

Catálogo de variedades locales hortícolas de Tierra Estella



Coordina: Red de Semillas de Navarra - Nafarroako Hazi Sarea.

C/Zapatería, nº 8, 1º, 31200 Estella-Lizarrar.

redsemillasnafarroa@gmail.com

Autora: Ester Montero (Arrea)

Fotografías: Ester Montero

Diseño gráfico y maquetación: www.cristinavergara.com

Traducción: Servicio de euskera Ayto. de Estella-Lizarrar,
Servicio de euskera Mancomunidad de Irantzu.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.

Todo el material puede ser reproducido y utilizado libremente siempre
que sea con fines no comerciales y se cite la autoría.

Noviembre de 2018

Impresión: Gráficas Lizarrar

Edita:

Subvencionado por:

Colaboran:





“Los campesinos del mundo han sido los creadores y diversificadores de todos y cada uno de los cultivos que hoy disfrutamos como humanidad. Fueron ellos quienes llevaron a cabo el largo, paciente y delicado proceso de convertir malezas y hierbas en alimento abundante, sabroso, nutritivo y atractivo. Fueron ellos -y especialmente ellas- quienes tomaron las semillas cuando emprendieron viajes o fueron forzados a abandonar sus tierras y las compartieron y repartieron literalmente por el mundo.

Si hoy podemos asombrarnos frente a la diversidad del maíz, la papa, el arroz, los frijoles, es porque hubo millones de hombres y mujeres del campo cuidándolos, seleccionándolos, buscando nuevos cruzamientos, adaptándolos a las miles de condiciones que surgen de la combinación de diversos ecosistemas, comunidades, culturas, aspiraciones, sueños y gustos”.

CAMILA MONTECINOS, 2005.

Introducción

En el siglo XX se ha perdido alrededor del 80 % de la biodiversidad agrícola existente en el planeta, según la FAO. Esta pérdida de agrobiodiversidad está directamente relacionada con la industrialización agrícola (principalmente por la sustitución de las variedades tradicionales por variedades híbridas) o con la progresiva uniformidad de hábitos culturales y alimentarios de la población, entre otros factores.

Navarra y Tierra Estella no son una excepción y, pese a su gran tradición agrícola, la mayoría de los cultivares locales han desaparecido. En nuestra zona, como sucede en otros lugares, la agrobiodiversidad que nos queda ha permanecido principalmente en las huertas de autoconsumo, espacios al margen de la normativa impuesta a las semillas, de la política agraria y de las reglas del mercado global. En la actualidad, las personas que han seguido anualmente guardando sus semillas son mayoritariamente aquellas que conocieron un modelo de agricultura tradicional, donde el manejo de la biodiversidad y su reproducción era una pieza clave del sistema. Desgraciadamente, estos/as hortelanos/as están desapareciendo por su avanzada edad y con ellos/as las variedades locales que manejan, pues cada vez se cultivan menos huertas y ya casi nadie guarda sus semillas por falta de tiempo, de costumbre o de conocimiento.

Es necesario abrir una reflexión urgente sobre nuestro patrimonio genético agrícola que a día de hoy sigue desapareciendo en Navarra, a pesar de ser un recurso de incalculable valor para nuestra alimentación y para una agricultura de bajos insumos, ecológica, en clave de Soberanía Alimentaria.

El objetivo de este trabajo es contribuir a evitar la pérdida de la agrobiodiversidad que aún nos queda y del conocimiento agrario unido a ella, divulgar la importancia de ambos para una agricultura local y sostenible, así como su valor gastronómico y cultural.

También queremos dar a conocer las excelentes características culinarias de estas variedades entre las personas consumidoras, para que puedan ser demandadas, incentivando así su cultivo, comercialización y consumo en la comarca.

Hemos querido recoger el conocimiento de las personas que año tras año han cuidado, multiplicado y adaptado las variedades locales que han llegado hasta nuestros días, de forma callada y sin ningún tipo de reconocimiento.

A todas ellas le dedicamos esta guía, realizada a partir de su conocimiento agrario local, un conocimiento empírico que es el resultado de cientos de años de experimentación campesina y de transmisión oral. Esperamos que pueda ayudar a quienes se animen a cultivar, degustar y mantener vivas las variedades locales. Además incluimos su estado de conservación y los municipios donde las hemos encontrado (posiblemente algunas se puedan encontrar en otros pueblos, pero a día de hoy lo desconocemos).

Hemos entrevistado a unas cuarenta personas hortelanas de diecisiete municipios de diferentes zonas de Tierra Estella, con una edad media de más de setenta años. Se han encontrado en torno a treinta y tres variedades locales de quince especies diferentes, con más de cincuenta años confirmados de cultivo en la zona, aunque gran parte de ellas, probablemente lleven más de cien.











Entre todas hemos seleccionado veinte para introducir en este catálogo, bien porque fueron variedades muy conocidas y extendidas en la zona o por sus características singulares, rusticidad, etc. También hemos tenido en cuenta que fueran de diversas especies. Tres de ellas no son hortícolas, pero han sido elegidas por ser cultivares tradicionales de gran interés para mantener en la huerta, por sus usos y beneficios en una agricultura sostenible y biodiversa.

Por último, animamos a personas, colectivos, entidades... a colaborar en la recuperación y mantenimiento de la biodiversidad agraria, pues si la perdemos nos quedaremos sin semillas libres y adaptadas a la zona, para una alimentación y una agricultura sana, sostenible, de calidad y en manos de las comunidades locales.

Red de semillas de Navarra-Nafarroako Hazi Sarea.






Alubia Blanca de Genevilla



	Nombre local	Alubia Blanca.
	Especie	Phaseolus vulgaris.
	Años que lleva en la zona	Probablemente más de 100.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	<p><i>“Crece más que las de mata baja, puede ser de medio palo, pero no se le pone”.</i></p> <p>Son muy frondosas, <i>“echan mucha mata”</i>.</p> <p>Son de ciclo largo: <i>“antes todo dios las ponía para pochas, pero estabas cogiendo pochas mes y medio, mientras que la clase de ahora vienen todas en 15 días”</i>.</p>
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">✗ Época de siembra: a últimos de mayo.✗ Época de recolección: finales de septiembre-principios de octubre para seco.✗ Selección de semillas: algunos hortelanos cogen las que tiene menos mata, otros eligen las semillas de mejor aspecto una vez que están limpias.
	Usos	En Genevilla fundamentalmente para seco, pero en otros pueblos se debe usar también como pocha.
	Valoración local	<i>“Es la mejor, no hay otra como ésta, tiene menos piel incluso que la sangüesina”.</i>
	Estado de Conservación	Muy malo. Localizada en una huerta <i>“antes el 90 % de la alubia que se ponía aquí era de ésta, ahora no la ponemos cuatro”</i> .
	Municipios o zonas donde aparece	Genevilla.
	Observaciones	Hay una variedad que llaman Francesa cuyo aspecto es prácticamente idéntico a ésta, pero la planta es menos frondosa, con un ciclo más corto y la piel es mucho más dura. Tiene menor calidad gastronómica.


Alubia Roja, Calbotes



	Nombre local	Alubia Roja, Calbotes.
	Especie	Phaseolus vulgaris.
	Años que lleva en la zona	Más de sesenta confirmados.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	De mata alta, <i>sube menos</i> que la Sangre de Cristo. ✗ Flor: blanco-rosada. ✗ Semilla: roja, tamaño mediano.
	Manejo	✗ Época de siembra: finales de mayo, principios de junio. ✗ Época de recolección: a mediados de septiembre, <i>“madura casi 20-30 días antes que la sangüesina y que la Sangre de Cristo”</i> . ✗ Selección de semillas: algunos seleccionan en la mata las primeras vainas o las que tienen más granos, otros una vez que están limpias, eligen las de mejor aspecto.
	Usos	Principalmente se utiliza para alubia seca, como calbotes: <i>“con sacramentos”</i> (carne, tocino, etc.)
	Valoración local	<i>“Es buenísima, mucho mejor que la alubia de Tolosa de sabor y tan productiva como ella. Además produce bien todos los años”</i> .
	Estado de Conservación	Variedad muy cultivada durante la segunda mitad del siglo XX en el Valle del Ega, casi desapareció en las décadas de los 90-2000. Actualmente se está recuperando ligeramente su cultivo y hay varios agricultores que la siembran.
	Municipios o zonas donde aparece	Valdega.

Calbotes, Sangre de Cristo



	Nombre local	Calbotes, Sangre de Cristo.
	Especie	Phaseolus vulgaris.
	Años que lleva en la zona	<i>“De toda la vida”, existe constancia de su cultivo desde hace más de cien años.</i>
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Planta de mata alta, frondosa y grande, suele alcanzar más de dos metros. ✗ Flor: blanca-rosada. ✗ Semilla: más bien pequeña, veteada.
	Manejo	✗ Época de siembra: últimos de mayo, principios de junio. ✗ Época de recolección: mediados de octubre. Es tardío. ✗ Selección de semillas: la mayoría eligen las que tienen mejor aspecto una vez que están limpias.
	Usos	Consumo principal para seco, normalmente se comía <i>“con sacramentos”</i> (carne, embutido, etc.)
	Valoración local	<i>“La mejor, de sabor, textura...es la más fina, el único inconveniente es que es tardío”.</i>
	Estado de Conservación	Malo. Aún se encuentra a la venta en alguna tienda de Estella-Lizarra. <i>“Cada vez se pone más la de Tolosa, porque se conoce más, aunque éstas no tienen nada que envidiarle”.</i>
	Municipios o zonas donde aparece	Era la variedad más cultivada, valorada y conocida en Tierra Estella durante el siglo XX, al menos. Actualmente sólo se ha localizado en alguna huerta del Valle de Yerri, Valdega, Valle de Allín y Abárzuza.
	Observaciones	Desde hace unos años también se siembra otra variedad de fuera con aspecto casi idéntico, pero más temprana y de mayor tamaño, sin embargo es <i>más basta y con más pellejo</i> .










Alubia Negra, Del suelo



	Nombre local	Negrica, Del suelo.
	Especie	Phaseolus vulgaris.
	Años que lleva en la zona	Más de cincuenta confirmados.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Alubia sin palo o de mata baja. Color negro, <i>pequeñicas</i> .
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">✗ Época de siembra: finales de mayo, principios de junio.✗ Época de recolección: mediados de agosto a mediados de septiembre, según zonas. Es una variedad temprana.✗ Selección de Semillas: algunas personas seleccionan por la precocidad y otras por el aspecto una vez recogidas y limpias.
	Usos	Consumo en seco.
	Valoración local	Muy valorada por el sabor, la rusticidad, el escaso riego, la elevada producción o la resistencia a plagas y enfermedades: <i>“No hace falta regar hasta que no echan la flor, se dan con poca agua al venir pronto. Dan mucho, son muy duros, no hay enfermedad que les entre y no hay que untarlos con nada”. “Cuecen muy rápido, y dan un caldo muy bueno, gordo y oscuro”.</i>
	Estado de Conservación	Regular, la mantienen algunos hortelanos.
	Municipios o zonas donde aparece	Estella -Lizarra, Amescoa, Artavia, Genevilla.










Alubia Sangüesina



	Nombre local	Alubia Sangüesina.
	Especie	Phaseolus vulgaris.
	Años que lleva en la zona	Más de cien confirmados. Algunas personas creen que pudo venir de Sangüesa, pero su origen es incierto.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Variedad de alubia con palo, de mata alta, menos frondosa que la sangre de Cristo y “ <i>sube menos</i> ”. Flor blanca. Semilla blanca, más pequeña y aplanada que la pochá de ahora.
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">✗ Época de siembra: finales de mayo.✗ Época de recolección: principios de octubre normalmente (<i>más temprana que la Sangre de Cristo</i>).✗ Selección de semillas: normalmente seleccionan para semilla las de mejor aspecto unas vez limpias.
	Usos	Principalmente para seco, también como pochás. Se preparan sin carne, normalmente cocidas con tomate, pimiento, cebolla y ajos, que al final se baten y se vuelven a incorporar para espesar el caldo.
	Valoración local	La valoración es unánime: la mejor de las blancas.
	Estado de Conservación	Muy malo, por el escaso número de hortelanos/as que la mantienen y su avanzada edad, “ <i>los congeladores han acabado con ellas porque ahora hay pochás todo el año</i> ”.
	Municipios o zonas donde aparece	Antiguamente variedad muy conocida y extendida en Tierra Estella, se encontraba en numerosas zonas (Allín, Valdega, Yerri...). Actualmente sólo localizada en cultivo en tres huertas en Legaria, Abárzuza y Zabal.










Cardo de Valdelobos












	Nombre local	Cardo.
	Especie	Cynara cardunculus.
	Años que lleva en la zona	Más de cien confirmados.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	De hoja más ancha y entera que otras variedades, menos dividida y menos espinosa.
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">✗ Época de siembra: la segunda quincena de mayo, por las fiestas del Puy. Siembra directa.✗ Época de recolección y consumo: desde octubre, a partir del Pilar hasta primavera. A partir de septiembre, se ata con papel o sacos, cuando ya está bien desarrollada.✗ Selección de Semillas: Dejan unos dos ejemplares cada dos o tres años. La limpieza y separación se hace en agua, las buenas se hunden y “las batuecas” flotan.
	Usos	Cocinado principalmente. El cogollo puede comerse en ensalada, quitándole los nervios un poco, es muy dulce.
	Valoración local	El sabor es más suave que el de otras variedades.
	Estado de Conservación	Malo. Sólo se ha localizado en una huerta.
	Municipios o zonas donde aparece	Estella-Lizarra.

Escarola de *Noveleta*



	Nombre local	Escarola de <i>Noveleta</i> .
	Especie	Cichorium endivia.
	Años que lleva en la zona	Más de sesenta confirmados.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Más pequeña que las modernas, de hoja más rizada.
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">✗ Época de siembra: la primera el 13 de junio, la última por fiestas de agosto.✗ Época de trasplante: desde finales de julio en tandas cada 15-20 días hasta principios de septiembre. <i>“Hay que poner en zona aireada porque los aguazones de la mañana, la pueden pudrir”.</i>✗ Época de recolección y consumo: desde septiembre hasta abril. Cambia mucho dependiendo de la época, en otoño más grandes y con la hoja más rizada que en primavera. Se atan para que blanqueen.✗ Selección de Semillas: dejan cinco o seis plantas para coger semilla.
	Usos	Ensalada.
	Valoración local	Muy buena de sabor, más suave y fina que las modernas. Se comercializa en una tienda local porque la gente mayor que la conoce, la demanda.
	Estado de Conservación	Malo. Localizada en una huerta, puede que la mantengan dos o tres hortelanos más.
	Municipios o zonas donde aparece	Estella-Lizarra.

Guisante de San Lorenzo

	Nombre local	Guisante.
	Especie	Pisum sativum.
	Años que lleva en la zona	Cincuenta confirmados.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	De medio palo. <i>“Los que compras ahora salen las vainas de la mitad para arriba y éstos desde abajo, así hay que poner un palo más chiquito, dan menos trabajo”.</i>
	Manejo	× Época de siembra: finales de octubre, principios de noviembre, por S. Martín (11 de nov). Siembra directa. Si se siembra tarde (enero, febrero), es más propensa a que les entren enfermedades (<i>royada o cenicilla</i>) por mayo, junio, si hay humedad. × Época de recolección y consumo: finales de primavera.
	Usos	Cocinados sólo o como acompañamiento, menestra, etc.
	Valoración local	Muy buenos.
	Estado de Conservación	Malo, sólo se han localizado en una huerta.
	Municipios o zonas donde aparece	Estella-Lizarra.



Haba



Nombre local

Haba.



Especie

Vicia faba.



Años que lleva en la zona

Sesenta confirmados, posiblemente más.



Descripción de la planta
por los agricultores/as

Haba de tamaño grande.



Manejo

✗ **Época de siembra:** directa, a primeros de noviembre por San Martín.
✗ **Florece:** abril-mayo.
✗ **Recogida:** en verde, mayo-principios de junio.
Para grano, cuando se seca la vaina.



Usos

Ahora se usa principalmente para alimentación humana, antes muy utilizadas también para alimentación animal. Se come de dos formas:
En verde, “*en calzón*” (con vaina).
En seco, se utiliza el grano pelado totalmente o se eliminan los bordes, se prepara principalmente en puré o como las alubias.



Valoración local

Muy valoradas gastronómicamente por el sabor y en cultivo por su rusticidad.



Estado de Conservación

Malo. Localizada en dos huertas.












Municipios o zonas donde aparece








Estella-Lizarra, Erául.

Lechuga Aceitosa



	Nombre local	Lechuga Aceitosa.
	Especie	Lactuca sativa.
	Años que lleva en la zona	Sesenta confirmados, posiblemente más.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Tamaño grande, <i>cerrada</i> .
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">✖ Siembra y trasplante: hay que ponerla cuando no hace ni mucho frío ni mucho calor: <i>“en invierno no gana y en verano se espiga”</i>. La mejor época es otoño y primavera. En invierno se cubre con plástico <i>“porque si no se queda quieta”</i>. Las siembras son periódicas: <i>“Cuando veo que está majica, siembro otro cantero”</i>.✖ Selección de semillas: dejan para su espigado un par de lechugas.
	Usos	Ensalada.
	Valoración local	De sabor es la mejor, pero no aguanta mucho una vez recogida, <i>“por eso no vale para el mercado”</i> .
	Estado de Conservación	Muy malo. Localizada sólo en una huerta, cultivada por un hortelano mayor.
	Municipios o zonas donde aparece	Lerín.










Lechuga Blanquilla

	Nombre local	Lechuga Blanquilla.
	Especie	Lactuca Sativa.
	Años que lleva en la zona	Más de 50 confirmados, probablemente más.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Verde claro, <i>“hace cogollo pero más flojo que la cachorrilla”</i> .
	Manejo	<p>✗ Época de siembra, trasplante y consumo: todo el año, pero fundamentalmente primavera, verano y otoño. En invierno si hace mucho frío, se hiela <i>“la cachorrilla es más fuerte”</i>.</p> <p>✗ Selección de semillas: eligen dos ejemplares con buen aspecto para sacar semilla.</p>
	Usos	Ensalada.
	Valoración local	<i>“Es muy buena, aunque no tanto como la cachorrilla”</i> .
	Estado de Conservación	Malo. Localizada sólo en una huerta. Hace años estaba extendida en cultivo por <i>Noveleta</i> (zona de huerta tradicional de Estella-Lizarra).
	Municipios o zonas donde aparece	Estella-Lizarra.



Lechuga Cachorrilla












	Nombre local	Lechuga Cachorrilla.
	Especie	Lactuca sativa.
	Años que lleva en la zona	Más de cien años confirmados.
	Origen	Un hortelano cita al Monasterio de Irache como posible origen.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Tamaño pequeño-mediano, cogollo pequeño, hoja rizada.
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: de finales de agosto a principios de septiembre en semillero. Algunos hortelanos hacen una segunda siembra en diciembre.× Época de trasplante: finales de octubre, primeros de noviembre.× Época de consumo: invierno y primavera.× Selección de Semillas: se obtiene anualmente de varias plantas, algunos dejan dos o tres, otros hasta diez.
	Usos	En ensalada, normalmente sola o con cebolla: <i>“a lo bueno, ¿qué más le vas a echar?”</i>
	Valoración local	<i>“Es mantequilla” “Es buenísima, no hay cosa igual, carrasquea en la boca”.</i>
	Estado de Conservación	Encontrada en dos huertas, es probable que esté en alguna más.
	Municipios o zonas donde aparece	Estella-Lizarra, la conocen en más pueblos pero no se ha localizado en cultivo.

Lechuga Negra



	Nombre local	Lechuga Negra.
	Especie	Lactuca sativa.
	Años que lleva en la zona	Más de cien.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Hojas de color morado y verde oscuro, gruesas, arrugadas, con cogollo. En verano no se sube y en invierno aguanta mucho el frío.
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Siembra y plantación: durante todo el año. Cada <i>luna mengua</i>, echan un puño.× Consumo: todo el año. La mejor y la que más grande se hace es la de primavera.× Selección de semillas: dejan unas cuantas plantas para que se espiguen.
	Usos	En ensalada.
	Valoración local	Es buena, más <i>recia</i> de sabor que otras lechugas. Muy apreciada por su adaptación al frío.
	Estado de Conservación	Malo. Localizada en una huerta solamente.
	Municipios o zonas donde aparece	Viloria.










Pepino de Zufía

	Nombre local	Pepino.
	Especie	Cucumis sativus.
	Años que lleva en la zona	Mas de ochenta.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	<i>Fruto con más pinchos, más gordo y más corto que los modernos.</i>
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">✖ Época de siembra: en semillero a finales de marzo, principios de abril.✖ Epoca de trasplante: por San Isidro.✖ Época de recolección y consumo: desde finales de junio hasta septiembre.✖ Selección de Semillas: deja anualmente dos frutos.
	Usos	En ensalada.
	Valoración local	Muy bueno de sabor y muy rústico, no le entran apenas enfermedades.
	Estado de Conservación	Muy malo. Localizado sólo en una huerta cultivado por un hortelano mayor.
	Municipios o zonas donde aparece	Zufía.



Puerro de Lerín












	Nombre local	Puerro.
	Especie	Allium porrum.
	Años que lleva en la zona	Sesenta años confirmados, probablemente sean más.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Diferente al moderno, más corto de tamaño y más tierno.
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: sobre el 7 de marzo.× Época de trasplante: a primeros de mayo.× Época de recolección y consumo: finales de verano, otoño, invierno y principios de primavera.× Selección de Semillas: dejan para que se suban a flor el segundo año, varios puerros.
	Usos	Cocinado, en porrusalda o como acompañamiento de otros guisos.
	Valoración local	Tiene más sabor que el de ahora.
	Estado de Conservación	Muy malo. Localizado en una huerta solamente.
	Municipios o zonas donde aparece	Lerín.

Tomate Rosa

	Nombre local	Tomate Rosa.
	Especie	Solanum lycopersicum.
	Años que lleva en la zona	Unos 50 confirmados, probablemente más.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Fruto mediano, rosado, muy carnosos, con bastante semilla.
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: finales de marzo.× Época de trasplante: mediados de mayo.× Época de recolección y consumo: primeros frutos a principios de agosto, últimos hasta diciembre si viene bueno.× Selección de semillas: eligen unos tres frutos con buen aspecto de las primeras floraciones.
	Usos	Ensalada principalmente .
	Valoración local	<i>“Cojonudo de sabor, ni muy dulce ni muy ácido y de producción bien”.</i>
	Estado de Conservación	Localizado en una huerta solamente.
	Municipios o zonas donde aparece	Los Arcos.



Tomate o tomata de Valdelobos

	Nombre local	Tomate o tomata de Valdelobos.
	Especie	Solanum lycopersicum.
	Años que lleva en la zona	Mas de cien años.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Fruto de tamaño muy grande, más tardío que otros. Produce mucho.
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: semillero en marzo.× Época de trasplante: mediados de mayo.× Época de recolección y consumo: desde principios de agosto, hasta noviembre si viene bueno. Se le pone palo. Cortan las guías laterales y a partir de la quinta flor, también la guía principal.× Selección de semillas: eligen unos diez frutos con buen aspecto de las primeras floraciones.
	Usos	Consumo en fresco y para conserva.
	Valoración local	<i>“Es exquisito, de sabor un 10”.</i>
	Estado de Conservación	Malo. Localizado sólo en una huerta, puede estar en alguna más.
	Municipios o zonas donde aparece	Estella-Lizarra.













Plantas acompañantes

Algunas de las especies que hemos encontrado aparecen en zonas periféricas de la huerta, como acompañantes de los cultivos.

Estas plantas han cumplido su papel en las sociedades rurales (condimentarias, ornamentales, fuente de vitaminas, alimentación animal...). Aunque a priori pueda parecer que han perdido su valor porque han desaparecido sus usos, puede actualizarse su función en un manejo agroecológico, empleándolas, por ejemplo, en bandas florales, setos... para asegurarnos floraciones diversas y escalonadas, o fuente de alimento y refugio para fauna auxiliar que nos ayude en el control biológico de plagas, o en el mantenimiento de los polinizadores (imprescindibles, entre otras cosas, para obtener cosecha) estableciendo zonas refugio en las que preservar la biodiversidad, uno de los pilares fundamentales de una agricultura ecológica.








Agraz, agrazón



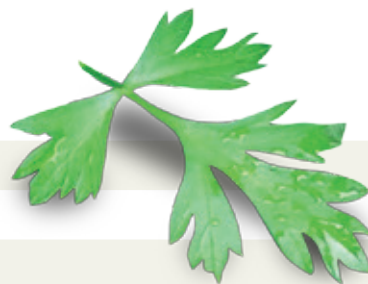
	Nombre local	Agraz, agrazón, uva de San Lorenzo.
	Especie	Ribes uva-crispa.
	Años que lleva en la zona	Las personas mayores los recuerdan en las huertas de toda la vida. Es una planta originaria de Europa.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	<i>“Planta de mucho pincho, los frutos son parecidos a uvas, rayados. Hay de dos clases: de color rojizo y verde”.</i>
	Manejo	Planta leñosa arbustiva de pequeño tamaño, de hoja caduca, que se colocaba en el borde de las huertas. Muy rústica y resistente, apenas necesita cuidados <i>“el agraz no quiere mucho vicio, ni se riega”.</i> La multiplicación por los hortelanos/as es asexual, por división de mata en invierno.
	Usos	Los frutos poseen muy buen sabor, ligeramente ácidos, muy refrescantes. Maduran en agosto. Cuando hacía calor, se comían en el campo para quitar la sed. Mucha gente mayor los conoce pero está prácticamente desaparecido: <i>“Antes se los rifaban y mira ahora, no los quiere nadie”.</i>
	Aprovechamiento potencial	Su reintroducción puede ser de gran interés, bien formando setos o bien para cultivarlo como pequeño fruto. Ricos en vitamina C y pectina, pueden consumirse en fresco o elaborados en mermeladas, solos o mezclados con otras frutas.
	Municipios o zonas donde aparece	Estella-Lizarra, Amescoa, Guesálaz.

Pataca



	Nombre local	Pataca.
	Especie	Helianthus tuberosus.
	Años que lleva en la zona	Mas de cien.
	Manejo	Parecido a la patata, pero recogida más tardía, <i>“nevaba y aún estaba en el campo”</i> . Se sembraban los tubérculos en hileras y <i>revueltos</i> . Se ponía en regadío y secano, necesitaba poco riego.
	Usos	Se usaba principalmente para alimentación animal, machacada para las vacas y cocida para los cerdos. Actualmente subsiste como ornamental en alguna huerta o zona ajardinada.
	Aprovechamiento potencial	Dadas sus floraciones vistosas, abundantes y tardías (en octubre, cuando ya apenas hay otras flores), puede resultar interesante para introducir en bandas florales o setos multiespecíficos como refugio y alimentación para fauna auxiliar y polinizadores. Poner los tubérculos en huertas y evitar cultivarla en zonas húmedas, bordes de ríos, etc., pues en esos hábitats puede llegar a ser invasora. No hace falta plantarla anualmente, con la llegada de la primavera los tubérculos vuelven a rebrotar. Para evitar problemas, colocarla en una zona periférica de la huerta o en setos multiespecíficos a ser posible, incrementando así la biodiversidad.
	Municipios o zonas donde aparece	Estella-Lizarra, Zubielqui y Zábal.

Perejil de San Lorenzo



	Nombre local	Perejil de San Lorenzo.
	Especie	Petroselinum crispum.
	Años que lleva en la zona	Más de 70.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Tiene la hoja más alargada y dividida que el moderno, más sabor.
	Manejo	Se siembra en mayo: <i>“perejil de mayo, perejil pa todo el año”</i> . ✖ Limpieza de Semillas: se recogen las flores cuando están secas, y después se avientan para separarlas y limpiarlas.
	Usos	Principalmente como condimento.
	Aprovechamiento potencial	El perejil como muchas otras especies de su familia: las umbelíferas, cuando florece atrae a gran número de fauna beneficiosa que nos ayuda en el control biológico de plagas, a la vez que es fuente de alimento para insectos polinizadores, imprescindibles para asegurarnos una buena cosecha.
	Municipios o zonas donde aparece	Estella-Lizarra.



*Personas que nos han facilitado las variedades
presentes en el catálogo y la información
asociada a su manejo:*

JOSE LUIS BELOKI (Dicastillo)

FÉLIX PRIETO (Abárzuza)

JOSE LUIS FERNÁNDEZ (Zufía)

MARIANO CRESPO (Estella-Lizarra)

MIGUEL OCHOA (Abárzuza)

JOSE LUIS NIEVA (Vitoria)

MANOLO GÓMEZ (Estella-Lizarra)

LESMES RADA (Estella-Lizarra)

JAVIER GAINZA (Zábal)

JOSI MUNETA (Legaria)

KIKE RADA (Estella-Lizarra)

FÉLIX ASTIZ (Estella-Lizarra)

JOSE RAMÓN PÉREZ NOTARIO (Genevilla)

RAFA GARCÍA DE GALDEANO (Los Arcos)

PETRA MONTOYA (Estella-Lizarra)

MARI ASUN LANDA (Genevilla)

JOSÉ MARÍA LANDER (Erául)

JOAQUIN RUIZ (Estella-Lizarra)

ANTONIO ABADÍA (Lerín)

ASUN AZKONA (Erául)

CARLOS GARCÍA (Baquedano)

VALENTÍN BORJA (Lerín)

TEÓFILO MARTINEZ (Ollogoién)

Anna Azkora
& Txetxe Landa

Kike Riala

José Luis Fernández

Xari Anna
Landa

Télex
Prieto

José Ramón
Pérez Notario

→ Rafa Sancio
de Galdeano

→ Petri
Montoya

Carlos Squir

Mariano
Crespo

Lesmes
Rada

→ José Luis Niera

Antonio
Abadía

Télex Abit

→ Miguel
Odono

Toni Muneta

Javier
Sanz

Manolo Góñez

José Luis
Belolci

