

## ¿En que productos podemos encontrar normalmente variedades locales?

- El mayor número de variedades locales las encontramos en las frutas y hortalizas frescas. De ellas, incluso sus semillas en sobre resultan fáciles de encontrar. Por mencionar algunas, el tomate Corazón de Toro y las naranjas Sanguinas.
- Los cereales y leguminosas son otro grupo importante. El trigo Raspinegro o las habas Aguadulce son todavía bastante comunes.
- Los frutos secos cuentan aún en nuestras sierras con muchos representantes. La almendra Comuna, es un conjunto de más de 40 variedades locales distribuidas por toda Andalucía.
- Hoy por hoy, todas las variedades de aceitunas que encontramos son locales y de origen muy antiguo. Prueba de ello son la Gordal, Manzanilla, Hojiblanca, Cornicabra ...
- En los vinos y uva de mesa aún se encuentran algunas, como la Vigiiriega o la Palomino.
- Entre los animales domésticos encontramos lo que se denominan razas autóctonas. El cerdo Ibérico y las vacas Retintas son claros ejemplos de ellas.



© Red Andaluza de Semillas

Tomate Negro Segureño

## ¿Dónde encontrarlas?

Almocafre. Avda de los Custodios, 5.  
14004, Córdoba. Tel. 957 414 050  
[www.almocafre.com](http://www.almocafre.com)

Almoradú. C/ Moncayo Nº1.  
Barrio de Isla Chica, Huelva. Tel. 648 251 126  
[almoradu@facpe.org](mailto:almoradu@facpe.org)

Del Huerto a mi Casa  
C/ Amapola 32A. Écija, Sevilla 41400  
Tel. 955 900 392 [www.delhuertoamicasa.com](http://www.delhuertoamicasa.com)

El Encinar. C/ Margarita Xirgú, 5.  
18007, Granada. Tel. 958 819 432  
[encinar03@hotmail.com](mailto:encinar03@hotmail.com)

La Borraja. C/Carmen Viejo, 20.  
Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). Tel. 607 668 095  
[laborraja@gmail.com](mailto:laborraja@gmail.com)

La Breva. C/ Salesianos. Bl. 3, local 1.  
29014, Málaga. Tel. 952 253 477  
[www.labreva.es](http://www.labreva.es)

La Ortiga  
C/ Cristo del Buen Fin, 4, Bajo. 41002, Sevilla.  
C/ Séptimo Día Nº 1, esq. C/Tigris, 41020. Sevilla.  
Tel. 954 906 306 [www.laortiga.com](http://www.laortiga.com)

Serranía Ecológica, Avda. Jaén Nº8.  
Mercado Municipal de Abastos, Ronda, Málaga.  
Tel. 952 878 049 [s-ecologica@terra.es](mailto:s-ecologica@terra.es)

El Zoco  
C/Ruiz López Nº 17.  
14011, Jerez de la Frontera (Cádiz).  
[www.redelzoco.es](http://www.redelzoco.es)

más información en:  
[www.facpe.org](http://www.facpe.org)

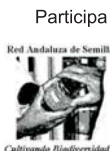
*Participa en la conservación del patrimonio vegetal y cultural. Consume variedades locales*



© Red Andaluza de Semillas

Berenjena Acostillada

# Variedades Locales Y Consumo Ecológico





## ¿Qué son las variedades locales?

Son aquellas seleccionadas y conservadas directamente por los agricultores, encontrándose muy adaptadas a su entorno natural.

Como tienen una alta diversidad genética, suelen tener formas, tamaños, colores, sabores y aromas muy variados y distintos de los que habitualmente encontramos en el mercado.

Su comercialización esta sujeta a los mercados locales, sin los cuales no subsistirían.



© Red Andaluza de Semillas

## ¿Qué otras denominaciones tienen?

Las variedades locales son también conocidas como tradicionales, antiguas, campesinas, autóctonas...

## ¿Por qué consumirlas?

El mejor sabor de una fruta u hortaliza no se debe solo al método de producción ecológica sino también al tipo de variedad utilizada.

Las variedades que tienen buen aroma y sabor es principalmente porque lo llevan en sus genes, tal como sucede con las locales.

Estas son el resultado de miles de años de selección campesina. Antes, los agricultores las obtenían pensando que serían ellos quienes las consumirían. Por eso, el aroma y sabor eran valores fundamentales. Las variedades modernas, que actualmente encontramos en el mercado, han sido diseñadas para ser bonitas y de fácil transporte, no para embriagar nuestros sentidos.

Además, hoy en día, toda la biodiversidad agrícola local se encuentra en peligro de extinción por la presión de la agricultura "moderna". La mejor forma de contribuir a su preservación es consumiéndolas.



[www.facpe.org](http://www.facpe.org)

## ¿Por qué en agricultura ecológica?

Si bien el aroma y sabor dependen más del tipo de variedad que se cultiva, el poder nutritivo y la salubridad (no contaminación por pesticidas) son valores que conseguimos cuando se cultiva de forma ecológica. Esto se debe a la fertilización orgánica y a la no aplicación de abonos y pesticidas sintéticos.



Además, se adaptan muy bien a la zona donde se cultivan y resisten mejor las enfermedades.

Por lo tanto, las variedades locales y la agricultura ecológica se complementan mutuamente.

## ¿Qué nos jugamos?

Consumiendo variedades locales, apoyamos a agricultores y campesinos que no quieren depender de empresas transnacionales las cuales controlan cada vez más el sector de la alimentación.

Puedes encontrar más información sobre variedades locales tradicionales en la web de la Red Andaluza de Semillas

[www.redandaluzadesemillas.org](http://www.redandaluzadesemillas.org)

C/ japon, 8 - Oficina nº 4  
41020 Sevilla, Tel. 954 475 087  
[info@redandaluzadesemillas.org](mailto:info@redandaluzadesemillas.org)