



Simiën
d'o lugar

CATÁLOGO
DE SEMILLAS







**CATÁLOGO DE SEMILLAS AGROECOLÓGICAS
DE VARIEDADES TRADICIONALES
DE SIMIÉN D'O LUGAR**

Simièn d'o lugar – Red de Semillas de Aragón

redsemillasdearagon.org/simien-do-lugar
simien@redsemillasdearagon.org
691 93 17 13



¿Qué es
Simién d'o lugar?

Simi3n d'3 lugar (*"semillas del pueblo, del lugar"* en aragon3s) es un proyecto impulsado por la **Red de Semillas de Arag3n (RSA)**, con el que damos un paso m3s en la recuperaci3n de semillas de variedades tradicionales de nuestro territorio, a trav3s de su comercializaci3n.

La RSA, asociaci3n sin 3nimo de lucro, la conformamos diversidad de personas apasionadas por la huerta, tanto a nivel de autoconsumo como profesional. Nuestro objetivo com3n es preservar la biodiversidad agr3cola, especialmente de Arag3n, organiz3ndonos por el territorio aragon3s en grupos locales o de manera individual.

Germinamos con el impulso del Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) en 2010 y nos insertamos en la Red de Semillas "Resembrando e Intercambiando", organizaci3n estatal descentralizada que integra diversas entidades y redes dedicadas a la recuperaci3n y conservaci3n de la biodiversidad hort3cola local.

Despu3s de varios a3os de andadura y una red de socias y colaboradoras m3s afianzada, nace Simi3n d'3 lugar, para dar respuesta a la demanda de semillas agroecol3gicas de calidad de variedades tradicionales, poniendo en valor tambi3n el trabajo de las personas encargadas de su multiplicaci3n, extracci3n y conservaci3n.



¿Qué son las variedades locales o tradicionales?

Las variedades locales o tradicionales son cultivos seleccionados por agricultoras y agricultores que con el paso del tiempo se han ido adaptando al territorio y a las condiciones climáticas del lugar. Son el fruto del trabajo de todas estas personas que, generación tras generación, han continuado con su cultivo y preservación, manteniendo vivas no sólo las semillas sino todo el conocimiento tradicional asociado a ellas.

Cuando una variedad tradicional posee características interesantes, tanto agronómicas como gastronómicas, históricas o culturales, necesitamos que existan suficientes semillas de calidad para que se siga cultivando en más territorios y así aumentar su conocimiento y difusión, con el fin de mantenerla viva y que nuestra biodiversidad agrícola no se pierda.





¿Quiénes multiplicamos las semillas?

En **Simián d'ò lugar** una pieza clave son las personas que multiplican y reproducen las semillas. Las variedades se cultivan en distintos puntos del territorio aragonés con métodos respetuosos basados en la agroecología y siguiendo criterios acordados para garantizar que las semillas sean de calidad.

Actualmente estas somos las personas que formamos parte del proyecto:



- Joaquín Arqué (Cielos de Ascara)
- Diego Aso y Nico Abadías (Cooperativa La Sazón)
- Juanma González (Biotaya)
- Nerea Insausti (Sieso de Jaca)
- Nadia Bounovar y Rubén Pérez (Ecohuerta VerduRicas)
- Marta Pérez y Carlos Sainz (Ecolombana)
- Marisa Rubio
- Rosi y Jacobo Pitarch (Kiwicha)
- Víctor Vidal (Mas de Catxol)
- Nando Garrido
- Celia Ciprés, Elvira Lozano y Mónica Herrera
- y personas que colaboran con el proyecto...

Joaquín Arqué (Cielos de Ascara)

Ascara, Huesca



Agricultor ecológico de gran trayectoria que actualmente coordina el proyecto Cielos de Ascara, de Gardeniers (ATADES). Proyecto ecosocial en el Pirineo aragonés que mediante la agricultura y la apicultura ecológicas da continuidad a un legado solidario, con el objetivo de acompañar la inclusión de personas con discapacidad intelectual o en riesgo de exclusión. www.cielosdeascara.com

Diego Aso y Nico Abadías (Cooperativa La Sazón)

Sta. Cruz de la Serós y Sariñena, Huesca



Agricultores ecológicos con gran recorrido y socios cooperativistas de La Sazón, cooperativa de hortelanos y hortelanas ecológicos de Aragón nacida en 2014 con el objetivo de arrimar el hombro entre unos y otras y hacerse la vida más fácil, y más sostenible la producción diversificada y de venta directa de hortalizas ecológica lasazonsca.blogspot.com

Juanma González (Biotaya)

Botaya, Huesca



Persona apasionada de la huerta, las semillas y la autogestión, además de muchas otras cosas. Lleva muchos años cultivando de forma agroecológica, principalmente como autoconsumo pero también comercializando algunos de sus productos. Gracias a sus conocimientos tecnológicos e informáticos se ha conseguido poner en marcha la tienda online de Simién d'o lugar.

Nerea Insausti (Sieso de Jaca)

Sieso de Jaca, Huesca



Hortelana agroecológica convencida de que se pueden hacer las cosas de otra manera, apostando por criterios basados en la permacultura. El cultivo hortícola se destina al autoconsumo de las personas de la comunidad de Sieso de Jaca, además de a la multiplicación y extracción de semillas.

www.siesodejaca.es

Nadia Bounovar y Rubén Pérez (Ecohuerta VerduRicas)

Mallén, Zaragoza



Pequeña empresa familiar de horticultura ecológica, en la que Rubén es agricultor de corazón y vocación y apuesta por una huerta integrativa y regenerativa. Y Nadia es jardinera y educadora medioambiental, convencida también del cuidado del medioambiente a través de la huerta.

www.ecohuertaverduricas.com

Marta Pérez y Carlos Sainz (Ecolombana)

Tarazona, Zaragoza



Agricultores ecológicos que se han asociado para cultivar sus campos siguiendo técnicas tradicionales, sin usar productos químicos. Apostando por las variedades locales siempre que es posible, produciendo su propia planta y cuidando todo el proceso, desde la siembra hasta la venta del producto y la extracción de la semilla.

www.ecohuertaonline.com

Marisa Rubio

Maluenda, Zaragoza



Agricultora ecológica, tanto de frutales como de hortalizas. Comparte titularidad con su marido, trabajando codo con codo en el campo. También forma parte de la agrupación Saltamontes Bio, para el apoyo mutuo y la comercialización conjunta de algunos productos.

Rosi y Jacobo Pitarch (Kiwicha)

Alcorisa, Teruel



Hermanos inseparables con gran afición por la horticultura ecológica y la recuperación de variedades tradicionales. El cultivo lo destinan al autoconsumo y a la reproducción de semillas. Dinamizadores en su territorio de la agroecología y la biodiversidad agrícola, proponiendo infinidad de actividades.

Víctor Vidal (Mas de Catxol)

La Portellada, Teruel



Agricultor ecológico desde 1999 y actual presidente de la Red de Semillas de Aragón. Además de almendros y olivos, cultiva legumbres y hortalizas ecológicas de variedades locales, tanto para la venta de producto como para la multiplicación de la semilla. Divulgador de la horticultura ecológica en los huertos escolares de Aragón.

Nando Garrido

Olba, Teruel



Hortelano agroecológico de autoconsumo, comprometido con la recuperación de semillas de variedades locales. Amante de la naturaleza, la biodiversidad cultivada y los saberes tradicionales. Realiza labores de prospección en su territorio y actividades de dinamización.

Celia Ciprés, Elvira Lozano y Mónica Herrera

Peñaflor de Gállego, Zaragoza



Impulsoras del proyecto desde sus inicios conforman el equipo coordinador.

Dinamizadoras apasionadas de la agroecología, la biodiversidad agrícola y los procesos colectivos. Hortelanas ecológicas de autoconsumo, se encargan también de multiplicar algunas de las variedades.

Además de las multiplicadoras de semillas, hay más personas haciendo posible este proyecto:

Alberto Ruiz



Agricultor ecológico que aportó muchas semillas de las primeras variedades del catálogo. Actualmente colabora con el proyecto como asesor.

Rocío Juste



Especializada en la gestión de proyectos y búsqueda de financiación, colabora con la formulación de subvenciones.

Chema Alquézar



Asesor agroecológico. Coordinador del área de investigación de la organización, impulsando estudios comparativos de variedades tradicionales VS comerciales.

Marta Estopiñán



Dinamizadora agroecológica y gran impulsora de la Red de Semillas de Aragón. Ha realizado importantes trabajos de prospección en todo Aragón.

Concha Ruiz



Educadora ambiental y dinamizadora rural. Impulsora del proyecto “Tus semillas: un tesoro” en el Somontano de Barbastro, recogiendo y repartiendo semillas y conocimientos de variedades del territorio.

Ismael Ferrer



Divulgador gastronómico comprometido con el patrimonio alimentario. Lleva a cabo prospecciones por todo Aragón, así como catas y degustaciones de variedades tradicionales.

Y además...

Personas socias de la Red de Semillas de Aragón, voluntarias y amigas que nos echan una mano ya sea ensobrando, difundiendo o comercializando las semillas.

Y las redes y proyectos de comercialización de semillas de variedades tradicionales con las que compartimos cada duda y cada avance, con las que hacemos músculo y reforzamos la creencia de que la biodiversidad agrícola es esencial para un futuro mejor.

Nuestras semillas

Nuestras semillas son cultivadas por agricultoras y agricultores agroecológicos, quienes además hacen seguimiento de sus características agronómicas.

La mayoría de variedades han sido obtenidas de hortelanos y hortelanas que nos han transmitido su experiencia con ellas, lo que nos ayuda a poner en valor el conocimiento tradicional asociado a las semillas. Además también disponemos de información agronómica y gastronómica estudiada a través de ensayos y catas.

Actualmente, la variedad que podemos ofrecer es limitada, pero iremos ampliando el catálogo poco a poco, cuidando el proceso de seleccionar las variedades y las personas encargadas de multiplicarlas.



Acelga blanca de Alcorisa (*BETA VULGARIS*)



Hojas grandes y verdes de forma oval un poco acorazonada, con pencas blancas muy carnosas. Planta de ciclo largo, puede durar dos años y dar varias cosechas. En climas templados se puede cultivar todo el año. Alta resistencia a plagas.

Origen: Eloy Meseguer (Alcorisa, Teruel)

Bisalto de Loarre (*PISUM SATIVUM SUB. ARVENSE*)



Vaina plana y fina de unos 10 cm. Planta rústica, de gran adaptabilidad y buenas cualidades organolépticas. Se cosecha en mayo y se consumen las vainas verdes jóvenes, que son tiernas y sabrosas, con un ligero sabor a hierba y notas dulces.

Origen: Jesús Bespén (Loarre, Huesca)

Calabacín de guías de Mallén (*CUCURBITA PEPO*)



Piel muy fina de color verde muy claro. Pulpa compacta y de sabor suave. Planta rústica que desarrolla 4 ó 5 guías, con gran producción continua y larga. El mayoritario en Aragón hasta la llegada de las variedades híbridas, que necesitan menos espacio de cultivo.

Origen: Francisco Lamata Pellicer (Mallén, Zaragoza)

Calabaza de alma (*CUCURBITA MOSCHATA*)



Fruto alargado de tamaño variable, pasa del color verde al amarillo intenso con rayado. Corteza muy gruesa y carne abundante. Planta vigorosa de producción media alta. Consumo en verde (calabacín) o maduro. Tradicional de Andorra, Bajo Aragón y Matarraña.

Origen: Raúl Roda (La Portellada, Teruel)

Centeno pirenaico (*HORDEUM CENTENUM*)



Porte muy alto, de hasta 1,80 m. Necesita poco abonado. El grano sirve para hacer pan y para pienso. Con la caña antiguamente se hacían tejados en el sur de Francia y el Pirineo. También se usa como abono verde y como limpiador de adventicias si se siembra con alta densidad. Recolección a final de julio.

Origen: Xavi Pujol (Santa Cruz de la Serós, Huesca)

Espinaca de Bueña (*SPINACIA OLERACEA*)



Hojas anchas y cortas, de peciolo corto. Producción abundante. Se puede cultivar todo el año, pero va mejor si se plantan en época fría y se cosechan en primavera. Actualmente se ha perdido su cultivo tradicional en Bueña (Teruel).

Origen: Eloy Ibañez Ramo (Bueña, Teruel)

Haba blanca del Bajo Aragón (*VICIA FABA*)



Vainas de 4 a 6 granos. Planta de fácil manejo, muy rústica, de 1,5 m de altura. Solo le afecta el pulgón y las heladas, pero rechita con mucha fuerza si se hiela. Recolección a partir de final de marzo. Se consumen las vainas y los granos tiernos, y el grano seco para harina.

Origen: Hermanos Peralta (Alcorisa, Teruel)

Judía de Beceite o del Ganxet (*PHASEOLUS VULGARIS*)



Blanca, de tamaño mediano, plana y arriñonada, de piel suave y mejor sabor que la convencional. Planta de mata baja con alta producción. Muy arraigada en la tradición popular de la comarca del Matarraña. Consumo en seco.

Origen: Mas de Micolau (Beceite, Teruel)

Judía traperera del Moncayo (*PHASEOLUS VULGARIS*)



Blanca y alargada, de piel muy fina. Planta de mata alta. Sabor neutro, muy versátil en cocina, la piel no se nota al consumirla, y no se deshacen si se pasan de cocción. Tradicional de la comarca de Tarazona y el Moncayo.

Origen: Carlos Sainz (Tarazona, Zaragoza)

Judía de la manteca de Bordón (*PHASEOLUS VULGARIS*)



Vaina ancha, larga y de color amarillo suave. Se consume tierna, muy buen sabor. Rústica, algo sensible a araña roja. Si se siembra tarde hace mucha mata pero poca producción. Tradicionalmente, en Bordón la sembraban en golpes de 4 semillas.

Origen: María Barceló (Bordón, Teruel)

Lechuga el volador de Maella (*LACTUCA SATIVA*)



Cogollo de hojas color verde y tamaño pequeño. Textura crujiente y mantecosa. Sabor exquisito. Tradicionalmente se hace el semillero en la luna vieja de agosto y se trasplanta para el Pilar. Se recolecta de diciembre a marzo. Necesita frío para que tome la forma de piña o cogollo y a la vez se ponga dura y gruesa. Lechuga muy apreciada en la localidad.

Origen: Julia Ruiz (Maella, Zaragoza)

Lechuga morada de Alcorisa (*LACTUCA SATIVA*)



Tipo romana, hojas grandes alargadas con tonos morados. Textura blanda y crujiente. Excelente sabor, muy gustosa. Tradicionalmente se siembra en la mengua de marzo y se recolecta a final de mayo y junio, aunque también se puede plantar en otoño. Con calor fuerte las hojas se ponen más duras.

Origen: Hermanos Peralta (Alcorisa, Teruel)

Lechuga moreneta de Ontiñena (*LACTUCA SATIVA*)



Cogollo de hojas verdes con un ligero tono morado en las puntas, de tamaño pequeño. Algunos ejemplares hacen varios cogollos. Textura crujiente y mantecosa. Sabor excepcional. Variedad rústica, adaptada al territorio. Muy precoz, se puede cultivar en primavera y en otoño. La que se recoge entre marzo y abril reúne las mejores cualidades organolépticas.

Origen: Manuel Novellón (Ontiñena, Huesca)

Lechuga negra de Calaceite (*LACTUCA SATIVA*)



Tipo romana, de hojas grandes, alargadas y oscuras especialmente en el borde exterior. Cuando la mata se hace grande hace una especie de cogollo y en el interior presenta tonos amarillo claro. Textura blanda, crujiente y muy mantecosa. Excelente sabor. Es una variedad rústica, no se sube con facilidad. Se puede hacer semillero todo el año. Se utiliza también escaldada, para cocer en un guiso o para rellenar.

Origen: José María Matéu (Calaceite, Teruel)

Melón blanco de Monegros (*CUCUMIS MELO*)



Piel lisa blanca amarillenta y pulpa blanca. Sabor extraordinariamente dulce. Se puede conservar colgado hasta final de año. Proviene de las comarcas Bajo Aragón-Caspe y Ribera Baja del Ebro, se cultiva en Monegros desde que llegó el regadío.

Origen: Miguel Ortega (Bujaraloz, Zaragoza)

Nabo de Mainar (*BRASSICA RAPA*)



Grande y de color amarillo crema. Forma similar a una remolacha. Planta vigorosa y resistente, no necesita tratamientos. Sabor dulce y textura suave, de calidad superior a las variedades comerciales. Tradicional del Campo de Daroca.

Origen: Félix y Anselmo Marzo (Mainar, Zaragoza)

Nabo de Yosa (*BRASSICA RAPA*)



Delgado y muy alargado, de color blanco. Planta rústica, necesita pocos cuidados. Se guarda bien bajo la nieve. Aroma intenso y exquisito sabor, ligeramente sulfuroso. Recolección desde finales de diciembre hasta febrero. Tradicional de la zona del Alto Gállego.

Origen: Benardino Gil (Yosa de Sobremonte, Huesca)

Pepino largo de Alcorisa (*CUCUMIS SATIVUS*)



Pepino de gran tamaño, con textura crujiente y sin amargor. Ideal para ensaladas. Se recomienda entutorar. Siembra en hileras bastante pretas para darse frescura y mantener mejor la humedad. Variedad muy extendida y cultivada en Alcorisa.

Origen: Silvestre Villanova y María Zaragoza (Alcorisa, Teruel)

Pimiento Luesia (*CAPSICUM ANNUUM*)



De forma acorazonada, muy carnoso, y dulce cuando se asa en rojo. Muy productivo, los frutos permanecen mucho tiempo sin pudrirse en la mata, pues no tiene hendidura alrededor del pedúnculo. Pimiento aragonés por excelencia para asar y conserva.

Origen: Antonio Ruiz (Bárdenas, Zaragoza)

Sandía de Sesa (*CITRULLUS LANATUS*)



La corteza es oscura con un ligero jaspeado. Tiene las pepitas muy grandes y la carne es de color rosado. Plantar entre abril y mayo, asegurándose de que no haya heladas. Se cosecha entre junio y agosto.

Origen: Milagros (Sesa, Huesca)

Tomate del extremeño (*SOLANUM LYCOPERSICUM*)



De color rojo y tamaño medio. Planta de mata baja y crecimiento rastrero, muy vigorosa, rústica y productiva. No necesita poda. Muy sabroso, apto para comer en crudo o hacer conserva. Proviene de una familia extremeña que emigró a Berbegal en los años 70.

Origen: Nico Abadías (Sariñena, Huesca)

Tomate de colgar de Alacón (*SOLANUM LYCOPERSICUM*)



Rojo y de tamaño pequeño. Piel dura pero fina, carne jugosa y muy sabrosa. Planta muy rústica. Muy buena conservación en fresco hasta un año (colgados o sobre cañizos). Si se van a guardar, recolectar en periodo seco. Variedad local muy antigua y bien conservada.

Origen: Lorenzo Lázaro (Alacón, Teruel)

Tomate de colgar Serengue (*SOLANUM LYCOPERSICUM*)



Rojo y de tamaño pequeño. Piel dura pero fina, carne jugosa y muy sabrosa. Planta muy rústica. Conservación en fresco hasta un año (colgados o sobre cañizos). Si se van a guardar, recolectar en periodo seco. Variedad local muy antigua y bien conservada.

Origen: José Vidal Sales (La Portellada, Teruel)

Tomate Mas de Ruiz (*SOLANUM LYCOPERSICUM*)



Forma de corazón de buey, piel muy fina y vetas verde amarillentas en la parte superior. Muy carnoso, con muy pocas semillas. Planta muy rústica y resistente a los contrastes de temperaturas. Producción abundante y tardía, a partir de septiembre.

Origen: Familia Espallargas (Mas de Ruiz, Berge, Teruel)

¿Cómo conseguir nuestras semillas?

A través de la **tienda online** redsemillasdearagon.org/tienda/ puedes hacer tus pedidos y te las mandamos a casa.

En **ferias y otros eventos** de la Red de Semillas de Aragón.

Y en los siguientes **establecimientos**:

- Instalaciones de Simién d'o lugar: Peñaflo de Gállego, Zaragoza
- A Vecinal Supermercado Cooperativo: C/ Santiago Lapuente 5, Zaragoza
- Ecolombana: Avd. Navarra 72, Tarazona, Zaragoza



Y para terminar...
¿de qué otras maneras se puede colaborar?

Habla de nosotras, cuenta lo que hacemos y difunde la importancia de preservar la biodiversidad agrícola.

Asóciate a la Red de Semillas de Aragón: www.redsemillasdearagon.org/participa

Si quieres sumarte al equipo de **Simián d'o lugar** o si conoces variedades tradicionales interesantes para incorporar al catálogo, contáctanos en el correo: simien@redsemillasdearagon.org o en el teléfono 691 931 713.



Red de Semillas
de Aragón