

Catálogo de variedades
locales hortícolas
del Pirineo y
Pre-Pirineo



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

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

redsemillasnafarroa@gmail.com

Autores: Ester Montero (Arrea) y Marc Badal

Fotografías: Ester Montero, Iñaki Nieva, Elena Sauca, Juan Pedro Carlos y Red de Semillas

Diseño gráfico y maquetación: www.cristinavergara.com

Traducción: Servicio de euskera Valle de Aezkoa

Servicio de euskera Valle de Salazar-Roncal

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.

Febrero de 2019

Impresión: Gráficas Lizarrza

Edita:

Subvencionado por:



NAFARROAKO HAZI SAREA
RED DE SEMILLAS DE NAVARRA



FONDO EUROPEO AGRICOLA DE DESARROLLO RURAL
EUROPEAN AGRICULTURE DE RURAL DEVELOPMENT

Nafarroako
Gobernua



Gobierno
de Navarra



LEADER



Colaboran:



JUNTA DEL VALLE DE AEZKOIA
AEZKOIAKO BATZARRE NAGUSIA



Erronkari



Junta General del Valle de Salazar
Zaraitzuko Batzordea



“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.

En Navarra y en la comarca del Pirineo y Pre-Pirineo, 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.

Si bien en los valles más altos del Pirineo nunca ha habido una actividad hortícola profesional, todas las casas de la zona cultivaban pequeñas huertas donde, en muchos casos, era posible encontrar variedades adaptadas a las condiciones climáticas extremas propias de la zona. Por el contrario, en las vegas fluviales de las zonas más bajas del Pre-Pirineo (Aiz, Lumbier, Sangüesa...) la actividad hortícola tenía una presencia muy destacable. Tanto los viveros como las huertas profesionales de estas zonas bajas mantenían y reproducían un número considerable de variedades locales bien interesantes que *“los de la Montaña”* bajaban a comprar.

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 local unido a ella, divulgar la necesidad 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.

Este catálogo no es un manual técnico, sino un documento que recoge los saberes de las personas que año tras año han cuidado, multiplicado y adaptado las variedades locales que han llegado hasta hoy, de forma callada y sin ningún tipo de reconocimiento. A todas ellas le dedicamos esta guía, realizada a partir de su conocimiento agrario local empírico, que es el resultado de cientos de años de experimentación campesina y de transmisión oral; y muy especialmente a Tomás Machín, hortelano excepcional de Sangüesa, que utilizó y mantuvo en su huerta numerosas variedades hortícolas desde bien joven hasta el último momento de su vida este pasado verano con casi 90 años.










Hemos entrevistado a casi una treintena de personas hortelanas de dieciséis municipios de diferentes zonas del Pirineo y Pre-Pirineo. Hemos encontrado treinta y cinco variedades locales de trece 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 estas, hemos seleccionado veinte para introducir en este catálogo, bien porque fueron variedades muy conocidas y extendidas en la zona, por sus características singulares, rusticidad o potencial de reintroducción. También hemos tenido en cuenta que fueran de diversas especies. Dos de ellas no son hortícolas (avena de primavera y aixkol), pero han sido elegidas por ser cultivares tradicionales de gran interés en el contexto agrícola-ganadero de la zona alta del Pirineo.

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, resiliente y en manos de las comunidades locales.

Red de semillas de Navarra-Nafarroako Hazi Sarea










Acelga de Jaurrieta



 Nombre local	Acelga.
 Especie	<i>Beta vulgaris var. cicla.</i>
 Años que lleva en la zona	Más de cien.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Hojas verde claras, recias y más carnosas que las de ahora. Penca blanca y estrecha. Tamaño no muy grande.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: a principios de marzo en semillero protegido.× Trasplante: a finales de mayo, cuando tienen unos seis dedos.× Época de recolección: finales de verano, otoño y primavera.
 Usos	Cocinada.
 Valoración local	Muy buena, más sabor que la de ahora. Excelente para zonas frías. Aguanta el invierno en la huerta, en épocas de heladas conviene cubrirla con plástico o manta térmica.
 Estado de Conservación	Crítico. Peligro inminente de desaparición.
 Municipios o zonas donde aparece	Jaurrieta.











Achicoria de Lumbier



 Nombre local	Achicoria
 Especie	<i>Cichorium intybus var.foliosum.</i>
 Años que lleva en la zona	Más de setenta confirmados.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	<i>“Es una achicoria de pinta normal pero muy buena”.</i>
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: desde primeros de junio hasta septiembre. En primavera la achicoria, la escarola y la borraja se ponen <i>“en mengua, porque si no, se suben. A partir de julio, agosto ya da igual”.</i>× Trasplante: Por San Fermín se planta la primera y se van poniendo periódicamente hasta finales de agosto.× Época de recolección: A mediados de agosto, se consumen las primeras y en febrero-marzo, las últimas. Se ata unos 15 días antes de cogerla para que blanquee.× Selección de semillas: Eligen unas cuatro o cinco plantas. Para extraer la semilla, se pone la inflorescencia en remojo toda la noche, después se apalea para que salgan las semillas.
 Usos	Hervida con patata.
 Valoración local	Buena, se ha mantenido <i>“porque es buena clase”</i> y porque a algunos hortelanos/as les gusta conservar la semilla de casa.
 Estado de Conservación	Malo. Sólo se ha localizado en una huerta.
 Municipios o zonas donde aparece	Lumbier. En Sangüesa existe una achicoria antigua, de similares características.










Aixkol



 Nombre local	Aixkol.
 Especie	<i>Lathyrus sativus</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de ochenta seguros.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Planta 40 - 50 cm altura, se cae un poco. ✖ Flor: blanca y pequeña La planta hace mucha flor. ✖ Vainas: con 2 ó 3 granos. ✖ Semillas: de color blanco.
 Manejo	✖ Época de siembra: marzo. ✖ Época de recolección: septiembre. ✖ Selección de semillas: normalmente seleccionan para semilla las de mejor aspecto una vez limpias. Se siembran 4 ó 5 granos por hondón.
 Usos	Tradicionalmente uso ganadero y para consumo humano.
 Valoración local	Muy apreciada: “ <i>a mi, me encantan, son sabrosísimas</i> ”. Hacen un caldo espeso. Normalmente, se cocinan solas con patata, “ <i>como unos guisantes con patata</i> ”.
 Estado de Conservación	Aunque se ha identificado en distintos pueblos, solo se cultiva en una o dos huertas.
 Municipios o zonas donde aparece	Lizoain, Redín, Uroz y Garralda (procedente de Redín).
 Observaciones	La intensificación de la ganadería ha ido desplazando las variedades que se cultivaban aquí para alimentar el ganado. Entre ellas, las leguminosas como el aizkol han sido sustituidas por soja transgénica (en los piensos no ecológicos), procedente de América mayoritariamente, con el tremendo impacto ambiental que supone. La recuperación de las leguminosas locales para alimentación humana y animal, tendría un efecto altamente positivo en la salud del suelo (reduciendo el uso de fertilizantes químicos) y en la sostenibilidad del sistema agroalimentario.










Alubia amarillica



 Nombre local	Alubia amarillica.
 Especie	<i>Phaseolus vulgaris</i> .
 Años que lleva en la zona	65 ó 70 años.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Planta de mata baja. Las hojas presentan un color verde claro. ✖ Flor: de color blanco. ✖ Semilla: de color marrón liso. Alargadas.
 Manejo	✖ Época de siembra: a partir de mediados de mayo. ✖ Época de recolección: septiembre (vaina por vaina). Es un poco más precoz que la caparrona. ✖ Selección de semillas: normalmente seleccionan para semilla las de mejor aspecto una vez limpias. Algunos agricultores seleccionan las semillas de la “ <i>segunda txanda</i> ” de la cosecha.
 Usos	Se utiliza como alubia seca y también como alubia pocha. Los granos del mismo año no se ponen a remojo antes de cocinarlos. Se cocinan con ajo y patata (sin “ <i>sacramentos</i> ”).
 Valoración local	Buena producción (similar a la caparrona de Imizcoz).
 Estado de Conservación	Muy malo. Solamente se cultiva en una huerta.
 Municipios o zonas donde aparece	Imizcoz. Procedencia desconocida, aunque probablemente procede del valle de Aezkoa.











Alubia caparrona



 Nombre local	Alubia caparrona.
 Especie	<i>Phaseolus vulgaris</i> .
 Años que lleva en la zona	65 ó 70 años.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Planta de mata baja. Las vainas presentan franjas de color rojo muy características. ✗ Flor: de color blanco. ✗ Semilla: pintas rojas sobre fondo marrón claro. Una proporción pequeña de las semillas es de color rojo (sin pintas). Vainas entre 10 y 15 cm.
 Manejo	✗ Época de siembra: a partir de mediados de mayo. ✗ Época de recolección: septiembre (vaina por vaina). ✗ Selección de Semillas: normalmente seleccionan para semilla las de mejor aspecto una vez limpias. Algunos agricultores seleccionan las semillas de la “segunda txanda” de la cosecha. Se seleccionan semillas pintas y rojas.
 Usos	Se utiliza como alubia seca y también como alubia pocha. Los granos del mismo año no se ponen a remojo antes de cocinarlos. Se cocinan sin “sacramentos”, normalmente con ajo y patata o con puerro, cebolla, zanahoria y patata.
 Valoración local	Buena producción. “La alubia de Tolosa, aunque tenga más fama, me parece más sosa que la caparrona”. Al cocerlos, los granos se quedan rojos y sacan caldo espeso.
 Estado de Conservación	Muy malo. Aunque esta variedad estuvo presente en varios pueblos del valle de Arce y de Erro, actualmente solo se cultiva en una huerta de Imizcoz y otra de Luserreta.
 Municipios o zonas donde aparece	Imizcoz (procedente de Gorraiz), Luserreta (procedente de Mezkiritz).










Alubia caparrona de Sangüesa



 Nombre local	Caparrona blanca.
 Especie	<i>Phaseolus vulgaris</i> .
 Años que lleva en la zona	“ <i>Toda la vida</i> ”. La gente mayor la recuerda de siempre.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Mata alta, frondosa. Flor blanca. Bastante productiva.
 Manejo	✗ Época de siembra: “del 13 al 24 de junio (de San Antonio a San Juan), liga hacia el 10, 12 de agosto”. ✗ Época de recolección: finales de octubre.
 Usos	Como alubia seca principalmente y también para pocha: “ <i>Toda la vida se han comido de secas, lo de usarlas como pochas vino después</i> ”. No vale para verde, tiene mucha hebra.
 Valoración local	“ <i>La mejor, la más fina, la piel apenas se nota y la carne es muy suave</i> ”.
 Estado de Conservación	Aún se cultiva en algunas huertas del pueblo.
 Municipios o zonas donde aparece	Sangüesa.
 Observaciones	También había una caparrona roja que era más basta, “ <i>pero la apreciaban mucho los de la Montaña</i> ”.










Alubia chatica de Burgui



 Nombre local	Chatica de Burgui.
 Especie	<i>Phaseolus vulgaris</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de cien probablemente.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	De mata alta, menos frondosa que otras variedades. Vaina fina y alargada, muy productiva, <i>“aunque da menos kilos al ser chiquitica”</i> . Semillas: blancas, pequeñas.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: en mayo.× Época de recolección: en septiembre.× Selección de Semillas: se eligen las vainas con mejor aspecto y más grandes del cultivo. Suele sembrarse donde ha ido la patata previamente. No necesita mucho abonado. <i>“Es muy dura, no le cogen plagas”</i> .
 Usos	Para seco. Se prepara con verduras, sin carne. Se comía los domingos y días especiales. <i>“En el valle se plantaba y se comía mucha alubia, casi todos los días, con tocino, birika..., sobre todo la gente que iba a trabajar al monte. Para eso la que más se usaba era la alubia roja y también los boliches, se han perdido las dos. En todas las casas se ponía alubia”</i> .
 Valoración local	Muy fina, suave, sabor excelente, <i>“no hay cosa igual”</i> .
 Estado de Conservación	Muy malo. Localizada en dos huertas.
 Municipios o zonas donde aparece	Hace años estaba extendida por todo el valle de Roncal. Actualmente sólo se cultiva en Burgui.










Alubia roja de Mezkiritz



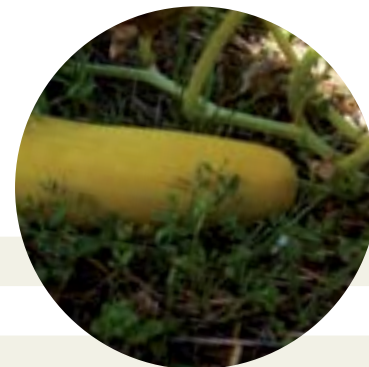
 Nombre local	Alubia roja.
 Especie	<i>Phaseolus vulgaris</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de 150 años (cinco generaciones).
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Planta de mata alta. Durante las primeras fases crece más rápido que otras variedades. Se hace muy alta y frondosa. <ul style="list-style-type: none">× Flor: de color blanco.× Semilla: color rojo pálido (liso). Alargadas.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: finales de mayo o junio.× Época de recolección: septiembre (vaina por vaina).× Selección de semillas: normalmente seleccionan para semilla las de mejor aspecto una vez limpias.× Plagas o enfermedades: en años bastante húmedos puede coger hongos.
 Usos	Generalmente se utiliza como alubia seca, aunque también se comen como alubia pocha o como vaina. Para cocinarla se pone a remojo la noche anterior.
 Valoración local	Buena producción. <i>“Es exquisita de sabor. Muy suave”</i> . Una vez cocida, la carne se queda blanca, muy harinosa. Piel fina y mucha carne. Hace un caldo de color chocolate-rojo.
 Estado de Conservación	Malo. Hasta hace pocos años solamente se cultivaba en una huerta de Mezkiritz. Actualmente, se cultiva en otras 3 ó 4 huertas del valle de Erro.
 Municipios o zonas donde aparece	Mezkiritz, Erro.










Berza negra



 Nombre local	Berza negra.
 Especie	<i>Brassica oleracea</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de cien confirmados.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Col verde bianual de unos 50 – 60 cm de altura. Hojas dispersas y abiertas. No forma repollo, aunque las hojas del extremo superior son más pequeñas y se cierran sobre sí mismas. Presenta distintas formas: ejemplares con hojas más rizadas y ejemplares con hojas más lisas; ejemplares con el nervio de la hoja blanco y ejemplares con el nervio de color morado.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: marzo.× Época de trasplante: junio.× Época de cosecha: hojas sueltas en verano y otoño.× Selección de semillas: seleccionan plantas con hojas rizadas y con el nervio blanco.
 Usos	Preferentemente para alimentación animal (gallinas, conejos, cerdos), aunque también es utilizada para consumo humano.
 Valoración local	Buena producción. Se aprecia porque “ <i>es la que hemos tenido toda la vida aquí</i> ”.
 Estado de Conservación	Aunque va disminuyendo su presencia en la zona, se sigue cultivando en varios pueblos del valle de Aezkoa.
 Municipios o zonas donde aparece	Villanueva de Aezkoa, Abaurrea Baja.











Calabacín amarillo de Artozki



 Nombre local	Calabacín amarillo.
 Especie	<i>Curcubita pepo</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de ochenta confirmados.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	La planta se extiende como las plantas de calabaza. Frutos de color verde pálido (lisos), un poco más cortos y anchos que los calabacines verdes actuales. Aguanta mejor el oidio que otras variedades.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: (directa o en semillero): principios de abril.× Época de trasplante: primeros de mayo.× Época de recolección: desde finales de junio hasta las primeras heladas (finales de octubre).× Selección de semillas: Seleccionan los primeros frutos que sean alargados y finos.
 Usos	Tradicionalmente se utilizaba principalmente el fruto maduro como calabaza. Actualmente se utiliza más para consumo humano en verde, como calabacín.
 Valoración local	Muy productiva.
 Estado de Conservación	Muy malo. Solamente se cultiva en una huerta.
 Municipios o zonas donde aparece	Aritzuren (procedente de Artozki).










Cebolla babosa



 Nombre local	Cebolla babosa de Huarte.
 Especie	<i>Allium cepa</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de 50 años.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Bulbos ligeramente achatados de tamaño grande (hasta 20 cm de diámetro). Para consumir en verano. A veces sufre un poco con los hongos.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: mediados de septiembre.× Época de trasplante: abril.× Época de consumo: desde junio a agosto.× Selección de semillas: seleccionan bulbos grandes y que tardan más en sacar los brotes. A principios de octubre se plantan los bulbos portagranos que florecerán el siguiente verano.× Época de recolección de semillas: primeros de septiembre.
 Usos	Ensalada.
 Valoración local	Muy dulce y sabrosa.
 Estado de Conservación	Muy malo. Solo se reproducen semillas en una huerta de Oroz Betelu. Variedad procedente del vivero Reparacea de Aoiz.
 Municipios o zonas donde aparece	Oroz Betelu (una huerta), Aoiz (cuatro huertas).
 Observaciones	En Sangüesa y Lumbier también existe una Cebolla babosa de similares características y con un uso añadido: la segunda primavera se comen los rebrotes denominados “porrones” (crudos, con sal y aceite). En ambos municipios testifican su presencia desde hace al menos 80 años. Otra característica referida es que “es más fuerte, le pegan menos enfermedades que a otras cebollas”.










Cebolla chata de Ustés



 Nombre local	Cebolla chata de Ustés.
 Especie	<i>Allium cepa</i> .
 Años que lleva en la zona	Hay constancia de su cultivo desde el siglo XIX.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Cebolla plana, chata, grande, color de la pulpa blanco, algunas salen un poco moradas.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: en semillero protegido, desde finales de enero a principios de marzo.× Época de trasplante: desde mediados de mayo hasta mediados de junio.× Época de recolección: a finales de septiembre.× Conservación: en bajeas, colgadas en “horcas”, trenzas de entre 10 y 20 cebollas. Se conservan hasta enero, las últimas hasta febrero. Se les corta la raíz y parte del tallo para retrasar el rebrote.× Selección de Semillas: eligen las cebollas más achatadas, blancas y grandes. Dejan de tres a seis cebollas para que se suban a flor.
 Usos	Para ensalada. No se cocina con ella “porque es echarla a perder”.
 Valoración local	“No hay cosa igual, es la cebolla más dulce que hay”.
 Estado de Conservación	Localizada en unas diez huertas. Actualmente se observa una ligera recuperación del cultivo, incluso se vende plantel en un vivero de Huarte.
 Municipios o zonas donde aparece	Ustés, Navascués, Iciz, Ezcároz.










Cebolla de Salvatierra



 Nombre local	Cebolla de Salvatierra.
 Especie	<i>Allium cepa</i> .
 Años que lleva en la zona	Constancia de su presencia en la zona desde hace más de cien años.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Tamaño medio-grande, plana, “parecida a la cebolla de Ustés pero más grande”.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: en semillero protegido en enero (le cuesta mucho nacer).× Época de trasplante: en abril-mayo.× Época de recolección: finales de verano.× Selección de semillas: en enero, febrero, se ponen en tierra unas cuantas cebollas con buen aspecto y tamaño que hayan echado brotes o “<i>bunos</i>”. Cuando la flor está seca y se ven las semillas, se recogen. Va en la rotación tras cultivos poco consumidores, como la lechuga. Agradece tierra nueva, que no lleve muchos años cultivada. No es muy exigente en riego.
 Usos	Sobre todo en fresco, en ensalada. También se ha usado tradicionalmente fresca para acompañar a las migas o asada al horno con aceite, vinagre y sal: “ <i>es un manjar</i> ”. Otra costumbre es comer “ <i>los bunos</i> ” asados, en primavera cuando ya están crecidos.
 Valoración local	Excepcionalmente valorada, “ <i>muy dulce y no pica nada, no hay otra igual. Antes se tenía en todas las casas y era una cosa especial, lo único malo es que no se conserva mucho, por febrero se suelen comer las últimas</i> ”.
 Estado de Conservación	Malo. Localizada en dos huertas.
 Municipios o zonas donde aparece	Antiguamente cultivada en Salvatierra de Esca y en los municipios del valle de Roncal. Actualmente sólo se ha localizado en Burgui y Salvatierra.










Escarola de Lumbier



 Nombre local	Escarola.
 Especie	<i>Cichorium endivia</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de ochenta confirmados.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Tamaño mediano, más pequeña que las variedades nuevas, hoja más estrecha, más rizada y menos fibrosa.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: desde primeros de junio hasta septiembre.× Época de trasplante: por San Fermín se planta la primera y se van poniendo periódicamente hasta finales de agosto.× Época de recolección: a mediados de agosto, se consumen las primeras y en febrero-marzo, las últimas.× Selección de Semillas: se eligen unas cuatro o cinco plantas y se trasplantan a un sitio que no molesten para que se suban a flor en primavera. “<i>Para sacar semilla, se ponen los tallos con las flores secas a remojo, después se zurrían (apalean) y una vez secas, se avientan</i>”.
 Usos	En ensalada.
 Valoración local	“ <i>Muy buena, más sabor que la de ahora, más fina, no tiene hebra</i> ”.
 Estado de Conservación	Muy malo. Localizada sólo en una huerta.
 Municipios o zonas donde aparece	Lumbier. En Sangüesa existe una escarola antigua, de similares características.










Espárrago de Sangüesa



 Nombre local	Espárrago de Sangüesa.
 Especie	<i>Asparagus officinalis</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de cien confirmados.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Es un espárrago muy delgado. Las matas echan muchas bolas (frutos).
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: se siembran los frutos (bolas rojas), en semillero o siembra directa, en abril normalmente. En siembra directa <i>“se adelanta un año”</i>: dos o tres bolas por hoyo (distancia entre hoyos: 30 cm), a 40 cm de profundidad. También pueden plantarse las <i>zarpas</i>. La distancia entre hileras es de 1,70 - 2 m. Una vez que ha nacido y la <i>“planta ha cogido fuerza”</i> se le va echando tierra poco a poco. Las matas se cortan cuando se han secado, en invierno. Posteriormente se prepara el caballón (15-20 cm de altura). Después suele cubrirse con plástico. En junio el caballón se retira, para evitar que las zarpas <i>“suban”</i>.× Época de recolección: En cantidad, a partir del tercer año. <i>“El espárrago necesita calor, buen suelo, mucho fiemo y poca agua”</i>. Estas esparragueras pueden durar hasta 30 años.
 Usos	Esta variedad no se pela. Sólo se deshecha la parte dura de la base.
 Valoración local	Muy bueno, sabor diferente al moderno, mucho más dulce y muy tierno.
 Estado de Conservación	Aún se cultiva en algunas huertas del municipio y puede encontrarse a la venta en algún comercio local.
 Municipios o zonas donde aparece	Sangüesa.










Lechuga cotorra



 Nombre local	Lechuga cotorra
 Especie	<i>Lactuca sativa</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de cien confirmados.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	No es muy grande, hace cogollo. En invierno acogolla menos.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: todos los meses en semillero al aire libre.× Época de trasplante: cuando está hecha.× Época de cosecha: todo el año. La mejor y más tierna es la de primavera. <i>“En verano en cuanto pasa un poco de sed, se espiga”</i>. En invierno se cultiva en invernadero.× Selección de semillas: dejan dos o tres para semilla.
 Usos	Ensalada.
 Valoración local	Muy buena por el sabor y por la conservación, ya que una vez cortada aguanta bastante sin ponerse lacia.
 Estado de Conservación	Localizada en dos huertas.
 Municipios o zonas donde aparece	Sangüesa.










Lechuga crispilla de Lumbier



 Nombre local	Lechuga Crispilla.
 Especie	<i>Lactuca sativa</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de cien confirmados.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Verde, hoja arrugada, hace cogollo y éste es más grande en otoño y primavera. No es muy grande de tamaño.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: <i>“Puede sembrarse todo el año, pero el mejor momento es a principios de febrero y finales de agosto”.</i>× Época de trasplante: casi todo el año, en invierno (noviembre, diciembre, enero) mejor en invernadero. La mejor es la de otoño y primavera. En verano se sube.
 Usos	En ensalada.
 Valoración local	<i>“La mejor lechuga de sabor”.</i> Además es más digestiva <i>“cae mejor al estómago que otras, hay gente que también la quiere por eso”.</i>
 Estado de Conservación	Ya apenas se cultiva. Localizada en dos huertas, probablemente esté en alguna más. En Lumbier es una variedad muy apreciada por la gente de mediana edad y mayor. Algún hortelano aún la vende y tiene una relativa demanda local.
 Municipios o zonas donde aparece	Lumbier. Es una lechuga muy conocida y valorada en Navarra por las personas mayores, de la que existen varios tipos con diferentes características. En Sangüesa, se conoce otra crispilla diferente, pues se la cita como muy resistente al espigado en verano. En Aoiz y Oroz Betelu se mantiene una crispilla que también se caracteriza por su resistencia al espigado en verano.










Maíz blanco de Pekotxeta



 Nombre local	Etxeko artoa; Pekotxetako artoa.
 Especie	<i>Zea mays</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de 60 años.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Planta de tamaño mediano – alto (2’5 m), con una o dos mazorcas por planta. Mazorcas de aproximadamente 20 cm de largo y 8 cm de diámetro. Semilla: granos grandes de color amarillo muy pálido.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: entre el 10 y el 15 de mayo.× Época de recolección: finales de octubre.× Selección de semillas: seleccionan mazorcas grandes que estén completamente cubiertas de granos. Granos redondos y grandes, preferentemente dispuestos en filas de granos agrupadas en parejas.
 Usos	El uso tradicional de esta variedad era producir harina para preparar talos y pan de maíz. También se ha utilizado para alimentar a las gallinas, las vacas (hojas y corazones de las mazorcas) y para alimentar a los cerdos.
 Valoración local	Buena producción, aunque algunas plantas se tumban con el viento. Produce una harina muy buena y apreciada para hacer talos.
 Estado de Conservación	Hasta hace poco solamente se encontraba en un caserío de Luzaide. Actualmente se encuentra en un caserío de Luzaide y en una finca de Dusunaritze (Baxe Nafarroa).
 Municipios o zonas donde aparece	Luzaide y Dusunaritze

Puerro de Lumbier



 Nombre local	Puerro.
 Especie	<i>Allium porrum</i> .
 Años que lleva en la zona	Más de cien años.
 Descripción de la planta por los agricultores/as	Es más corto que el de ahora y con más sabor.
 Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: en semillero protegido en marzo, abril y principios de mayo.× Época de trasplante: mayo, junio y julio.× Época de recolección: desde principios de otoño hasta mediados de primavera.× Selección de semillas: dejan unos veinte puerros para que se suban a flor. Se aporcan para que vayan blanqueando.
 Usos	Cocinado.
 Valoración local	Muy bueno. Tiene mucho sabor. Más resistente al frío que los modernos.
 Estado de Conservación	Crítico. Sólo localizado en una huerta.
 Municipios o zonas donde aparece	Lumbier.



Cultivos extensivos (cereales)

La modernización agraria ocurrida durante las últimas décadas ha ido acompañada de un proceso de especialización productiva a escala regional. De este modo, el tradicional mosaico paisajístico, característico de la agricultura campesina, ha ido desapareciendo.










Mientras la zona baja del Pre-Pirineo se ha especializado en la producción de cereal, la zona alta del Pirineo se ha especializado en la ganadería extensiva. Una de las consecuencias de esta nueva ordenación territorial de los aprovechamientos agrarios ha sido la práctica desaparición de los cultivos cerealistas y de leguminosas en los valles altos pirenaicos.

De este modo, los antiguos campos de trigo, avena, centeno o cebada que alimentaban tanto a la población humana como a la cabaña ganadera del Pirineo han sido ocupados por nuevas zonas de pasto o de pradera. Muchos de estos cultivos cerealistas presentaban características que los hacían especialmente interesantes para zonas con un clima tan extremo. Por ejemplo, variedades de ciclo corto que se siembran en primavera.

Fruto de esta prospección, hemos podido identificar una variedad de avena de primavera que podría ser, tal vez, el último testimonio de la tradicional agricultura cerealista de la zona alta del Pirineo.

Avena de primavera



	Nombre local	Avena de primavera.
	Especie	<i>Avena sativa</i> .
	Años que lleva en la zona	Más de 80.
	Descripción de la planta por los agricultores/as	Avena de ciclo corto. Granos de color pardo. Bien adaptada a las temperaturas frías de la zona.
	Manejo	<ul style="list-style-type: none">× Época de siembra: marzo.× Época de cosecha: julio-agosto.× Selección de semillas: No se seleccionan las semillas sino que se selecciona la parcela que tiene una mejor producción para seleccionar la semilla. Cultivo que entra en la rotación patata-cereal-pradera A mediados del ciclo de la avena, se siembra pradera en la misma parcela. Al cosechar la avena, queda la pradera sembrada ese mismo año (y para los siguientes).
	Usos	Pienso para ganado ovino y vacuno.
	Valoración local	Aunque la producción por hectárea es menor que en las avenas de otoño (ciclo largo), se mantiene la variedad porque se adapta bien a las condiciones ambientales del Pirineo.
	Estado de Conservación	Malo. Solamente se cultiva en dos fincas.
	Municipios o zonas donde aparece	Abaurrea Baja (Aezkoa) y Oronz (Salazar).



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

CARMEN Y AMADEO SALÓN (Abaurrea baja)

ÁNGEL GARCÍA (Imizcoz)

ASUN DUFUR (Lusarreta)

GREGORIO AROZARENA (Abaurrea baja)

SALVADOR GARCÍA (Imizcoz)

JUAN BAUTISTA ETCHEGOIN (Luzaide)

JAVIER REPARACEA (Aoiz)

ELENA SOLA (Izalzu)

JUAN PEDRO ETCHEGOIN (Luzaide)

“TXIKI” (Aritzkuren)

DANIEL AROTX (Jaurrieta)

MARI CARMEN ESNOZ (Mezkiritz)

JAVIER PETROTX (Burgui)

MARGARITA AROTX (Jaurrieta)

JAVIER SALVADOR (Oroz Betelu)

JOSÉ SAMPER (Ezcároz)

JOSÉ CAMILO (Jaurrieta)

BENITO RIVERO (Sangüesa)

DANIEL IRIGOYEN (Garralda)

MANUEL ALDABES (Lumbier)

TOMÁS MACHÍN (Sangüesa)

LINO ARRIOLA (Garralda)

ÁNGEL GARDE (Lumbier)

JESÚS VILLANUEVA (Sangüesa)

CARLOS BUENO (Hiriberri)

MANUEL GARDE (Lumbier)

JUAN PEDRO CARLOS (Sangüesa)

ÁNGEL JUANGO (Hiriberri)

GERMÁN LÓPEZ (Lumbier)

IGNACIO JIMÉNEZ (Ustés)



Variedades prospectadas recogidas en este catálogo:

Acelga de Jaurrieta (Jaurrieta)

Achicoria de Lumbier (Lumbier)

Aixkol (Lizoain, Redín, Uroz y Garralda)

Alubia Amarillica (Imizcoz)

Alubia Caparrona (Imizcoz, Lusarreta)

Alubia Caparrona de Sangüesa (Sangüesa)

Alubia Chatica de Burgui (Burgui)

Alubia roja de Mezkiritz (Mezkiritz, Erro)

Berza negra (Villanueva de Aezkoa, Abaurrea Baja)

Calabaçín amarillo de Artozki (Aritzkuren)

Cebolla babosa (Oroz Betelu, Aoiz)

Cebolla chata de Ustés (Ustés, Navascués, Iciz, Ezcároz)

Cebolla de Salvatierra (Burgui, Salvatierra)

Escarola de Lumbier (Lumbier)

Espárrago de Sangüesa (Sangüesa)

Lechuga cotorra (Sangüesa)

Lechuga crispilla de Lumbier (Lumbier)

Maíz blanco de Pekotxeta (Luzaide, Busunaritze)

Puerro de Lumbier (Lumbier)

Avena de Primavera (Abaurrea Baja y Oronz)



Otras variedades locales conservadas:

Achicoria de Sangüesa · Alubia aezkoanica · Alubia blanca · Alubia de Modesta · Berza axaxi · Caparrona blanca · Caparrona mata alta · Cardo de Sangüesa · Cebolla babosa Lumbier · Cebolla babosa Sangüesa · Escarola de Sangüesa · Espinaca de Sangüesa · Lechuga cachorra · Perejil de Jaurrieta · Tomate de la Mejana

Otras variedades locales mencionadas:

Alubia caparrona roja · Alubia de medio palo · Alubia Pilarica · Avena negra · Berza de Jaurrieta · Cebolla de Sangüesa · Cerezas Talegueras · Fresa de Jaurrieta · Haba txiki de Garralda · Haba marzal · Lechuga negra · Lechuga oreja de burro · Manzana del hierro · Manzana del Príncipe · Perejil de Garralda · Tomate de Lumbier

