



CONSERVACIÓN

# Guía de variedades locales hortícolas de Navarra



**Amaya Uribarri Anacabe, Asunción Tiebas Pérez, Salomón Sádaba Díaz de Rada, José Diego Sarratea Arregui. INTIA.**

El pasado mes de julio, INTIA depositó en el Banco de Germoplasma del CITA de Aragón muestras de semillas hortícolas autóctonas de Navarra, recopiladas de huertos familiares y de personas conservadoras de semillas antiguas que han colaborado con gran interés en este trabajo de recuperación.

Esta acción forma parte de los trabajos que se están llevando a cabo en el marco del proyecto LIFE-IP NAdapta-CC, una estrategia integrada para la adaptación de Navarra al Cambio Climático, haciendo hincapié en este caso en la agricultura. Se trata de uno de los mayores desafíos para el sector agrario, dado que el clima es uno de los factores productivos más importantes que condicionan el desarrollo de los cultivos y la ganadería.

Una de las estrategias para esa adaptación de la agricultura es contar con cultivos bien adaptados al medio.

Esto pone en valor la gran resiliencia de las variedades locales. Por eso, una de las acciones llevadas a cabo por INTIA en el marco del proyecto ha sido localizar y recoger muestras de semillas de aquellas variedades hortícolas que, por muy distintas razones, llevaban años conservándose en el ámbito local y familiar pero que ya no se usan en la agricultura convencional. Muchas de esas semillas están además en riesgo de desaparecer. Para ello ha tenido que realizar un trabajo de búsqueda siguiendo la red social más antigua del mundo, la que va de persona a persona. El resultado obtenido va más allá de lo puramente agronómico, porque también ha servido para levantar acta de un modo de vida y una cultura rural que se está perdiendo.

Con las fichas de las primeras muestras de semillas recopiladas y catalogadas, fiel al compromiso de divulgación de los avances del proyecto, INTIA acaba de publicar una Guía de Variedades Hortícolas Locales de Navarra, donde se describen las peculiaridades de esas semillas antiguas y de sus zonas de producción.



## INTIA DEPOSITA SEMILLAS AUTÓCTONAS NAVARRAS EN EL BANCO DE GERMOPLASMA HORTÍCOLA DEL CITA

La colección del Banco de Germoplasma Hortícola del CITA se amplió el pasado mes de julio con **semillas autóctonas navarras recopiladas por INTIA en el marco del proyecto LIFE NAdapta con el fin de asegurar su conservación a largo plazo, evitando que se pierdan definitivamente.**

**Las técnicas agrícolas Amaya Uribarri y Asunción Tiebas, del INTIA en Navarra, se desplazaron hasta el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA) de Aragón para entregar personalmente las semillas a la responsable del Banco de Germoplasma Hortícola e investigadora de la Unidad de Hortofruticultura, Cristina Mallor.**

Con mascarillas y guardando las medidas de seguridad e higiene preceptivas en esta situación especial de alerta sanitaria por coronavirus, las dos técnicas de INTIA hicieron entrega de un total de **46 muestras de semillas diferentes, con sus fichas de caracterización e identificación correspondientes.**

Las semillas se mantendrán en sus cámaras de conservación a **-18°C** para asegurar su conservación.

Las muestras con cantidad y calidad de semilla suficiente han pasado así a formar parte de la colección activa del CITA y se les ha asignado un código BGHZ a 23 de ellas lo que significa que están disponibles para atender peticiones de los usuarios interesados en utilizarlas para investigación, mejora genética y para la recuperación de su cultivo en campo.

Para verificar la calidad de las semillas se han realizado pruebas de germinación. Por otro lado, parte de la semilla depositada en el CITA, se enviará a su vez al Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA, para su conservación en la colección base a modo de seguridad.

Las muestras con insuficiente cantidad o calidad de semilla se conservan en la colección pendiente de regenerar del Banco de Germoplasma del CITA. En un futuro, estas muestras deberán ser cultivadas en las parcelas experimentales para asegurar su conservación y disponibilidad.

## RAZONES PARA RECOPIRAR VARIEDADES HORTÍCOLAS TRADICIONALES

La evolución del sector primario y de la sociedad en general trajo consigo una selección y comercialización a nivel global de semillas por parte de grandes empresas especializadas, así como la utilización masiva de semillas de alto valor productivo y la especialización en la producción. Esto trajo consigo efectos positivos, como una mayor producción agrícola capaz de alimentar a mayor población. Pero como efecto negativo hay que señalar la pérdida de diversidad varietal y genética dentro de esos cultivos.

Sin embargo, ha habido personas cultivadoras que han sabido mantener vivas las antiguas semillas en sus pueblos y sus huertas. Gracias a su constancia y por el amor a una tradición familiar que venía de sus padres y abuelos, será posible quizá en el futuro garantizar la alimentación de generaciones venideras con esas semillas más resilientes.

Los problemas agrícolas derivados del calentamiento global y el cambio climático, entre otras razones, han hecho que recientemente los expertos volvieran la vista hacia esas semillas antiguas y bien adaptadas a sus entornos particulares, que han demostrado durante generaciones su resistencia frente a enfermedades y meteorología adversa.

En los últimos años en Navarra se han acometido distintos proyectos destinados a recuperar y guardar biotipos, semillas y variedades antiguas de diversos cultivos.

**En concreto, estas acciones para recopilar variedades hortícolas tradicionales forman parte de los trabajos que se están llevando a cabo en el marco del proyecto LIFE-IP NAdapta-CC, una estrategia integrada para la adaptación de Navarra al Cambio Climático,** haciendo hincapié en este caso en la agricultura. El proyecto está siendo coordinado por el Departamento de Desarrollo Rural, Medio Ambiente del Gobierno de Navarra y participan como entidades socias las sociedades públicas INTIA, GAN, Nasuvinsa y Nilsa, así como la UPNA.

## EL COMPROMISO DE RECUPERAR VARIETADES LOCALES RESILIENTES AL CAMBIO CLIMÁTICO

La adaptación de la agricultura al cambio climático constituye hoy un reto importante, dado que el clima condiciona el desarrollo de los cultivos y la ganadería. El Proyecto LIFE-IP NAdapta-CC es una estrategia integrada que persigue la adaptación al Cambio Climático de Navarra, que se ha sumado al compromiso internacional de reducir emisiones GEI para frenar ese cambio y/o adaptarse a la nueva situación. INTIA es la responsable de las acciones en agricultura de este proyecto.

Dentro de las acciones que se contemplan en el proyecto y para trabajar en pro de tal objetivo, se vio la importancia de poner en valor la gran resiliencia de las variedades locales. En concreto de las variedades hortícolas que han formado y forman parte de nuestra alimentación, y que producen en condiciones agroclimáticas no siempre fáciles gracias al trabajo de cultivo, selección y conservación realizado por muchas y diferentes personas durante generaciones, de acuerdo a sus conocimientos y tradiciones.

Los compromisos adquiridos en el marco del proyecto, comprendían diversos aspectos:

- Localizar y en su caso recoger una muestra de semillas de aquellas variedades que, por muy distintas razones, llevaban años conservándose en el ámbito local y familiar.
- Reunir aquella información que los guardadores de las semillas considerasen relevante.
- Reproducir dichas semillas en el caso de que la cantidad recogida fuese inferior a la requerida por el Banco de Germoplasma y caracterizarlas adecuadamente.
- Llevar las semillas al Banco de Germoplasma del CITA en Zaragoza para asegurar su conservación.
- Elaborar una guía que recogiera el trabajo realizado.



## ACCIONES DE RECUPERACIÓN DE INTIA

Inicialmente se puso en conocimiento de todo el personal de INTIA y del personal técnico del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra la puesta en marcha de esta acción del proyecto, y se solicitó la colaboración activa de quien pudiera conocer a aquellas personas que en su quehacer hortícola conservasen y utilizasen estas semillas locales antiguas.

La respuesta a este llamamiento en todos estos ámbitos ha sido entusiasta. Han sido y son numerosas las personas que han



facilitado tanto la información como los contactos con aquellos que siguen cultivando y seleccionando las semillas tradicionales, como siempre lo han hecho. Esto ha permitido recopilar hasta el momento diferentes semillas de cultivos como el tomate, el maíz, alubia y judía, etc. Este trabajo continúa para ir ampliando el listado de semillas.

Dentro de los compromisos adquiridos, uno de los más largos y delicados a desarrollar ha sido el de reproducir aquellas partidas de semillas en las que la cantidad fuese inferior a la requerida por el Banco de Germoplasma. Para ello, INTIA ha contado con sus dos fincas experimentales de Sartaguda y Doneztebe, situadas respectivamente en la Ribera y en la zona atlántica de Navarra, donde se han aplicado los medios experimentales necesarios para cumplir este objetivo. Desde 2018 hasta la actualidad se continúa con estos trabajos.

Las semillas a germinar se disponían en las bandejas de germinación y, una vez que las plantas alcanzaban el estado de trasplante adecuado, se pasaban a parcelas de las dos fincas experimentales. En la finca de Sartaguda, todo el desarrollo de los cultivos se ha realizado de manera ecológica. En las dos fincas, las plantaciones de las diferentes hortícolas se realizaban siempre en diferentes zonas muy separadas y con especies diferentes en cada zona. Ejemplo, judía, tomate y calabaza. Tomate maíz y cebolla, y trébol, habas, nabo. De esta forma no había ningún riesgo de cruces de polinización entre las mismas especies. Y precisamente, cuando esta distancia necesaria para evitar la polinización ha sido difícil de guardar, se ha contado con la colaboración desinteresada de cultivadores que, bajo la supervisión de INTIA, han realizado esta multiplicación de manera notable. Colaboradores a los que desde el Instituto Navarro reiteran su agradecimiento a través de la revista Navarra Agraria.



## LOS GUARDADORES Y MANTENEDORES DE SEMILLAS

La gran mayoría de los guardadores de las semillas antiguas, salvo contadas excepciones, en estos momentos tienen más de 50 años y **han entregado una muestra de las semillas que mantienen por el deseo de que no se pierdan para siempre y con la esperanza de que en un tiempo no muy lejano sean de nuevo apreciadas por la sociedad, no sólo por el valor cultural que representan sino por el alto valor culinario que muchas de ellas demuestran desde “siempre”** a través de selecciones realizadas por muchas generaciones. También viven dispersos en el medio rural, la mayoría en localidades pequeñas de montaña.

**Desde el primer momento, “en INTIA fuimos conscientes de esta dificultad y de que el sistema de localización sería principalmente a través del conocimiento personal”,** declara Amaya Uribarri, responsable de este proyecto de recuperación. Por eso, el trabajo de recopilación de semillas se ha ido realizando siguiendo la más antigua red social que es el “boca a boca” y la visita a domicilio de una persona técnica.

Y es a partir de esta primera red social como se ha ido facilitando los contactos que han permitido recordar y recuperar no sólo las semillas propiamente dichas, sino también parte de nuestro pasado reciente.

La evolución del sector primario hacia una agricultura altamente productiva y especializada, basada en una utilización masiva de semillas comerciales, fue dejando atrás un sistema basado en la casi total autosuficiencia en el que la mayor parte de los alimentos de consumo humano y ganadero eran producidos en un entorno muy cercano, cuando no en la propia casa.

En INTIA han comprobado al realizar este trabajo de recuperación cómo, junto con el cambio de cultivos, **no sólo ha cambiado el paisaje sino que también se han modificado los usos y las costumbres a ellos asociadas.** Se ha producido un importante cambio cultural en el mundo rural y dicho cambio ha sido constatado fehacientemente en las conversaciones del personal técnico con las personas que mantienen ese tipo de agricultura en su entorno familiar. Por todo ello, **los guardadores de semillas son además los testigos y mantenedores de una tradición cultural antigua basada en la experiencia de generaciones de hortelanos y de unas costumbres que se han ido transmitiendo de padres a hijos.**

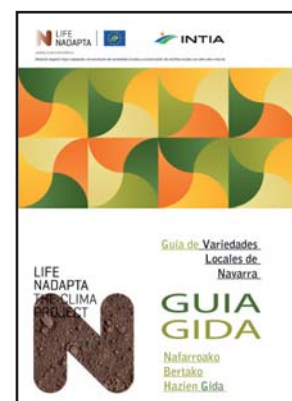
El proceso de recogida no ha terminado. **Desde INTIA se ha pedido y se sigue pidiendo apoyo para localizar semillas antiguas.** Por ejemplo, a los jóvenes que se incorporan a la actividad agraria (agricultura y ganadería) ya que muchos ellos son hijos, nietos o parientes de agricultores y ganaderos. Del mismo modo, se ha solicitado colaboración a los alumnos par-

ticipantes en los cursos de Experto en Agroecología, llevados a cabo en la Universidad Pública de Navarra y en todo aquel evento en el que la valorización de las variedades hortícolas ha sido motivo de reflexión.

Asimismo, hay que subrayar el trabajo de prospección y recogida de semillas que la asociación agroecológica ARREA ha llevado a cabo en los valles de Salazar y Roncal y en Tierra Estella.

## LA GUÍA DE VARIEDADES

Uno de los compromisos adquiridos por INTIA en el marco del proyecto Life NAdapta era editar una guía y se ha cumplido con la publicación de la Guía de Variedades Hortícolas Locales, que reúne por el momento un total de 53 fichas de cultivos tradicionales descritos en castellano y euskera. El propósito es seguir editando nuevas fichas y ampliando la guía conforme se vayan recopilando y caracterizando nuevas semillas, dado que esta labor aún está en marcha.



**La guía estará disponible para todas las personas interesadas en la web del proyecto: [www.lifenadapta.eu](http://www.lifenadapta.eu)** y además **ese archivo se irá actualizando a medida que se vayan entregando semillas a Zaragoza** y que se vayan obteniendo los códigos correspondientes.

**La guía recoge de forma resumida no solo los datos agronómicos sino también las peculiaridades y costumbres asociadas a los usos de esas semillas concretas y de los cultivos.** Eso añade un valor cultural importante y de conservación del patrimonio histórico a este trabajo de recopilación en su conjunto.

En efecto, el sistema agrario tradicional cultivaba en un entorno muy cercano todo lo necesario, con gran variedad de cultivos y una adaptación de los mismos al clima y las necesidades de cada casa. De esas condiciones surgieron multitud de selecciones locales. Esto influía en el paisaje, pero también en los usos y las costumbres a ellos asociadas.

En los últimos 50 años se ha producido un importante cambio cultural en el mundo rural y dicho cambio ha sido constatado fehacientemente en las conversaciones del personal técnico de INTIA con los mantenedores de semillas, que no sólo han guardado un material vegetal de gran valor para el futuro sino también guardan la memoria de un mundo rural que se está perdiendo.

Por todo ello, la Guía de Variedades Hortícolas Locales se ha ordenado manteniendo un criterio geográfico que puede facilitar la comprensión de la importancia de algunos cultivos y los

usos que de ellos se hacían en cada lugar. Las fichas se han agrupado en seis zonas geográficas que agrupan a localidades que comparten similitudes entre sí en cuanto al clima, el paisaje y los usos agrícolas.

**Zona 1: Semillas recogidas en Narbarte, Bera, Urdazubi/Urdaiz y Baztán (Erratzu, Urritzate y Beartzun).**

Es una zona de clima atlántico, caracterizada por la abundancia de precipitaciones asociadas a borrascas atlánticas, con una pluviometría anual cercana a los 1.500 mm, regularmente repartidos a lo largo de 170 – 180 días de lluvia. Esta influencia atlántica propicia que haya una temperatura media anual de 13,8°C y una escasa amplitud térmica, con veranos suaves y cortos periodos de ligeras heladas en invierno.

Este clima favorece que un cultivo como el tomate tenga una presencia importante en la zona.

Destaca la notoriedad que logró el Tomate de Narbarte, que era seleccionado y reproducido en varias casas del pueblo y llevado a vender por las mujeres del mismo a mercados como el de Elizondo, al que acudían personas de todo el valle de Baztán.

En la actualidad, hay que señalar que no existe completa unanimidad respecto a las características del tomate “de Narbarte”, pero sí podemos decir que aún se mantiene la costumbre de seleccionar tomate por varios vecinos y que queda en activo un productor de planta en cajonera de cama caliente, que además de tomate selecciona guindilla y otras especies.

Esta actividad fue cesando en el transcurso del tiempo hasta llegar prácticamente a su desaparición al iniciarse la venta de planta de tomate proveniente de semilleros profesionales.

También se ha recopilado un tomate con perfil y selecciones propias, en Bera.



Tomate de Narbarte y tomate ‘Rosa Redondo Bonito’ de Bera

Las otras especies, cuyas selecciones aparecen con frecuencia, hablan de la importancia durante años del maíz y de las alubias, en muy diversas variantes, en la alimentación de sus habitantes. Maíz cuya harina se ha consumido en todas las localidades como “talo” y que nos recuerdan el quehacer de los numerosos molinos de la zona.

Las alubias con su gran versatilidad aparecen también seleccionadas para poder ser cultivadas en ciclos cortos, largos, en aprovechamiento en vaina, en grano, etc. *“Se considera como alimento seguro y un ejemplo de ello nos lo narraba una mujer de Baztán cuando entre sonrisas nos refirió la presencia de la selección familiar de dicho alimento en su ajuar de novia”,* re-



cuerda Amaya Uribarri, encargada de este proceso de recopilación en INTIA.

Igualmente, **semillas de plantas utilizadas para la alimentación del ganado han sido y son seleccionadas y guardadas al mismo nivel de importancia que las que tienen como fin la propia alimentación. Los nabos y el trébol encarnado conservado en Narbarte son ejemplo de ello.**

**Zona 2: Semillas recogidas en Leitza**

La localidad de Leitza está situada en el Noroeste de Navarra. Tiene un clima atlántico ligeramente condicionado por la altitud de 490 m a la que se encuentra. Las montañas que la rodean la aíslan relativamente de otras localidades cercanas y su población, además del núcleo principal, se encuentra altamente dispersa en caseríos por sus numerosos barrios.

En Leitza se han recogido **semillas de tres mantenedores.**

El maíz se encuentra presente en todos los casos y, **por la situación de “aislamiento geográfico”, se han localizado selecciones de mucha antigüedad.**

Las alubias negras también cuentan con semillas propias en los tres casos. Cada uno con su propia selección. En general se cultivan junto con el maíz, pero no siempre el maíz hace de tutor para la alubia negra. En el momento de la recolección unos prefieren recoger la mata entera y otros las vainas. Según cuenta Amaya Uribarri, durante las entrevistas con los mantenedores *“nos refirieron la antigua costumbre de reunirse durante las tardes de invierno en los distintos caseríos para ir realizando conjuntamente la tarea de sacar el grano de las vainas ya secas”.*

Además, se ha recogido una selección de haba txiki. El consumo de estas habas está hoy en franco retroceso y sin embargo también ocuparon un papel importante en la alimentación en la zona cantábrica de Navarra.

También se han recogido en Leitza selecciones de alubia blanca, de diferentes alubias para verde y de puerro. Algunas de ellas aún se encuentran en fase de multiplicación y descripción, por lo que todavía no se han incorporado a la guía.

Finalmente se han encontrado semillas de plantas utilizadas para la alimentación del ganado, seleccionadas y guardadas con el mismo nivel de importancia que las que tienen como fin la propia alimentación.

**Zona 3: Semillas recogidas en Lakuntza y Etxarri-Larraun**

Son localidades ubicadas entre montañas en la zona Noroccidental de Navarra y a una altitud de entre 500 y 700 m lo que influye de forma determinante en su clima. Se encuentran en zonas de acumulación de aire frío descendente de las montañas circundantes que da lugar a inversiones térmicas y a nieblas.

La climatología ha favorecido su orientación productiva hacia la



Alubia "Sangre de Cristo" de Valdega.



Haba txiki del Valle de Larraun.



Trébol encarnado.



Guindilla de Narbarte.

ganadería y queda el recuerdo del **cultivo de trébol encarnado y de los nabos forrajeros**, pero no se cultivan ya en la actualidad.

Se ha recogido semilla de **haba txiki**, como reducto de un alimento de otra época y que actualmente tiene un consumo restringido. Es de destacar que fue el propio conservador, consciente de la situación, quien tomó la iniciativa de proporcionar la muestra para conservar.

También se ha recogido una **alubia roja de mata baja**, conocida en el Valle de Larraun como "**Iribes banabarra**", que se conserva al ser **valorada por su ciclo corto** lo que permite su realización como comodín en cualquier circunstancia adversa.

Igualmente, en esta colección hay un maíz proveniente de Arrarats, localidad situada a 690 m de altitud.

**Zona 4: Semillas recopiladas en Mezkiritz, Hiriberri/Villanueva de Aezkoa, Burgui/Burgi e Izalzu/Itzalzu**

Son localidades situadas en la zona Pirenaica, en los valles de Erro, Aezkoa, Roncal y Salazar.

Según se describe en la Memoria del Mapa de Cultivos y Apro-

vechamientos de Navarra, el clima es subalpino, con inviernos fríos, copiosas nevadas y veranos frescos y secos. Hay una clara disminución de las precipitaciones y de las temperaturas hacia el sudeste debido a la menor influencia oceánica. Así, las precipitaciones se sitúan en torno a los 1.500 mm anuales. La temperatura media es de 8,7 °C. Se trata de la Comarca con menor período libre de heladas, lo que disminuye considerablemente el rango de cultivos posibles.

**Destaca la alubia roja de mata alta de Mezkiritz que es una alubia muy adaptada a la climatología del lugar y el único caso de alubia no blanca recogida en toda esta zona.**

En Roncal, las personas entrevistadas no recuerdan que se pusieran alubias para seco en el valle, porque no llegaban a madurar. Las alubias secas consumidas eran compradas a vendedores venidos de Aragón (Tiermas, Sigüés...), únicamente se ha recogido en Burgui/Burgi una **alubia blanca de mata alta temprana**, generalizada en otro tiempo en todo el valle de Roncal.

**En Salazar, concretamente en Izalzu/Itzalzu, se han recogido alubias blancas** tanto de mata alta como baja con aprovechamiento para seca y pocha según los casos.



agroviva, el fabricante de micronutrientes agroecológicos para el suelo, obtiene la **Certificación en ecológico de los cuatro productos que vende en sólido.**

La empresa con sede en Burgos experimenta un fuerte aumento en la demanda de sus productos, abriéndose a la exportación, con el objeto de ganar cuota este 2020.

Tras ampliar su planta de fabricación, tiene previsto lanzar al mercado una gama de productos líquidos para incorporar al suelo por fertilización foliar.

**PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS:**

Envases de 20kg, y Big bag de 500-1000kg.



agroviva<sup>®</sup> **SUN**

Basalto micronizado 100%  
La auténtica harina de Basalto.



agroviva<sup>®</sup> **SUN PLUS**

Basalto micronizado con 20%  
Humus de Lombriz.



agroviva<sup>®</sup> **CALCIUM**

Enmienda cálcica, Basalto micronizado  
con 20 % cascara de huevo.



agroviva<sup>®</sup> **FORCE**

Enmienda Húmica, Basalto  
micronizado con 20% de Leonardita.



El maíz tiene varias selecciones locales muy interesantes para harina de talos.

Alubia Magirus.

Tomate Jacinta.

Tanto en el valle de Salazar como en el del Roncal se cultivaban alubias verdes, con un sistema de conservación propio haciendo cordeles o vainetas.

En Burgui/Burgi, se ha recogido una cebolla llamada “cebolla de Salvatierra” cultivada en Salvatierra de Esca y Burgui/Burgi, parecida a la de Ustés pero no tan chata. En Burgui/Burgi se ponían sobre todo en las huertas del barranco de Biniés, en donde hay mejor tierra que en Los Sotos, junto al Esca.

En Hiriberri/Villanueva de Aezkoa se ha recogido semilla de una berza negra, cuyo cultivo estuvo extendido por los pueblos de la Aezkoa, en Espinal y en Burguete, y era empleada como alimentación del ganado, reservándose para el consumo humano las hojas más tiernas de la misma.

#### Zona 5: Semillas de Tierra Estella

Concretamente se han recogido en localidades de Valdega, Amescoa Baja y en la propia Estella/Lizarra. Estas se encuentran en una transición orográfica y climática característica de Tierra Estella que condiciona la distribución de los aprovechamientos. Tiene un clima mediterráneo continentalizado de verano fresco, con las lluvias más frecuentes en otoño y primavera.

Durante el invierno es frecuente que se acumule aire frío en el valle del Ega procedente de las montañas próximas, provocando inversiones térmicas y nieblas bajas. La temperatura media de invierno en Estella/Lizarra es 4,7°C. Los veranos son frescos siendo la temperatura media del mes más cálido de 20,1°C.

La legumbre es un cultivo clásico en Valdega. En Oco se han recogido tres clases de alubias tradicionales de la zona. Destaca la alubia tipo “Sangre de Cristo” tradicional en la zona y que en la actualidad se encuentra en franco declive sin que se acierten a señalar sus causas más allá de la moda, por lo que sus productores le auguran un futuro sombrío.

En Amescoa se ha recogido una alubia negra, de mata baja y de grano pequeño conocida como “Negrilla” con características muy interesantes por su ciclo de cultivo y calidad gastronómica. Es una alubia conocida en sitios distantes como Sangüesa/Zangoza y Puente la Reina/Gares con los que les une tradición en el cultivo de alubias para grano.

En Estella/Lizarra, procedentes de Valdelobos, destaca una pequeña lechuga tipo cogollo denominada “Cachorrilla”.

Finalmente se ha recogido una selección de tomate tipo corazón, procedente de Baquedano.

#### Zona 6: Semillas recogidas en Bidaurreta, Obanos, Tafalla y Murillo el Fruto

Se agrupan aquí semillas habitualmente más encuadradas en la idea actual de cultivos hortícolas, pero con trayectorias y localizaciones diversas.

En Bidaurreta y Obanos nos encontramos con guardadores que recogieron en su día semillas de otros lugares cercanos y las mantienen vivas en historia, cultivo y selección.

En Tafalla se han encontrado, en cambio, semillas familiares que siguen así mantenidas. Selecciones muy valoradas en el mercado local, en otro tiempo.

Destacan varios tomates para consumo en fresco, entre ellos uno de nombre Zacarías y otro conocido como Tomate de Magaña que lleva más de cien años en la misma familia.

También se han recopilado semillas interesantes de alubias para verde como la conocida como Garrafal Oro, también llamada Iruña o De La Hoz, o la de nombre Magirus.

#### Cadreita – Ujué/Uxue - Murillo el Fruto: “La melona”

Para terminar, queremos destacar una semilla cuya recuperación es claro exponente de este trabajo. Es el caso de “la melona”, “un melón” típico de la zona de Cadreita y Murillo el Fruto que sólo se aprovechaba para hacer dulce pero de manera muy generalizada. Las primeras semillas recogidas por INTIA desgraciadamente no consiguieron germinar.

Sin embargo, un año después, se obtuvo una nueva información y semilla de este mismo vegetal. En Ujué se está iniciando de nuevo la elaboración de dulce de melona por quien lo conoció en su infancia y quiere de nuevo ponerlo en valor.

La melona es típica de Cadreita y Murillo el Fruto donde era tradicional la elaboración del “Dulce de melona”. Actualmente, se está recuperando en Ujué (Navarra).

