

Variedades Locales
¡Para comerlas!



FICHAS
DESCRIPTIVAS
DE VARIEDADES
TRADICIONALES
PRODUCIDAS EN
ANDALUCÍA



100% VARIEDAD LOCAL

TRIGO RASPINEGRO

Especie: *Triticum durum*

Familia: Poaceae

CARACTERÍSTICAS:

Trigo de altura media y tallo recio y gordo. Con una alta densidad de granos en la espiga. Las raspas son largas y negras con puntas rubias. La longitud media de las espigas es de 6 cm. y de las espigas y rassa: 20 cm. La raíz puede alcanzar 14 cm de longitud y tiene una buena estructura.

ZONAS DE PRODUCCIÓN: ALMERÍA, MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra en otoño. Se adapta bien a diferentes climas, tanto de montaña como en la campiña. Es resistente a la sequía y a las enfermedades y compite muy bien con las hierbas adventicias. Su tallo es grueso lo que evita su encamado.



¿CÓMO SE CONSUME?

Siendo tradicionalmente un trigo harinero, también se utiliza para la elaboración de cerveza por su elevada capacidad maltera.





100% VARIEDAD LOCAL

PATATA COPO DE NIEVE

Especie: *Solanum tuberosum*
Familia: Solanáceas

CARACTERÍSTICAS:

La patata copo de nieve es una variedad de entre 5 y 10 centímetros de tamaño, de color muy blanco por dentro, redondeada y con numerosos brotes para la germinación. Se adapta muy bien a las condiciones del terreno y de meteorología de Sierra Nevada.

ZONA DE PRODUCCIÓN: GRANADA

SOBRE SU CULTIVO:

Su ciclo de cultivo es más largo que para otras variedades, estando más tiempo en la tierra desde que se siembra hasta que se recolecta. Es menos productiva que las variedades comerciales pero de sabor exquisito.



¿CÓMO SE CONSUME?

Su aptitud culinaria es excelente, especialmente cocida, ideal para caldos de guisos o guarnición. Se deshace al trocearla. Además, tiene bajo contenido en almidón.





100% VARIEDAD LOCAL

BERENJENA BLANCA DE JÚZCAR

Especie: *Solanum melongena*

Familia: Solanáceas

CARACTERÍSTICAS:

Longitud del fruto: 22 cm

Anchura del fruto: 7 cm

Color del fruto: blanca con vetas moradas

Color predominante: blanco

Peso medio del fruto: 270 gr

ZONA DE PRODUCCIÓN: MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra en semillero a finales de marzo y se trasplantan en tierra entre abril y mayo. Es una berenjena rústica, con mucha resistencia a plagas o enfermedades y bastante productiva.



¿CÓMO SE CONSUME?



El sabor es suave y dulce. Una receta antigua es prepararla rebozada en harina y acompañarla con un huevo frito con ajo.





100% VARIEDAD LOCAL

BERENJENA MORCILLERA

Especie: *Solanum melongena*

Familia: Solanáceas

CARACTERÍSTICAS:

Su fruto es de un intenso color morado oscuro y de forma alargada, atributos que le dan su nombre. Son bastante duraderas una vez se han recolectado guardadas a temperatura ambiente.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

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



¿CÓMO SE CONSUME?



Tiene la piel bastante fina, lo que la hace ideal para utilizar tanto frita como asada, otorgando un peculiar toque de sabor a todos aquellos platos en los que la utilizemos.





**100%
VARIEDAD
LOCAL**

TOMATE NEGRO SEGREÑO

Especie: *Solanum lycopersicum*

Familia: Solanáceas

CARACTERÍSTICAS:

Forma: achatado

Color del fruto maduro: rojo oscuro

Tamaño: grande (8- 10 cm)

Peso (medio): 390 gr.

ZONAS DE PRODUCCIÓN: JAÉN, GRANADA, MURCIA, ALBACETE

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra en semillero a finales de febrero y se trasplanta en abril o mayo al terreno definitivo, con una separación de 40 cm entre plantas.



¿CÓMO SE CONSUME?



Entre sus características fundamentales destacan su curiosa coloración y aspecto, y sobre todo su sabor, debido en parte a su alta concentración de azúcares.





100% VARIEDAD LOCAL

TOMATE CUARENTENO

Especie: *Solanum lycopersicum*
Familia: Solanáceas

CARACTERÍSTICAS:

El porte de la planta en zonas de costa puede llegar a 2 m., en zonas altas algo menor. El fruto es de tamaño mediano, (alrededor de 200 gr. por futo).

ZONA DE PRODUCCIÓN: ALMERÍA

SOBRE SU CULTIVO:

Es una planta rústica, que se adapta muy bien tanto a zonas de montaña como de la costa. Su ciclo es muy precoz, de ahí su nombre.



¿CÓMO SE CONSUME?



En gazpacho o crudo en ensalada.
Es tierno y de un sabor riquísimo.





100% VARIEDAD LOCAL

TOMATE DE SUELO DE CHICLANA

specie: *Solanum lycopersicum*

Familia: Solanáceas

CARACTERÍSTICAS:

Es un tomate de tamaño medio-grande, de forma redonda y color rojo intenso, con un sistema radicular muy desarrollado (raíz pivotante).

ZONA DE PRODUCCIÓN: CÁDIZ

SOBRE SU CULTIVO:

La característica más destacada es que es un tomate de secano y que no necesita entutorado. El marco de siembra debe ser amplio, mínimo 1-2 m entre plantas y filas. Se siembra en semillero, a partir de finales de febrero y se trasplanta en marzo-abril.



¿CÓMO SE CONSUME?



En crudo principalmente. El sabor es muy dulce e intenso y la carne compacta.





**100%
VARIEDAD
LOCAL**

TOMATE DE PERA DE CHICLANA

Especie: *Solanum lycopersicum*

Familia: Solanáceas

CARACTERÍSTICAS:

TEs un fruto pequeño y muy resistente a condiciones adversas

ZONA DE PRODUCCIÓN: CÁDIZ

SOBRE SU CULTIVO:

Tomate de regadío. Se puede cultivar tanto en suelo como entutorado. La mata es baja (media 50 o 60 cm) y muy productiva. Se siembra en semillero, a partir de finales de febrero y se trasplanta en marzo-abril.



¿CÓMO SE CONSUME?



Se usa mucho para la cocina (tomate frito, salmorejo...) por ser suave su sabor y contener poca agua.





100% VARIEDAD LOCAL

PIMIENTO PAJARILLO DE HUERTA

Especie: *Capsicum annuum*
Familia: Solanáceas

CARACTERÍSTICAS:

Destaca porque los frutos crecen en la planta hacia arriba, como se puede apreciar en la imagen. De ahí recibe su nombre, pues parecen pajarillos posados en las matas.

ZONAS DE PRODUCCIÓN: JAÉN, GRANADA

SOBRE SU CULTIVO:

Es una planta de porte y frutos de tamaño medio y bastante productiva. El cultivo se extiende de abril a junio, y la recolección de los frutos de junio a noviembre. Requiere un marco de siembra de aproximadamente 80 cm entre líneas y 40 cm entre plantas.



¿CÓMO SE CONSUME?

Son usados principalmente para freír, en abundante aceite y con un poquito de sal, siendo preferible coger los de pequeño tamaño, momento en el que son más sabrosos (como los "pimientos del padrón"). También maduros, cuando su coloración se vuelve rojiza, se utilizan asados. La piel es ligeramente más dura que otras variedades de pimientos, lo que les da su peculiar sabor.





100% VARIEDAD LOCAL

PIMIENTO CORNETA DE CABRA

Especie: *Capsicum annuum*

Familia: Solanáceas

CARACTERÍSTICAS:

Se trata de un pimiento alargado y de carne no muy gruesa. Se deja madurar en la mata hasta que toma el color rojo.

Posteriormente se dejan secar en ristras y una vez secos se conservan largo tiempo.

ZONA DE PRODUCCIÓN: CÓRDOBA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra en semillero a finales de enero o principios de febrero y se trasplanta a finales de abril. Se van cosechando a medida que van tomando la tonalidad rojiza, desde el mes de julio hasta que empiezan las primeras heladas.



¿CÓMO SE CONSUME?



Antiguamente se utilizaban para la matanza. Se consume también en crudo como aliño de las aceitunas y en algunos guisos. Fritos en aceite forman parte de los ingredientes utilizados en algunos "majaos".





100% VARIEDAD LOCAL

AJO ELEFANTE

Especie: *Allium sativum*

Familia: Liliaceae

CARACTERÍSTICAS:

Produce bulbos muy grandes (pueden superar los 10 cm. de diámetro) con 4- 6 dientes.

ZONA DE PRODUCCIÓN: CÓRDOBA

SOBRE SU CULTIVO:

La siembra se efectúa desde principios de otoño hasta al final del invierno o principio de primavera, un marco adecuado de siembra podría ser a 15 cm. y a 30 cm. entre filas. Si el clima es muy seco se recomienda aportar riego.

Como es una variedad que saca "bastón" cuando el tallo exceda los 15 centímetros para que aumente el tamaño del bulbo. Recolectar a partir de que empiece a amarillear la parte aérea,



¿CÓMO SE CONSUME?



Se utiliza como condimento en la cocina, tiene un sabor suave entre ajo y puerro, ideal para ajo crudo en la ensalada





100% VARIEDAD LOCAL

CALABAZA CARRUÉCANO

Especie: Cucurbita moschata

Familia: Cucurbitáceas

CARACTERÍSTICAS:

Su fruto es grande y alargado. La piel presenta dos tonalidades entremezcladas, anaranjada y verdosa y el color de la carne es naranja intenso. Es de sabor muy dulce. También se la conoce como "pavo de huerta".

ZONAS DE PRODUCCIÓN: JAÉN, GRANADA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra directamente en la tierra en marzo y se cosecha durante los meses de agosto, septiembre y octubre



¿CÓMO SE CONSUME?

Se utiliza para elaborar una fritura conocida por el propio nombre de la calabaza: el carruécانو. La calabaza se trocea y, junto con un poco de ajo y guindilla, se rehoga en abundante aceite con una primera fritura fuerte y un tiempo de fuego lento después para que se ablande y resulte meloso.





100% VARIEDAD LOCAL

CALABAZA OJO DE OSO

Especie: Cucurbita moschata

Familia: Cucurbitáceas

CARACTERÍSTICAS:

calabaza de tamaño pequeño en torno a 0,8y hasta 2 kg. De piel lisa fina y carne naranja muy apreciada por su sabor dulce y su largo almacenamiento. Puede aguantar de un año para otro.

ZONAS DE PRODUCCIÓN: SEVILLA, MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra de marzo a mayo incluso junio (dependiendo de la climatología) al final del verano. Buena producción, de uno a cuatro frutos por planta.

Recolección de tres a cuatro meses después de siembra.



¿CÓMO SE CONSUME?



Ideal para puré. Se puede meter al horno y comer entera. Buena para otro tipo de guisos, cuscus, alboronia debido a su buena consistencia y sabor.





100% VARIEDAD LOCAL

LECHUGA MALAGUEÑA

Especie: *Lactuca sativa*

Familia: Compositae

CARACTERÍSTICAS:

Variedad de hojas gruesas, anchas, rugosas y crujientes. Presentan un color de hojas verde claro, pudiendo aparecer a veces ligeras pinceladas rojizas en los extremos. Suele formar un pequeño cogollo central.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

Cultivo desde el mes de marzo a abril. Su recolección será cuando alcance el tamaño deseado para el consumo. Se recomienda cultivar en un marco de plantación de 40 cm entre líneas y 30 entre plantas.



¿CÓMO SE CONSUME?



Su sabor es más suave que otras lechugas por lo que resulta idónea para combinarlas





100% VARIEDAD LOCAL

LECHUGA BOMBILLO

Especie: *Lactuca sativa*

Familia: Compositae

CARACTERÍSTICAS:

También denominada Lechuga Bombita o Lechuga Castellana. Forma cogollos apretados sin necesidad de atarla. Es de tamaño mediano.

ZONA DE PRODUCCIÓN: GRANADA

SOBRE SU CULTIVO:

Dependiendo de cuando se quiera tener lechugas se pueden sembrar en dos fechas diferentes, en junio o en septiembre.



¿CÓMO SE CONSUME?

Es especialmente apreciada por el tamaño del cogollo y por la textura aceitosa de sus hojas.





100% VARIEDAD LOCAL

LECHUGA GOTA ROJA

Especie: Lactuca sativa
Familia: Compositae

CARACTERÍSTICAS:

Es una lechuga de tamaño pequeño a mediano, que forma un cogollo denso. Las hojas son verdes con manchas rojizas esparcidas desigualmente.

ZONA DE PRODUCCIÓN: HUELVA

SOBRE SU CULTIVO:

Su cultivo es preferentemente en otoño e invierno. Necesita bastante más tiempo para desarrollarse que las variedades de verano.

Se hace el semillero desde septiembre hasta octubre y se trasplanta cuando tiene unos 5 cm. para cosechar entre noviembre y abril, escalonadamente. El desarrollo a veces se paraliza cuando hay heladas intensas, pero continúa cuando el tiempo mejora.



¿CÓMO SE CONSUME?

En ensalada. Es de sabor agradable y textura un poco crujiente





100% VARIEDAD LOCAL

PEPINO DEL TERRENO DE JABUGO

Especie: Cucumis sáttivus

Familia: Cucurbitaceae

CARACTERÍSTICAS:

Pepino de pequeño tamaño, muy sabroso y crujiente, de color verde pálido y verde medio en rayas alternadas.

ZONA DE PRODUCCIÓN: HUELVA

SOBRE SU CULTIVO:

Mata de mediana a grande, es rápido en entrar en producción.

Tiene tendencia a amargar si le falta agua o hace demasiado calor.

Período de cosecha largo, en condiciones apropiadas.

Esta variedad está muy adaptada a cultivo de montaña.



¿CÓMO SE CONSUME?

En ensalada, picadillos, gazpacho





100% VARIEDAD LOCAL

GARBANZO NEGRO

Especie: *Cicer arietinum*

Familia: Fabaceae

CARACTERÍSTICAS:

Es un garbanzo de tamaño pequeño y color negro. La piel es más gruesa que el garbanzo común y el interior más cremoso.

ZONAS DE PRODUCCIÓN: CÓRDOBA, SEVILLA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra en febrero-marzo y se cosecha en julio-agosto. El rendimiento de la planta es muy alto.



¿CÓMO SE CONSUME?



Principalmente en pucheros, guisos. Tiene un sabor intenso y rico. Necesita más tiempo de remojo para asegurar una buena cocción.





100% VARIEDAD LOCAL

MAIZ CASTELLANO

Especie: Zea mays

Familia: Poaceae

CARACTERÍSTICAS:

Es una planta vigorosa con altura media entre 3 a 4 metros. Suele producir dos mazorcas por pié, y éstas miden de 22 a 25cm de largo. Cada mazorca posee de entre 8 a 10 líneas, los granos son amarillos, totalmente llenos y con formas achatadas.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

La siembra se realiza entre los meses de marzo y mayo, con marcos de plantación de 0,50 por 0,80 cm, la siembra directa y en cada golpe (hoyo) dos plantas. La recolección entre los meses de julio, agosto y setiembre. En las huertas del municipio de Coín se realizaba una rotación de papa-maíz-papa, dando muy buenos resultados.



¿CÓMO SE CONSUME?



Su cultivo se destinaba como forraje para vacas y ganado equino, y el cultivo para grano, se destinaba para cerdos y gallinas (estás lo desgranar directamente).





100% VARIEDAD LOCAL

MAIZ ROJO DE CUEVAS DEL BECERRO

Especie: Zea mays

Familia: Poaceae

CARACTERÍSTICAS:

Es una planta con altura de 1,8 m. Suele producir tres mazorcas por planta, y éstas miden unos 25cm de largo. Cada mazorca posee 17 líneas, los granos son rojos y de forma redondeada.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

La siembra se realiza directamente en la tierra en el mes de mayo y las mazorcas se cosechan a partir de agosto. Necesita tierras nutridas y agua aunque no en exceso. Es necesario recoger las mazorcas en días secos, habiendo cortado el riego una semana antes de la cosecha. Tras recogerlas se llevan las hojas hacia atrás y se cuelgan durante 1 o 2 semanas hasta que terminen de secarse



¿CÓMO SE CONSUME?

Se utiliza tradicionalmente para hacer palomitas





100% VARIEDAD LOCAL

FRIGÜELO

Especie: *Vigna unguiculata*

Familia: Fabaceae

CARACTERÍSTICAS:

Son una especie habichuelas pequeñas, de forma arriñonada, de color blanco con una pinta negra. Hay una variante oscura, llamada "negra".

ZONA DE PRODUCCIÓN: GRANADA

SOBRE SU CULTIVO:

Se cultiva de forma similar a las habichuelas, aunque necesita menos agua, es menos exigente en cuanto a abonos y calidad del suelo. Esto permite cultivarla en terrenos poco aptos para otras plantas. La mata es muy productiva que no necesita encañarse. Se siembra en abril o en junio, mayo mejor evitarlo.



¿CÓMO SE CONSUME?



El potaje de frigüelos es uno de los platos estrella de la gastronomía comarcal en la Alpujarra granadina.





**100%
VARIEDAD
LOCAL**

SANDÍA RAYADA DE TREBUJENA

Especie: *Citrullus lanatus*

Familia: Cucurbitaceae

CARACTERÍSTICAS:

Sandia tamaño medio grande, entre 2 y 10 kg. Piel verde rayada Y carne rosada tirando a rojo. Es compacta y con muchas semillas. Sabor dulce.

ZONA DE PRODUCCIÓN: SEVILLA

SOBRE SU CULTIVO:

Siembra entre abril y julio con 3 meses de crecimiento antes de recolección y puede dar hasta tres frutos por planta atendiendo a su tamaño. Una plantación temprana puede dar dos cosechas. En post cosecha llega a aguantar 1 mes almacenado a la sombra (más en condiciones controladas).



¿CÓMO SE CONSUME?

En fresco





100% VARIEDAD LOCAL

SANDÍA CASCARONA DE VEJER

Especie: *Citrullus lanatus*

Familia: Cucurbitaceae

CARACTERÍSTICAS:

Sandia tamaño mediano, piel verde con rayas blancas, de pipa muy grande con una cáscara muy gruesa y una carne muy roja y dulce. La cáscara le permite almacenar reservas de agua. Antiguamente se utilizaba para alimentar a los animales por su alto valor calórico.

ZONA DE PRODUCCIÓN: CÁDIZ

SOBRE SU CULTIVO:

Tradicionalmente, es un cultivo de secano. Se siembra directamente en el terreno entre abril y junio y cosecha a partir de julio. Es una variedad muy resistente.



¿CÓMO SE CONSUME?

En fresco





**100%
VARIEDAD
LOCAL**

ZANAHORIA MORADA

Especie: *Daucus carota*

Familia: Umbelliferae

CARACTERÍSTICAS:

Sus hojas son de color verde intenso, un poco más grandes que las de la zanahoria tipo Nantesa. La raíz termina en punta, de color morado en el exterior y blanco en el interior. El color morado proviene de su elevado contenido en antiocianinas, que actúa como antioxidante en el cuerpo.

ZONA DE PRODUCCIÓN: ANDALUCÍA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra en otoño, ya que por su sensibilidad a las altas temperaturas tiende a una pronta subida a flor. Su desarrollo es más vigoroso que la variedad de zanahoria tipo nantesa.



¿CÓMO SE CONSUME?

Tiene un sabor más suave y recuerda al de la remolacha. Se consume principalmente cruda, al cocerla pierde parte de su color





100% VARIEDAD LOCAL

APIO NEGRO DE VEJER

Especie: *Apium graveolens*

Familia: Umbelliferae

CARACTERÍSTICAS:

Planta de color verde muy oscuro e intenso. La penca es muy larga, de color verde y crujiente. Tiene un porte muy grande.

ZONA DE PRODUCCIÓN: CÁDIZ

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra en semillero y se trasplanta de agosto a febrero cosechándose de diciembre a abril. Necesita tierras aireadas y es poco demandante de aportes orgánicos. Es importante mantener la zona limpia de hierbas adventicias con escardas manuales. No necesita aporcado. Es muy resistente, vigorosa y productiva.



¿CÓMO SE CONSUME?



Crudo, en zumos, en cremas y sopas. Tiene muchísimo más sabor que el apio blanco, por lo que se usa menos cantidad.





100% VARIEDAD LOCAL

CARDILLO DE CABRA

Especie: *Scolymus hispanicus*

Familia: Compositae

CARACTERÍSTICAS:

Planta de color verde grisáceo y porte medio, de la misma familia que la alcachofa. Las hojas basales son rastreras y del tronco surgen otras hojas menores. Todas tienen espinas. Los cardillos se obtienen de las hojas basales tiernas

ZONAS DE PRODUCCIÓN: CÓRDOBA, CÁDIZ, SEVILLA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra directamente en la tierra en el mes de julio para ser cosechado un par de meses después. Al ser una planta perenne, normalmente se consume durante dos años y al año siguiente se arrancan y vuelven a sembrar en otra ubicación. Para recolectarlo se corta con una navaja la raíz bajo la roseta



¿CÓMO SE CONSUME?



La parte comestible es el nervio central de las hojas basales, las pencas. Para eliminar las espinas cogemos el cardillo por la raíz con una mano y con los dedos pulgar e índice de la otra presionamos y los deslizamos por cada hoja hacia su parte terminal.





**100%
VARIEDAD
LOCAL**

CEBOLLA GADITANA VIOLETA

Especie: *Allium cepa*

Familia: Liliaceae

CARACTERÍSTICAS:

Cebolla de gran tamaño (500 gr. por fruto) y piel de color violeta muy característico. De sabor dulce y poco picante.

ZONAS DE PRODUCCIÓN: CÁDIZ, MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

Su cultivo es más de primavera y verano pero se puede cultivar todo el año en zonas de clima suave.

Sembrándose en agosto, se trasplanta en septiembre y se cosecha en noviembre. Sembrándose en noviembre, el trasplante se hace en enero y la cosecha en primavera.



¿CÓMO SE CONSUME?



Se usa en la cocina tanto guisada como en crudo rallada para la ensalada.





100% VARIEDAD LOCAL

PUERRO AZUL DEL PAÍS

Especie: *Allium porrum*

Familia: Liliaceae

CARACTERÍSTICAS:

Tiene un follaje verde-azulado muy oscuro, el bulbo es muy largo, de grosor medio y resiste muy bien al frío.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra en semillero a partir de agosto y se trasplanta a finales de septiembre o octubre. Se cosecha a partir de enero. Necesita de tierras sueltas y aireadas, con aporte de estiércol especialmente al inicio del cultivo. Se aporca para facilitar el desarrollo y mayor blancura de su tallo. Es bastante resistente a enfermedades.



¿CÓMO SE CONSUME?

Crudo en ensaladas, en tortilla, en guisos, para hacer cremas.





100% VARIEDAD LOCAL

ESPINACA PINCHUDA

Especie: *Spinacia oleracea*
Familia: *Amaranthaceae*

CARACTERÍSTICAS:

Son de hojas más puntiagudas y dentadas que las espinacas más conocidas. De sabor dulce y hojas medianas

ZONAS DE PRODUCCIÓN: MÁLAGA, CÁDIZ, SEVILLA

SOBRE SU CULTIVO:

Les gustan todo tipo de suelos, pero en general los suelos ricos. De

siembra directa en otoño, invierno y primavera y hasta que llegan los primeros calores.



¿CÓMO SE CONSUME?



Preferiblemente en potajes





**100%
VARIEDAD
LOCAL**

CALABACÍN BLANCO DE ALOZAINA

Especie: Cucurbita pepo

Familia: Cucurbitaceae

CARACTERÍSTICAS:

Tamaño mediano y no muy largo, color blanco y sabor delicioso para la cocina.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MÁLAGA

SOBRE SU CULTIVO:

Se siembra directamente en mayo, su cultivo es bastante delicado. Sus hojas son de tamaño mediano y su crecimiento puede cubrir un metro cuadrado de cultivo.



¿CÓMO SE CONSUME?



Es un calabacín muy cremoso y suave a la hora de cocinar con él, incluso comer en crudo en la ensalada o para preparar una crema de calabacín.





UNIVERSIDAD DE CORDOBA
Instituto de Sociología y Estudios Campesinos

