADI
	BEBA DORADA DE HUELVA
	BEBA DORADA DE JAÉN
	TORRONTÉS
	ZALEMA
	ZALEMA FINA
	JAÉN BLANCO
JAÉN NEGRO	

Se puede solicitar material vegetal para injertar, en diciembre de cada año en:

CENTRO DE INVESTIGACION IFAPA RANCHO DE LA MERCED	
Contactos:	José Manuel Bustillo Barroso Miguel Lara Benítez
Teléfono:	956 034 600 - 09
Fax:	956 034 610
Correo-e	josem.bustillo@juntadeandalucia.es

Anexo 1.- Fichas informativas

Ficha 1: CONSERVACIÓN DE SEMILLAS Y TEST DE GERMINACIÓN

Para la mayoría de las plantas agrícolas, la vida útil de las semillas está entre los 3 y 5 años, siempre y cuando se conserven en buenas condiciones. Hay algunas especies cuyas semillas tienen una duración media menor, caso de la cebolla, que llega al año si se conserva en condiciones favorables. La germinación de las semillas puede verse comprometida por:

- Semillas envejecidas, recogidas inmaduras o que han sufrido una conducción agronómica defectuosa con carencias nutritivas o estrés.
- Pocas reservas en el interior de la semilla.
- Daños físicos, en la manipulación y almacenamiento, o problemas sanitarios originados por plagas o enfermedades.
- Cuestiones genéticas propias de la especie.



I. Algunos consejos para el almacenamiento de las semillas

Antes de guardar las semillas es fundamental que estén bien secas, conviene hacerlo a la sombra en un lugar protegido donde tengamos una pequeña corriente de aire seco, a unos 20°C, las semillas estarán secas cuando al doblarlas se rompan.

El tiempo de viabilidad de las semillas va a depender además, de los factores ambientales donde sean almacenadas, la humedad y la temperatura fundamentalmente. A mayor humedad la vida de la semilla es menor. La humedad relativa del ambiente dependerá de la temperatura (a mayor temperatura mayor vapor de agua en igual volumen de aire) por lo que deberemos guardarlas en lugares frescos, secos y sombríos.

Además, si utilizamos envases herméticos, la humedad máxima a la que se someterá la semilla será la del interior del bote, ésta puede disminuirse si usamos gel de sílice o yeso calentado al horno, estos materiales son higroscópicos y absorben la humedad. El gel de sílice pasa de azul oscuro a rosa al absorber la humedad por lo que también nos puede servir de indicador de cambios de humedad. A temperaturas bajas el metabolismo de las semillas se ralentiza y aumenta su vida útil (unos 4°C, en un refrigerador). Si optamos por almacenarlas en una nevera, debemos tener en cuenta que al sacar los botes debemos abrirlos cuando hayan alcanzado la temperatura ambiente en un sitio seco, para evitar que las semillas se rehidraten. Además conviene limitar el número de veces que se sacan los botes del refrigerador ya que los cambios de temperatura reducen la viabilidad de las semillas.

Tenemos que tener muy en cuenta que se puede multiplicar por cinco la longevidad de las semillas, siempre que se respeten los principios mencionados.



Test de germinación

Antes de poner nuestras semillas en campo es conveniente hacer un test de germinación, que nos dará una idea de su viabilidad. Pondremos una cantidad conocida de semillas, un centenar por ejemplo, entre varias capas de papel humedecido. Enrollaremos el papel y lo colocaremos en un lugar que esté entre 20-25 °C (la cocina) durante una o dos semanas. Es importante que no dejemos que el papel se seque ni que esté demasiado mojado. Pasado este periodo, contaremos el número de semillas nacidas, obtendremos el porcentaje de germinación y con él sabremos qué densidad de siembra utilizar para tener buenos resultados en campo.

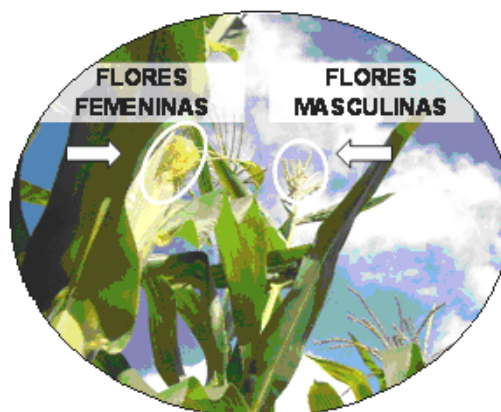
Bibliografía:

VARIOS. *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo*. Red Andaluza de Semillas "Cultivando biodiversidad" (Coord). Sevilla: Red Andaluza de Semillas "Cultivando biodiversidad", 2008. 95 p.; ISBN 978-84-6908068-9.

ROSELLÓ I OLTRA, Josep.; SORIANO, Juan José. *Cómo obtener tus propias semillas. Manual para agricultores ecológicos*. Red de Semillas "Resembrando e Intercambiando" (Coord.). Sevilla: Junta de Andalucía. Consejería de agricultura y pesca y red de Semillas "Resembrando e Intercambiando", 2009. 138 p. Colección agricultura. Serie agricultura ecológica; ISBN 978-84-8474-256-2.

Ficha 2: MAÍZ. MANEJO DE LA POLINIZACIÓN Y OBTENCIÓN DE SEMILLA

El maíz tiene flores masculinas y femeninas separadas en la misma planta. Las flores masculinas están todas en la parte más alta del tallo y las femeninas se agrupan en panículas (las futuras mazorcas) en medio de éste, de cada flor salen 1 seda que corresponde a la parte receptiva de un óvulo.



El maíz es una planta alógama (el polen ha de venir de otra flor diferente de la que tiene el óvulo para fecundar) y anemófila

(polinizada por el viento), por lo que será fácil que se crucen distintas variedades, algunas precauciones que se pueden tomar son:

- Aislamiento espacial: de 1 km entre distintas variedades.
 - Aislamiento en el tiempo: plantar las distintas variedades para que su floración no coincida en el tiempo.
 - Aislamiento mecánico y polinización a mano: El proceso dura 3 días.
1. Los 2 primeros días se embolsan las flores femeninas antes que las sedas empiecen a emerger de las hojas que las protegen. Se corta la punta de las hojas que rodean la panícula y la hoja que sale de la axila. Se embolsa la flor femenina atando la bolsa a la base del tallo.
 2. La mañana del tercer día se embolsan las flores masculinas en la parte alta de la planta antes que liberen el polen, no demasiado pronto porque dificultamos su desarrollo. El momento indicado es cuando las anteras empiezan a salir de los tallos verticales y laterales. El saco debe colocarse de tal forma que el polen quede dentro una vez se libere el polen.
 3. La polinización debe hacerse a medio día porque el calor puede hacer que el polen pierda su viabilidad. Se dan unos golpes secos para obtener la máxima cantidad de polen posible. El polen de todas las flores se mezcla en una sola bolsa. Una por una se polinizan las panículas. Primero se abre la bolsa, se cortan las sedas a 2 cm, esto no las daña puesto que el polen penetra en toda su longitud. Se debe repartir el polen por todas las sedas de forma igual para polinizar todas las espigas de la panícula. Se vuelve a embolsar y se pasa a la siguiente panícula. Es importante que se deje suficiente espacio para el desarrollo de las mazorcas, se deja hasta el

momento de la recolección para evitar otras polinizaciones ya que la sedas pueden mantenerse receptivas durante semanas.

Para la recolección de semilla el maíz debe tener un aspecto vidrioso (1 mes después de la maduración). Posteriormente las mazorcas se cuelgan sin hojas durante 1 o 2 semanas más para terminar de secarse. Se cogerán todos los granos excepto los pequeños de los extremos.



Bibliografía:

VARIOS. *Manual para la utilización y conservación de variedades locales de cultivo*. Red Andaluza de Semillas “Cultivando biodiversidad” (Coord). Sevilla: Red Andaluza de Semillas “Cultivando biodiversidad”, 2008. 95 p.; ISBN 978-84-6908068-9.

ROSELLÓ I OLTRA, Josep; SORIANO, Juan José. *Cómo obtener tus propias semillas. Manual para agricultores ecológicos*. Red de Semillas “Resembrando e Intercambiando” (Coord.). Sevilla: Junta de Andalucía. Consejería de agricultura y pesca y red de Semillas “Resembrando e Intercambiando”, 2009. 138 p. Colección agricultura. Serie agricultura ecológica; ISBN 978-84-8474-256-2.

GUILLET, Dominique. *Semences de Kokopelli*. 8ª ed. Nimes: La Voix des Semences. 704 p.; ISBN 2-9527732-0-3 / 978-2-9527732-0-1



Anexo 2.- Modelo de ficha para la recopilación de información sobre variedades locales de cultivo

1.- Datos personales					
- Agricultor / aficionado / otro:					
- Nombre y/o apodo:					
- Teléfono:					
- Correo-e:					
- Dirección:					
- Edad:					
2.- Variedad local de cultivo					
- Nombre de la variedad:					
- Localización					
- Provincia:		Comarca		Localidad	
- Características ambientales/cultivo					
- Altitud m.		Tipo de suelo		Precipitaciones Tª media anual °C.	
- Secano o regadío :					
- Preferencia de suelo (¿en qué suelos se cría mejor?):					
- Resistencia a la sequía/al frío/otros:					
- Última fecha de cultivo conocida:					
3.- Cultivo					
- ¿Se cultiva mucho?. ¿Superficie, cuánto?					
- ¿Desde cuándo se cultiva o mantiene la muestra?					
- ¿Por qué se mantiene? ¿Por qué conserva muestra?					
- ¿Fue sustituida por alguna variedad o especie? ¿Por qué razones?					
4.- Mercado					
- ¿A quién va dirigida la producción?: autoconsumo, mercado local, interior o exterior, industria,...					
- ¿Cómo lo distribuye?: directamente, intermediario, cooperativa, etc.					
5.- Procedencia					
- ¿Se conoce su origen o procedencia geográfica?/ ¿cuál?					
- ¿Cuándo comenzó a cultivarse la variedad en la zona? ¿Recuerda si las cultivaban sus abuelos?					
- ¿Cómo fue adquirida la muestra?: Propia / vecinos / mercado local / cooperativa / vivero /					



<p>casa de semillas, etc.</p> <p>- Territorio o localidades en las que se cultivaba ¿Se tiene conocimiento del cultivo de esta variedad actualmente o en el pasado en otras localidades?. ¿Sabe usted si se cultiva en otros sitios/pueblos ahora o antes?, ¿en qué pueblos?</p> <p>- ¿Estaba generalizada cuando era pequeño?, ¿resultaba anecdótica?</p>
<p>6.- Datos culturales y etnobotánicos</p> <p>- Utilización de la planta (¿Qué hacen con esa planta?)</p> <p>- Parte de la planta que se utiliza: hojas/frutos/tubérculos...</p> <p>- Consumo en fresco (si/no) o transformado: ¿qué tipos de conservación/transformación?</p> <p>- Cualidades organolépticas</p> <p>- Sabor/aroma/textura/color/otras:</p>
<p>7.- Creencias o usos simbólicos</p> <p>- ¿Se cultiva por algún tipo de creencias, religión o tradiciones locales?</p> <p>- ¿Se conocen canciones, bailes, proverbios, frases hechas, cuentos, etc., en los que se utilice o mencione la muestra? ¿Cuáles?</p>
<p>8.- Datos agronómicos</p> <p>- Anual/bianual o perenne (vivaz)</p> <p>- Forma biológica (hábito, hojas, flores, frutos...) / dibujos, fotos (pueden proporcionarnos?)</p> <p>- Obtención de semillas, descripción:</p> <p>- Fecha siembra semillero:</p> <p>- Marco de plantación semillero:</p> <p>- Fecha de transplante:</p> <p>- Marco de plantación y profundidad:</p> <p>- Fecha siembra directa y profundidad:</p> <p>- Labores anteriores a la siembra:</p> <p>- Necesidades hídricas: altas, medias, bajas.</p> <p>- Necesidades de abonado: altas, medias, bajas.</p> <p>- Fecha de recolección:</p>

Anexo 3.- Información de variedades resemebradas e intercambiadas

En esta temporada no se ha recibido información por parte de los miembros de la red de las semillas que han ido aportando. Sin embargo, sí se ha recibido por parte de Alonso Navarro la siguiente información, de las variedades de la zona de Alozaina. Algunas de estas variedades están disponibles en el Banco Local de la Red de Resiembr:

colección de Sandias



Sandia verde claro
1 a 3 kg, sabor bueno
cosecha 2009, Ag
Antonio Navarro



Sandia beibi
1 a 3 kg, sabor bueno
cosecha 2009, Ag
Antonio Navarro



Sandia rayas verdes
1 a 3 kg, sabor bueno
cosecha 2009, Ag
Antonio Navarro



Sandia semi larga verde
1 a 3 kg, sabor bueno
cosecha 2009, Ag
Antonio Campos



Sandia larga verde clara
1 a 3 kg, sabor medio
muchas pipas, cosecha
2009, Antonio campos



Sandia belleza dulce
1 a 7 kg, sabor dulce
cosecha 2009, Ag
Toni gomez



Sandia rayas blancas
1 a 7 kg, sabor bueno
cosecha 2009, Ag
Toni gomez

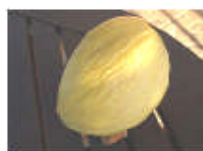
COLECCIÓN DE MELONES DE AGRICULTORES DE LA TIERRA



Melón blanquiverde liso
1 a 3 kg, sabor medio
cosecha 2009 Ag
Chiri



Melón coca verde
1 a 2 kg, sabor
bueno, cosecha
2008, Ag. José Navarro



Melón oro oloroso
1 a 2 kg, sabor
buenísimo "dulce",
cosecha 2009, Ag
Alonsi Navarro



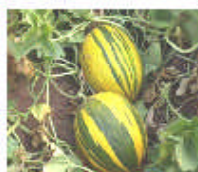
Melón oro amarillo
1 a 1/2 kg, sabor almizclado
cosecha 2009, Ag Bruno



Melón capachero, amarillo
1 kg, sabor bueno, cosecha
2009, Ag. Chiri



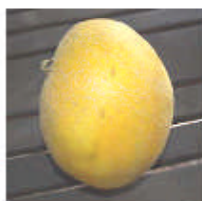
Melón escrito verde rayas
blancas, 1 a 3 kg, sabor,
cosecha 2009, Ag. Chiri



Melón de listas verde y amarilla
1 a 3 kg, sabor buenísimo,
cosecha 2009, Ag. Toni gomez



Melón piel de sapo
1 a 3 kg, sabor bueno,
cosecha 2009, Roger



Melón coca amarillo
1 kg, sabor bueno,
cosecha 2009, Ag. Chiri



Melón blanco acostillado
1 a 3 kg, sabor bueno,
cosecha 2009, Ag. José Navarro



Melón amarillo del Valentin
1 a 2 kg, sabor bueno,
cosecha 2009, Ag. Chiri



Melón canario amarillo
1 a 3 kg, sabor buenísimo,
cosecha 2009, Ag. Antonio



Melón galia, crema con rayas.
1 a 2 kg, sabor bueno,
cosecha 2009, Ag Chiri



Melón liso verde blanco
1 a 3kg, sabor bueno
cosecha 2009, Ag Chiri



Melón oro liso
1 a 3 kg, sabor bueno
Cosecha 2009, Ag Chiri



Melón negro de Sierra
yegua. 1 a 3 kg, sabor
buenísimo, cosecha 2009
Ag Toni gomez



Anexo 4.- Evaluación y valoración

Para mejorar, evaluar y valorar entre todas/os el funcionamiento de la Red de Resiembra e Intercambio os animamos a responder a las siguientes preguntas y enviárnoslas:

1. ¿Conoces la red de resiembra e intercambio?

No

Sí ¿Cómo lo conociste?

e-mail , vía postal , teléfono

2. ¿Has participado en ella?

No , por qué? _____

Sí: He enviado variedades

He intercambiado variedades

Rellenado la ficha de variedades

He enviado fotos de la variedad

Otros: _____

3. ¿Te ha resultado útil?

No , ¿por qué? _____

Sí , ¿cómo? _____

4. ¿Has participado en alguna reunión o actividad de formación?

No , por qué? _____

Sí , cuál? _____

5. ¿Te ha resultado útil?

No , ¿por qué? _____

Sí , ¿cómo? _____

6. ¿Has encontrado fácil participar?

No , ¿por qué? _____

¿Cómo te sería más fácil? _____

Sí



7. **¿Consideras que las fechas de las campañas son las adecuadas?**

No ¿cuál sería un mejor momento para ti? _____

Sí

8. **¿Consideras útil/interesante recibir el informe sobre cada temporada?**

No , por qué? _____

Sí

9. **¿Consideras adecuada la calidad de las semillas recibidas?**

No , por qué? _____

Sí

10. **¿Consideras adecuada la cantidad de semillas recibidas?**

No , por qué? _____

Sí

11. **¿Qué esperas obtener en el proyecto?**

12. **¿Cómo mejorarías su funcionamiento?**

13. **Otras observaciones:**