

Varietades en peligro de extinción

La conservación de hortalizas autóctonas en Madrid

En esta comunidad se están identificando diversas variedades hortícolas tradicionales de la zona que han sido desplazadas por otros cultivos.



Vegetación y frutos de una plantación de pimiento "Cuatro Cascos" en la Comunidad de Madrid.

La Comunidad de Madrid ha sido durante siglos un importante centro de producción hortícola. Si bien Aranjuez es el punto de referencia más notable, no cabe duda de que Villaconejos, Chinchón, Leganés, Navalcarnero, etc, han dado renombre desde tiempos le-

janos a una serie de productos hortícolas singulares.

El desarrollo moderno de la horticultura va unido al de la Jardinería. Con la instauración borbónica, en los Reales Jardines de Aranjuez se experimentan las más modernas técnicas de cultivo, casi siempre con semillas y plantones traídos de Versalles y de otros lugares de Francia. Así, D. Claudio Boutelou, en su «Tratado de la Huerta o Método de Cultivar toda cla-

se de Hortalizas», editado en Madrid en 1801, dice en su introducción «...según las prácticas establecidas por mi padre y abuelos, que por más de un siglo han estado encargados de los Reales Jardines de Aranjuez». Modernamente, la creación de la Estación Experimental de Horticultura y Jardinería de Aranjuez constituyó un foco importante de investigación y desarrollo.

A lo largo de todo este recorrido histórico, determinados productos de la Comunidad de Madrid se van convirtiendo en míticos, y su fama traspasa a veces las fronteras de España. D. Tamaro, en su «Manual de Horticultura», nombra las variedades «Fresa de Aranjuez» y «Espárrago de Aranjuez» entre las más conocidas de Europa.

El desarrollo industrial de áreas tradicionalmente hortícolas de la Comunidad de Madrid, ha provocado que una gran cantidad de variedades hortícolas autóctonas hayan desaparecido o bien se encuentren en peligro de extinción.

Desaparición varietal

A partir de los años 70, coincidiendo con un gran desarrollo industrial de tradicionales áreas hortícolas de la Comunidad de Madrid, comienza una reducción paulatina del cultivo de determinadas variedades autóctonas o su sustitución por otras más rentables.

Varias han sido las causas que provocaron que una gran cantidad de variedades hortícolas tradicionales de Madrid hayan desaparecido (Lechuga del Rey de Aranjuez, Pepino de Leganés, etc) o se encuentren en peligro de extinción:

- La sustitución de una gran superficie, tradicionalmente dedicada a cultivos de huerta, por otros extensivos fácilmente mecanizables (fundamentalmente, maíz y cereales de invierno).

- La carencia de investigación científica, capaz de identificar y corregir algunos factores negativos de-

Tabla 1:
Avance del comportamiento de las variedades autóctonas de la Comunidad de Madrid en el Campo de Conservación durante 1995

Especie	Fecha de siembra	Fecha de recolección	Comportamiento
Ajo Blanco Fino de Chinchón	26 enero	28 junio	<ul style="list-style-type: none"> ● Vegetación correcta ● Tamaño de cabeza: 65% del peso del testigo ● Testigo: Ajo Blanco Fino USA
Pimiento «Cuatro Cascos» Aranjuez	Siembra: 12 marzo Transplante: 12 mayo	1 agosto a 20 octubre	<ul style="list-style-type: none"> ● Caída de 30% de frutos con temperaturas de 35-40°C del 15 de julio al 15 de agosto ● Sensible a Fusarium ● Altura media mata: 0.75 m.
Fresa Aranjuez	Transplante: 15 marzo		<ul style="list-style-type: none"> ● Hasta el 20 junio en maceta en ambiente controlado ● Problemas graves de virosis ● Recolección de frutos maduros para siembra posterior
Melón «Mochuelo»	26 abril	10 de agosto a 20 de septiembre	<ul style="list-style-type: none"> ● 20% de plantas no fértiles ● Buen vigor ● Frutos excelentes organolépticamente ● Peso 1.2 - 3.2 kg. ● 4 frutos por planta fértil ● 3 riegos ● Testigo: Piel de Sapo
Melón «Puchero»	26 abril	septiembre/octubre	<ul style="list-style-type: none"> ● Fertilidad: 100% ● Vigor excepcional ● Frutos de irregular calidad ● Peso frutos: 2.5 - 4.6 kg. ● Buena respuesta al molibdato amónico ● 3 riegos ● Testigo: Piel de Sapo
Melón «Largo Negro Escrito» de Villaconejos	26 abril	septiembre/octubre	<ul style="list-style-type: none"> ● Fertilidad: 100% ● Gran vigor ● Frutos excelentes. Dificultad: punto de maduración ● Peso frutos: 2 - 3.6 kg. (algunos hasta 7 kg.) ● Buena respuesta al molibdato amónico ● 3 riegos ● Testigo: Piel de Sapo
Melón «Felipe»	26 abril	15 de agosto a 15 de septiembre	<ul style="list-style-type: none"> ● Fertilidad: 100% ● Vigor excepcional ● Frutos excelentes. Su interior recuerda al melón Mochuelo ● Peso fruto: 2 - 3.2 kg. ● 3 riegos ● Testigo: Piel de Sapo
Judías	16 mayo		<ul style="list-style-type: none"> ● Judía Villavieja: problemas en el cuajado (aproximadamente 50%) ● Buena respuesta al azufre en polvo
Tomate redondo enano	Siembra: 20 marzo Transplante: 10 mayo	20 julio a 16 de octubre	<ul style="list-style-type: none"> ● Mata baja ● Vigor excelente ● Tamaño irregular del fruto ● Predominio del sabor dulce

terminantes (tamaños inadecuados de fruto, falta de uniformidad, necesidad de selección de semilla).

● La uniformidad en el consumo provocada por los nuevos hábitos alimentarios, la influencia de las Centrales de Distribución y los bajos costes de producción de los productos obtenidos a partir de semilla híbrida de importación.

● La mejora del transporte y la conservación hortofrutícola, que reduce una parte considerable de las ventajas de que gozaba la producción hortícola de la periferia de la Comunidad de Madrid.

● El abandono, en definitiva, del gusto por lo genuino y lo tradicional, dando paso a la estandarización y universalismo del consumo alimentario.

Como consecuencia de estos factores, alguno de estos cultivos han quedado reducidos a pequeñas cantidades para autoconsumo de una serie de hortelanos, que los han ido conservando debido a sus extraordinarias cualidades organolépticas. Esta es la base de un singular Banco de Germoplasma vivo y sustentado en la tradición.

CH S.L.

COCO HITS 158, S.L.

SOLUCIONES CON FUTURO
«FIBRA DE COCO»



COCO HITS 158 S.L.

Avd. Juan Carlos I, Edificio Alborán, C, 2ºB
29680 ESTEPONA (Málaga)
Tel./Fax: +34-(9)5-277 15 03
Tel. Móvil: 908-05 10 88

KCP K2

MAQUINA DE FERTIRRIGACION AVANZADA



CONTROL DE pH, CE y Acido+2 Fertilizantes

Sustituye los sistemas convencionales de Fertilización con ventajas tanto técnicas como económicas.
Apta para prácticamente todo tipo de cultivos. Desde invernadero hasta en plantaciones de Frutales.



AMGI, S.A.

FABRICACIÓN DE AUTOMATISMOS - AUTOMATIZACIÓN DE RIEGOS
Benavent, 18 bajos - 08028 BARCELONA (Spain)
Tel.: (93) 411 17 84 - Fax:(93) 411 14 04

Una selección muy especial.

BULBOS de máxima calidad
tratados y seleccionados de
GLADIOLOS, LILIUM, LIATRIS,
TULIPANES, IRIS...

Importados de Holanda de
LASTO y SOUVEREIN & ZOÏNEN.
Gladiolos importados de Francia.

ESQUEJES de CLAVEL de Holanda
de WEST-STEK
y de producción nacional.

ESQUEJES de CRISANTEMO, GYSOPHILA,
GERBERA
y **PLANTAS DE LIMONIUM STATICE,**
LISIANTHUS, DELPHINIUM...

Producidas y seleccionadas en Holanda por
Fa. P.VAN DER KAMP, Fa. J.VAN DEN BOS,
y VEGMO.

BULBOS A GRANEL y en **COFRES,**
SEMILLAS HORTÍCOLAS
Y MATERIAL VEGETAL DE JARDINERÍA.

AGENTES

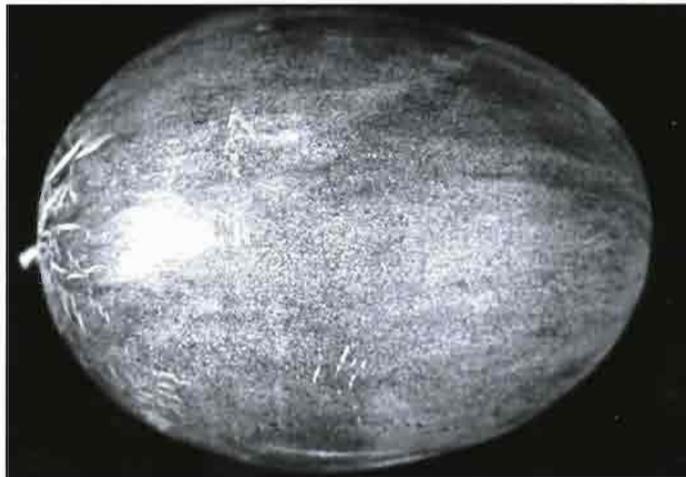
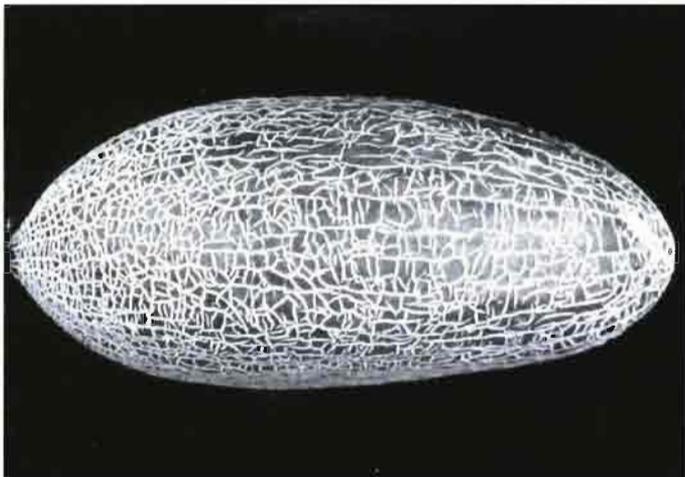
GALICIA. F.Javier Abuirri. Tel. 986 871717
CATALUÑA. Gonzalo Del Rio. Tel. 93 7501515
BALEARES. Vicente González. Tel. 971 540277
ASTURIAS. Benigno Rodríguez. Tel. 98 5750017
CÓRDOBA. Cereales Lozano. C.B. Tel. 957 713639



BULBOS ESPAÑA

Mariano Piñero e Hijos, S.L.

C/Carballino 7 Bajo D 28024 MADRID
Tels 91 7110100/6950 Fax 91 7118744



Con la finalidad de conservar y estudiar este importante patrimonio, la Dirección General de Agricultura y Alimentación de la Comunidad de Madrid creó en 1995 el Campo de Variedades Tradicionales de la Comunidad de Madrid en la finca «El Encín», ubicación del Servicio de Investigación Agraria de esta Comunidad. También en 1995 la misma editó el libro «Recuperación de Productos Agrarios en Peligro de Extinción», para que tanto los agricultores como el público en general conozca, pruebe y valore estos productos. En el Campo de Variedades se mantienen anualmente variedades autóctonas de la Comunidad por los métodos tradicionales de cultivo, en cantidad suficiente tanto para su posterior reproducción en el Campo como para la entrega de muestras a los agricultores interesados. Las variedades que, hasta estos momentos, han sido recogidas por personal de la Dirección General en diferentes puntos de la Comunidad de Madrid e introducidas en el Campo son las siguientes:

*Melón Largo Negro Escrito de Villaconejos

Cuatro variedades de melón de campo de Conservación del Servicio de Investigación Agraria de la Comunidad de Madrid. Arriba a la izquierda, el melón Largo Negro Escrito de Villaconejos, a la derecha El Mochuelo. Debajo, a la izquierda el Largo Puchero y a la derecha el "Felipe".

*Melón Largo Puchero de Villaconejos

*Melón Mochuelo de Villaconejos

*Melón Verde «Felipe» de El Encín

*Pimiento «Cuatro Cascos» de Aranjuez

***L*a mejora del transporte y la conservación hortofrutícola ha reducido una parte de las ventajas de que gozaba la producción de la periferia de la Comunidad de Madrid.**

*Fresa de Aranjuez
*Tomate Redondo Enano de El Encín

*Lechuga de Navalcarnero -tipos de primavera y verano-

*Ajo Blanco Fino de Chinchón

*Habas del Tajuña

*Garbanzo madrileño -de Brunete o de Navalcarnero-

*Lenteja de Colmenar

*Judía Villavieja

*Judía de Las Once

*Judía Pinta Sierra de Madrid

*Judía Churrilla del Henares

*Manzano Pero de la Hiruela

*Manzano Verruga de Aranjuez -clon procedente de la Manzana Roja de Benejama-

No se ha considerado de interés, debido a la abundancia de ejemplares existentes, por la abundancia de ejemplares existentes, la inclusión en el campo de las variedades autóctonas de Madrid Ajo Basto de Chinchón, Pera Blanquilla de Aranjuez, vid Malvar y vid Albilló.

En la Tabla I se presenta un avance del comportamiento de estas variedades en el Campo de Conserva-

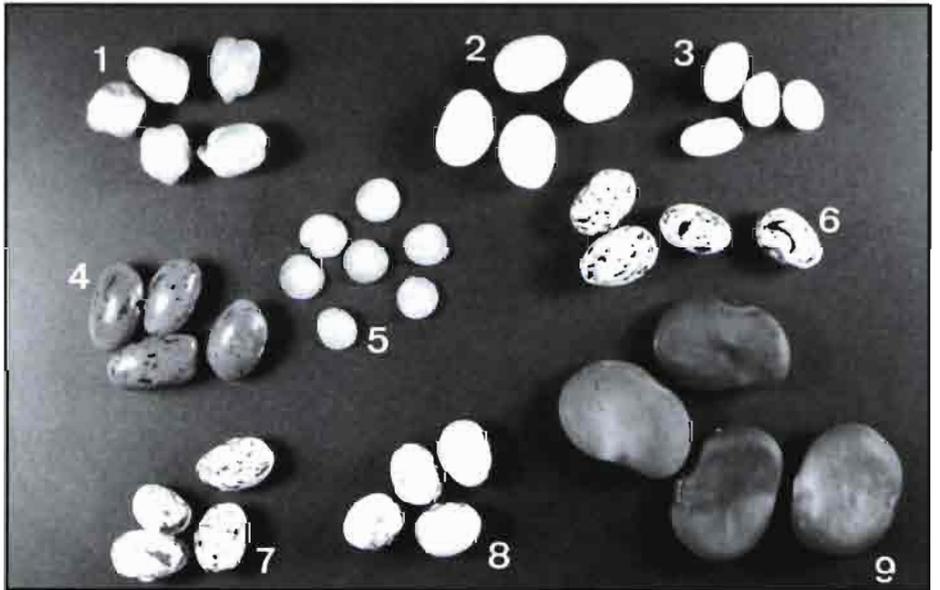
ción durante 1995.

Además de la tarea prioritaria de la conservación, se ha comenzado a llevar a cabo un programa de caracterización morfológica y genética de las variedades.

En este sentido, un equipo del Servicio de Investigación Agraria ha llevado a cabo la caracterización por PCR -reacción en cadena de la polimerasa- del Ajo Fino de Chinchón -Isabel Martínez y col. -1995-, comunicación personal-. Este producto es de gran interés por su inclusión en la Denominación de Calidad «Ajos de Chinchón», y va a utilizar el material producido en el Campo de Conservación.

Este mismo proceso se hará extensivo al resto de las variedades, con la finalidad de disponer de un banco de identificación genética de todas ellas. En una segunda fase se prevé llevar a cabo las siguientes actuaciones:

- Concertación de parcelas-testigo en zonas hortícolas de la Comunidad.
- Producción de material libre de virus.
- Producción de plantas-tipo.
- Y la difusión ordenada de resultados.



Aspecto de las plantas y semillas de distintas variedades cultivadas en el Campo de Conservación; a la izquierda, el pimiento «Cuatro Cascos», a la derecha, el melón Largo Negro Escrito de Villaconejos. En la imagen inferior, leguminosas de grano: 1. Garbanzo madrileño, 2. Judía de Villavieja, 3. Judía de las Ocho, 4, 6 y 7 Judía Pinta Sierra de Madrid, 5. Lenteja de Colmenar, 8. Judía de la Virgen, 9. Habas del Tajuña.

A demás de la tarea prioritaria de la conservación, se ha comenzado a llevar a cabo un programa de caracterización morfológica y genética de las variedades.

A nuestro juicio existen numerosas razones para conservar y estudiar en profundidad las variedades autóctonas de la Comunidad de Madrid. Entre las más importantes están:

- Que se trata de un material que, en buenas condiciones sanitarias, está perfectamente adaptado al medio de procedencia, en el que consigue un rendimiento óptimo aún en condiciones adversas.

Por estas características sería un material idóneo para su utilización en

agricultura biológica.

El mantenimiento de la biodiversidad es una obligación de todos la protección de especies y variedades con características diferenciadas, que sirvan de apoyo a nuevas agriculturas sostenibles, a la consecución de nuevas variedades o a la implantación de formas mejoradas de las mismas.

Sus excelentes cualidades de orden culinario y organoléptico han per-

mitido establecer un «marketing» continuado a lo largo del tiempo, y han de tener un mercado propio como «Delicatessen» de alimentos tradicionales de calidad.

Gregorio Vergara y Cristina de Lorenzo
Servicio de Investigación Agraria
de la Comunidad de Madrid