

CATÁLOGO VALENCIANO DE VARIEDADES TRADICIONALES DE INTERÉS AGRARIO

(2ª Edición)



La diversidad es una pieza fundamental en la sostenibilidad de los sistemas vivos y de los sistemas agrarios. Cuanta más diversidad, más capacidad de autorregulación de los ecosistemas, puesto que el amplio reservorio genético permite hacer frente a las posibles perturbaciones y crisis, y adaptarse a los cambios ambientales, como por ejemplo, el cambio climático.

La cultura agraria valenciana es de las más ricas del mundo en diversidad de cultivos. A pesar de la erosión genética producida en las últimas décadas fruto del cambio de modelo agrario de mediados del siglo XX, la tarea de selección y cuidado de nuestros agricultores y agricultoras durante años ha permitido que todavía hoy en día las tierras valencianas conserven mucha diversidad en los campos. Pero esta diversidad continúa estando amenazada, por lo que es necesario conservarla adecuadamente.

De esta necesidad nació el **Plan de diversidad agraria valenciana**. El plan se centra en conservar los recursos fitogenéticos donde hacen falta, en el campo. Cultivando las variedades, no solo evolucionan adaptándose a las condiciones ambientales, sino que las pueden conocer y solicitar los consumidores y consumidoras, para que no sean olvidadas para siempre y tengan un futuro. Así, el Plan de diversidad agraria valenciana promueve la recuperación de nuestras variedades tradicionales, la conservación en el campo, el uso normal, su mejora, si fuera necesaria, y la divulgación entre la ciudadanía.

Una de las herramientas más relevantes del plan es este **Catálogo valenciano de variedades tradicionales de interés agrario**, formado por una selección de cultivares antiguos descritos desde el punto de vista morfológico, agronómico y cultural. Son de libre acceso tanto el préstamo de las semillas, como el propio catálogo, ubicado en el portal web de la Generalitat Valenciana. Las semillas de las variedades cultivadas por nuestros antepasados son ahora accesibles al ser multiplicadas para ese

fin. Las semillas suministradas se han producido siguiendo las normas de la agricultura ecológica.

Este catálogo pretende, en primer lugar, ser **participativo**, porque las decisiones sobre su contenido se toman en una comisión donde está representado el sector agrario en toda su amplitud (agrupaciones de agricultores y agricultoras, sindicatos y cooperativas agroalimentarias, universidades, centros de investigación, asociaciones para la conservación de la biodiversidad y la soberanía alimentaria, asociaciones de consumidores y consumidoras...). En segundo lugar, de **interés agrario**, porque se han seleccionado las variedades valencianas que pueden tener interés de mercado, por ser diferentes, productivas o por ser signo identitario del campo valenciano. Además también pretende ser **dinámico**, porque está en constante revisión para incluir nuevas entradas de interés (esta es la segunda edición), i **vivo**, porque las semillas de estas variedades se encuentran a disposición de los productores que las solicitan en las estaciones experimentales agrarias de Elche, Vila-real, Carcaixent y en el CIEF de Quart de Poblet, para que se conserven en el campo, en manos de los productores. Por último, este catálogo se ha elaborado **con perspectiva de futuro**, para que las variedades que en él se ofrecen se conviertan en una oportunidad para los jóvenes agricultores y agricultoras que se incorporan en el sector en un mercado diferenciado, de calidad y sostenible.

En definitiva, el Plan de la diversidad agraria valenciana propone recuperar estos valores propios, y nos invita a que conozcamos y consumamos las variedades que hemos heredado y que ofrecen nuevas opciones de trabajo a los agricultores y agricultoras locales. Todas y todos estamos llamados a participar en esta conservación activa de nuestros recursos fitogenéticos y nuestra cultura, en nuestros campos, en los mercados locales y en nuestras mesas. El reto tiene mucho interés e importancia, ¡participemos en él!

ÍNDICE DE VARIEDADES

SOLANÁCEAS

- Berenjena blanca
- Berenjena listada de Gandía
- Berenjena roja de Gandía
- Pimiento del cuerno
- Pimiento cuatro morros
- Pimiento valenciano
- Pimiento ñora
- Tomate Muchamiel
- Tomate del pimiento
- Tomate de pera
- Tomate cuarentena
- Tomate rosa de Altea
- Tomate valenciano blanco
- Tomate valenciano masclat
- Tomate centenares de Ademuz

LEGUMINOSAS

- Garrofón pintado
- Judía de herradura
- Judía del "cigarret"
- Judía manteca
- Judía roget
- Judía careta
- Judía de metro

- Guisante de romper
- Guisante fino
- Haba de Bétera
- Haba Muchamiel
- Cacahuete "del collaret"

CUCURBITÁCEAS

- Alficoz
- Calabaza de asar
- Calabaza de cacahuete
- Calabacín blanco
- Calabacín de Utiel
- Pepino corto de vinagre
- Pepino de la Nucía
- Sandía pepita roja
- Sandía sangre de toro
- Melona
- Melona blanca de Llutxent
- Melón blanco rayado
- Melón blanco de Benaguasil
- Melón tendral negro

UMBELÍFERAS

- Zanahoria morada

CRUCÍFERAS

- Col de Xàtiva
- Rábano rojo

LILIÁCEAS

- Cebolla babosa
- Cebolla de medio grano
- Cebolla de grano

COMPUESTAS

- Lechuga mantecosa de Ademuz
- Lechuga morada de Morella
- Lechuga maravilla de Espadán
- Lechuga oreja de burro

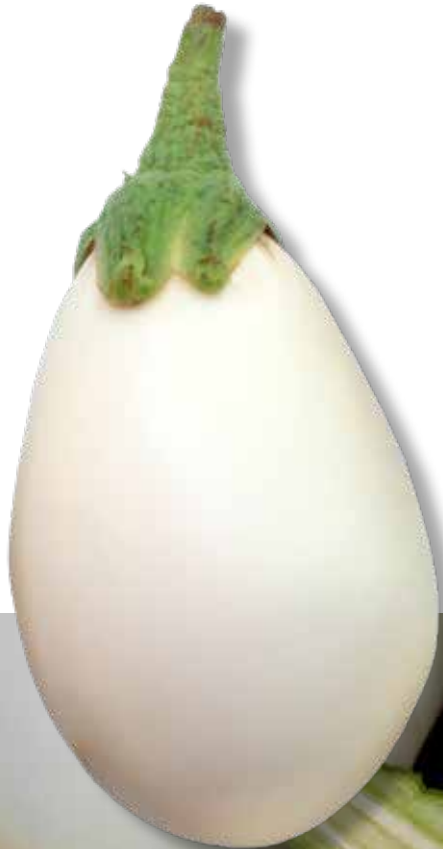
QUENOPODIÁCEAS

- Acelga de Eslida

Berenjena blanca

Solanum melongena L.

Solanáceas



Información general y cultural

Esta variedad de berenjena se caracteriza por el inusual color blanco que presenta. Se trata de una berenjena poco cultivada, conocida en huertos familiares, pero ahora más apreciada, puesto que hay varias iniciativas recientes para promoverla. Esta entrada, en particular, proviene de Torreblanca, de La Plana Alta.

Información agronómica

Las plantas son vigorosas, de porte bajo en relación con otras variedades, y abiertas, con entrenudos cortos y una producción media. El fruto tiene forma ovoide, es decir, parecida a un huevo, de color blanco lechoso sin brillo, y es de tamaño mediano. Forma un cáliz pequeño y tiene pocas espigas. Esta variedad presenta una buena uniformidad de calibres y una buena adaptación al cultivo al aire libre. El color blanco de los frutos requiere un trato delicado para evitar las manchas y que pierda interés comercial.

Información organoléptica y nutricional

De piel gruesa y de carne blanca, suave y melosa. Muy buena para freír y asar. La vida comercial es más corta que en las variedades oscuras o listadas, puesto que al cabo de pocos días se reblandece un poco.

Información técnica

Forma del fruto:	ovoide
Color exterior:	blanco lechoso mate
Color de la carne:	blanco
Longitud relativa del cáliz:	corta
Espinas en el cáliz:	pocas
Uniformitat de calibre:	buena
Peso:	230 – 415 g
Longitud:	9 – 12 cm
Anchura:	7,5 – 9,5 cm

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
						●	●	●	●		
								●	●	●	

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla

Berenjena listada de Gandía

Solanum melongena L.
Solanáceas



Información general y cultural

Dentro del grupo de las solanáceas que se cultivan en los huertos, las berenjenas son las que más altas temperaturas requieren, más que el tomate, el pimiento y la patata. Introducidas en la península por los árabes y originarias de la India, las berenjenas están diseñadas para crecer en pleno verano y a pleno sol. La variedad listada de Gandía es la más clásica que se conoce por todo el mundo. Esta variedad, que era la que más utilizaban los agricultores por ser la más adaptada a la zona, estaba ligada al importante mercado de verduras de Gandía, donde el comercio de la berenjena tuvo mucha relevancia hasta la década de los 60.

Información agronómica

Son plantas potentes, de hojas grandes, de borde ondulado y muchas veces con pinchos en los nervios de la hoja y en los cálices de las flores. El tronco es duro y las raíces son fuertes y profundas para buscar el agua y aprovecharla bien, con la cual la berenjena es muy exigente, especialmente cuando crecen los frutos. El fruto se cosecha joven, cuando tiene el color brillante y la piel pulida. Se tiene que repasar la cosecha cada 3 o 4 días, puesto que no paran de producir. Cuando el fruto ha perdido el brillo, ya es demasiado maduro para su comercialización.

Información organoléptica y nutricional

En algunas variedades la carne del fruto pica, pero nuestras variedades cultivadas pican muy poco o nada. Es una berenjena muy apta para asar, freír o rellenar. Si la berenjena se grana demasiado, las semillas se hacen duras y se hace difícil de masticar.

Información técnica

Forma del fruto:	obovada
Color exterior del fruto:	púrpura con rayas blancas
Color de la carne:	blanco
Longitud relativa del cáliz:	corta
Espinas en el cáliz:	abundantes
Uniformidad de calibre:	buena
Peso:	250 – 350 g
Longitud:	15 – 20 cm
Anchura:	7 – 8,5 cm

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●									
		●	●	●							
						●	●	●	●		
								●	●	●	

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Berenjena roja de Gandía

Solanum melongena L.

Solanáceas



Información general y cultural

El cultivo de la berenjena ha dado personalidad a las huertas de La Safor —el litoral desde Xeraco hasta Gandía—, donde el clima benigno en invierno, las tierras arenosas y orgánicas de los marjales y el saber hacer de los labradores de pueblo dan una combinación completa y necesaria para hacer las mejores berenjenas. Las diversas variedades que han guardado los agricultores nos permiten elegir a nuestro gusto. Así, las hay de formas largas, globosas o redondas (también llamadas de bola); y colores diversos, desde las blancas hasta las negras, que pasan por las verdes, las moradas, las listadas y las rojas. Como la roja de Gandía, de forma alargada y de un agradable color rojo amoratado, muy conocida en La Safor, pero poco en otras comarcas.

Información agronómica

La planta agradece las tierras fértiles y hondas, pero también le van bien las tierras más pesadas. Por eso va mejor que los pimientos y los tomates en las tierras arcillosas, pero recordamos que le gusta el agua sin embalsar. Es necesario cosechar esta berenjena de buena mañana, porque tiene tendencia a reblandecerse al cabo del día. No podemos guardar semillas de los frutos en madurez comercial. Cuando son jóvenes, las semillas no están acabadas; por eso habrá que dejar madurar bien algún fruto en la mata para obtener semilla buena.

Información organoléptica y nutricional

Sin diferencia culinaria respecto a las otras berenjenas, excepto que por la forma son mejores para freír que para asar. Presenta un agradable y peculiar color rojo amoratado que la hace inconfundible.

Información técnica

Forma del fruto:	alargado con curvatura
Color exterior del fruto:	rojo amoratado
Color de la carne:	blanco
Longitud relativa del cáliz:	intermedia
Espinas en el cáliz:	pocas
Uniformidad de calibre:	buena
Peso:	170 – 250 g
Longitud:	20 – 25 cm
Anchura:	4,5 – 5,5 cm

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●									
		●	●	●							
						●	●	●	●		
								●	●	●	

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Pimiento del cuerno

Capsicum annuum L.

Solanáceas



Información general y cultural

Los pimientos son tradicionales en nuestros campos y en nuestras mesas, donde se consumen de muchas formas, en más cantidad los pimientos dulces, ya que los picantes con poca cantidad hay bastante. Este pimiento es originario de La Canal de Navarrés, tradicionalmente se le conoce como *del cuerno* y es más triangular que los otros pimientos del tipo cuerno, que son más tubulares y encorvados.

Información agronómica

Planta de altura mediana y buenas hojas para sombrear. El fruto es de sección triangular, con tres lóculos predominantemente. La piel es de textura lisa. Una vez recolectado el pimiento verde, también se puede recolectar el rojo que ha madurado porque todavía mantiene el interés comercial, ya que es dulce y agradable. Se trata de una variedad de producción media.

Información organoléptica y nutricional

El pimiento verde o rojo de la variedad del cuerno de la Canal se utiliza tierno en las ensaladas. También es muy adecuado para freír o hacer sofritos, ya que la carne es fina y dulce, y la piel también es fina. Es una variedad completamente ausente de picor. Es esencial en multitud de platos de la cocina mediterránea, como por ejemplo el gazpacho. El pimiento verde es rico en vitamina C y el rojo, en vitamina A. También abundan los minerales como el calcio, el potasio y el fósforo. Se puede consumir seco, hecho que hace que se reduzca el contenido en vitaminas.

Información técnica

Altura de la planta:	mediana (65 – 75 cm)
Forma del fruto:	forma de cuerno
Color del fruto antes de la madurez:	verde
Color del fruto maduro:	rojo
Forma sección transversal:	triangular
Número de lóculos:	predominantemente 3
Peso del fruto:	80 – 120 g
Longitud del fruto:	13 – 16,5 cm
Anchura del fruto:	5 – 5,5 cm
Grosor de la carne:	4 – 5,5 mm

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
					●	●					
							●	●			

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Pimiento 3-4 morros

*Capsicum
annuum* L.
Solanáceas



Información general y cultural

Variedad de frutos gruesos de forma rectangular con casi el doble de largo que de ancho, principalmente con cuatro lóculos o cavidades que hace que se le marquen cuatro lados, aristas o morros, lo que da nombre a este tipo de fruto.

Información agronómica

Las plantas son de porte mediano y bastante vigorosas. Como se trata de frutos de calibre mediano-grande, requieren la colocación de un tutor o rodrigón para evitar la rotura de las ramas. Los frutos tienen una coloración intensa tanto en estado inmaduro (verde oscuro) como en estado maduro (rojo oscuro). El cáliz y la base del pedúnculo (que es corto y bastante grueso), se encuentran por debajo de los hombros y forman una cavidad. Presentan buena producción, calibre muy homogéneo y muy buena adaptación al cultivo al aire libre.

Información organoléptica y nutricional

Pimientos dulces, muy sabrosos, de piel fina y carne gruesa, que permiten su consumo tanto para asar como para freír. Muy adecuado para platos como el *espenca*t, el *esgarrat* o la *escalivada*.

Información técnica

Altura de la planta:	mediana (50 – 85 cm)
Forma del fruto:	rectangular
Color del fruto antes de la madurez:	verde oscuro
Color del fruto maduro:	rojo oscuro
Forma sección transversal:	triangular/ quadrangular
Número de lóculos:	igualmente 3 y 4
Peso del fruto:	180 – 250 g
Longitud del fruto:	12 – 16 cm
Anchura del fruto:	7 – 9 cm
Grosor de la carne:	6 – 7,5 mm

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●	●								
			●	●							
					●	●	●	●	●		
							●	●	●		

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla



Pimiento valenciano

*Capsicum
annuum* L.
Solanáceas



Información general y cultural

Se trata de una variante del pimiento largo de Reus, variedad tradicional muy extendida por toda la costa mediterránea. Es el pimiento típico de nuestras comarcas. Se caracteriza por tener mayoritariamente tres lóculos y ser tres veces más largo que ancho.

Información agronómica

La planta es bastante vigorosa, con un buen follaje que cubre bien los frutos y evita, así, el planchado del sol. Se cultiva muy bien al aire libre y da buenas producciones. Los frutos se muestran colgantes en la planta. Son de color verde medio cuando son inmaduros y rojos a la llegada al estado maduro. El peso medio es de 190 gramos aproximadamente, de carne gruesa y con forma triangular o, a veces, cuadrangular. Los frutos presentan buena uniformidad en los calibres y los lados muy marcados.

Información organoléptica y nutricional

Pimiento dulce, de piel fina y buena carne que permite el uso tanto para freír como para asar. También es indicado para conservar y consumir en salmuera.



Información técnica

Altura de la planta:	mediana (50 – 85 cm)
Forma del fruto:	trapezoidal
Color del fruto antes de la madurez:	verde
Color del fruto maduro:	rojo
Forma sección transversal:	triangular/irregular
Número de lóculos:	3
Peso del fruto:	150 – 220 g
Longitud del fruto:	13 – 17 cm
Anchura del fruto:	6 – 8 cm
Grosor de la carne:	5,5 – 7 mm

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●	●								
			●	●							
					●	●	●	●	●		
							●	●	●		

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla



Pimiento ñora

*Capsicum
annuum* L.
Solanáceas



Información general y cultural

La ñora, o pimiento de bola, es una variedad de pimiento pequeño, originario de Alicante y Murcia, que se deja secar al sol. En Guardamar del Segura las ñoras se secan junto al mar y las salinas mediante túneles solares y tienen como sustrato las arenas de las dunas. Las temperaturas altas por el efecto invernadero permiten la evapotranspiración de la ñora tierna, mientras que la arena conserva el calor y le permite un secado homogéneo.

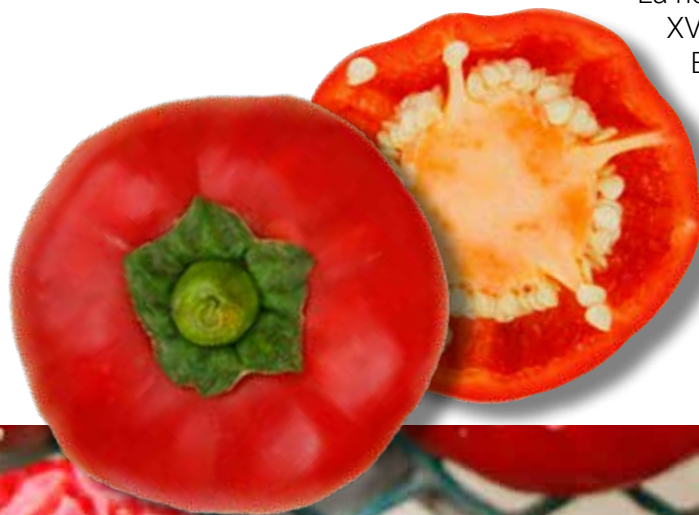
Información agronómica

La planta tiene un porte erecto de altura mediana, con pedúnculos también erectos. La producción es alta y uniforme. Los frutos son bayas de color verde al principio, hasta que llegan a un rojo brillante intenso cuando están maduros. Tienen forma redonda y allanada, y en el interior encontramos muchas semillas.

Información organoléptica y nutricional

La ñora, como pimiento rojo seco, aparece alrededor del siglo XVII como un producto utilizado como condimento culinario.

Es un elemento imprescindible para la preparación de embutidos, por las propiedades conservantes y curativas de este. Tiene un sabor dulce, con un toque picante, y se utiliza mucho en la gastronomía alicantina y en los arroces típicos valencianos (a banda, caldereta, de pescado, de marisco...).



Información técnica

Altura de la planta:	mediana (65 – 75 cm)
Forma del fruto:	allanada
Color del fruto antes de la madurez:	verde
Color del fruto maduro:	rojo
Forma sección transversal:	redondeada
Número de lóculos:	igualmente 3 y 4
Peso del fruto:	35 – 45 g
Longitud del fruto:	3,2 – 3,6 cm
Anchura del fruto:	5 – 6 cm
Grosor de la carne:	4 – 5 mm

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●	●	●									
		●	●	●							
						●	●	●			
						●	●	●			

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Tomate Muchamiel

Solanum lycopersicum L.

Solanáceas



Información general y cultural

El tomate muchamiel es una variedad cultivada ampliamente en el municipio de Muchamiel y en las comarcas alicantinas en general. Esta es una de las variedades con más solera de las tierras valencianas. Son frutos que se caracterizan por las marcadas costillas y hombros intensos, y por ser una variedad tardía, ya que se cosecha en otoño.

Información agronómica

Planta vigorosa y con buen follaje. Esta variedad presenta unas costillas características y también hombros de un verde intenso –en verano, a veces, de un naranja amarillento– que se mantienen, incluso, en plena maduración. Puede presentar grietas con intensidad variable dependiente de la época de maduración. Una característica muy interesante de esta variedad es la buena secuencia de cuajado y, por lo tanto, el muy buen nivel productivo. Más adecuada para cultivo de otoño-invierno.

Información organoléptica y nutricional

Posee buenas cualidades organolépticas. Es una variedad destinada al consumo en fresco y presenta una piel fina, pero resistente. Es el mejor tomate que podemos encontrar en invierno.

Información técnica

Forma predominante del fruto:	ligeramente allanada
Peso medio del fruto:	180 – 275 g
Homogeneidad del fruto:	alta
Color exterior del fruto:	rojo
Hombros verdes:	presentes y fuertes
Agrietado:	ligero
Secuencia de cuajado:	muy buena
Nivel de productividad:	muy alto

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
				●	●						
						●	●				
								●	●	●	●
									●	●	●

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Tomate del pimiento

Solanum lycopersicum L.

Solanáceas



Información general y cultural

El tomate del pimiento es una especialidad que ya conservan pocos agricultores. Antes era frecuente en la huerta de València, ahora es más difícil de encontrar. Hay que buscar entre los productores y productoras directos y algunos mercados de proximidad para encontrar, los meses de verano, este tomate de forma y calidad especiales. Lo que caracteriza a este tomate es la forma del fruto, diferente a los diversos tomates piriformes, puesto que tiene la forma de un pimiento.

Información agronómica

El tomate del pimiento necesita rodrigón porque los frutos son delicados y, si tocan la tierra, pierden calidad. La planta tiene un follaje pendulado característico, y no es muy denso, motivo por el cual es sensible al planchado. También presenta facilidad de agrietado en la zona de los hombros, donde mantiene bastante tiempo el color verde. Como todos los tomates alargados, es bastante sensible a la "peseta" (podredumbre apical). No es muy productivo, pero si el cuajado de las flores es bueno, los ramilletes tienen frutos muy homogéneos y de tamaño considerable. Esta variedad produce muy poca semilla, por lo que hay dificultades para conservarlo.

Información organoléptica y nutricional

Tomate de mucha calidad, muy dulce y de comer agradable, suele ser un tomate muy lleno y con poca semilla. Los expertos lo consideran uno de los mejores tomates del mercado.

Información técnica

Forma predominante del fruto:	cilíndrica alargada
Peso medio del fruto:	175 – 250 g
Homogeneidad del fruto:	alta
Color exterior del fruto:	rojo
Hombros verdes:	presentes y medianos
Agrietado:	intenso
Secuencia de cuajado:	regular
Nivel de productividad:	bajo

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●	●	●	●								
		●	●	●							
						●	●				
						●	●				

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Tomate de pera

Solanum lycopersicum L.

Solanáceas



Información general y cultural

El tomate de pera pertenece al grupo de los tomates de doble uso, ya que se pueden utilizar para la mesa y para las conservas, que tradicionalmente se hacían en las casas de las familias labradoras para alargar su consumo. Son variedades que completaban las tradicionales de mesa, puesto que también tienen muy buen gusto, y a veces salvaban la temporada.

Información agronómica

El cultivo normal es terrero, sin guiar, aunque también se puede conducir con rodrigón. Es una variedad rústica y resistente, que agrupa la maduración de los ramilletes, y así nos da la cosecha en menos tiempo que otras variedades. Presenta buena floración y buen cuajado, es muy productivo. El fruto suele ser de piel resistente, de color uniforme y sin problemas de agrietado. La forma es más o menos alargada y de tamaño mediano, a pesar de que hay algunas variedades de fruto grande.

Información organoléptica y nutricional

Fruto consistente, de carne dura, sin vacío interior, a veces la piel puede ser más dura y es conveniente pelarlo. De buen sabor, pueden utilizarse en ensaladas o en la cocina en general. Son muy adecuados para hacer salsas y conservas domésticas. Cuando los tomates están muy maduros son dulces y harinosos.

Información técnica

Forma predominante del fruto:	elipsoide
Peso medio del fruto:	80 – 100 g
Homogeneidad del fruto:	muy alta
Color exterior del fruto:	rojo
Hombros verdes:	ausentes
Agrietado:	ausente
Secuencia de cuajado:	muy buena
Nivel de productividad:	muy alto

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●	●	●	●								
		●	●	●							
						●	●	●			
						●	●	●			

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Tomate cuarentena

Solanum lycopersicum L.

Solanáceas



Información general y cultural

El tomate cuarentena es fruto del trabajo de los labradores y labradoras de los marjales y de las marismas valencianas: El Perelló, Sueca, Cullera y otros lugares. El clima especial, por la proximidad al mar, permite avanzar mucho el cultivo del tomate, para poder llegar el primero al mercado. Al menos así era cuando no había plástico ni invernaderos. Ahora se cultiva poco, solo algunas personas con mucha afición lo cultivan.

Información agronómica

Esta variedad necesita una técnica local de forzamiento del clima. Se trata de colocar bardizas hechas con paja de arroz, orientadas al sur para captar el calor del mediodía, al mismo tiempo que protegen del norte para evitar el frío. Así, en las plantas a cobijo, se pueden cosechar los primeros tomates alrededor del mes de abril. La mata no puede ser muy alta, puesto que la paja no supera el metro de altura, de forma que la tomatara se poda a tres brazos para conseguir buenos ramilletes en la parte baja, que, además, están juntos.

Información organoléptica y nutricional

La mejor de las tempranas, sabrosa y poco ácida. Muy buena para ensalada.

Información técnica

Forma predominante del fruto:	aplanada
Peso medio del fruto:	180 – 220 g
Homogeneidad del fruto:	alta
Color exterior del fruto:	rojo anaranjado
Hombros verdes:	presentes ligeramente
Agrietado:	ausente
Secuencia de cuajado:	muy buena
Nivel de productividad:	alto

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●											●
	●	●									
			●	●	●						
				●	●						

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla



Tomate rosa de Altea

Solanum lycopersicum L.

Solanáceas



Información general y cultural

El tomate rosa de Altea es una variedad procedente del municipio de Altea, de la comarca de La Marina Baixa. Esta variedad se caracteriza por formar frutos de color rosa ligeramente achatados cuando maduran. La calidad organoléptica que presenta ha hecho que esta variedad haya cogido durante los últimos años mucho renombre, sobre todo en el sur de València.

Información agronómica

Esta variedad funciona muy bien tanto al aire libre como en invernadero en el ciclo de primavera-verano. Presenta unos hombros de intensidad media que contrastan con un color verde blanquecino de los frutos inmaduros. Tiene una buena secuencia de cuajado, que se refleja en una buena productividad. Fruto grande, muy llamativo.

Información organoléptica y nutricional

Se caracteriza por presentar frutos muy sólidos y carnosos, con una acidez suave y un sabor equilibrado.

Información técnica

Forma predominante del fruto:	ligeramente achatada
Peso medio del fruto:	350 – 550 g
Homogeneidad del fruto:	media
Color exterior del fruto:	rosa
Hombros verdes:	presentes
Agrietado:	ligero
Secuencia de cuajado:	alta
Nivel de productividad:	alto

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●									
		●	●	●							
					●	●	●	●			
						●	●	●			

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Tomate valenciano blanco

Solanum lycopersicum L.

Solanáceas



Información general y cultural

El tomate de variedad blanca, también llamado *bombo*, es una variedad cultivada tanto al aire libre como en invernadero en varios pueblos de La Ribera Baixa (como puede ser El Perelló), de La Ribera Alta y de L'Horta. Este subtipo del tomate valenciano se distingue del subtipo Masclet porque presenta frutos más gordos y con menos punta, y desarrolla en estado inmaduro un verde muy blanquecino rayado.

Información agronómica

La variedad valenciana blanca presenta rasgos típicos del tipo valenciano: frutos de base apuntada (en este caso muy moderada), hombros muy marcados y a menudo rayas verdes que van desde el hombro verde hasta el terminal de floración. Se caracteriza también porque presenta un interior muy sólido con lóculos desorganizados, es muy carnoso y tiene poca cantidad de pulpa con semillas. Suele presentar una secuencia de cuajado intermedia y un agrietado importante, sobre todo si se hace un cultivo tardío con incidencia de rocíos por la mañana.

Información organoléptica y nutricional

Esta variedad destaca por la acidez baja, un sabor equilibrado y la carnosidad. También hay que destacar que tiene la piel muy fina, por lo cual se recomienda cosecharlo cuando envera para comercializarlo en mercados que no sean de proximidad.

Información técnica

Forma predominante del fruto:	corazón apuntado moderado
Peso medio del fruto:	200 – 350 g
Homogeneidad del fruto:	baja
Color exterior del fruto:	rojo
Hombros verdes:	presentes y medianos
Agrietado:	ligero
Secuencia de cuajado:	media
Nivel de productividad:	medio

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●									
		●	●	●							
				●	●	●	●	●			
						●	●	●			

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla



Tomate valenciano masclet

Solanum lycopersicum L.

Solanáceas



Información general y cultural

El tomate valenciano denominado *Masclet* se conoce por presentar frutos bastante apuntados. Igual que otros subtipos de tomate valenciano, presenta hombros muy marcados, frutos inmaduros de color verde claro y muchas veces rayas verdes. Muy cultivado en las comarcas de alrededor de la ciudad de València. Se considera muy antiguo. Suele cultivarse al aire libre y en algunos pueblos de La Ribera Baixa, en invernadero.

Información agronómica

Esta variedad presenta el rasgo más típico del tipo valenciano, que son los frutos apuntados. Se caracteriza también por presentar un interior muy sólido con lóculos desorganizados, muy carnosos, y suele tener más cantidad de pulpa que el valenciano blanco. La secuencia de cuajado es intermedia y tiene un agrietado bastante importante, sobre todo si se hace un cultivo tardío con incidencia de rocíos por la mañana.

Información organoléptica y nutricional

Es de características organolépticas muy similar al valenciano blanco: poca acidez, sabor equilibrado y carnosidad. Los tomates del grupo de los valencianos son referentes de calidad para muchos consumidores y consumidoras de nuestra tierra.



Información técnica

Forma predominante del fruto:	corazón apuntado
Peso medio del fruto:	150 – 350 g
Homogeneidad del fruto:	media
Color exterior del fruto:	rojo
Hombros verdes:	presentes y fuertes
Agrietado:	ligero
Secuencia de cuajado:	buena
Nivel de productividad:	medio-alto

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●									
		●	●	●							
				●	●	●	●	●			
						●	●	●			

- Siembra
- Recolección
- Transplante
- Maduración de la semilla



Tomate centenares de Ademúz

Solanum lycopersicum L.

Solanáceas



Información general y cultural

Casi por centenares se cuentan los pequeños frutos que produce cada una de las plantas de esta variedad, siempre que las prácticas culturales se adecuen a sus exigencias. Cuando la flor cuaja y da paso al fruto, el color dominante pasa a ser el rojo intenso, cercado de un verde claro del follaje; verde que se mantiene durando gran parte del ciclo del cultivo teniendo en cuenta la resiliencia de la variedad. Todos los pisos de la planta mantienen el intenso nivel productivo.

Información agronómica

Planta muy rústica que se adapta bien a un amplio abanico de climas, por tanto, vegeta bien tanto en comarcas de interior como de costa. Altamente productiva, para regular la producción, se puede llevar la planta a dos guías, incluso aclarar algunas flores o frutos cuando son pequeños. Como tiene la piel gruesa, característica de las variedades pequeñas del tipo cherri, se puede cosechar antes de la maduración completa, si nos atendemos al hecho que presenta buena conservación. Dentro del patrón de maduración del fruto, esta variedad produce el tomate de forma progresiva y escalonada.

Información organoléptica y nutricional

El pequeño tamaño del fruto permite al cocinero o cocinera componer un plato atractivo a la vista, salpicado de un color rojo intenso. Su carácter ácido es mínimo. A pesar de que tiene la piel gorda, si la comparamos en otros tomates, tiene un sabor intenso y muy agradable. El hecho de poder cosecharlas de manera escalonada permite al labrador recolectar siempre las más adecuadas, lo cual incrementa su valor nutricional y organoléptico.

Información técnica

Forma predominante del fruto:	ligeramente chato
Peso medio del fruto:	30 - 50 g
Homogeneidad del fruto:	media
Color exterior del fruto:	rojo
Hombros verdes:	ausentes
Agrietado:	ausente
Secuencia de cuajado:	elevado
Nivel de productividad:	alto

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●	●								
		●	●	●							
					●	●	●	●			
						●	●	●			

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Garrofón pintado

Phaseolus lunatus L.

Leguminosas



Información general y cultural

El garrofón, también denominado *judía de la peladilla* o *judía de Lima*, es una leguminosa muy característica y querida por los valencianos. De hecho, es difícil encontrarlo fuera de tierras valencianas. Los granos son inconfundibles, planos y bastante grandes, y las variedades valencianas están manchadas de rojo o morado –mucho o poco, pero manchadas–, a diferencia de las variedades foráneas, que son completamente blancas. El garrofón que ofrecemos en esta edición es un garrofón bastante pintado por toda la superficie. El cultivo está en regresión, puesto que requiere mucho trabajo, y no está muy reconocido en el mercado. Suele cultivarse en las comarcas litorales, puesto que es de clima cálido.

Información agronómica

Es una planta muy rústica, pide un clima seco y tierra muy drenada, y una estructura donde crecer, ya que las matas se hacen muy grandes y de otro modo sería imposible aprovechar la cosecha. Necesita podas continuas para favorecer su cuajado y atender su riego y su sanidad. Tiene un ciclo muy largo, puesto que las matas vegetan hasta el primer frío.

Información organoléptica y nutricional

El garrafón, dulce y harinoso, se puede consumir tierno cuando la vaina es verde, y también seco, estado en el que se conserva muy bien. En este caso, antes de consumirlo hay que ponerlo en agua unas cuantas horas. Imprescindible en la paella, se puede usar en otros platos.

Información técnica

Altura de la planta:	alta (> 2 m)
Longitud de la vaina:	14 – 18 cm
Granos por vaina:	3 – 4
Color de la alubia:	blanco cremoso manchado en rojo o morado
Longitud de la alubia:	24 – 28 mm
Amplitud de la alubia:	17 – 18,5 mm
Anchura de la alubia:	5 – 6 mm
Peso de 100 granos:	~ 150 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
					●	●	●	●	●		
								●	●	●	

● Siembra directa
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Judía de herradura

Phaseolus vulgaris L.

Leguminosas



Información general y cultural

La judía de herradura es una judía tradicional de vaina verde sin pigmentación y tiene una curvatura característica que, como el nombre dice, recuerda a una herradura. Era, con el *roget* y la *tavella*, una de las judías más populares valencianas.

Información agronómica

Esta variedad se caracteriza por ser bastante productiva, muy tierna y con poco hilo. La planta es bastante vigorosa, vegeta de manera importante y genera un buen volumen de hojas, pero no excesiva. Las judías son sensibles a las temperaturas extremas, a la sequía y los encharcamientos. Requieren muchas atenciones.

Información organoléptica y nutricional

Esta variedad es muy tierna y de sabor muy suave. Se suele utilizar la vaina tierna, para cocinarse en numerosos platos valencianos, entre otros, la paella.

Información técnica

Altura de la planta:	mata alta (>130 cm)
Color de la vaina:	verde
Presencia de hilo:	baja
Curvatura de la vaina:	moderada
Forma de la judía:	arriñonada
Color de la alubia:	crema
Granos por vaina:	6 – 8
Cuajado en planta:	homogéneo
Peso de 100 granos:	~50 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
					●	●	●				
							●	●			

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Judía del “cigarret”

Phaseolus vulgaris L.

Leguminosas



Información general y cultural

La judía “del cigarret” toma su nombre por la forma de su vaina con sección circular, y prácticamente sin curvatura. Normalmente se consume tierna, en verde. Aunque no es la judía que más se utiliza en la típica paella valenciana, sí que se emplea mucho en guisos y cocidos. Ha sido siempre una variedad minoritaria en la zona de cultivo tradicional de judía en La Plana.

Información agronómica

Se conocen dos variantes de la judía “del cigarret”: la variante de crecimiento determinado (porte bajo) y la de crecimiento indeterminado. Esta última necesita entutorarse para tener una guía. Aunque se considera una variedad productiva, las producciones son inferiores a la judía de herradura o la de la mantequilla, y la vaina marca ligeramente el grano. La planta no es excesivamente vigorosa, aunque tiene una masa foliar considerable y se considera muy rústica en cuanto a plagas y enfermedades. La vaina es de color verde pálido, tendente al granado y con moderado contenido en fibra si no se recolecta suficientemente tierno.

Información organoléptica y nutricional

Se trata de una variedad poco fibrosa de sabor suave. Entre otras propiedades, su consumo promueve nuestro sistema inmunológico debido al elevado contenido en vitamina A y C; la alta concentración en vitamina K ayuda a mantener nuestros huesos sanos y fuertes, y el elevado contenido en potasio y magnesio contribuye a reducir la hipertensión.

Información técnica

Altura de la planta:	mata alta (>130 cm)
Color de la vaina:	verde pálido
Presencia de hilo:	baja
Curvatura de la vaina:	ligera
Forma de la judía:	arriñonada
Color de la alubia:	crema pálido
Granos por vaina:	5 – 8
Cuajado en planta:	homogéneo
Peso de 100 granos:	~22 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●			●	●				
					●	●		●	●		
							●	●	●		

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Judía manteca

Phaseolus vulgaris L.

Leguminosas



Información general y cultural

La judía llamada *manteca* ha sido muy conocida en las comarcas valencianas. Esta judía se cultiva poco, a pesar de que todavía es muy valorada por muchos labradores. Se caracteriza por vainas aplanadas de color amarillo claro y por granos dorados que la hacen inconfundible.

Información agronómica

Este tipo de variedad es bastante productiva y desarrolla unas vainas con una forma muy parecida a la judía tipo herradura, pero más pequeñas. Presenta problemas de cuajado con temperaturas elevadas. Para cosechar el grano en seco, hace falta esperar que la vaina se seque en la mata.

Información organoléptica y nutricional

Suele ser muy tierna y el hilo aparece de manera bastante tardía. Muy preciada por el gusto fino que tiene, especialmente para la paella y el hervido. Se consume principalmente la vaina tierna, a pesar de que a veces se deja granar para utilizar el grano, tierno o seco, como ingrediente de distintos platos.



Información técnica

Altura de la planta:	mata alta (> 130 cm)
Color de la vaina:	amarillo pálido
Presencia de hilo:	baja
Curvatura de la vaina:	moderada
Forma de la judía:	arriñonada
Color de la alubia:	marrón
Granos por vaina:	5 – 7
Cuajado en planta:	homogéneo
Peso de 100 granos:	~45 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●			◐	◑				
					●	●	●	●	●		
							●	●			

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Judía roget

Phaseolus vulgaris L.

Leguminosas



Información general y cultural

La judía que denominamos *roget*, de color verde y rojo manchado, es muy preciada en los distintos territorios valencianos. Es una variedad utilizada tanto para consumir en tierno como para consumir en grano. En algunas comarcas se la denomina de *corfa i molla*, dado que se puede consumir su vaina y su grano. Con la vaina, forma parte de los componentes míticos de la paella.

Información agronómica

Esta variedad presenta un buen nivel productivo como tierna y, si se deja granar, hace judías gordas e interesantes. No conviene hacer coincidir la floración con las temperaturas más elevadas del verano para no tener problemas de caída de flores. Por eso, es bueno hacer una plantación temprana y otra más tardía. Es importante cosecharla en el punto, antes de que aparezca el hilo.

Información organoléptica y nutricional

Tiene un sabor característico, es suave y muy tierna, con poco hilo. Adecuada para muchos platos, no puede faltar en la paella.

Información técnica

Altura de la planta:	mata alta (>130 cm)
Color de la vaina:	verde con manchas rojas
Presencia de hilo:	baja
Curvatura de la vaina:	ligeramente curvada
Forma de la judía:	arriñonada
Color de la judía:	marrón con manchas oscuras
Granos por vaina:	5 – 8
Cuajado en planta:	homogéneo
Peso de 100 granos:	~ 60 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●		●	●					
					●	●	●	●	●		
							●	●	●		

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Judía careta

Vigna unguiculata subsp. *unguiculata* (L.) Walp.
Leguminosas



Información general y cultural

La judía de careta o carica se ha cultivado en la cuenca del Mediterráneo desde los tiempos de los romanos. En los territorios valencianos ha sido un tipo de judía bastante frecuente en décadas pasadas, especialmente en las comarcas de La Ribera, La Costera, La Safor, La Marina Alta, así como en las Islas Baleares. De hecho, se trata de la judía autóctona mediterránea, cultivada extensamente antes de que se introdujera la judía americana, de género *Phaseolus*, que finalmente la desplazó, y permaneció solo en los reductos indicados. Durante los últimos años se vuelven a ver pequeñas plantaciones y desde distintas instancias se trabaja en la recuperación y en la potenciación del cultivo de esta. Hay una riqueza varietal de acuerdo con la longitud de la vaina, el espesor y el color del grano. La variedad que presentamos es de grano color crema.

Información agronómica

Es una variedad de judía que necesita rodrigón para emparrarse. Es muy rústica y soporta bien el clima adverso y las incidencias sanitarias. Muy productiva, su ciclo puede durar hasta que llega el frío.

Información organoléptica y nutricional

Si se cosecha pronto, antes de que aparezca el hilo, se puede utilizar como judía tierna. Y las alubia tiernas, cuando el grano marca la vaina, son utilizadas en platos como la paella, acompañando al garrofón. También se utilizan para el arroz al horno o para los pimientos rellenos de Oliva. Pero muchos la aprovechan como alubia seca, en los meses de invierno.

Información técnica

Altura de la planta:	mata alta (> 130 cm)
Color de la vaina:	verde oscuro
Presencia de hilo:	baja
Curvatura de la vaina:	muy baja
Forma de la judía:	arriñonada
Color de la alubia:	marrón con mancha negra
Granos por vaina:	7 – 14
Cuajado en planta:	homogéneo
Peso de 100 semillas:	60 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●	●	●						
					●	●	●	●			
							●	●	●		

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Judía de metro

Vigna unguiculata subsp. *sesquipedalis* (L.) Walp.

Leguminosas



Información general y cultural

La judía de metro, también conocida como judía espárrago o frijol serpiente, es una subespecie de *Vigna unguiculata* que ya consumían los antiguos egipcios, los griegos y los romanos por sus vainas verdes excepcionalmente largas. *Sesquipedalis* significa "un pie y medio" y hace referencia a la longitud de sus vainas. Hoy en día su cultivo está muy extendido en el sur y sureste de Asia, pero en los países de Europa occidental es bastante atípico encontrarla en los mercados, salvo raras excepciones (mercados ecológicos o asiáticos) aunque su abundante producción diaria y sus cualidades culinarias le otorgan un buen atractivo comercial.

Información agronómica

Es una planta enredadera que necesita tutores, de mata alta y vivaz, aunque de follaje no muy denso. Las semillas se entierran en tierra húmeda, de marzo a mayo, en grupos de 5 o 6 cada 40-60 cm. Le gusta el calor y no soporta temperaturas inferiores a 10-12 °C. Las flores, de color fucsia violácea, se autopolinizan. Las vainas cilíndricas, finas y alargadas (30-50 cm en su madurez comercial) se recolectan pasados un par de meses desde la siembra, casi diariamente. No suele tener problemas fitosanitarios importantes, aunque la mosca blanca y los ácaros pueden dañar en condiciones desfavorables.

Información organoléptica y nutricional

Las judías de metro se recolectan cuando son muy tiernas y solo aguantan en la nevera unos pocos días. Después, dejan de estar crujientes y se ponen blandas. Se preparan de manera similar a las judías verdes: un rehogado, salteado o escaldado breve basta para añadirlas a cualquier plato de verdura, con patatas, en forma de ensalada o de guiso. Son una buena fuente de proteínas y contienen potasio, calcio, fósforo, magnesio y ácido fólico y tienen propiedades antidiabéticas, purificadoras de la sangre y diuréticas. Y su alto porcentaje de fibra favorece la digestión.

Información técnica

Altura de la planta:	mata alta (> 200 cm)
Color de la flor:	púrpura claro
Longitud vaina:	30 - 50 cm
Color vaina:	verde
Torsión vaina:	presente
Forma semilla:	reniforme
Color de la semilla	negro o marrón
Color secundario:	ausente
Peso de 100 semillas:	12-14 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●	●	●						
				●	●	●	●	●	●		
							●	●	●	●	

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Guisante de romper

Pisum

sativum L. subsp.

sativum var. *sativum*

Leguminosas



Información general y cultural

Los guisantes, junto con las habas, son nuestras legumbres de invierno, ricos en proteínas pero también en azúcares. Cultivo muy antiguo, apareció poco después del trigo, se come el grano tierno y en seco.

Información agronómica

Sembrados de septiembre a noviembre en el litoral mediterráneo, se pueden cosechar a partir de abril, hasta que el calor arruina las matas, porque no soportan las temperaturas del verano. Las plantas pueden ser rastreras o enredaderas. Nuestra variedad es enredadera, de mata media y con flores blancas. Se cosecha a mano cuando las vainas son tiernas y están llenas. Para tener un kilogramo de granos de guisante hay que comprar de dos a tres kilogramos de vainas.

Información organoléptica y nutricional

Los guisantes tiernos de temporada son muy agradables al paladar y muy ricos en vitaminas del grupo B, ayudan a superar los nervios y la ansiedad y nos mantienen con un estado de ánimo positivo. También son ricos en minerales como el calcio, el hierro y el potasio. Para cocinarlos, los podemos hervir, pero solo unos pocos minutos, así mantienen los nutrientes. Los guisantes secos se pueden conservar y utilizar cuando los necesitamos. Los tenemos que poner a remojo e ir con cuidado, puesto que son más indigestos.

Información técnica	
Altura de la planta:	media enramada (70 – 95 cm)
Color de la flor:	blanca
Flores por nudo:	2
Color de la vaina:	verde oscuro
Longitud de la vaina:	9 – 11 cm
Grosor de la vaina:	1,6 – 1,9 cm
Forma del grano seco:	esférica y lisa
Color del grano seco:	blanco y verde claro
Granos por vaina:	7 – 10
Peso de 100 granos frescos:	45 g
Ciclo:	medio

Calendario											
E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
								●	●	●	●
●	●	●	●								●
	●	●	●	●							

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Guisante fino

Pisum sativum L. subsp. *sativum* var. *arvense* (L.)

Poir

Leguminosas



Información general y cultural

El guisante fino, tirabeque, estirabeque, o guisante capuchino, es una variedad de guisante caracterizada por consumirse toda la vaina cuando todavía está inmadura. Era muy conocido en tierras valencianas y también catalanas, pero el cultivo se ha perdido a lo largo del tiempo. Se considera verdura de temporada: verdura, porque en el estado inmaduro tiene un valor nutritivo más parecido a una verdura que a una legumbre; de temporada, porque apenas se encuentran en el mercado unas semanas.

Información agronómica

Se trata de una variedad de guisantes bastante temprana y muy productiva. Se siembran desde el otoño hasta el invierno y se cosechan en marzo-abril. Desarrolla una mata densa con flor de color lila y azul. Es de mata alta, por lo que se tiene que colocar un rodrigón. Se cultiva por las vainas, no por el grano. Las vainas se cosechan muy tiernas, en el momento que cuajan, cuando empiezan a granar. En este punto son vainas alargadas, con las semillas pequeñas, de color verde intenso, vivo y brillante. Son plantas sensibles a los hongos de invierno.

Información organoléptica y nutricional

Muy apreciados por la textura fina y digestiva que tienen. Hay que comerlos acabados de cosechar, puesto que a medida que pasan los días se endurecen, pierden el sabor dulce y toman un toque amargo. Muy fáciles de cocinar, hervidos, fritos, acompañan cualquier plato de carne, pescado y arroz, entre otras comidas. Incluso, solo con un buen chorro de aceite es un plato digno de tenerlo en consideración. Es conveniente cocinarlos poco, añadirlos al agua caliente y sacarlos pronto, además de cortar la cocción con agua fría, todo para que no pierdan las calidades, el sabor y la textura que tienen, y poder comerlos al dente. Contienen proteínas vegetales, vitaminas B y C y minerales; aportan energía y son estimulantes.

Información técnica

Altura de la planta:	mata alta (>130 cm)
Color de la flor:	lila y azul
Flores por nudo:	2
Color de la vaina:	verde claro y brillante
Longitud de la vaina:	9 – 11 cm
Grosor de la vaina:	1,9 – 2,2 cm
Forma del grano seco:	esférica y lisa
Color del grano seco:	marrón claro
Ciclo:	temprano

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
									●	●	●
		●	●	●							
					●	●	●				

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Haba de Bétera

Vicia

faba L.

Leguminosas



Información general y cultural

Las habas son un cultivo antiguo, de interés por ser un alimento de buena calidad para la mesa en primavera. El follaje de estas es muy bueno como forraje para animales de campo y porque son un buen precedente para las exigentes plantas de verano, puesto que dejan la tierra en buenas condiciones de fertilidad por la capacidad que tienen de fijar nitrógeno atmosférico.

El haba de Bétera es todavía una variedad muy apreciada en las comarcas valencianas. Aseguran los agricultores y agricultoras veteranos que sus habas son especialmente dulces y sabrosas, hecho que hace que otros agricultores las busquen a menudo. La selección a lo largo de más de cien años de esta variedad ha dado lugar a vainas largas con siete u ocho habas.

Información agronómica

Son plantas poco exigentes en cuanto a la tierra, a pesar de que no les gusta el agua excesiva ni la sequía fuerte. Tampoco necesitan fertilización previa.

Se siembran cuando hay sazón y no se vuelve a regar hasta que no salen las plantas. Prestaremos atención al pulgón y a los hongos si hay exceso de humedad. Se siembra entre septiembre y noviembre, como dice el refrán valenciano: *"el millor favar és el plantat pel Pilar"*. La mata de esta variedad es de porte erecto, con suficiente resistencia a doblarse.

Información organoléptica y nutricional

Podemos aprovechar de las habas, tanto las vainas verdes tiernas, con alto valor alimenticio y fáciles de digerir; como el grano, tierno o seco. Las olvidadas en la mata que tienen el grano demasiado duro, se dejan granar hasta que aparece la ceja negra y se comen hervidas, con sal y hierbabuena.

Las habas son un alimento muy completo y nutritivo por el contenido que tienen en hidratos de carbono y fibra. Combinadas con cereal hacen una aportación excelente de proteína vegetal. Contienen también un nivel alto de vitaminas, en especial de ácido fólico y vitamina B1, que nos ayudan en la etapa de embarazo y lactancia, y en periodos de estrés y depresión.

Información técnica

Altura de la mata:	120 – 130 cm
Altura de las vainas más bajas:	60 – 70 cm
Color de la vaina:	verde claro brillante
Longitud de la vaina:	28 – 32 cm
Granos por vaina:	6 – 8
Peso de 100 semillas secas:	~ 180 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
								●	●	●	
		●	●								
				●	●						

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Haba Muchamiel

Vicia

faba L.

Leguminosas



Información general y cultural

Las habas son un cultivo tradicional muy arraigado en las huertas valencianas, siendo el destino principal de dicha producción el mercado de consumo en fresco. El tipo "Muchamiel" procedente de la localidad del mismo nombre se cultiva ampliamente en las comarcas de l'Alacantí, el Baix Vinalopó y la Vega Baja. Su consumo como grano tierno está muy ligado a tradiciones y festividades como la Pascua o San Antón, con los típicos almuerzos a base de "pa torrat" o coca con sardina, habas y ajos tiernos.

Información agronómica

Las plantas presentan un porte alto, con gran número de flores, de las cuales solo una pocas llegan a fructificar. Los frutos se concentran en grupos de entre 1 a 3 vainas. Son sensibles al frío, aunque posee la característica de que rebrota con facilidad. La flor y la vaina también son sensibles a las bajas temperaturas, por lo que las heladas pueden afectar negativamente a la producción. Sin ser excesivamente exigentes en suelo, funciona mejor en los calizos y arcillosos, los cuales mejoran el sabor del fruto y favorecen su desarrollo. Se distinguen tres ciclos de cultivo según el momento de la siembra: temprano o haba cuarentena (primeros de septiembre), medio y tardío (mediados de octubre).

Información organoléptica y nutricional

El haba Muchamiel es muy valorada por su dulzor y su buen sabor, lo que realmente se aprecia cuando se prueban los granos de las vainas recién recolectadas. El momento exacto de la recolección lo marca el que la vaina esté llena y el grano pierda el tono verde oscuro y pase a ser algo más blanquecino. Además del consumo en fresco, también se consumen cocinados de diversas formas los granos e incluso las vainas tiernas, así como los granos secos. Las habas son un alimento completo por su contenido en hidratos de carbono y proteínas, fibra y vitaminas.

Información técnica

Altura de la mata:	100 – 130 cm
Altura de las vainas más bajas:	20 – 25 cm
Color de la vaina:	verde claro
Longitud de la vaina:	28 – 30 cm
Granos por vaina:	6 – 7
Peso de 100 semillas secas:	~ 200 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
							●	●	●		
●	●	●	●							●	●
		●	●	●							

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Cacahuete “del collaret”

*Arachis
hypogaea* L.
Leguminosas



Información general y cultural

El cacahuete se cultivó por primera vez en Europa en la huerta de Valencia. Se trata de una planta americana originaria de la selva de Paraná, entre Argentina, Brasil y Uruguay, de introducción tardía. El botánico Cavanilles recoge su importancia económica creciente en L'Horta de València a finales del siglo XIX. Durante 150 años ha sido un alimento emblemático, pero en la década de los 70 del siglo XX cae rápidamente la producción local, mientras que aumentan fuertemente las importaciones de este, hasta ser un cultivo testimonial en nuestras tierras. De las cuatro variedades conocidas en nuestro territorio, el cacahuete “del collaret” es el más gustoso y apreciado, y también el más extendido. Solo tiene dos granos por vaina separados por una fuerte depresión entre estas, carácter que le da el nombre y lo distingue de los otros tipos de cacahuete.

Información agronómica

La planta del cacahuete tiene un comportamiento singular. La flor de esta leguminosa, una vez fecundada, busca la tierra para enterrarse, de manera que se cría el fruto bajo tierra. Por eso le convienen tierras sueltas o arenosas, también necesarias porque la cosecha se hace, normalmente, sin herramientas y arrancando la planta estirándola. La práctica del riego es muy importante: pide poca agua, se siembra de sazón y no se riega hasta que no sale la planta. Algunos labradores incluso esperan hasta las primeras flores, puesto que sirve para avanzar la floración y obtener el rendimiento más alto posible. El cacahuete ha formado parte importante de las rotaciones de la huerta por las características que tiene, ya que es una leguminosa de verano que pide poca agua y, además, la mata es forrajera y se puede aprovechar para el ganado del campo.

Información organoléptica y nutricional

Es muy sabroso, dietéticamente muy interesante por el alto contenido en grasa y ácidos grasos insaturados, razón por la cual es ideal para hacer aceite. Actualmente en la cocina se utiliza tostado, como fruto seco o triturado como componente de dulces y turrónes. Es imprescindible un plato de cacahuetes en los almuerzos valencianos.

Información técnica

Porte de la mata:	semierecto
Rugosidad de la superficie de la cáscara:	media
Color de la cáscara madura:	marrón
Longitud de la vaina:	13 – 16 mm
Grosor de la vaina:	8,5 – 10 mm
Peso de la vaina:	1,5 – 2 g
Granos por vaina:	2
Forma del grano:	cilíndrico
Peso del grano:	0,6 – 0,8 g
Porcentaje de cáscara:	50 – 65%
Época de maduración:	media

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			●	●	●						
								●	●		
								●	●		

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Alficoz

*Cucumis
melo var.
flexuosus L.
Cucurbitáceas*



Información general y cultural

Originario de Asia, el alficoz, alficós o cohombro, de la familia de las cucurbitáceas, aunque se le confunde a menudo con el pepino, es un tipo de melón que se consume cuando el fruto es inmaduro. También se conoce como “melón serpiente”, ya que es muy alargado y retorcido, con mucho arraigo en algunas comarcas alicantinas. El botánico Cavanilles describió Novelda como la tierra del alficoz. Su cultivo en pequeñas explotaciones y terrenos familiares se ha preservado gracias al respaldo de la gastronomía valenciana y de chefs muy reconocidos enamorados del alficoz.

Información agronómica

El cultivo, tradicionalmente se desarrolla rastrero y sin poda, alcanzando los 2 metros de longitud. Si se entutora, normalmente se hace sobre malla de 2 m de ancho y la planta se lleva a 2 guías (podándose sobre las dos primeras hojas verdaderas). Con el fin de obtener frutos más rectos y de mayor calidad, además del entutorado, se puede realizar una poda de producción, consistente en despuntar todos los “nietos” (ramificaciones que parten de las guías) sobre dos hojas. Los frutos alargados se recolectan inmaduros cuando tienen entre 3 y 4 cm de diámetro. Se trata de un cultivo muy productivo y la recolección puede alargarse durante varios meses.

Información organoléptica y nutricional

Se consume el alficoz cuando está tierno en ensaladas. Es suave, fresco y no amarga o repite como el pepino. También se puede aliñar en solitario con aceite, vinagre y sal; confitar con azúcar; encurtir o conservar en salmuera. Es un alimento alcalinizante, depurativo, laxante y diurético que proporciona fibra, potasio, magnesio, calcio y hierro, entre otros minerales, además de vitaminas C y B.

Información técnica

Forma del melón:	alargado
Diámetro:	3 – 4 cm
Longitud:	35 – 55 cm
Peso:	200 – 450 g
Color predominante:	verde pálido
Color secundario:	no hay
Patrón del color secundario:	-
Color de la pulpa:	blanco verdoso
Surcos:	definidos
Conservación:	breve
Tiempo de maduración:	temprana
Forma de la semilla:	no apiñonada

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●	●							
			●	●	●						
					●	●	●	●			
							●	●	●		

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Calabaza de asar

Cucurbita maxima Duchesne
Cucurbitáceas



Información general y cultural

Las calabazas son los frutos más espectaculares de todos los hortícolas, porque tienen mucha variedad y vistosidad. Nos las encontramos de todas las formas, dimensiones y colores. Podemos encontrar calabazas con la piel de prácticamente todos los colores, desde el rojo hasta el verde, amarillo, negro, blanco, naranja, gris e incluso azul, y una mezcla de unos y otros. Hay muchos tipos de calabazas: de verano y de invierno. La que presentamos, la calabaza de asar, se cultiva en verano y se come en invierno. Esta variedad pertenece a la especie *Cucurbita maxima*. De dimensiones variables: de pequeña a mediana, y muy dulce. La semilla de esta variedad se ha recuperado de La Safor.

Información agronómica

Plantas de verano, quieren calor y luz. Las calabaceras son matas potentes y vigorosas, terreras y trepadoras, y ocupan, si pueden, una gran porción de tierra. La planta es peluda y los brazos tienen unas uñas que se clavan en la tierra y zarcillos para cogerse donde sea; son plantas dominantes. En la planta encontraremos separadas flores machos y hembras, de color amarillo intenso y grandes, algunas de palmo. Muchas calabazas tienen una buena conservación, podemos comerlas hasta la primavera.

Información organoléptica y nutricional

Los frutos se comen maduros, hervidos o asados. También se comen las semillas y, en algunas variedades, las flores. La calabaza es muy apreciada en la gastronomía valenciana, asada al horno, en pasteles, *carabassat*, mermelada, en el arroz, en el puchero, en la *olleta*... Ingrediente necesario en los buñuelos de San José y en el *arrop* i *talladetes*. ¡Y qué decir del fantástico arnadí!



Información técnica

Forma del fruto:	elíptica transversal ancha
Color principal de la piel:	gris
Color secundario de la piel:	naranja
Textura de la piel:	granulosa
Costillas:	marcadas
Color de la pulpa:	naranja
Peso:	2 – 3,5 kg
Longitud:	7 – 11 cm
Diámetro:	20 – 25 cm
Grosor de la carne:	3,5 – 5 cm
Homogeneidad del fruto:	alta

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
							●	●			
							●	●	●	●	

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Calabaza de cacahuete

Cucurbita moschata Duchesne

Cucurbitáceas



Información general y cultural

Las calabazas son uno de los cultivares tradicionales más característicos en nuestras tierras. Presentan una elevada variabilidad de formas, colores y tamaños. También alto contenido en sustancias nutritivas. La conocida como *calabaza de cacahuete* pertenece a la especie *Cucurbita moschata* y al grupo de las violineras. Alargada y estrangulada aproximadamente en la zona media del fruto, recibe este nombre por el parecido en cuanto a la forma con la vaina del cacahuete.

Información agronómica

Planta rastrera, vigorosa, con hojas ligeramente lobuladas, de color verde medio y nervaduras blanquecinas. La piel del fruto es fina y de color anaranjado, con manchas y franjas de color crema. En el interior encontramos una carne de coloración de un naranja intenso y una pequeña cavidad en la mitad más próxima al extremo apical, en el que se disponen las semillas. Produce una cantidad elevada de frutos con una uniformidad de calibre aceptable.

Información organoléptica y nutricional

De carne firme, lisa y dulce, el color anaranjado es debido a la presencia de betacarotenos, compuestos con actividad antioxidante, beneficiosos para el organismo por las propiedades anticancerígenas que tienen. Se utiliza principalmente para la elaboración de cremas, a pesar de que también puede consumirse asada al horno.

Información técnica

Forma del fruto:	forma de pera
Color principal de la piel:	naranja
Color secundario de la piel:	crema
Textura de la piel:	lisa y suave
Costillas:	muy ligeras
Color de la pulpa:	naranja intenso
Peso:	600 – 900 g
Longitud:	16 – 22 cm
Diámetro:	9 – 13 cm
Grosor de la carne:	2 – 2,5 cm
Homogeneidad del fruto:	media

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●	●							
			●	●	●						
							●	●			
							●	●	●	●	

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Calabacín blanco

Cucurbita pepo L.

Cucurbitáceas



Información general y cultural

Los calabacines, también conocidos como *zapallos*, pertenecen a la especie botánica *Cucurbita pepo*, que resulta ser una especie muy interesante. Trabajos recientes la muestran como una de las más antiguamente cultivadas. Se han encontrado restos de hace aproximadamente 10.000 años, son mucho más antiguas que otros cultivos americanos como el tomate o el pimiento.

Información agronómica

Esta variedad es de mata semicompacta. Da unos frutos medianos de color blanco y verde. La planta es rústica y de crecimiento rápido. Muy exigente en cuanto luz y calor, por lo cual lo tenemos que sembrar cuando pasa el riesgo de helada en el campo. Le gustan las tierras fértiles y muy estercoladas. También el agua, pero sin embalsar, puesto que es también muy sensible a dolencias de hongos, que aumentan con el exceso de humedad. Los calabacines tienen flores con los sexos separados en la misma mata. Esto hace que el trabajo de las abejas sea necesario para polinizar. Para guardar su semilla, dejaremos que maduren en la mata dejando que el fruto cambie de tamaño y color.

Información organoléptica y nutricional

El calabacín cosechado es muy delicado, se raya y se marca con facilidad, puesto que la piel es muy fina, por lo cual lo tenemos que tratar con mucho cuidado. La carne es firme y lisa, de color crema. Se suele comer frito, asado e incluso crudo, cortado finito en ensalada. Las flores también son muy apreciadas en la nueva cocina.

Información técnica

Hábito de crecimiento de la planta:	semicompacta
Forma del fruto:	cilíndrica
Color:	blanco y verde con rayas oscuras
Longitud:	15 – 25 cm
Diámetro:	4 – 7 cm
Peso:	300 – 500 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●	●	●	●						
		●	●	●	●	●					
			●	●	●	●	●	●	●		
							●	●	●	●	

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Calabacín de Utiel

Cucurbita pepo L.

Cucurbitáceas



Información general y cultural

Esta variedad es de mata rastrera con brazos corredores, rasgo característico de los calabacines antiguos, mientras que ahora el moderno es de mata compacta y ocupa menos espacio en el campo. Es un cultivo estival. El fruto es de color blanco o blanco verdoso, muy homogéneo.

Información agronómica

Se siembra en plantel o en tierra cuando ha pasado el riesgo de heladas y dura en el campo, si tiene buena sanidad, hasta el primer frío. Ocupa mucho espacio porque tiene un crecimiento en extensión más que en altura. Primero se desarrolla ampliamente la mata y más tarde saca la flor. Es una variedad muy productiva, solo le afectan las temperaturas elevadas del verano que hacen menguar su cuajado. Por eso se puede encontrar una producción temprana y otra tardía. El fruto es de tamaño medio, normalmente recto, a veces en forma de maza, con la piel lisa y suave, sin costillas. El calibre del fruto es muy homogéneo.

Información organoléptica y nutricional

Muy fácil de consumir y de conservar. Tiene la piel fina y la carne tierna.

Información técnica

Hábito de crecimiento de la planta:	rastrero
Forma del fruto:	de maza
Color:	verde claro blanquecino homogéneo
Longitud:	20 – 24 cm
Diámetro:	6 – 8 cm
Peso:	400 – 650 cm

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
					●	●	●	●			
								●	●	●	

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla



Pepino corto de vinagre

Cucumis sativus L.

Cucurbitáceas



Información general y cultural

Entre los pepinos cultivados en las tierras valencianas predominan el tipo corto español y otro tipo de más longitud y protuberancias más marcadas. El pepino de vinagre pertenece a este primer tipo corto. Es conocido por su uso en encurtidos.

Información agronómica

Presenta frutos de color verde medio y punteado blanco abundante. Las verrugas que aparecen en la superficie del fruto no son muy pronunciadas y se presentan con una densidad mediana, coronadas por espinas grandes y de color negro. Los frutos muestran los dos extremos redondeados. De plantas vigorosas, la característica principal de esta variedad es la floración continua y abundante (de una a tres flores por nudo), lo cual proporciona un número de frutos elevado. Este rasgo lo hace especialmente indicado para confitarlo en vinagre, en este caso los frutos se recolectan con un calibre pequeño (5 – 7 cm). Se trata de una variedad con tendencia a la partenocarpia (cuajado de los frutos sin necesidad de polinización por insectos) y adaptada al cultivo al aire libre.

Información organoléptica y nutricional

Esta variedad se usa bastante para confitarla en vinagre cuando el fruto es pequeño, a pesar de que también es frecuente consumirla fresca, en las ensaladas, cuando tiene más calibre (unos 15 cm). De carne blanca y crujiente, los frutos tienen un sabor agradable y refrescante.

Información técnica

Hábito de crecimiento de la planta:	trepador
Forma del fruto:	corta y ancha
Color de la piel:	verde medio
Espinas:	media y grandes
Textura de la piel:	verrugosa
Punteado de la piel:	alto
Forma de la sección transversal:	angular
Amargura del fruto:	ausente
Longitud:	15 – 17 cm
Diámetro:	4,5 – 6 cm
Peso:	200 – 300 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
					●	●					
							●	●			

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Pepino de la Nucía

Cucumis sativus L.

Cucurbitáceas



Información general y cultural

Cultivo de verano amante del calor y el buen tiempo, esta variedad recogida en la Nucía, en la comarca de La Marina Baixa, es del tipo corto español. Son nuestros tipos tradicionales, de tamaño mediano, con protuberancias que parecen espinas y de color amarillo claro o blanquecino en el extremo del fruto. Ideal para las ensaladas y los preparados frescos del verano.

Información agronómica

Planta reptante que cubre rápidamente el terreno. Las hojas y los tallos son peludos, con un número elevado de flores, la mayoría masculinas. Es muy productiva, pero atención al estado sanitario: hay que mantener la planta sana para asegurar su producción. También hay que asegurar el riego de esta: no es bueno que tenga demasiada agua; poca agua induce amargor a los frutos. Para extraerle la semilla, tenemos que dejar unos frutos en la planta hasta la maduración completa.

Información organoléptica y nutricional

Fruto dulce, de pulpa blanca, acuoso y refrescante, muy adecuado para los platos del verano y las típicas ensaladas. Tiene pocas calorías, y crudo es muy rico en vitamina C. Se considera antiinflamatorio y es adecuado para combatir el estrés. A veces puede presentar amargor, que se puede evitar frotando el extremo con sal y manteniendo el pepino ya troceado un tiempo dentro del agua.

Información técnica

Hábito de crecimiento:	rastrero
Forma del fruto:	corta y ancha
Color de la piel:	verde blanquecino
Espinas:	abundancia media y grandes
Textura de la piel:	verrugosa
Punteado de la piel:	alto
Forma de la sección transversal:	angular
Amargura del fruto:	ausente
Longitud:	15 – 18 cm
Diámetro:	5 – 6 cm
Peso:	200 – 300 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
					●	●					
							●	●			

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Sandía pepita roja

Citrullus lanatus (Thunb.)
Matsum. & Nakai
Cucurbitáceas



Información general y cultural

En el territorio valenciano conviven diferentes denominaciones para esta especie: *meló d'Alger*, *meló d'aigua*, *meló de moro*, *meló roig*... Algunas de estas palabras hacen referencia al hecho de que fue introducido por los árabes, a pesar de que algunos estudios sitúan sus orígenes en el África tropical. Las sandías son un regalo en tiempo de calor, nos ayudan a pasar el verano. En nuestra tierra tenemos muchas variedades diferentes, fruto de la selección, pero también de su capacidad de hibridación. La sandía pepita roja se ha cultivado de un tiempo a esta parte en La Ribera y tiene como principal característica distintiva que las semillas son de color rojo, hecho que le da su nombre.

Información agronómica

Planta rústica y muy productiva. De mata vigorosa y pocas exigencias, da abundantes frutos redondos y de tamaño mediano. El color externo de los melones es de un verde no muy intenso con surcos marcados (fruto acostillado) por toda la superficie. El color de la pulpa es rosa, la semilla tiene color rojo oscuro y es pequeña.

Información organoléptica y nutricional

A pesar de que el color no es un rojo muy intenso, la carne es crujiente, dulce y muy sabrosa. Tiene una dulzura larga y compleja. Como todas las sandías, contiene un buen nivel de vitamina B6, que hace sentirse bien.

Información técnica

Lobulado de la hoja:	medio
Forma del fruto:	circular
Surcos:	presentes
Color de la pulpa:	rosa intenso
Color exterior:	verde medio
Rayas:	estrechas
Diámetro:	21 – 23 cm
Peso:	5 – 6 kg
Semilla:	roja y pequeña
Ciclo:	90 días

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●	●								
			●	●	●						
						●	●	●			
						●	●	●			

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla



Sandía sangre de toro

*Citrullus
lanatus* (Thunb.)
Matsum. & Nakai
Cucurbitáceas



Información general y cultural

Esta sandía, melón de moro o melón rojo, casi forma parte de las leyendas agrarias de L'Horta de València. Antes de la entrada de las nuevas variedades, era muy frecuente encontrarla. De hecho, muchas personas mayores la recuerdan como la sandía de su niñez. Ahora es muy difícil de encontrar, a pesar de que algunos labradores y labradoras luchan de lo lindo para recuperarla.

Información agronómica

El fruto, de carne muy roja, es grande, de piel oscura con rayas estrechas más claritas y forma unos surcos poco marcados en la zona apical. Si está rajada, tiene un sonido intenso en el momento de abrirla. La hoja de la sandía sangre de toro es única entre las sandías. Es triangular, de color intenso y poco lobulada, en contraposición a las hojas muy divididas de las otras variedades cultivadas. Las semillas suelen ser muy grandes y de color negro.

Información organoléptica y nutricional

La carne de las sandías sangre de toro es sabrosa, crujiente y muy dulce. Es un buen alimento para recuperar estados de cansancio o debilidad o después de un esfuerzo, porque tiene muchos minerales, en especial, potasio y magnesio.



Información técnica

Lobulado de la hoja:	débil
Forma del fruto:	elíptica ancha
Surcos:	presentes en la zona apical
Color de la pulpa:	rojo
Color exterior:	verde oscuro
Rayas:	estrechas
Diámetro:	22 – 26 cm
Peso:	5 – 7 kg
Semilla:	negra
Ciclo:	70 días

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●	●								
			●	●	●						
						●	●	●			
						●	●	●			

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Melona

*Citrullus
lanatus* (Thunb.)
Matsum. & Nakai
Cucurbitáceas



Información general y cultural

Las sandías melonas son variedades cultivadas tradicionalmente en las comarcas valencianas y que se caracterizan por sus frutos alargados de mucho calibre, que les da un aspecto impresionante.

Información agronómica

Planta vigorosa con hojas fuertemente divididas y abundantes que cubren los frutos. Aunque pueden presentar distintas coloraciones, son habituales los frutos de color verde claro sobre los cuales destacan bandas irregulares estrechas de color verde más intenso. De carne roja, presenta semillas muy grandes de color marrón con manchas oscuras. Da una buena producción de frutos con piel gruesa, dura y crujiente al corte.

Información organoléptica y nutricional

Los frutos presentan buenas calidades organolépticas; destacan el color rojo intenso de la carne y la dulzura. Muy refrescante y recomendable para el calor del verano.



Información técnica

Forma lobulada de la hoja:	fuerte
Forma del fruto:	elíptica estrecha
Surcos:	ausentes
Color de la pulpa:	rojo
Color exterior:	verde claro con rayas oscuras
Rayas:	intermedias
Longitud:	36 – 40 cm
Diámetro:	18 – 21 cm
Peso:	6 – 8 kg
Semilla:	marrón jaspeada y grande
Ciclo:	90 – 120 días

Calendario

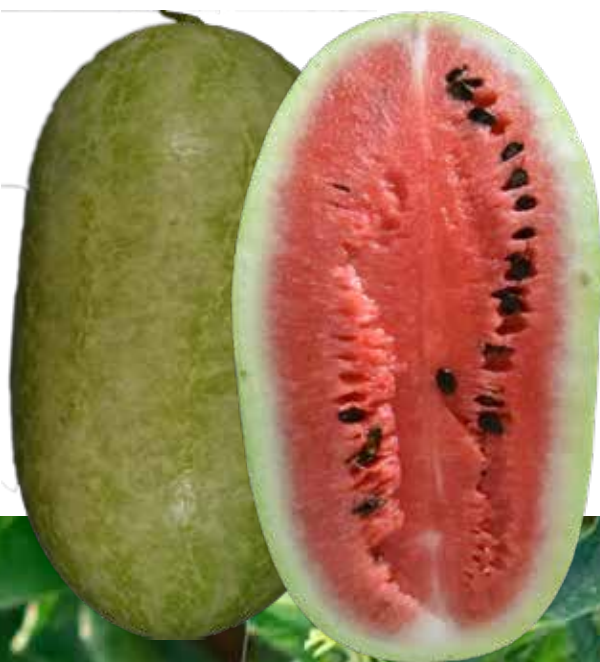
E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
						●	●				
						●	●				

- Siembra
- Recolección
- Transplante
- Maduración de la semilla



Melona blanca de Llutxent

Citrullus lanatus (Thunb.)
Matsum. & Nakai
Cucurbitáceas



Información general y cultural

De forma elíptica estrecha, tiene un color verde claro con una escritura variada de color verde más subido de tono, sin relevo, la zona de la piel que no ha sido sometida directamente a los rayos de sol es blanca. Forman parte de la tradición los concursos que se hacían en diferentes pueblas para ver quién hacía la melona más grande. Esta melona es la versión pequeña de la melona gigantesca de Alberic, pero se adapta perfectamente al gusto del consumidor actual en cuanto al tamaño.

Información agronómica

Como la mayor parte de las cucurbitáceas, sus raíces más pivotantes pueden llegar a tener entre 1,5 y 2 metros de profundidad, lo cual la hace resistente a la sequía y nos permite limitar el riego para aumentar la concentración de azúcar. Esta variedad se adapta muy bien al riego por inundación y son menos frecuentes las enfermedades de cuello. Dentro del invernadero se hace imprescindible albergar polinizadores. Su vigor y producción se encuentran dentro del rango mediano. Evitaremos en la medida de lo posible la cobertura de la zona de cultivo con paja. En cambio, es una buena práctica cubrir el fruto para evitar el planchado de la piel.

Información organoléptica y nutricional

De textura jugosa, muy dulce y refrescante. Como no se hace muy grande, si la comparamos con otras melonas, se puede servir a gajos o bien en forma de herradura si la cortamos transversalmente. Como todas las sandías, contiene una alta concentración de carotenoides y de licopenos.

Información técnica

Forma lobulada de la hoja:	fuerte
Forma del fruto:	elíptica estrecha
Surcos:	ausentes
Color de la pulpa:	rojo rosado
Color exterior:	verde claro
Rayas:	de un color y con nervios
Longitud:	28 – 32 cm
Diámetro:	18 – 21 cm
Peso:	5 – 6 kg
Semilla:	negra de tamaño medio
Ciclo:	120 - 150 días

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
						●	●				
						●	●				

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Melón blanco rayado

Cucumis melo L.

Cucurbitáceas



Información general y cultural

El melón se cultivó por primera vez en Asia (2000 a. C.). Llegó a la península Ibérica con los romanos, pero fueron los musulmanes quienes mejoraron sus variedades y lo diseminaron por todo su territorio. Los melones blancos y amarillos son los más tempranos, por lo cual también se los conoce como *melones calientes*. Esta variedad, recuperada en La Ribera, se caracteriza por tener unas rayas verdes oscuras en la piel que pueden ir desde el pedúnculo hasta la base.

Información agronómica

Planta de tierra y muy productiva. Frutos de forma oblonga y de grandes dimensiones. La piel, suave y lisa, es de color crema tirando a verdoso con rayas verdes oscuras y cuando madura se vuelve más brillante. La carne es de color blanco verdoso o anaranjado. Se trata de una variedad temprana.

Información organoléptica y nutricional

La textura de la carne es firme y succulenta. El sabor dulce y meloso lo hace ideal para postres, pero también se puede utilizar en ensaladas o en sopas frías, con hierbabuena o menta.



Información técnica

Forma del melón:	elíptica ancha
Diámetro:	17 – 20 cm
Longitud:	20 – 25 cm
Peso:	3 – 4 kg
Color predominante:	crema
Color secundario:	verde oscuro
Patrón del color secundario:	rayas del pedúnculo a la base
Color de la pulpa:	blanco amarillento - anaranjado
Surcos:	débiles
Conservación:	media
Tiempo de maduración:	70 – 90 días
Forma de la semilla:	llana

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
					●	●	●				
					●	●	●				

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Melón blanco de Benaguacil

Cucumis melo L.

Cucurbitáceas



Información general y cultural

Antiguamente se cultivaba en secano, pero a medida que fue implantándose el regadío, las prácticas culturales se vieron afectadas. Dentro de la gradación de melones de todo el año, es considerado temprano y entra en el grupo de melones calientes. Su corteza es fina en relación con otros melones de todo el año. Por lo tanto, está destinado a la producción de temporada y no a ser guardado. Como característica particular, tiene la floración escalonada y tanto la primera floración como la segunda floración hacen melones de primera calidad.

Información agronómica

El fruto es de tamaño mediano, entre 2,5 y 3,5 kg, dentro del grupo de melones de todo el año. La mata puede llegar a producir entre cuatro y siete melones buenos. Tiene una piel suave y débilmente surcada. El color va virando del verde al blanco, y al final del ciclo, en el momento de la maduración, tiene un color blanco mate. En tierra muy arcillosa, la piel en el momento de la maduración puede abrirse. No suele tener problemas de planchado.

Información organoléptica y nutricional

Dependiendo del gusto, el melón se puede cosechar cuando todavía no ha virado del todo a su color blanco mate. En relación con la dulzura, cuanto más surcado, más dulce. Jugoso y blando si se cultiva en régimen de regadío, en cambio, si se limitan los riegos, obtenemos una carne prieta y más dulce. Tiene una dulzura única, fácilmente identificable. No es una dulzura que empalaga pero, a la vez, es persistente.

Información técnica

Forma del melón:	elíptica mediana
Diámetro:	17 – 19 cm
Longitud:	20 – 23 cm
Peso:	2,5 – 3,5 kg
Color predominante:	blanco
Color secundario:	marrón
Patrón del color secundario:	mancha no uniforme
Color de la pulpa:	blanco
Surcos:	débiles
Conservación:	baja
Tiempo de maduración:	70 – 90 días
Forma de la semilla:	plana

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●	●								
			●	●							
					●	●	●				
						●	●				

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Melón tendral negro

Cucumis melo L.

Cucurbitáceas



Información general y cultural

En nuestro territorio hay cuatro tipos de melones: el melón caliente, que era el más temprano y que daba las primeras cosechas a mediados de junio; el melón *roget*, que llegaba en el mes de julio; el melón piel de rana, que se encontraba en los mercados a mediados de agosto y a principios de septiembre, y el melón tendral, en este caso, el negro, que tenía la piel más dura y la carne más consistente, características que permitían guardarlo hasta el invierno en lugares frescos y ventilados.

Información agronómica

Planta de tierra, vigorosa y longeva. El fruto, de forma esférica y ligeramente alargada, tiene la piel verde oscuro, muy rugosa y gruesa, con arrugas muy profundas. La carne es blanca y compacta. La recolección se alarga hasta finales de septiembre.

Información organoléptica y nutricional

Carne dulce de sabor exquisito. Tiene muy buena conservación, hay quien asegura que todavía lo come en el mes de abril. De hecho, tradicionalmente ha formado parte de los postres de Navidad. La carne blanca, dura y crujiente, después de la cosecha se suelta, cristaliza los azúcares y se hace más transparente con el tiempo.



Información técnica

Forma del melón:	elíptica estrecha
Diámetro:	13 – 17 cm
Longitud:	20 – 25 cm
Peso:	2 – 3 kg
Color predominante:	verde oscuro
Color secundario:	negro verdoso
Patrón del color secundario:	sin patrón
Color de la pulpa:	blanco
Surcos:	fuertes
Conservación:	muy larga
Tiempo de maduración:	120 – 150 días
Forma de la semilla:	plana

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
			●	●							
				●	●						
							●	●			
								●	●	●	●

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Zanahoria morada

Daucus

carota subsp. *sativus*
(Hoffm.) Arcang.

Umbelíferas



Información general y cultural

La zanahoria se cultiva desde el año 3000 a. C. Esta variedad antigua era de color morado por fuera y blanco o amarillo por dentro. Fueron los árabes quienes la exportaron desde Asia hasta Arabia, África y Europa, y dieron lugar a nuevas tonalidades más oscuras, casi negras, y otras más claras (amarillas, blancas...). No fue hasta el siglo XVII cuando apareció la variedad naranja, mediante cruces.

La zanahoria morada es una variedad tradicionalmente cultivada en muchas huertas valencianas. Antiguamente se utilizaba para alimentar al ganado, porque se decía que daba a los caballos “más sangre”, más energía. Las variedades utilizadas para ganado pueden ser muy grandes y algunos tipos son de color rojo hasta el centro de la raíz. Esta variedad es más pequeña y tiene el corazón blanco.

Información agronómica

Tiene las hojas de color verde oscuro, un poco más grandes que las carlotas de tipos comerciales. La raíz acaba en punta y es de color morado, pero la carne interior es blanca (o a veces amarillenta). Presentan una ramificación escasa o media. La parte superior de la raíz puede ser de color verde más o menos intenso. El corazón, que ya hemos dicho que suele ser claro, puede ser una parte importante en relación con el diámetro total. Se siembra en otoño y se cosecha de invierno.

Información organoléptica y nutricional

Tiene un sabor más suave que la zanahoria naranja, recuerda a la remolacha. Se usa principalmente cruda o rayada, y pierde parte del sabor cuando se cuece. Es ideal para dar color a los platos de ensalada. El elevado contenido en compuestos polifenólicos, en especial de antocianinas, hacen de la zanahoria morada un alimento antioxidante extraordinario.

Informació tècnica

Color exterior:	morado
Color interior:	blanco
Longitud:	13 – 15 cm
Grosor:	2,5 – 3,5 cm
Peso:	60 – 100 g
Forma:	triangular estrecha
Ciclo:	largo (90 – 120 dies)

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
							●	●	●	●	
●	●	●								●	●
				●	●	●					

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla



Col de Xàtiva

Brassica oleracea
var. *capitata* L.
Crucíferas



Información general y cultural

Con el nombre de coles, en general, se conocen las coles copadas o de cogollo, las lombardas de color violeta intenso, y las de Milán, también llamadas *rullas* o *rizadas*. Es una familia de plantas autóctonas de mucho interés para el huerto y la mesa. La col forma parte de los alimentos más tradicionales de las familias campesinas valencianas, utilizada tanto para casa como para forraje. Estas coles antiguas son muy grandes. Dicen los antiguos que, en las que descansa el rocío, se hacen tiernas y sabrosas. Esta variedad de la huerta de Xàtiva es muy apreciada entre las personas entendidas por la facilidad de cultivo y la buena calidad que tienen.

Información agronómica

La col de Xàtiva es copada, grande pero tierna, chata, de color verde grisáceo y nervios muy marcados. Las hojas son de color amarillento en el interior del cogollo y de densidad laxa, hecho que le da una textura esponjosa. El marco de plantación tiene que ser ancho, ya que las plantas son de grandes dimensiones, unos 75 cm entre líneas y de 70 cm entre plantas. El plantel se hace en verano, en el mes de julio aproximadamente, y se trasplanta al cabo de treinta o cuarenta días. Se cosechan durante los meses de frío o en la primavera. Para guardar semilla elegiremos la mejor planta y dejaremos que suba a flor para evitar el cruce no deseado con otros tipos de coles presentes.

Información organoléptica y nutricional

Son muy aconsejables como alimento en invierno; se comen crudas o cocidas, en ensalada, sopa o guisos. Tienen mucha cantidad de vitamina A, con propiedades antioxidantes, pero sobre todo es característico el sabor a causa de los glucosinolatos y sus derivados, considerados como principios anticancerosos.



Información técnica

Abollado de la hoja:	débil
Diámetro de la planta:	85 – 105 cm
Diámetro del cogollo:	30 – 40 cm
Longitud del cogollo:	22 – 26 cm
Peso del cogollo:	3 – 5,5 kg
Densidad del cogollo:	laxa
Cobertura del cogollo:	muy cubierto
Forma del cogollo:	elíptica transversal

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
						●	●				
							●	●			
●	●	●									●
				●	●						

● Siembra
● Transplante

● Recolección
● Maduración de la semilla



Rábano rojo

Raphanus sativus L.
Crucíferas



Información general y cultural

Es un cultivo milenario, conocido desde el tiempo de los faraones de Egipto. Esta raíz refrescante y sabrosa se come en crudo y es muy apreciada en la cocina mediterránea. Tenemos varios tipos de rábano: el más tradicional en nuestro territorio es el rábano rojo, descendiente del rábano mallorquín y relacionado con el rábano murciano. Otros tipos de rábano son el rábano bola, muy pequeño, o el rábano negro, de piel negra y carne blanca, mucho más grande. Últimamente se conoce el rábano blanco, denominado *daikon*, proveniente de Asia, que es muy grande y de sabor suave.

Información agronómica

Es una planta bianual, que el primer año hace raíz y el segundo emite un tallo floral donde aparecen las vainas y las semillas. Por eso, si se le quiere sacar semilla, hace falta sembrarla a partir de agosto para que pase un invierno. Agronómicamente se aprovecha la raíz cuando es joven, crujiente y de sabor agradable. En el mediterráneo se puede sembrar todo el año, excepto en los rincones más fríos, donde tendremos que evitar el invierno. En verano hay que buscar lugares sombreados y frescos (se puede asociar con los cultivos de verano). Quiere tierras sueltas, con poco estiércol y muy frescas. Hay que regarla a menudo para que la raíz no pare de crecer. Se siembra en líneas separadas de 15 a 25 cm. Después de nacer se aclaran para que puedan crecer sin tocarse. Si hay falta de agua, la raíz acaba fibrosa y picante. El ciclo de cultivo es corto, entre ocho y diez semanas desde la siembra.

Información organoléptica y nutricional

Las raíces son de color rojo degradado a rosa en la punta, la carne es blanca, crujiente y de sabor muy agradable. En la cocina forma parte de las ensaladas o se come crudo, y se aprovecha el sabor que es entre dulce y picante, que recuerda a la tierra. Es bastante rico en minerales como el calcio, el fósforo y el potasio, también en vitaminas como la B y la C.

Información técnica

Forma de la raíz:	triangular
Color de la raíz:	rojo oscuro
Longitud de la raíz:	15 – 18 cm
Diámetro de la raíz:	3,2 – 3,6 cm
Peso de la raíz:	80 – 120 g

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●				●	●	●	●	●
					●	●					

- Siembra directa
- Recolección
- Maduración de la semilla

Cebolla babosa

Allium cepa L.
Liliáceas



Información general y cultural

Las cebollas son plantas bianuales que aprovechamos el primer año. Las cebollas babosas son cultivos tempranos y son las que más se usan para comercializar como cebolleta, que se suele vender en manojos. Dentro de las babosas se encuentra la cebolla monquelina, todavía más temprana. Se comenta que el origen de la monquelina podría deberse a una selección masal de la cebolla babosa que han hecho los agricultores que buscan ganar precocidad.

Información agronómica

La cebolla tipo babosa está muy adaptada a nuestro terreno y clima. Además, tiene buen rendimiento en campo, pero no se puede conservar durante mucho tiempo. Las hojas son de color verdeamarillento y erectas, y de una longitud aproximada de 60 cm aproximadamente.

Información organoléptica y nutricional

La cebolla babosa es de carne blanca, jugosa, dulce y de consistencia tierna. El picor es moderado. De entre las tres cebollas incluidas en el catálogo, es la que menos pica. Se recomienda para ensalada por la ternura que tiene, y también para el consumo en seco.

Información técnica

Diámetro de la cebolla:	7,5 – 8,5 cm
Forma del ápice de la cebolla:	ligeramente prominente
Altura de la cebolla:	mediana (7 – 8 cm)
Forma de la cebolla:	esférica (babosa) y esférica-punta (monquelina)
Color de la piel:	amarillo-marrón claro
Color de la pulpa:	verde-blanco
Grosor de la piel:	fino
Peso:	medio (~260 g)
Ciclo:	temprano

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
								●	●		
									●	●	
			●	●	●						
					●						

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla (un año posterior)



Cebolla de medio grano

Allium cepa L.
Liliáceas



Información general y cultural

El nombre de la cebolla de medio grano, proviene del hecho de que su ciclo se encuentre entre la cebolla babosa y la cebolla de grano. También llamada cebolla de Liria, puesto que se ha cultivado mucho en la comarca valenciana de El Camp de Túria. Es el cultivo más característico de las cebollas de estación media, que se cosechan a principios de verano (junio-julio). Es decir, se sitúa entre las tempranas, que llegan primero al mercado, y las tardías, que salen al mercado en invierno.

Información agronómica

Cebolla muy productiva en campo pero con una conservación media en almacén. Las hojas tienen alrededor de 50 cm de longitud, son de color verde claro, el porte es erecto y muy poco roto en el extremo apical. La semilla de la cebolla se siembra en noviembre o diciembre, se trasplanta el cebollino entre febrero y marzo y se cosecha el bulbo en junio.

Información organoléptica y nutricional

Presenta pocos grados de picor, lo cual indica que es una variedad que escuece poco, y es de las más dulces entre las cebollas de origen valenciano. Se recomienda su uso en fresco y en seco.



Información técnica

Diámetro de la cebolla:	7,5 cm
Forma del ápice de la cebolla:	redondeada
Altura de la cebolla:	mediana (7 – 8 cm)
Forma de la cebolla:	esférica
Color de la piel:	marrón claro
Color de la pulpa:	verde-blanco
Grosor de la piel:	fino
Peso:	medio (~ 240 g)
Ciclo:	intermedio

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
										●	●
	●	●									
					●						
					●						

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla (un año posterior)



Cebolla de grano

Allium cepa L.
Liliáceas



Información general y cultural

Esta cebolla se ha denominado cebolla de grano o valenciana tardía de exportación. Es la variedad más cultivada, tanto para mercado interior como para exportación, por las excelentes calidades que tiene y por la buena conservación de esta. Las tardías son las mejores para secar y guardar. Tradicionalmente se secaban en las típicas cebolleras de la huerta.

Información agronómica

Es una cebolla de día largo con mucha resistencia a la subida a flor. Las hojas tienen alrededor de 50 cm de largo, son de un color verde oscuro, de porte postrado y un poco roto en las puntas. Las cebollas suelen tener buen calibre y firmeza. Rodea al bulbo una cantidad elevada de capas de piel que la protegen y mantienen sus calidades, y la hacen una cebolla dulce exquisita, que puede ser picante si no está muy cultivada. Sembradas en enero, se trasplantan en el mes de abril y se cosechan en agosto.

Información organoléptica y nutricional

La pulpa es agradable al gusto, aunque el sabor es penetrante y fuerte y con el picor característico de la cebolla. Se suaviza cuando se cocina, por lo cual es apropiada para todo tipo de recetas.



Información técnica

Diámetro de la cebolla:	9 cm
Forma del ápice de la cebolla:	ligeramente prominente y redondeada
Altura de la cebolla:	mediana (8 – 9 cm)
Forma de la cebolla:	ovoide ancha esférica
Color de la piel:	marrón
Color de la pulpa:	blanco con alguna tonalidad verde
Grosor de la piel:	intermedio
Peso:	grande (> 300 g)
Ciclo:	tardío

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●										●	●
		●	●								
						●	●				
					●						

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla (un año posterior)

Lechuga mantecosa de Ademuz

Lactuca sativa L.
Compuestas



Información general y cultural

La lechuga mantecosa, también denominada *trocadero*, es un tipo de lechuga seleccionada en Francia. Esta entrada se ha recogido en la comarca del Rincón de Ademuz. Se conoce por las hojas lisas, sueltas y tiernas que tiene.

Información agronómica

La lechuga de Ademuz es un tipo de lechuga que crece en capas sueltas que tienen pliegos suaves en las hojas. De este modo forma fácilmente un cogollo delicado y suave, y no hay que ligarlo para blanquear la parte central, como pasa con otras variedades. El color de las hojas suele ser verde muy claro o verde amarillento para las hojas interiores. La textura de las hojas es muy suave y mantecosa. Aguanta bien las temperaturas bajas, entre 7 y 18°C. También aguanta heladas ligeras, pero no temperaturas frías continuas, de forma que el mejor momento para plantar la lechuga mantecosa es en otoño, en invierno o en primavera. Hace falta tener en cuenta que hace una subida a flor bastante acusada con el aumento de la longitud de las horas de sol.

Información organoléptica y nutricional

Es una lechuga muy agradable y suave al paladar, y con un contenido muy interesante en minerales como por ejemplo potasio, magnesio y hierro. Es muy delicada, pero rica en nutrientes, y se puede añadir fácilmente en ensaladas y bocadillos. Las delicadas hojas también pueden usarse para envolver otros alimentos y crear, así, un plato rico en nutrientes y con pocos carbohidratos.

Información técnica

Tipo varietal:	mantecoso
Cogollo:	sí
Diámetro en campo:	15 - 20 cm
Peso:	300 - 450 g
Color de la semilla:	negra
Ciclo:	80 - 100 días
Periodo de cultivo:	otoño / invierno

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
								●	●	●	●
●	●							●	●	●	●
●	●	●	●								●
						●					

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla



Lechuga morada de Morella

Lactuca sativa L.
Compuestas



Información general y cultural

Entre las lechugas que podemos encontrar en invierno, destaca una de interés particular: la lechuga morada de Morella, de la comarca de Els Ports. Esta variedad está bien adaptada al otoño porque soporta bastante el frío a causa de los antocianos presentes en las hojas, que le confieren un agradable color rojo, casi morado. Este rasgo es una adaptación a las temperaturas bajas. En cambio, no va bien en verano, cuando sufre el calor y sube rápidamente a flor.

Información agronómica

Se trata de una lechuga del tipo romano, también denominada *oreja de burro*. Es una planta grande, que puede llegar a pesar fácilmente un kilogramo. Cierra sola, y no hay que atarla para blanquear su parte central, como pasa con otras variedades antiguas. Las hojas son grandes, de verde brillante con más de media hoja de color rojo subido. Son rugosas, de borde ondulado y de grosor mediano. Para el huerto, son plantas rústicas, fáciles de cultivar y de guardar sus semillas, que son negras y se recogen al final de la primavera. Aguanta bien en campo antes de florecer, a pesar de que si hay humedad, le afecta bastante el hongo, que puede pudrir la planta si no la protegemos.

Información organoléptica y nutricional

Las hojas son crujientes al bocado y de sabor intenso. Nos alegran la ensalada con el color y el sabor que tienen.

Información técnica

Tipo varietal:	romano
Cogollo:	sí
Diámetro en campo:	40 – 55 cm
Peso:	750 – 1000 g
Color de la semilla:	negra
Ciclo:	80 – 100 días
Periodo de cultivo:	otoño / invierno

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
							●	●	●	●	
●								●	●	●	●
●	●	●								●	●
					●						

- Siembra
- Recolección
- Transplante
- Maduración de la semilla



Lechuga maravilla de Espadán

Lactuca sativa L.
Compuestas



Información general y cultural

Esta entrada de lechuga se ha recuperado de la sierra de Espadán, aunque la encontramos de tipos parecidos en otras localidades como la variedad coleta de Lorxa, en la comarca de El Comtat. Comercialmente es un cultivo de verano. El grosor destacado de las hojas evita la desecación por el calor.

Información agronómica

Se trata de una lechuga ovillada, relacionada comercialmente con los tipos iceberg o batavia. Son ejemplares medios, de hojas muy onduladas de color verde claro y bordes enrojecidos por los pigmentos antocianos. Presenta un cogollo abierto en verano y un cogollo circular cerrado en invierno. Las dimensiones del cogollo son reducidas (8 – 10 cm). Se recomienda para cultivo de primavera-verano porque tiene una resistencia relativa a la subida por calor, a pesar de que se puede plantar todo el año, y en invierno nos dará un cogollo cerrado. Si queremos obtener su semilla, la tenemos que plantar en otoño para que pase el invierno y dé flor en primavera-verano.

Información organoléptica y nutricional

Crujiente al bocado y de sabor intenso. A diferencia de otras variedades, se puede aprovechar toda.

Información técnica

Tipo varietal:	maravilla
Cogollo:	sí (en función de la estación)
Diámetro en campo:	30 – 35 cm
Peso:	450 – 750 g
Color de la semilla:	blanca
Ciclo:	60 días
Periodo de cultivo:	primavera / verano

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	●	●	●								
		●	●								
			●	●	●						
							●				

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla

El cuadro describe solo el ciclo de verano.



Lechuga “oreja de de burro”

*Lactuca
sativa* L.
Compuestas



Información general y cultural

La lechuga oreja de burro o oreja de mulo es muy querida por toda Valencia, y se trata de la tradicional tipo romana. Antiguamente era la única que se cultivaba y se solía atar con un cordel de esparto o boga para cerrarla y blanquear sus hojas interiores. Es robusta y muy adecuada para la comercialización con diversas presentaciones.

Información agronómica

La lechuga romana verde se caracteriza por presentar unas hojas muy erectas y robustas, con un nervio central marcado. La variedad de lechuga romana que presentamos tiene muy buena capacidad de acogollar, sin necesidad de atarla para blanquear su parte central, como pasa con otras variedades antiguas de lechuga romana. El color de las hojas suele ser de un verde neutro u oscuro con hojas interiores muy blancas y tiernas. Esta lechuga crece bien en otoño y en invierno y suele subir a flor a finales de abril o a principios de mayo. Además, aguanta bien el frío sin coger hongos.

Información organoléptica y nutricional

Es una lechuga de hojas crujientes y sabrosas y con un contenido muy interesante en minerales como por ejemplo potasio, magnesio y hierro. El labrador valenciano ha sabido seleccionarlas, hecho evidenciado por la intensidad del sabor y la ausencia de gusto amargo.

Información técnica

Tipo varietal	romano
Cogollo:	sí
Diámetro en campo	10 – 15 cm
Peso:	500 – 750 g
Color de la semilla:	negra
Ciclo:	100 – 120 días
Período de cultivo:	otoño / invierno

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●							●	●	●	●	●
●	●							●	●	●	●
●	●	●	●							●	●
						●					

- Siembra
- Transplante
- Recolección
- Maduración de la semilla



Acelga de Eslida

Beta vulgaris var. cicla
Quenopodiáceas



Información general y cultural

Los árabes empezaron a cultivarla a partir de la edad media y descubrieron las propiedades medicinales y terapéuticas de esta planta. La acelga es una de las hortalizas más típicas en las huertas periurbanas de los diferentes pueblos y ciudades valencianos. Se trata de una planta fácil de cultivar, por eso la encontramos por todas partes. Tenemos de varias variedades que se diferencian por la anchura de la penca y por el color de la hoja, incluso una acelga espontánea que nace en los bordes de los caminos, de hoja pequeña y penca larga. Una de las variedades más conocidas y cultivadas es la denominada de penca blanca, con diferentes subtipos según la anchura de esta parte de la planta. Esta entrada es una acelga de hoja oscura y penca ancha y blanca, cultivada desde hace muchos años en el municipio castellonense de Eslida, en la comarca de La Plana Baixa.

Información agronómica

Es una variedad de penca ancha, que forma buena mata con hojas erectas. Es adecuada para hacer siembra directa a la mesa, pero también para hacer plantel y trasplante posterior. Si las sembramos en mayo evitamos el riesgo de subida a flor en verano y tenemos acelgas todo el año hasta la primavera del año siguiente, que es cuando subirá a flor para dar semilla. Le gustan las tierras estercoladas y frescas. Se cultiva sin demasiadas complicaciones y entra pronto en producción.

Información organoléptica y nutricional

Variedad de penca abundante, muy tierna y de hojas consistentes. La acelga es una verdura con unas cantidades muy bajas de hidratos de carbono, proteínas y grasas; prácticamente todo el peso que tiene es agua. Es una verdura poco energética pero resulta un alimento rico en nutrientes reguladores, como por ejemplo vitaminas, sales minerales y fibra. Es una de las verduras con más cantidad de betacaroteno (provitamina A). También tiene vitamina C, pero menos. Las hojas verdes más externas son las más vitaminadas.

Información técnica

Forma de la hoja:	ovalada
Posición de la hoja:	erecta
Longitud de la hoja:	38 – 44 cm
Grosor de la hoja:	27 – 33 cm
Color de la hoja:	verde oscuro
Color de la penca:	blanca
Grosor de la penca:	3,5 – 5,5 cm
Longitud de la penca:	20 – 27 cm
Forma de la penca:	Forma de U

Calendario

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
●	●			●		●	●	●	●	●	●
●	●	●	●				●	●	●	●	●
						●	●				

- Siembra
- Recolección
- Maduración de la semilla



**“La diversidad
es el seguro de
vida de la vida”**

Jorge Riechmann