



# Recorrido por las variedades locales de Aragón

► ..... Texto y fotografías: Red de Semillas de Aragón

La biodiversidad agrícola es fruto del trabajo de adaptación y conservación de generaciones de agricultores. Además de ser clave para poder hacer una agricultura perdurable, en esa biodiversidad se encuentra el origen de muchos recursos necesarios, como son los alimentos, medicinas, tejidos... En los últimos 75 años la pérdida de biodiversidad ha sido extraordinaria. En respuesta han surgido iniciativas en todo el estado español que se han puesto a la tarea de recorrer pueblo a pueblo y así poder identificar y rescatar variedades, muchas de las cuales se creían ya perdidas. Una de las asociaciones que se ha puesto en marcha es la Red de Semillas de Aragón, formada por varios grupos en las diferentes comarcas y que en poco tiempo ha podido dar con una interesante colección de variedades locales

**L**a especial orografía, junto con su diversidad de paisajes, hacen de esta región una comunidad de carácter propiamente rural, aunque la mayoría de su población se concentra en el principal núcleo urbano, Zaragoza. Este hecho pone de manifiesto la gran problemática del éxodo rural, causa del escaso relevo generacional en las actividades agropecuarias y la intensificación del campo, que han llevado a la pérdida de la tradición campesina y de las variedades de cada territorio.

En contrapunto con esa tendencia en 2010 nació la Red de Semillas de Aragón –que forma parte de la red estatal, Red de Semillas “Resembrando e Intercambiando”–, con el fin de luchar contra la pérdida de biodiversidad cultivada, fomentando el cultivo y consumo de variedades locales aragonesas (<http://redaragon.wordpress.com>). De momento son variedades de hortalizas y algún cereal, pero se ha iniciado también la labor de investigación y recuperación de variedades frutales. En la columna de la

derecha vemos una primera relación de lo catalogado en poco tiempo, lo cual da idea de la riqueza varietal y del vínculo que existía entre la población que las cultivaba y consumía. Esta relación sigue aumentando afortunadamente.

## DESCRIPCIÓN DE ALGUNAS

### VARIETADES LOCALES

Cada uno de nosotros podemos participar en la protección de las variedades. Una manera muy importante es cultivarlas, porque cada una que cultivas en tu huerto la estás haciendo vivir de nuevo. Seguidamente presentamos de forma resumida la descripción de algunas de las variedades locales de Aragón. Hay mucha más información, en cuanto a sabores, tamaños, manejos, clima, porque esa es también la riqueza cultural que aportan las variedades locales.

### Almorta blanca (*Lathyrus sativus*)

También llamada alverjón, arveja, arvejo cantudo, arvejote, bichas, cantuda, cicércula, chícharo, diente de muerto, fríjol de yerba, garbanzo de yerba, guija (en Morata de Jalón), muela, pedruelo, pinsol, pito o tito.

Especie perteneciente a la familia de las Leguminosas (Fabáceas). Conocida en el ámbito mediterráneo, y también en Asia y África.

Cultivada durante muchos años en Morata de Jalón por Miguel, un pastor ya fallecido.

Tiene usos gastronómicos. La harina de almorta se consume en muchos pueblos españoles y constituye la base de las gachas manchegas. También como alimento para el ganado.

### Ajo rojo (*Allium sativum* L.)

Es una especie perenne, que se cultiva como anual. En el cultivo del ajo, se conoce como "semilla" a los dientes que se utilizan en la plantación o a las cabezas de donde proceden estos dientes, ya que las flores rara vez dan lugar a verdaderas semillas.

Los agricultores de Arándiga (a 5 km de Chodes, por la carretera de Calcena) venden sus tradicionales trenzas de ajos, etiquetadas todas ellas con la denominación de calidad del ajo autóctono de Arándiga, localidad que es popularmente conocida como "La cuna del ajo".

El olor y sabor característicos del ajo explican su uso como saborizante en las comidas, pero además esta especie también tiene un uso medicinal. El ajo se consume fresco y cocinado.



# Catálogo variedades de Aragón

## HUESCA

Acelga de Capella, Capella  
Acelga blanca de penca ancha, Huesca  
Acelga de Banaston, Banaston  
Acelga de Latorre, Latorre  
Acelga de Villanova, Villanova  
Beza, Eripol  
Bisalto, Samper de Trillo  
Bisalto de Loarre  
Blanca de vaina ancha, Labuerda, Aragón  
Blanca de vaina estrecha redonda, Aragón  
Blanca oval, Eripol  
Blanca redonda, Eripol  
Boliiche de Embún  
Boliiche de Santa Cruz de la Serós  
Bolinche blanco, Aragón  
Broqui ahijao, Barbastro  
Broqui peyao, Huesca  
Cacahuete, Ainsa  
Calabacín blanco de guía, Panzano  
Calabaza cacahuete, Jaca  
Calabaza de empanadico, Loporzano  
Calabaza de La Torre, La Torre  
Calabaza de mermelada, Oncins  
Calabaza de Naval, Naval  
Calabaza de Oncins, Buerba  
Calabaza redonda, Buerba  
Cardo (de hoja no dentada), Huesca  
Cebolla blanca babosa, Huesca  
Cebolla chata de Rañín, La Fueva  
Cebollón de Torres de Alcanadre  
Col de grumo, Huesca  
Col de repelar, Olson  
Col negra de Villanova  
Espinaca de Capella  
Esquerola Cabello de ángel, Huesca  
Fartapobres lisa, Eripol  
Fartapobres pequeña lisa, Eripol  
Fartapobres pintada, Eripol  
Guija, Bastón  
Guija, Usana  
Guija de Eripol  
Guijas de Jaca  
Guijas de Olson  
Guisante, Samper de Trillo  
Habas de Olson  
Habas de Samper de Trillo, Samper de Trillo  
Habas grandes, Capella  
Judía blanca, El Pueyo de Aragón  
Judía blanca, Bârcabo  
Judía blanca (Bocha), Eripol  
Judía blanca de Almudevar  
Judía blanca de Villanova, Villanova  
Judía blanca vercosa, Eripol  
Judía Boliiche del Pilar  
Judía caparrón o de careta, Eripol  
Judía de Capella  
Judía de Capella negra, Capella  
Judía de careta, Aragón  
Judía de cereta nº 2  
Judía de Latorre, Latorre  
Judía de Latorre mata baja, Latorre  
Judía de manteca, Aragón  
Judía de Paules, Paules de Sarsa  
Judía de riñón, Broto  
Judía del Pilar, La torreilla  
Judía Eripol  
Judía fartapobres, Latorre  
Judía Latorre, Latorre  
Judía llaneta, Broto  
Judía mantecosa de Aragón  
Judía mantecosa, Jaca  
Judía marrón pintada, Guaso  
Judía mata baja, Los Molinos  
Judía negra de vaina larga, Aragón  
Judía negra redonda, Eripol



Judía panzanera, Panzano  
Judía peladillas, Javierre de Bielsa  
Judía roja de mata baja, Cerezuela  
Judía tierna de Buerba  
Judía Val de Vió  
Judía verde de Chisagués  
Judía verdefina, Bârcabo  
Judías blancas (Varias), Guaso  
Lechuga 3 cogollos, Guaso  
Lechuga 3 cogollos, Huesca  
Lechuga amarilla, Jaca  
Lechuga blanca de Abnozias  
Lechuga morada de Sorripas  
Lechuga negra oreja de burro, Huesca  
Maíz de Ainsa, Ainsa  
Maíz de palometa, Guaso  
Manzanilla, Eripol  
Pepino del terreno de Barbastro  
Pepino de Enate, Enate  
Perejil, Villanova  
Perona de Bârcabo, Bârcabo  
Perona de Villanova, Villanova  
Pimiento verde, Jaca  
Pinta de Sarsa, Sarsa de Surta  
Roya tierna, Aragón  
Rucula de Villanova  
Sandía de Sesa (de pepita grande)  
Tomate de Fernando, Martes  
Tomate de medio calzón, Jaca  
Tomate corazón de buey, Jaca  
Tomate corazón de Solipueyo  
Tomate gordo de Loarre  
Tomate rojo del Pueyo, Pueyo de Aragón  
Tomate rosa de corazón, Huesca  
Tomate rosa del Sobrarbe  
Tomate rosa, Huesca  
Tomate rosa, Jaca  
Tomate rosa de Villarreal de la Canal  
Tomate verde de Villarreal de la Canal  
Trigo, Buerba

## ZARAGOZA

Ajo de Arándiga  
Borraja de Movera  
Almorta blanca de Morata de Jalón  
Almorta gris de Daroca  
Cebolla de Fuentes, Fuentes de Ebro  
Fresas de Santa Cruz de Grio  
Fresón de Santa Cruz de Grio  
Judía del Carmen, Rieci  
Judía boliiche de Chodes  
Judía pinela de Morata de Jalón  
Judía trapera de Calatayud  
Lechuga amarilla de Sádaba  
Lechuga de Bureta  
Lechuga de verano de Fuendejalón  
Lechuga gorda de Magallón  
Lechuga morada de Belchite  
Maíz palomitas de Chodes  
Maíz rastrojero, cielo corto de Chodes  
Melón blanco de Alagón  
Melón de Alfamen  
Melón de invierno, Zaragoza  
Pepino del terreno, Daroca  
Pimiento de Luesia  
Tomate morico de Azaara, negro  
Tomate rojo de El Frasno  
Tomate zaragozano, Zaragoza  
Trigo Aragón Q3, Lecrénia



Acelga roya, Andorra  
Avena, Alcorisa  
Berenjena blanca, Alcañiz  
Bisalto Mas de Ruiz, Alcorisa  
Calabacín Blanco  
Calabacín Rayado  
Calabacín Redondo, Andorra  
Calabacín verde claro, Andorra  
Calabacín verde de la zona  
Calabaza del conde, Caspe  
Calabaza alma, Andorra  
Calabaza botijo, Berge  
Calabaza Cabello de ángel, Andorra  
Calabaza cacahuete, Caspe  
Calabaza de Berge, Berge  
Calabaza de invierno de Andorra  
Calabaza de Torre los Negros  
Calabaza naranja, Abenfigo  
Centeno del terreno, Fuentes Calientes  
Habas del lugar, Alcañiz  
Habas del lugar, Alcorisa  
Habas morada, Albalate  
Habas prieta, Alcorisa  
Judía pinel de Luco de Jiloca  
Judía boca de dragón, Alcorisa  
Judía de aumento, Alcañiz  
Judía de invierno, Caspe  
Judía hueca, Alcorisa  
Judía de Luco de Bordón  
Judía manteca, Alcorisa  
Judía negritos, Alcañiz  
Judía pintada, Alcañiz  
Judía seca de berge, Alcorisa  
Lechuga Capuchina de Grumo de Hijar  
Lechuga de Torres de Albarracín  
Maíz amarillo de Andorra  
Maíz amarillo del Abuelo de Andorra  
Maíz luco de Bordón, Molinos  
Maíz Molinos, Molinos  
Maíz palomitero de Abenfigo, Calanda  
Maíz pitarquero de Alcorisa  
Maíz rojo de Andorra  
Maíz royo antiguo de Albalate del Arzobispo  
Melón blanco, Andorra  
Melón de la zona, Alcañiz  
Melón rayado, Alcañiz  
Patata de La Cañadilla  
Pepino listado corto, Andorra  
Pepino listado largo, Andorra  
Pepino negro  
Pepino pepinillo, Andorra  
Pepino verde, Alcañiz  
Pimiento rojo (para guardar), de Andorra  
Pimiento amarillo, Alcorisa  
Pimiento blanco, Andorra  
Pimiento nano rojo, Andorra  
Pimiento padronicos de Andorra  
Pimiento picudo, Abenfigo  
Puerro Mas de Ruiz, Alcorisa  
Sandía melona, Alcañiz  
Sandía rayada, Alcañiz  
Tirabeque de Alcorisa  
Tomate corazón de buey  
Tomate cuelega de Alcorisa  
Tomate cuelega serengue, Portellada  
Tomate de colgar, Alcañiz  
Tomate de corazón morao, Alcañiz  
Tomate Mas de Ruiz, Alcorisa  
Tomate morao, Alcañiz  
Tomate pitero, Caspe  
Tomate rojo de Mas de las Matas  
Tomate rosa de Olba  
Tomate rosado de Mas de las Matas  
Tomate Tigre, Andorra  
Zanahoria morada de Pitarque, Alcorisa



## TERUEL

Acelga Alcorisa, Alcorisa  
Acelga Mas de Ruiz, Alcorisa  
Acelga penca blanca, Andorra  
Acelga penca verde, Andorra



Alfalfa Aragón



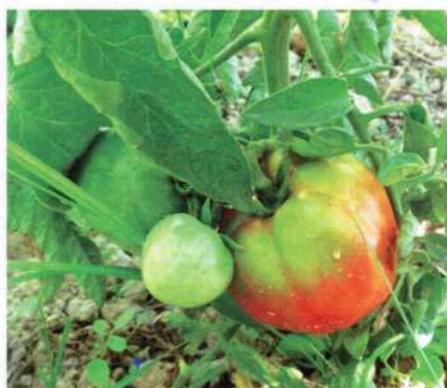
Broquil pello



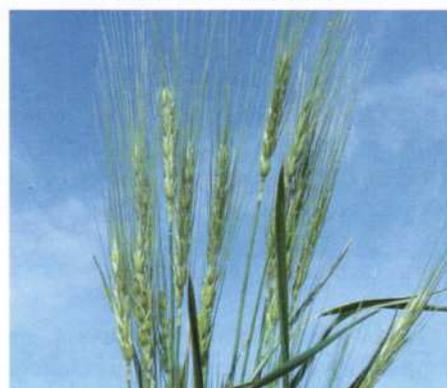
Dos variedades de judías de Araguás



Tomate Más de Ruiz



Tomate zaragozano



Trigo Aragón

### Broquil pello (*Brassica oleracea* var. *italica*)

Proveniente de una selección hecha por parte de Vitorino, famoso danzante y hortelano de la ciudad de Huesca. Actualmente la variedad la conservan los dos viveros de la ciudad y algún aficionado.

Tiene un sabor peculiar muy gustoso y una textura fina distinta a cualquier tipo de col. Se consume tanto la flor como las hojas más menudas, una vez haya pasado alguna helada.

Se planta para agosto, recolectándose en hoja a partir de la primera helada fuerte o en flor hacia febrero. Aguanta muy bien las heladas.

Es una verdura minoritaria que ya solamente consume la gente mayor.

### Tomate del Mas de Ruiz (*Lycopersicon esculentum*)

Mas de Ruiz, está situado en la localidad de Berge (Teruel). En estos momentos se conserva en el Banco de semillas de Andorra (Teruel) y ha sido apadrinado por algún hortelano. Es un tomate de mata media alta, se encaña. Florece en el mes de junio y no madura hasta septiembre. No da mucha producción.

Tomate de medio tamaño de forma acorazonada, carnoso y de fácil corte. En una cata a ciegas este tomate ganó en sabor y textura en boca al tomate de Barbastro. El obtentor, Rafael, murió hace tres meses. Desde estas líneas se quiere agradecer su trabajo y su maestría.

### Calabaza de alma (*Cucurbita máxima*)

Procede del Bajo Aragón. Hay diferentes cultivares, por sus tamaños y cantidades.

Calabaza grande, alargada y amarilla, se conocen calabazas de hasta 40 kg, de guía larga. La carne es amarilla y se desprende con dificultad de la corteza.

Hay que dejar marcos de medio metro a un metro, en las huertas familiares se ponen en las lindes de los bancales, para que crezca en los "sobrantes".

Con esta variedad de calabaza se sigue elaborando un postre tradicional en la zona, las tortas de alma, haciendo una especie de mermelada con miel y una copita de anís u otro licor.

### Trigo Aragón 03 (*Triticum aestivum*)

La variedad de trigo Aragón 03 se ha cultivado regularmente en la comarca de Los Monegros desde tiempos inmemoriales y era la preferida para la panificación por sus propiedades nutricionales (proteínicas) y organolépticas. Dejó de cultivarse a mediados de los años 80 debido a la menor demanda y a la competencia de otras variedades foráneas.

Los productos derivados de este trigo presentan un sabor muy agradable al paladar, diferente completamente a los elaborados con otras harinas. Tiene una menor producción y poca resistencia al encamado, pero germina con facilidad, es resistente al encostrado y a la sequía.



### Tomate zaragozano (*Lycopersicum esculentum*)

También llamado San Pedro o Tres Cantos. Es un tomate rojo, bastante redondo, de tamaño pequeño (tipo mandarina) y dulce. Destaca su precocidad en la fructificación, de ahí uno de sus nombres, San Pedro (29 de junio). Hace referencia a la fecha en la que se obtenían los primeros frutos. Está muy bien adaptado a los veranos extremos del Valle del Ebro, resistiendo bien las altas temperaturas y alargando su producción hasta que llegan los primeros fríos. Es un tomate en el que ciertos distribuidores han visto una oportunidad de mercado. Se han desarrollado varios estudios y actualmente CERAI y la Red de Semillas de Aragón llevan en marcha varios ensayos con esta variedad.

### Tomate de colgar de Alacón (*Lycopersicum esculentum*)

Es un tomate de colgar rojo (vira hasta amarillo durante su conservación) de pequeño tamaño (tipo ciruela) con un extraordinario sabor, con seguridad proveniente de la alta cantidad de antioxidantes que contiene. Destaca frente a otros tomates de cuelga por la dureza de su piel, que lo hace aún más resistente a la conservación en fresco hasta bien avanzado el verano siguiente a su recolección, y el pequeño tamaño, por el cual la escasa cantidad de agua que contiene lo hace menos susceptible a la putrefacción. La recolección de los tomates de cuelga siempre se realiza cuando la Luna está en menguante o en viernes para intentar que cuando se recolecte tenga la menor cantidad de agua, y así asegurarnos una conservación en el tiempo más prolongada.

### Alfalfa Aragón (*Medicago sativa*)

El ecotipo Aragón es la primera variedad de alfalfa cultivada en España; con ella se siembra el 90 % de la superficie destinada a esta planta, siendo muy representativa de la importancia que para la agricultura del país tiene la conservación de nuestras variedades.

Aunque está fuera de toda duda que los romanos cultivaron la *erba médica* en nuestro país, la hipótesis general-



Peral de Don Guindo en la Vega Alta de Morata de Jalón

mente admitida es que la alfalfa Aragón proviene de las alfalfas del mediterráneo oriental que los árabes introdujeron en los siglos VIII y IX.

La alfalfa Aragón se caracteriza por sus raíces muy pivotantes, por sus tallos erectos, por sus folíolos grandes, flores de color violeta, vainas muy espiraladas y porcentajes elevados de semillas reniformes. Se identifica también por sus características fisiológicas tales como, por su rápido rebrote primaveral, gran velocidad de crecimiento tras el corte, prolongado rebrote otoñal, sensibilidad a las heladas, susceptibilidad acusada a las enfermedades de las hojas y por la aptitud para crecer en días cortos, es decir, por su crecimiento invernal.

### Judía Llaneta de Broto (*Phaseolus vulgaris* L.)

Es una variedad de judía hace más de 40 años que se cultiva en Broto (Pirineo Aragonés), a una altitud de 950 msnm. y con una precipitación de 950 mm/anuales.

La planta es de crecimiento indeterminado por lo que necesita un tutor para enrame. La flor se compone de alas y estandarte de color blanco. La vaina es de color verde uniforme, con 5 granos por vaina y presenta hilo, lo que hace que no sea apta para su consumo en verde.

El grano es de color blanco, arriñonado, aplanado y de tamaño grande (145 granos en 100 gramos). Es de cocción rápida, no se aprecia la piel una vez cocido y tiene una textura pastosa y tersa (no se descompone con la cocción, se mantiene entero). Es una variedad de calidad excelente para su consumo en seco. ■