

# 10. CATÁLOGO DE

# PLANTONES

**VARIETADES LOCALES**

**TEMPORADA DE VERANO 2023**

La Indiana local y artesanal  
Silvema Serranía de Ronda - Ecologistas en acción  
Banco de semillas de la Serranía de Ronda



Documento elaborado por: **Patricia Montesinos Maestre – La Indiana**

Con la colaboración de: **Rafael Galindo Racero**

Colabora en el proyecto:

**Banco de Semillas de la Serranía de Ronda**

Querida familia hortelana.

Vivimos, cada vez más, en un mundo de velocidad y conteo, en un mundo de datos. Se han vuelto tan importantes en nuestra vida que casi parece que ésta se mide en cuántos:

Cuántos likes nos han dado.

Cuántos pasos hemos andado.

Cuántas horas hemos dormido.

Cuántas horas hemos trabajado...¡¡Cuántos, cuántos, cuántos!!

Pero seguro que hay muchos cuántos que no conoces, o que no te paras a observar como se merecen. Porque, ante esta velocidad de tareas y conteos diarios, la vida pasa, y casi sin darnos cuenta, llega el momento de sembrar, de verdad, aquello que nos aporta algo útil.

¿Y qué quiere decir algo útil?

Esto puede ser bastante ambiguo dependiendo de quién se trate... Pero siendo sincera, si estás leyendo esto, obviamente hay algo que tenemos en común, así que cuando te hablo de utilidades me refiero a aquellas cosas que, aunque también requieren de conteos, son ese tipo de “cuentas de calidad” para recoger el fruto de tu trabajo, y, literalmente, saborearlo.

Llega el momento de sembrar para cosechar.

Sembrar horas de estar en contacto con la naturaleza, de poner las manos en la



tierra, con el sol como fiel compañero y el canto de los pájaros como concierto de acompañamiento.

Horas de gimnasio al aire libre con la azada en la mano observando si hay lombrices por aquí, si el agua llegará por allá o si ese será el lugar más adecuado para colocar aquello.

Tiempo de hincar cañas para que sostengan las plantas que te darán esos frutos que alimentarán a tu gente...

Y si, contar cuántos kilos de tomates has sacado para presumir ante todo el vecindario.

Ya sabes, un conteo del bueno. Así que para ayudarte a dar forma a esa otra realidad de conteo útil, aquí tienes nuestro catálogo de plantones del 2023.

ESTE AÑO CUMPLIMOS 10 AÑOS... Y nada de esto habría sido posible sin ti.

GRACIAS.

*Patricia Montesinos Maestre  
La Indiana Semillas*



## NOTA PARA EL LECTOR Y LA LECTORA

Aproximadamente el 85% de las variedades descritas a continuación proceden de semillas tradicionales obtenidas a través de intercambios y encuentros semilleros.

Han crecido en nuestras tierras y tienen la capacidad de producir semillas viables con las que generar tu propia colección de simientes.

Las que no se incluyan en esta categoría están indicadas. Todas ellas, sin excepción, han sido obtenidas sin el uso de químicos, y respetando tanto el medio ambiente como la salud de las personas.

Este es un pequeño proyecto realizado con mucho amor pero pocos recursos, por eso necesitamos de tu colaboración para difundirlo y promoverlo. La venta de los plantones será en Ronda, de forma directa, aproximadamente, el tercer o último fin de semana de abril.



SI NECESITAS MÁS INFORMACIÓN, NO DUDES EN CONTACTARNOS:  
huertosderonda@gmail.com - laindianasemillas@gmail.com  
662 553 772 (Fali) - 655 870 570 (Patri)

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

# TOMATES

Aquí tienes todas las variedades de tomates disponibles para este año. Están divididas por tamaños. Según nuestra experiencia, y así te lo recomendamos, lo ideal es incluir un poquito de cada variedad: tomates grandes, medianos y pequeños, de este modo conseguirás aumentar el tiempo de cosecha de frutos según su maduración (los más pequeños son los primeros en salir y últimos en perecer), también mejorarás la biodiversidad de tu huerta, evitando problemas de plagas, y tendrás muchos más sabores con los que poder disfrutar para cada momento.

Así que aprovecha, ¡que este año tienes mucho donde elegir!



## TOMATE ROSA DE LA INDIANA

Variedad fantástica de tomates que ofrece frutos de gran tamaño (pudiendo superar el kilo), con forma redondeada y ligeramente achatada por el centro. Su piel presenta un bonito tono rosado claro, de ahí su nombre común. Cabe destacar que es muy delicada, por lo que una vez son cosechados, conviene no tardar mucho en consumirlos, así como llevar cuidado tanto con el transporte como con el almacenaje. Presenta bastante carne, muy jugosa y con bastante jugo, siendo el sabor suave y dulce a la vez que deliciosamente intenso. Son tomates excelentes para comer solos con un poquito de sal y aceite, para usar en picadillos, ensaladas, gazpachos e incluso para elaborar conservas. El exceso de caldo producido cuando se hacen las conservas lo puedes aprovechar para hacer unas deliciosas sopas o zumos de tomate.

La planta, al ser de porte y frutos grandes, requiere de un buen encañado. Con este cultivo puede prolongar la temporada de cosecha desde agosto a noviembre si las plantas se encuentran en buenas condiciones. La siembra en las huertas se extiende desde abril a mayo. Y recomendamos su cultivo siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.



TOMATE DE TAMAÑO GRANDE - 0,33€/und.

# TOMATE CASTELLANO

Su piel presenta una bonita mezcla de colores rosado, rojizo y pequeñas pinceladas claras en la parte superior. También son frutos de tamaño grande (más de un kilo) y forma redondeada, esta vez ligeramente achatada por la parte superior. Tienen un sabor suave pero muy bueno, con bastante pulpa y no demasiado jugo, es por ello que son muy utilizados para consumir en fresco en ensalada y picadillos, pero también para la elaboración de conservas.

La planta es de porte grande, por lo que lo ideal es encañarla, para evitar que las ramas se partan debido al peso de los frutos. La siembra se realiza durante los meses de abril a mayo, siendo la recolección de los frutos desde agosto a noviembre si la planta permanece sana. Finalmente, es aconsejable cultivar siguiendo un marco de plantación de unos 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas para que se desarrollen sin competir entre ellas.



TOMATE DE TAMAÑO GRANDE - 0,33€/und.

## TOMATE CORAZÓN DE TORO

Es un excelente tomate de gran tamaño (pudiendo superar el kilo) y con una hermosa y peculiar forma de corazón, característica que le otorga su nombre. El color de la piel es rojizo. En este caso presenta abundante carne y escaso jugo, lo que los hace ideales para conservas. Eso sí, como su sabor es delicioso, también es ideal para comer en crudo, como las variedades anteriores: en picadillos o ensaladas. Una vez recolectado son más duraderos y resistentes a temperatura ambiente que los dos tomates descritos anteriormente.

La planta es de tamaño grande, por lo que también se recomienda encañar para que su crecimiento y desarrollo evolucionen sin problemas. Si el tiempo acompaña y las plantas están sanas, puede prolongarse la temporada de cosecha de agosto a noviembre. Como en los casos anteriores, cultivar siguiendo un marco de plantación de unos 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.



TOMATE DE TAMAÑO GRANDE - 0,33€/und.

# TOMATE HUEVO DE TORO

Variedad tradicional muy cotizada y valorada por la provincia costera de Málaga, tanto por su destacado tamaño, como por su peculiar sabor. Rara será la persona que no haya escuchado hablar del Huevo de Toro si se ha movido por estos lares. Si eres de las familias hortelanas que ya ha probado nuestras variedades, una buena descripción de este tomate es visualizar una mezcla entre el sabor y color del tomate Castellano, con la carne o pulpa del corazón de toro, buena combinación, ¿verdad?

Se trata una mata de porte fuerte y rústico, por lo que requiere de buenos tutores a los que amarrarla para que se desarrolle sin problemas. Se caracteriza por producir unos hermosos tomates de gran tamaño, varios de ellos podrán superar el kilo de peso sin problema.

El marco de plantación recomendado es de unos 100 cm entre líneas y unos 60 entre plantas. Así podrás mantener las distancias necesarias tanto para evitar la competencia entre las plantas como para trabajar con ellas de forma cómoda.



TOMATE DE TAMAÑO GRANDE - 0,33€/und.

## TOMATE NEGRO SEGUREÑO DE LA SIERRA DEL SEGURA

Nueva variedad de tomates que llega esta temporada, y que estamos encantad@s de presentarte, pues nos tiene enamora@d@s. Se trata de un tomate "negro", con todo lo que eso conlleva: primero, una coloración de piel más oscura con suaves reflejos de color verde en la parte superior; y segundo, la pulpa: carnososa, crujiente y de sabor dulce, con abundante y riquísimo jugo. Se trata de un fruto de tamaño mediano-grande, con forma normalmente irregular y achatado por el centro. Tiene surcos que lo recorren desde arriba a abajo, marcados pero no demasiado pronunciados.

Es una planta de tamaño grande, por lo que siempre resulta mejor encañarla. Si el tiempo acompaña y las plantas están sanas puede prolongar la temporada de cosecha, que se extenderá de agosto a noviembre. Sembrar siguiendo unas distancias de 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.



TOMATE DE TAMAÑO GRANDE - 0,33€/und.

## TOMATE PERA DE DRARO

El tomate Pera de Draro es una de las muchas y muy distintas variedades locales que existen del "tomate pera". Pero esta nos encanta porque la planta, que es de mata alta, resulta super rústica y muy productiva. Además, el fruto es bastante sabroso: los tomate pera no suelen tener un sabor tan intenso como las variedades anteriores, por lo que nos alegra destacarlo. El fruto aguanta muy bien el transporte y almacén, además tienen muy buena durabilidad una vez cosechados. Poseen forma ovalado-alargada y no son demasiado grandes, por lo que resultan ideales para ensaladas y conservas, pero también para secarlos, pues no tiene demasiado jugo.

Se pueden 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. Recomendamos cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 80 cm entre líneas y 60 cm entre plantas, poniendo algún tutor, ya que cuando las matas están "cargadas" de tomates las ramas se podrían partir.



TAMAÑO MEDIANO (frutos de maduración intermedia) - 0,33€/und.

## TOMATE ARENESIS

Tomatera de porte y frutos de tamaño mediano, por lo que si tu idea es cultivar en macetas, esta puede ser una muy buena opción. Este tomate suele presentar una bonita forma redondeada. Como se puede apreciar en la imagen, tienen un color rojo - anaranjado. Su sabor es dulce y su jugo no es excesivo, lo que los hace idóneos para conservas y ensaladas. Lo más destacable de estos tomates es que una vez cosechados aguantan muy bien a temperatura ambiente y se pueden transportar sin problemas. Es una variedad productiva y más temprana que las anteriores, por lo que resulta súper práctico combinarlas en la huerta para aumentar el periodo de cosecha.

Al ser una planta de porte medio, puede sembrarse sin encañado, pudiéndose cultivar en lomos amplios y con acolchado de paja. La siembra se extiende desde finales de abril a mayo, y la recolección de los frutos desde julio a noviembre. Conviene cultivar siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.



TAMAÑO MEDIANO (frutos de maduración intermedia) - 0,33€/und.

## TOMATE CERILLA

Variedad de tomates "cherry", pero mucho más dulce al paladar y de piel más blanda. Cabe destacar que en varias catas de tomates de pequeño tamaño siempre ha resultado 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 si el terreno es fértil. Son plantas muy rústicas, grandes resistentes a plagas y muy duraderas, siendo, seguro, las primeras y últimas en producir dentro de la huerta si permanecen sanas. Gracias a esa resistencia y adaptabilidad a todo, las recomendamos también para el maceto-huerto. La siembra de los plantones se realiza durante los meses de abril a junio, siendo la recolección de los frutos desde julio a noviembre. Te recomendamos sembrarlas con un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 60 cm entre plantas.



TAMAÑO PEQUEÑO (frutos de maduración temprana, para una pronta cosecha) - 0,33€/und.

# TOMATE DE CUELGA REDONDO O DE TELARAÑA

El Tomates de Cuelga redondo forman parte de las variedades más antiguas que podemos encontrar por nuestra zona.

La características que destacamos de esta variedad es su largo periodo de conservación: Se recolectan en plena temporada de producción tomatera, cortando el tallo por racimos, pero no para consumirlos, sino para dejarlos colgados en lugar seco y fresco, donde se conservarán hasta el invierno, el momento ideal para consumirlos. Si las condiciones son favorables, se conservarán de un año para otro sin problema. Algunas de las peculiaridades que permiten este largo periodo de conservación son, por un lado su gruesa piel, y por otro, una curiosa asociación con un insecto: las arañas. Cuando se dejan colgados los racimos, y pasado cierto tiempo, será fácil observar cómo, poco a poco, va apareciendo una fina telaraña que los envuelve y los protege de cualquier otro bichito.

En cuanto a sus características físicas: la mata es de color verde claro y de porte pequeño, por lo que no precisa de encañado. Tampoco desarrolla mucha frondosidad, así que la poda no será necesaria. Si no tienes mucho entrenamiento previo con el cultivo de tomates, o si quieres tener algo sencillo por la huerta, esta variedad es perfecta por su baja necesidad de mantenimiento. Los tomates son, generalmente, de pequeño tamaño y forma redondeada, con una piel bastante gruesa. La pulpa contiene muy poco jugo, y puede mostrar coloraciones que van entre el rojo intenso, y el amarillo pálido, siendo de la carne recia y más bien seca. Tienen un sabor y olor poco destacables si se compara con las variedades de consumo en fresco durante la temporada de tomates, sin embargo, poder disfrutar de ellos durante el invierno es una auténtica gozada.

Su uso principal es en fresco y restregado en las tostadas del desayuno. Pero también van estupendamente cocinados para refritos, guisos, potajes o sopas. Finalmente, para esta variedad recomendamos un marco de plantación de 60 centímetros entre planta y 90 entre caballones.



TAMAÑO PEQUEÑO (frutos de maduración temprana, para una pronta cosecha) - 0,33€/und.

# PIMIENTOS

La diversidad de los pimientos es enorme, fabulosa... Un sinfín de formas, tamaños y grosores para combinar como más te plazca. Y para que entiendas de lo que te hablo, a continuación vas a encontrar un buen surtido de variedades muy interesantes para la gastronomía de tu hogar. Atrévete a experimentar y probar con los sabores tradicionales de antaño, en tu cocina de hoy.



## PIMIENTO PAJARITO DE LA HUERTA

Una de nuestras variedades tradicionales “estrella”, ya que la conseguimos rescatar de una casi extinción. Destaca porque los frutos crecen en la planta hacia arriba, como se puede apreciar en la imagen, motivo que le da su nombre, pues parecen “pajarillos” posados en las matas. 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 tiernos sabrosos (como los “pimientos del padrón”). Igualmente pueden consumirse asados ya maduros, cuando su coloración se vuelve roja. Destacar que su es ligeramente más gruesa que la de otras variedades, lo que les da su peculiar sabor.

Planta de porte y frutos de tamaño medio, bastante productiva, llegando a ofrecer hasta 2 kg de pimientos por planta. El cultivo se extiende de abril a junio, y la recolección de los frutos de julio a noviembre si la planta permanece sana. Requiere un marco de siembra de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.



PIMIENTOS DE FREÍR - 0,33€/und.

## PIMIENTO MIGUELÍN

El tamaño de los frutos es intermedio, siendo muy similar en forma y usos al famoso "pimiento italiano" que se encuentra en los viveros. Puede ser una opción para plantar en maceta si cuentas con recipientes profundos, 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, momento en el cual su sabor se endulza. La piel es más blanda y suave que la variedad anterior.

La planta tiene un porte parecido en altura al Cuerno de Toro, pero de ramas más cortas y menos frondosas. 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 julio a noviembre. Plantar aproximadamente a 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.



PIMIENTOS DE FREÍR - 0,33€/und.

# PIMIENTO CORNICABRA DE SIETE PILAS

Como su nombre indica, posee un cierto parecido al cuerno de una cabra: forma curvo-alargada y terminada en punta. Esta variedad se utilizaba principalmente para elaborar conservas y chacinas. El procedimiento para su conservación a largo plazo es recogiendo el pimiento cuando está bien maduro (tonalidad roja intensa), se unen en ristras y se dejan colgados en zonas con buena ventilación, pudiéndose mantener sin problema durante todo un año. Cabe destacar que su consumo en fresco también resulta delicioso, tanto verde como rojo se pueden usar para condimentar guisos y potajes, o para freír.

La planta es de porte medio, con tallos finos, por lo que es recomendable colocar tutores cuando los frutos empiecen a crecer para evitar que se partan cuando los numerosos frutos empiecen a crecer. Presenta hojas alargadas y abundantes en todos los tallos, y en buenas condiciones, la planta puede llegar a ser muy productiva. Recomendamos seguir un marco de plantación de 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas, siendo su siembra desde mediados de abril hasta el mes de junio, pudiendo llegar su producción hasta mediados de noviembre si no hay riesgo de heladas. El cornicabra de Cádiz es un pimiento tradicional, que, como su nombre indica, posee un cierto parecido al cuerno de una cabra por su forma alargada, curva y terminada en punta. Esta variedad se utilizaba principalmente para conservar: las antiguas y antiguos se servían mucho de ellos para la elaboración de chacinas. Para su conservación, cuando el pimiento está bien maduro, alcanzando una tonalidad roja intensa, se cosechan para hacer ristras y se dejan colgados en zonas con buena ventilación, pudiéndose mantener en buen estado durante todo un año. Sin embargo, su consumo en fresco también resulta delicioso, tanto verde como rojo se puede usar para condimentar guisos y potajes, o para freír.

La planta es de porte medio, con tallos finos, por lo que es recomendable colocar tutores cuando los frutos empiecen a crecer. Presenta hojas alargadas y abundantes en todos los tallos. El fruto es alargado, de tamaño medio y de sabor dulce. En buenas condiciones, la planta puede llegar a ser muy productiva.

Como en otros cultivares de pimiento, lo ideal es un marco de plantación de 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas. Su cultivo se puede realizar desde mediados de abril hasta el mes de junio, pudiendo llegar su producción hasta mediados de noviembre si no hay riesgo de heladas.



PIMIENTOS DE FREÍR - 0,33€/und.

## PIMIENTO CORNICABRA DE CÁDIZ

El cornicabra de Cádiz es un pimiento tradicional, que, como su nombre indica, posee un cierto parecido al cuerno de una cabra por su forma alargada, curva y terminada en punta.

Esta variedad se utilizaba principalmente para conservar: las antiguas y antiguos se servían mucho de ellos para la elaboración de chacinas. Para su conservación, cuando el pimiento está bien maduro, alcanzando una tonalidad roja intensa, se cosechan para hacer ristras y se dejan colgados en zonas con buena ventilación, pudiéndose mantener en buen estado durante todo un año. Sin embargo, su consumo en fresco también resulta delicioso, tanto verde como rojo se puede usar para condimentar guisos y potajes, o para freír.

La planta es de porte medio, con tallos finos, por lo que es recomendable colocar tutores cuando los frutos empiecen a crecer. Presenta hojas alargadas y abundantes en todos los tallos. El fruto es alargado, de tamaño medio y de sabor dulce. En buenas condiciones, la planta puede llegar a ser muy productiva.

Como en otros cultivares de pimiento, lo ideal es un marco de plantación de 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas. Su cultivo se puede realizar desde mediados de abril hasta el mes de junio, pudiendo llegar su producción hasta mediados de noviembre si no hay riesgo de heladas.



PIMIENTOS DE FREÍR - 0,33€/und.

## PIMIENTO CUERNO DE TORO

Estupenda variedad que nos ofrece pimientos de gran tamaño que se asemejan, como su nombre indica, al cuerno de un toro. Tienen la carne muy jugosa, la piel no muy gruesa y un sabor delicioso, utilizándose en la cocina principalmente fritos, para condimentar, o rellenos de carne y/o verdura. Pueden consumirse verdes, o cuando ya están bien maduros y toman ese peculiar tono rojo intenso, momento en el que su sabor es más dulce.

La planta es de porte mediano, pero seguramente necesite de tutores en ciertas ramas para evitar que se quiebren por el peso de los frutos. El trasplante a la huerta se puede extender desde el mes de abril hasta junio, y la temporada de cosecha de los frutos desde julio a noviembre si la planta permanece sana y el tiempo acompaña. Como en los casos anteriores, recomendamos un marco de plantación de aproximadamente 80 cm entre líneas y 50 cm entre plantas.



PIMIENTOS DE FREÍR - 0,33€/und.

## PIMIENTO DE ASAR DE PICO

El pimiento de asar de pico tienen una forma y cualidades muy similares a la variedad anterior, pues su cuerpo también está dividido en cuatro cascotes, pero esta vez con terminación en un gracioso pico. Tiene la piel fina y una pulpa gruesa, carnosa y succulenta, 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 las plantas de Hocico de Buey, ciertas ramas necesitarán del encañado para evitar que se partan por el peso de sus frutos. El trasplante de las plántulas a las huertas será desde abril a junio, y la recolección de los frutos de julio 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.



PIMIENTOS DE ASAR - 0,33€/und.

# PIMIENTO ÑORA REDONDA

Se trata de una variedad de pimiento que tenía un uso muy exclusivo en la cocina de nuestras abuelas: tradicionalmente se cultivaban para condimentar comidas como guisos, potajes o pucheros. También para colorear y potenciar el sabor de las chachinas que se hacían en las matanzas caseras. No era raro observar en toda casa de campo una ristra de ñoras secas colgada por alguna parte.

Para el secado no existe una regla estricta, normalmente se hacían ristas que se colgaban a la sombra en lugares secos y ventilados. Sin embargo, también había quien ponía a secar la planta entera una vez que los frutos habían madurado. E incluso, quien enhebraba las ñoras por el pedúnculo (tallo que las une a la planta) con un cordel, y las colgaban para secar.

La planta es de tamaño medio, con hojas anchas, ligeramente ovaladas, y tallos delgados. Suele ser bastante productiva, por lo que sembrando unas pocas matas es suficiente para consumo el familiar.

Su fruto, de forma redondeada, es de sabor intenso y totalmente diferentes a otras variedades que hayas probado. No se consume en verde, sino que se deja madurar completamente en la mata, hasta que los frutos hayan alcanzado una intensa coloración rojo-granate, momento en que se recolectan para secarlos.

El cultivo es relativamente fácil, muy similar a las descripciones de las variedades anteriores, con un marco de plantación de 40-50 cm entre plantas y 80 cm entre líneas. Sin embargo, si quieres guardar las semillas, tendrás que sembrarlas en un lugar apartado de la huerta para evitar riesgos de cruzamiento.



PIMIENTOS DE ASAR - 0,33€/und.

# BERENJENA

Acabas de llegar a la sección de berenjenas, unos frutos que, además de estar riquísimos, resulta que tienen un montón de propiedades maravillosas, como contener mucha fibra y producir un montón de antioxidantes en su piel que ayudan a retardar el envejecimiento, ¿qué te parece?

Además, si eres de las personas que están empezando y no tienes muchos conocimientos sobre plantas, te alegrará saber que estas variedades tradicionales son tremendamente resistentes, y es muy raro que sufran de alguna plaga.



## BERENJENA MORCILLERA

Su fruto es de un intenso y bonito color morado oscuro y desarrolla una forma alargada, como de lágrima. Es la variedad tradicional de las típicas berenjenas moradas que se encuentran en las tiendas, pero por supuesto, con mucho mejor sabor. Tiene la piel algo más gruesa que otras variedades, lo que le da un toque especial para utilizar tanto frita como asada. Si te gustan las berenjenas, el sabor de esta variedad es el más intenso de todas las que te ofrecemos, con un toque picante al final delicioso. Y sus frutos son bastante duraderos una vez se han recolectado, incluso guardados a temperatura ambiente, sin necesidad de nevera.

Esta planta es una variedad de porte grande, con un profundo sistema de raíces, por lo que conviene mantener un marco de plantación de 110 cm entre líneas y 80 cm entre plantas. La fecha para su cultivo se alarga desde abril a junio, y la recolección de los frutos desde julio a noviembre.



0,33€/und.

## BERENJENA LISTADA DE GANDÍA

Clásica berenjena de color morado claro, con vetas de color blanco que la recorren desde arriba hacia abajo y pulpa blanca, suave y con poquitas semillas en la parte inferior del fruto, que suele desarrollar una forma de lágrima. Como la Berenjena morcillera, estos frutos son bastante duraderos una vez se han recolectado, pudiéndose almacenar durante un tiempo sin problemas a temperatura ambiente. Resultan excelentes para cocinar tanto asadas como fritas, otorgando un rico sabor en los platos en los que se utilicen.

Esta variedad también es de porte grande, pudiendo necesitar en algunos casos de encañado de las ramas para evitar que se partan. Su cultivo puede extenderse desde abril a junio. El comienzo de la recolección de los frutos desde junio a noviembre. Como la planta puede desarrollar un porte grande, conviene colocar en la huerta siguiendo un marco de siembra de alrededor de 110 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.



0,33€/und.

## BERENJENA BLANCA DE JÚZCAR

La berenjena blanca de Júcar es una de las clásicas antiguas de la Serranía. Sus bonitos frutos tienen forma de pera gruesa y alargada, pudiendo llegar a medir unos 20 cm de largo. El color de las berenjenas es blanco cremoso con unas pequeñas betasmoradas que las recorren de arriba hacia abajo. La piel es fina, y tanto la carne como la pulpa presentan una tonalidad blanquecina, con pocas semillas en su interior, a la vez que un sabor suave y nada picante.

Esta variedad se caracteriza por ser bastante rústica y productiva. La planta es de porte alto, unos 80 cm. Tiene las hojas de color verde claro, grandes y muy marcadas, con tallos son fuertes y flexibles. La siembra en la huerta va desde abril a junio y la temporada de cosecha se puede extender, si las condiciones acompañan, desde junio a noviembre. En este caso te recomendamos cultivarlas siguiendo un marco de plantación de 100 cm entre líneas y 70 cm entre plantas.



0,33€/und.

## BERENJENA BLANCA

Pese a que puede confundir con la variedad anterior, su prima Blanca de Júcar, se trata de otra berenjena completamente diferente. Como se puede apreciar en la foto, su mayor peculiaridad es que los frutos son de un hermoso y limpio color blanco, con forma redondeada, cual huevo de avestruz. Tiene la piel ligeramente más dura que el resto de variedades, pero su pulpa es mucho más tierna y dulce. Esta última característica hace que sean utilizadas principalmente a la plancha, aunque fritas y rebozadas también resultan deliciosas. Hay que tener en cuenta que estas berenjenas no aguantan demasiado una vez han sido cosechadas, por lo que se recomienda su consumo el mismo día o pocos después de la recolección.

La planta es de tamaño medio, por lo que sería la variedad recomendada para plantar en macetas. Cultivar siguiendo un marco de plantación de 100 cm entre líneas y 70 cm entre plantas.



0,33€/und.

# CALABACÍN

La magia de los calabacines radica en su gran productividad. Además, es una planta de crecimiento rápido, por lo que, en aproximadamente un mes y medio después de la siembra, podrás empezar a disfrutar de sus deliciosos frutos a raudales. Además... el huerto se verá precioso con sus vistosas flores amarillas, flores, por cierto, que son comestibles. Puedes curiosear por internet cómo prepararlas, ¡te sorprenderás muy gratamente!



## CALABACÍN VERDE

En este caso la piel de los calabacines tiene un intenso color verde oscuro con ligeras vetas en tono amarillo claro que los recorren de arriba hacia abajo. La piel es algo más gruesa, lo que le hace tener un sabor más intenso, cobrando más protagonismo en los platos en los que se utiliza. Pueden servirse tanto fritos como asados, a la plancha o en guarnición con otras verduras. Como en el caso anterior, los frutos que se hagan de gran tamaño, pueden utilizarse para elaborar cremas, e incluso desecar para usar hidratados durante el resto del año.

La planta es muy similar en porte, tamaño y productividad a la anterior, siendo de gran tamaño y forma inicial circular, extendiéndose en la huerta hacia los lados con el desarrollo de diferentes rastras. También resulta muy productiva, por lo que se deben cosechar los frutos cada dos o tres días para evitar que crezcan demasiado. Las fechas de trasplante a huerto van de marzo a junio, y la recolección de los frutos, si las condiciones acompañan, desde junio a octubre. Para evitar competencia entre plantas, recomendamos su siembra siguiendo un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y 80 cm entre plantas.



0,37€/und.

# CALABAZAS

Para que esta temporada te animes a sembrar estos manjares que te darán de comer durante el otoño e invierno, quiero contarte un truquito muy importante para cosechar las calabazas en el momento perfecto, pues, si se recogen demasiado pronto, los frutos no durarán mucho tiempo, y acabarán pudriéndose temprano.

Verás, los detalles más importantes a tener en cuenta radican en la observación: fijarse en el secado de las hojas, el cambio de color de los frutos, y comprobar si están bien endurecidas tanto la piel del fruto como el pedúnculo (el tallo que une la planta con la calabaza). Cuando éste se seca es momento inequívoco de que la calabaza está lista para cosechar



# CALABAZA POTIMARRÓN

Esta calabaza es conocida en muchos lugares por su interés culinario, peculiar sabor y características de cultivo, así que aprovecha que repetimos con ella este año para añadirla a tu pedido. Los frutos son de tamaño medio, pesando entre 1 y 3 kg de media y de 20 o 25 cm de diámetro, con forma redondeada, piel de color naranja suave marcada por pequeñas betas blancuecinas y verdes. De piel muy fina, detalle que le permite cocinarse sin necesidad de pelarla. Su carne es amarillo anaranjada, de textura algo harinosa y un característico y suave sabor a castaña, sobre todo cuando se cocinan al horno. La variedad de usos es tan grande como la de cualquier otra variedad: rellenas, en cremas, sopas, fritas, en postres, incluso cruda en ensaladas.

La planta es de tallos fuertes y hojas medianas, pudiendo desarrollar unos 4 o 5 frutos por mata. Una de las mayores particulares de esta variedad es que, como el fruto no es demasiado grande, la maduración y cosecha de las calabazas suele ser temprana, si no cuentas con mucha agua para el huerto de verano, esta opción es muy recomendable. La siembra en la huerta se puede iniciar desde marzo hasta principios de verano, con un marco de plantación de 120 cm entre líneas y plantas.



0,37€/und.

# CALABAZA FRANCESA

Planta rastrera que tiende a ocupar una buena superficie de huerta, por lo que es recomendable colocarla en los bordes de la parcela, o, incluso, bajo árboles, donde se desarrolla en buena armonía normalmente.

Esta variedad es de frutos de gran tamaño, con la piel muy gruesa, peculiaridad que la hace destacar por su larga durabilidad una vez cosechada, aguantando sin problemas hasta un año de almacenaje si las condiciones son adecuadas. La piel es verde oscura, con marcados surcos que la recorren de arriba a abajo, y ligeros toques de color hueso que la convierten en única. La pulpa es naranja, jugosa y tierna. Ideal para compartir con la familia una vez abierta, para congelar y usar en porciones, o para vender en trozos si lo tuyo es la comercialización, ya que tendrás mucha calabaza para aprovechar.

Resulta deliciosa para hacerla en potajes, para cocinarla al horno, para hacer buñuelos, o para cremas de verduras. Ya sabes que estos frutos invitan a un sinfín de posibilidades de cuchara que son una delicia en los días en los que arrecia el frío. Recomendable seguir un marco de plantación amplio, de unos 100 centímetros entre líneas y plantas, para no montar un caos en la huerta en donde no poder ni caminar.



0,37€/und.

# PEPINOS

¿Tienes poco espacio en la huerta y crees que no puedes sembrarlos por eso? Es cierto que estas plantas rastreras ocupan bastante lugar, y hay que tenerlo en cuenta para que estén cómodas y sean productivas, pero... ¿te has planteado sembrarlas como trepadoras? Si, las matas de pepinos pueden ser guiadas a través de tutores para que crezcan en vertical, así que, si tienes problemas de espacio en tu huerto, acabo de darte la solución.



## 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. Fruto con piel dura, de color verde intenso y toques amarillos en ambos extremos. La carne es verde clara, crujiente y muy jugosa. Los frutos son bastante duraderos una vez cosechados, y conviene recogerlos 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.

Es una planta bastante productiva, pero hay que saber que si aumenta el calor considerablemente es fácil que descienda su rendimiento y los frutos amarguen. Para evitar esto, controla la frecuencia y cantidad de riegos en las épocas de intenso calor. La planta es rastrera con tendencia a la expansión, pudiéndose cultivar tanto en suelo como con tutor a modo de enredadera si se dispone de poco espacio. La siembra de los plantones se inicia en marzo y puede alargarse hasta julio. Mientras que la cosecha se extiende desde junio a septiembre. Se recomienda un marco de plantación de aproximadamente 100 cm entre líneas y plantas.



0,37€/und.

## ALFICOZ O PEPINO ARMENIO

Varietal obtenida hace algunos años en un intercambio de semillas con la Red Andaluza de Semillas. No es "típica" de la Serranía de Ronda, pero es una variedad local y viva, que hemos probado y nos ha gustado mucho, tanto como para incluirla en el catálogo. Aunque por estas zonas es bastante desconocida, es muy consumida en áreas levantinas bañadas por el Mediterráneo. Numerosos son los nombres comunes que tiene: alficoz, pepino-melón, cohombro, serpiente, pepino armenio... Tiene una piel fina y comestible, de coloración verde pálido. Con forma afinada y bastante larga, pudiendo alcanzar unos 50 o 60 cm y desarrollando una curiosa tendencia a enrollarse sobre sí mismos. El sabor es suave, no llegando a amargar por muy maduro que lo cosechemos, sin embargo es aconsejable no dejarlo demasiado tiempo en la mata porque las semillas se endurecen y pierde calidad.

La planta presenta características similares tanto al melón como al pepino tradicional (de ahí que se le conozca como pepino melón), con los tallos de tamaño medio, sin desarrollar tanto follaje, y siendo éste un poco irregular. Presenta la particularidad de que se puede entutorar, aprovechando más el espacio de la huerta. La siembra en las huertas abarca de abril a junio, manteniendo una distancia de unos 120 cm entre líneas y 100 cm.



0,37€/und.

# MELONES

Llega el turno del melón, una verdura realmente especial, pues, para empezar, aunque sea una hortaliza, es considerada y utilizada como una fruta.

Además, ¿quién no tiene maravillosos recuerdos del verano saboreando una dulce rodaja de melón fresquito? Además, su siembra y desarrollo es bastante sencillo, por lo que no necesitas de gran experiencia para conseguir buenos resultados.



## MELÓN ESCRITO

También se le conoce como melón Bordao y sería la variedad tradicional del famoso "Piel de Sapo", ya que sus frutos son muy similares en forma y sabor, pero con tonos de piel más oscura y trazas que lo recorren de arriba a abajo como si estuviera bordado, de ahí su nombre. La pulpa del fruto es verde claro, tornándose más naranja al madurar. Su sabor es muy dulce, y son invernizos, por lo que se pueden almacenar durante más tiempo e ir consumiéndolos con calma.

Cultivar a partir del mes de abril, si se trata de una huerta de secano, o mayo-junio, si es de regadío. La recolección de los melones comenzará a partir de agosto hasta septiembre. Plantar siguiendo un marco de siembra de unos de 120 cm entre líneas y plantas.  
entre plantas.



0,37€/und.

# SANDÍAS

¿Sabías que las sandías son una excelente fuente de agua, fibra, nutrientes, vitaminas y antioxidantes? Y que, además, de ellas se puede comer todo: corteza, pulpa y pepitas. Ya ves, la sandía es uno de esos elementos que, si tienes espacio en la huerta, siempre está fantástico sembrar, así que aquí tienes nuestra propuesta del año.



## SANDÍA REDONDA RAYADA

Seguimos con las familias rastreras, por lo que recuerda que debes buscar un espacio amplio donde la planta se pueda desarrollar a sus anchas sin problemas de espacio, luz, agua y nutrientes, así conseguirás mejores resultados con los futuros frutos que te dé. Las sandías obtenidas, que se podrán recoger entre agosto y septiembre, pueden tener forma redondeada o algo ovalada, de buen tamaño con la piel lisa y rallada en tonos verdes claros y oscuros. Su interior presenta la típica y atrayente pulpa rosácea, con pepitas de color negro - marrón. De sabor dulce e intenso y con bastante jugo.

La siembra a partir de plantones en la huerta se puede dar desde abril a mayo, manteniendo una distancia entre líneas y plantas de unos 120 centímetros



0,37€/und.

# LECHUGAS

¿Sabes cómo es la forma más adecuada de cosechar las lechugas?

No se trata de cortarlas enteras desde la base, nop. Si quieres aprovecharlas de verdad y que te duren frescas por más tiempo, ves cosechando solamente las hojas de los bordes extremos que vayas a usar cada día. Así, además, podrás combinar los sabores de las diferentes variedades, y jugar con los contrastes, que es lo divertido de cultivar tus propias lechugas. Eso sí, si con el calor empiezan a subirse, toca cosecharlas enteras antes de que vayan a más, sino, el sabor será más fuerte y amargo



# LECHUGA MALAGUEÑA

Variedad de hojas gruesas, anchas y crujientes, de color verde intenso, desarrollando, normalmente, un pequeño cogollo central. Es de sabor suave para ser una variedad de verano, pues no amarga tanto como las dos variedades que vienen a continuación, por lo que resulta idóneo combinarlas para jugar con diferentes sabores.

El cultivo de estos plantones se puede dar desde el mes de marzo a abril, siendo la recolección a gusto del consumidor/a, cuando alcance el tamaño deseado. Con estas lechuginas te recomendamos seguir un marco de siembra de unos 40 cm entre líneas y 30 entre plantas.



Se hará precio para cantidades grandes - 0,15€/und.

## LECHUGA HOJA DE ROBLE

De esta variedad destacamos su precioso colorido granate, y la peculiar forma rizada, larga y fina de sus hojas, cualidad que le otorga parecido a las hojas del árbol que le da su nombre. No forman cogollo, sino que se va expandiendo hacia los lados y desarrollan un sabor ligeramente amargo.

Como con todas las lechugas, 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. Su cultivo en la huerta se extiende de marzo a abril, dejando una distancia de 30 cm entre plantas y 40 cm entre líneas.



Se hará precio para cantidades grandes - 0,15€/und.

## MARAVILLA DE VERANO

Suele ser la más conocida y típica lechuga veraniega, fama obtenida gracias a su mayor resistencia a las altas temperaturas. Tiene las hojas redondeadas y anchas, rizadas en los extremos y una textura crujiente al masticar. Desarrolla una coloración verde oscura con pinceladas en rojo por los bordes. En el centro forma un pequeño cogollo redondo y aplanado, y se caracteriza por un ligero sabor amargo, aunque no tanto como el de la hoja de roble.

Seguirá las mismas condiciones de siembra y marco de plantación que las dos lechugas descritas anteriormente: cultivo en huerta desde marzo a abril manteniendo un marco de plantación de unos 30 cm entre plantas y otros 40 entre líneas.

*Nota sobre las lechugas: variedad ecológica de vivero*



Se hará precio para cantidades grandes - 0,15€/und.

# CEBOLLAS

Una de las reinas de la cocina española: la cebolla. Un condimento que resulta indispensable en casi todos los buenos platos de nuestra famosa «dieta mediterránea», de ahí la importancia de tener buenas y variadas plantas de esta hortaliza. Por eso te presentamos estas dos fabulosas opciones para elegir, o para combinar en la huerta.



# CEBOLLA VALENCIANA

Varietal de agradable sabor picante, con la piel en tonos marrones dorados y la carne blanquecina, de tamaño grande y forma redondeada, que puede cosecharse tanto fresca como ya seca para almacenarla e ir consumiéndola a lo largo del año. Aguanta en buen estado almacenada todo el invierno si se guarda en lugares frescos y secos. Para alargar el tiempo de almacén, en el momento de su recolección hay que dejar que la planta se seque del todo en el terreno, observando que las hojas están ya marchitas con la típica coloración marrón. 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.

Su siembra puede llevarse a cabo desde el mes de enero a mayo, siguiendo un marco de plantación de unos 30 cm entre líneas y 10 cm entre plantas.

*Nota sobre las cebollas: variedad ecológica de vivero*



Se hará precio para cantidades grandes - 0,15€/und.

## CEBOLLA BLANCA DULCE DE FUENTE

Variedad de sabor dulce y suave, poco picante, con una textura tierna y bastante jugo. Normalmente para consumir cuando está fresca, momento en el que mayor intensidad de sabor presenta, sin embargo, como todo en agricultura, también pueden dejarse secar y conservar durante algún tiempo, teniendo en cuenta que no son muy duraderas una vez almacenadas. El fruto es de tamaño grande, forma globosa y color blanco, tanto de la piel como de la carne. Se usa principalmente para consumir cruda en ensaladas, aunque también se cocina con guisos o asadas al horno.

Se puede sembrar durante todo el año con un marco de plantación de 30 cm entre líneas y 10 cm entre plantas.

*Nota sobre las cebollas: variedad ecológica de vivero*



Se hará precio para cantidades grandes - 0,15€/und.

## PUERRO GRUESO DE CARENTAN

Es una variedad de puerro muy tierna, ideal para usarlo en sopas, guisos y revueltos o tortillas. En cuanto a su manejo, para conseguir que la mayor parte del tallo salga blanca y tierna, hay que ir aporcándolo conforme vaya creciendo (colocar tierra sobre el tallo, sobre todo a partir del mes previo a su recolección). La cosecha será entre 5 y 6 meses posteriores a la siembra. Para saber cuándo ha llegado el momento de recogerlos, sólo hay que observar que hayan alcanzado el tamaño deseado e ir cosechando de forma escalonada, seleccionando los de mayor diámetro los primeros.

Su siembra en plantón abarca desde el mes de enero hasta mayo, colocándose en terreno siguiendo un marco de plantación de unos 30 cm entre líneas y 15 cm entre plantas.

*Nota sobre el puerro: variedad ecológica de vivero*



Se hará precio para cantidades grandes - 0,15€/und.

# SEMILLAS

Sí, lo sé, entre los plantones falta un par de cosas importantes... ¡judías y maíz de palomitas! Pero se trata de variedades que responden mejor si las siembras desde semillas directamente en el terreno, por eso precisamente te ofrecemos la opción de conseguirlas en este formato. Así que elige lo que más te guste, que te lo incluimos con tus plantones.



# SEMILLAS

## **JUDÍAS DE CÁDIZ** (mata baja)

Fantásticas matas de habichuelas redondas, que no desarrollan hebras a los lados y son muy productivas, además, al ser de mata baja son de rápido crecimiento, ideales para sembrar en varias tandas a lo largo del verano, y así conseguir una cosecha escalonada, o para combinar con las variedades de mata alta, de modo que, primero consigues frutos de las matas bajas, y para cuando éstas se agotan, ya están las de mata alta produciendo por larga temporada. Sembrar colocando 3 o 4 semillas por hoyo a unos 30 cm de distancia entre los meses de marzo a agosto.



## **JUDÍAS DEL TERRENO** (mata baja)

Varietal muy similar a la descrita anteriormente, igualmente productiva pero con la particularidad de que son algo más largas y un poquito más dulces. También son redondas y sin hebras a los lados de las vainas. El proceso de siembra es directo en el terreno colocando 3 o 4 semillas por hoyo, a unos 30 cm de distancia entre hoyos y durante los meses de marzo a agosto.



# SEMILLAS

## JUDÍAS A METRO (mata alta)

Peculiares y suaves son estas largas judías, con forma redondeada pero cuadrangular... no suelen desarrollar hebra a no ser que ya estén demasiado maduras para cosechar, por lo que es un buen referente a la hora de seleccionar los frutos. Son las judías más suaves que he probado, y una delicia al paladar, vale la pena salir de lo convencional para probarlas. Sembrar colocando 3 o 4 semillas por hoyo a unos 60 cm de distancia entre los meses de marzo a junio.



## MAÍZ ROJO DE PALOMITAS

Somos muy crític@s con las palomitas de maíz, y os podemos asegurar que esta variedad es de las que marcan historia, si te gustan las sesiones de pelis acompañadas de un rico aperitivo como en el cine, tienes que probarlas, ¡no te van a defraudar! Además, ocupan poco espacio en la huerta y la planta puede utilizarse como tutor para otras variedades trepadoras... ¡lo tiene todo! Hacer siembra directa colocando 2 o 3 semillas por hoyo a unos 15 centímetros de distancia, y haciendo clareo para dejar solamente una mata, la más fuerte.



## ¿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 para que luego se transformen en frutos: 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.

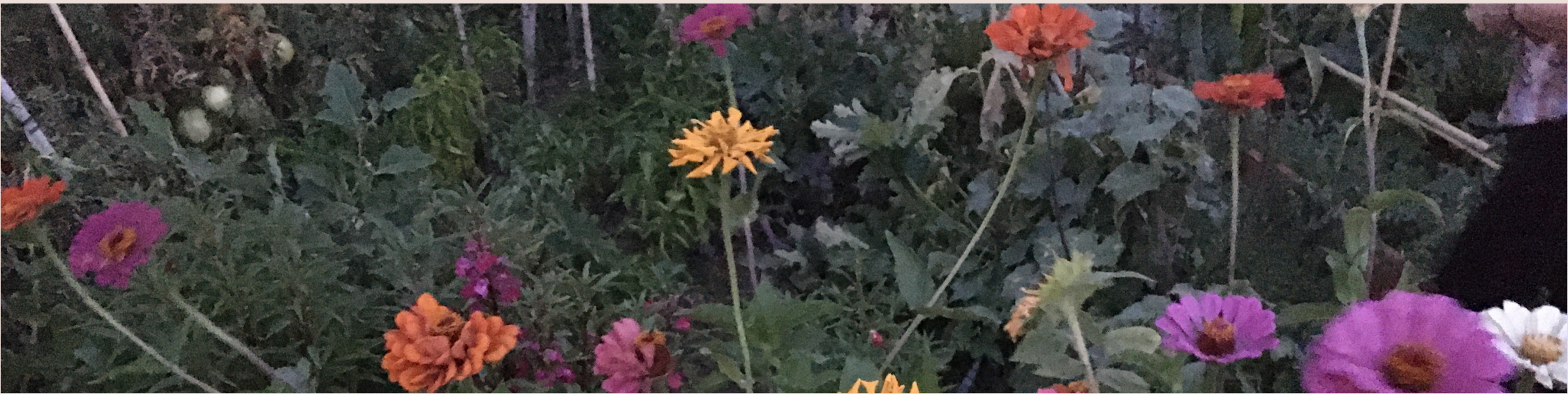
Abejas, sírfidos, escarabajos, abejorros... todos son grandes e importantes polinizadores, por lo que es recomendable añadir siempre en nuestras huertas plantas que tengan flores, combinándolas para que perduren durante todo el año. Además, esta es una gran oportunidad para sacar tu creatividad y artista interior, inspiración con la que decorar tu huerto.



# FLORES

La gran mayoría de plantas de tu huerta necesitarán de la polinización de sus flores para que luego éstas se transformen en frutos: tomates, pimientos, berenjenas, sandías, melones, calabacines, pepinos, y así un largo etcétera.

Por eso la presencia de flores en tu huerta es vital. Incluirlas beneficia los cultivos tanto en calidad como en cantidad. Además, lo suyo es combinarlas para que perduren durante todo el año. Tienes una gran oportunidad para sacar tu creatividad y artista interior jugando con la infinidad de posibilidades de color, formas, tamaños y olores... Yo, por mi parte, te dejo mi granito de arena para que lo consigas: a continuación, flores estrategas para la huerta. Puedes conocer más sobre sus beneficios y propiedades en [www.laindianasemillas.com](http://www.laindianasemillas.com)



# FLORES



Tagete erecta

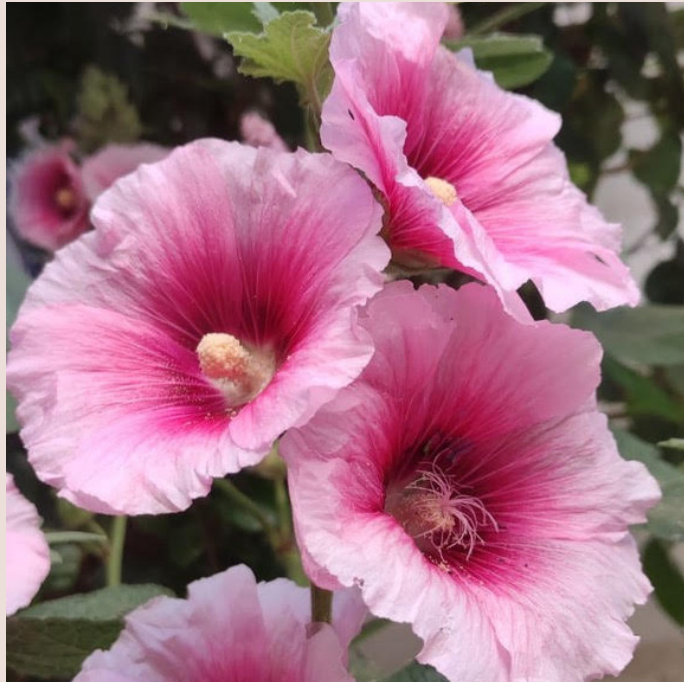


Tagete patula



Tagete patula solán

# FLORES



Malva real



Caléndula



Zinnia elegans

# FLORES



Moco de pavo

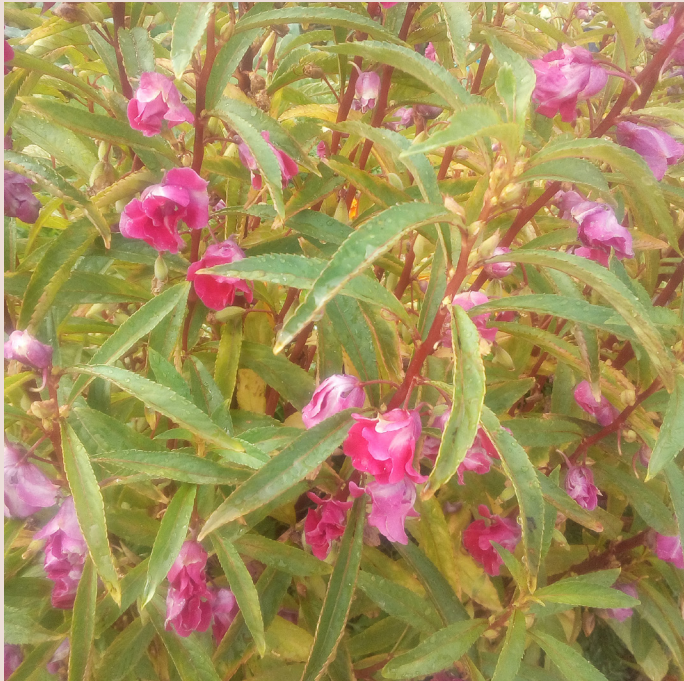


Hierba pastel



Girasol mexicano

# FLORES



Gala de francia



Cosmos



Alelí

# BIODIVERSIDAD

Una correcta forma de agricultura es aquella que está comprometida con la conservación y el aumento de la biodiversidad dentro de los sistemas naturales, no solo desde una perspectiva filosófica, sino también desde el punto de vista pragmático de mantener y aumentar la productividad en nuestra huerta.

Es importante saber que la biodiversidad no sólo hace referencia a la cantidad de variedades silvestres que pueda haber en un espacio, también representa la variedad de cultivos dentro del huerto. Esto quiere decir, que si plantamos tomates, no sean sólo de una variedad, ¡sino de muchas diferentes! De ahí que en este proyecto te demos tanto donde elegir, es nuestro compromiso para que tengas facilidad a la hora de diversificar tu espacio favorito: tu huerta.

Este simple gesto te va a ayudar a evitar que los insectos formen plagas, existiendo un mayor control y equilibrio natural. Asegurando además que, si alguna plaga apareciera, seguro que no afectaría por igual a todas las variedades, por lo que tendrás garantizada una cosecha pase lo que pase.

Por otro lado, el uso de variedades tradicionales es una gran técnica para evitar los químicos: ya que estás eligiendo plantas adaptadas al clima, al suelo, a los bichos... y a un sinfín de posibles adversidades. Son plantas que, durante muchísimos años, han ido evolucionando en estas realidades y en muchos espacios diferentes, lo que les permite tener en su ADN una increíble capacidad de resistencia y adaptación.

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 CO<sub>2</sub>, junto a otros gases de efecto invernadero.

Por si no fuera poco, si aumentas la biodiversidad y trabajas sin químicos, estás apoyando a uno de los más importantes seres vivos para la raza humana:  
Las abejas.





**LA INDIANA**  
LOCAL Y ARTESANAL



*Banco de Semillas*  
*Serranía de Ronda*

Universidad Rural Paulo Freire  
Asociación Montaña y Desarrollo  
Sivema Ronda-Ecolistas en acción  
Málaga-España



**UNIVERSIDAD RURAL  
PAULO FREIRE**

**CDR MONTAÑA Y DESARROLLO**

Serranía de Ronda

