Cucumis melo L.

Alatoz

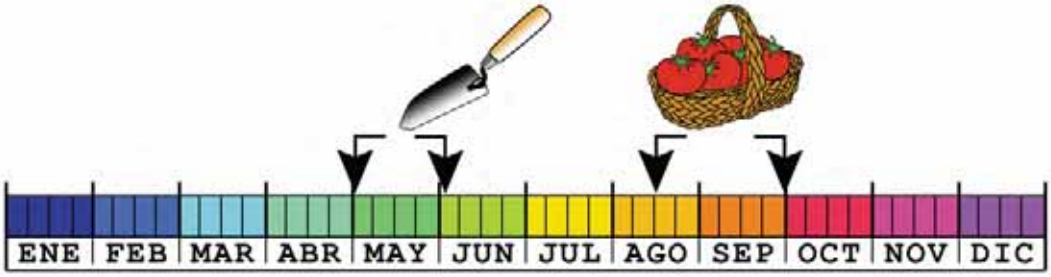
Fruto alargado, de color verde con unas hendiduras longitudinales de color más claro que asemejan rajas, lo que le da su nombre característico. Esta variedad es cultivada en secano en esta comarca.

Ligado al autoconsumo, se utiliza como refrescante postre en los meses de verano.

MELONA de secano

Cucurbitáceas

Esta planta necesita una siembra directa (que se realiza en el mes de Mayo) en hileras. El fruto alcanza su madurez en el mes de Agosto.



Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum.&Nakai

Villamalea

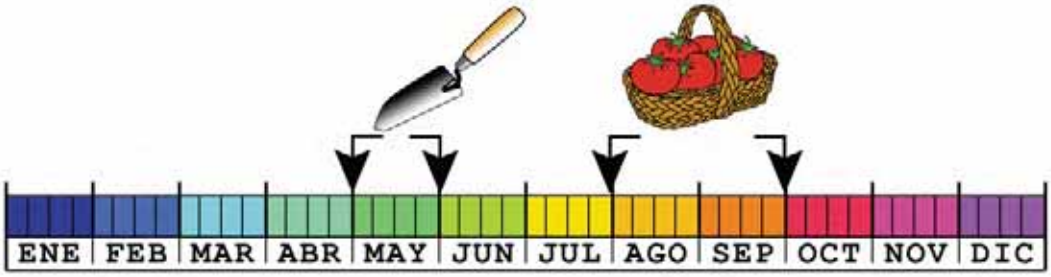
Fruto alargado, con piel de color verde claro, la carne es de color rojo intenso. Esta variedad está muy bien adaptada al terreno de secano, lo que la hace ideal para su cultivo en esta zona de bajas precipitaciones.

Se consume habitualmente como fruta y postre, destacando que su sabor es intenso y extremadamente dulce.

MELON tendral

Cucurbitáceas

La siembra se realiza en hileras, en el mes de Mayo. La recolección es de forma escalonada conforme van madurando a partir de finales de Agosto.



Cucumis melo L.

La Gila

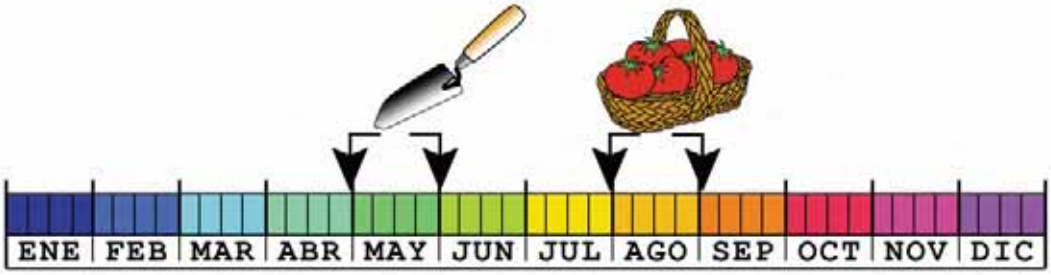
Fruto pequeño muy redondeado, con intensas hendiduras y un color verde intenso. Es una variedad que se cultiva en secano y que se ha adaptado perfectamente a este tipo de terreno.

Se consume como fruta. Destaca su dulce sabor y la gran cantidad de agua en su composición.

PANIZO de asar

Gramíneas

Se siembra en hilera en el mes de mayo con 3 granos por puesto. Se recogen en el mes de Agosto cuando los granos todavía están tiernos y lechosos.



Zea mays L.

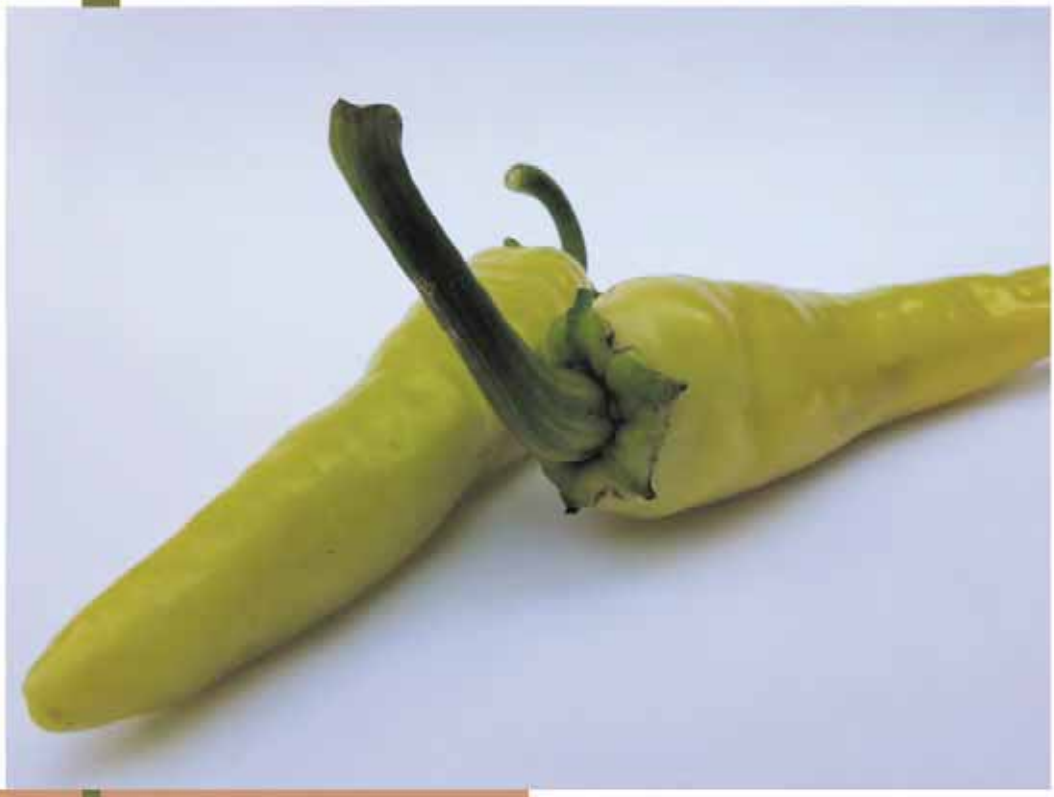
Villatoya

Mazorca pequeña, granos casi cuadrados, algo achatados y de un amarillo canario. Se viene cultivando por los campesinos de la zona desde hace siglos.

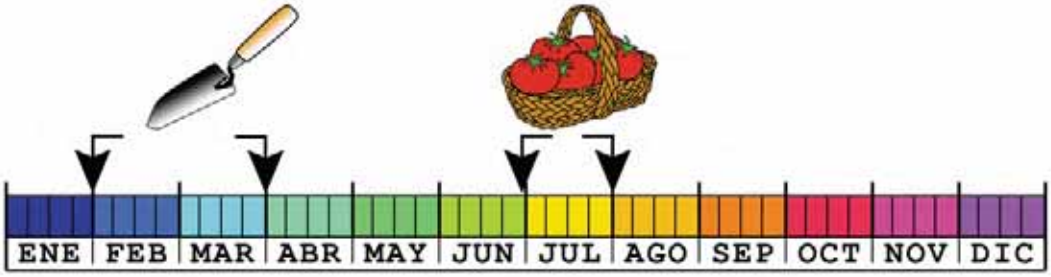
Se consume asado para las fiestas de verano de los pueblos de la zona aderezados con un poco de sal.

PIMIENTO vinagre

Solanáceas



Se siembra en hileras a partir de la "Cruz de Mayo", el primer fin de semana de ese mes. Y su recolección óptima es en el mes de Julio.



Capsicum annuum L.

Bormate

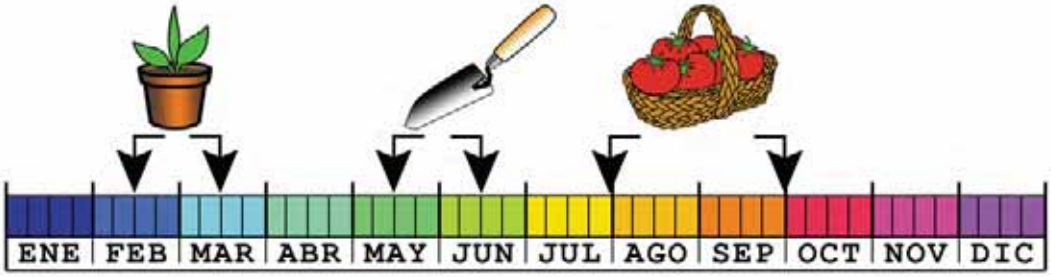
Esta variedad de pimiento produce un fruto fino y corto, de color verde blanquecino. Su nombre proviene de su uso: se prepara con un encurtido especial y cuyo ingrediente principal es el vinagre.

Habitualmente se consume como aperitivo. Ya que se conserva en encurtido, su consumo se prolonga durante meses.

TOMATE gordo

Solanáceas

La puesta en semillero se realiza entre los meses de Febrero y Marzo. Se planta a partir del 15 de Mayo y su recolección se hace en el mes de Agosto.



Lycopersicon sculentum L.

Villatoya

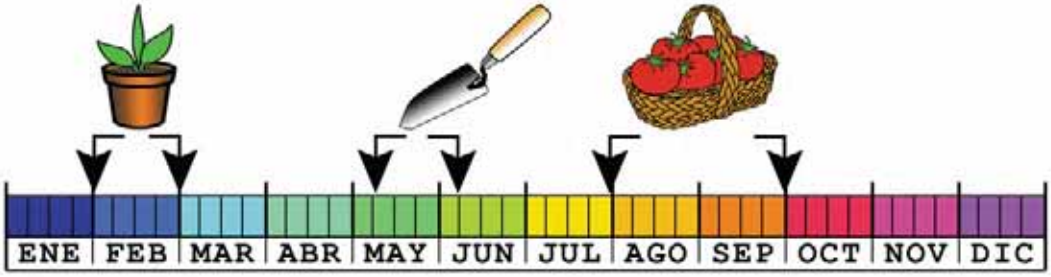
Es un fruto de color rojo, bastante deforme y estriado. Como su nombre indica, es una variedad muy grande de tomate. Es apreciado por su buen rendimiento.

Es un tomate que se utiliza para guisos, ensaladas, fritos, pistos y para hacer las riquísimas conservas de esta comarca.

TOMATE secano

Solanáceas

La siembra en semillero se realiza en el mes de Febrero, se transplanta a partir del 15 de Mayo y se recoge en el mes de Agosto.



Lycopersicon sculentum L.

Villamalea

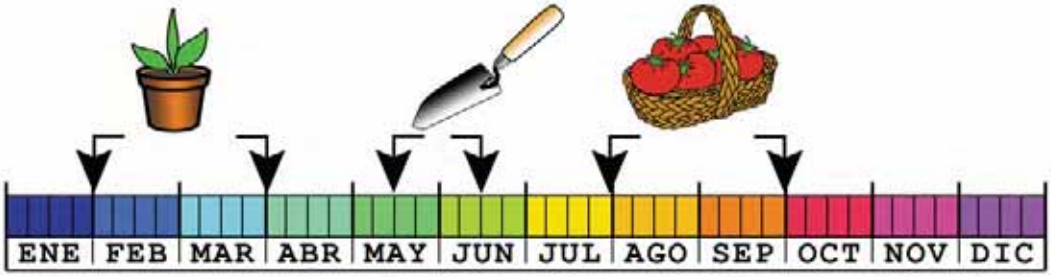
Variedad muy antigua que se ha adaptado al secano de manera excelente y que produce un fruto abarquillado de color rojo, piel lisa, muy poco estriado, forma redondeada e intenso sabor.

Este tomate se caracteriza por tener una piel dura. Es ideal para hacer todo tipo de guisos, ensaladas y sobre todo conservas.

TOMATE cagarrutero

Solanáceas

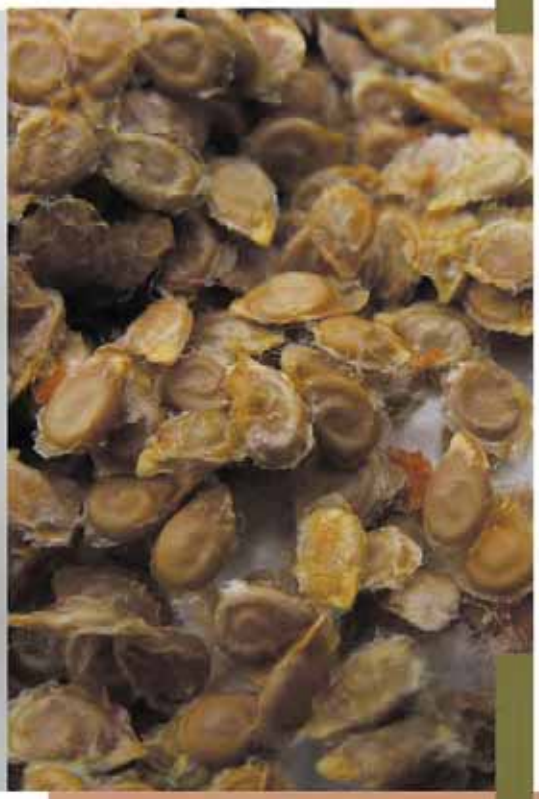
Se siembran en semillero en los meses de Febrero y Marzo, a partir de mediados de Mayo se transplantan con un marco de unos 50 x 50 centímetros. Su recolección comienza en Agosto.



Lycopersicon sculentum L.

Carcelén

Esta variedad produce unos frutos rojos, de color intenso, pequeños, y que nacen en rama. Deben su nombre a su pequeño tamaño. Colgando los racimos se pueden conservar durante mucho tiempo.



Debido a su delicado sabor se suelen consumir en el desayuno, untando tostadas con aceite. También se consumen en ensaladas y fritos.

Sierra de Alcaraz

La comarca Sierra de Alcaraz y Campo de Montiel conocida como SACAM es una de las siete comarcas que forman la provincia de Albacete. Se encuentra ubicada en el suroeste de la provincia y ocupa una superficie total de 3.674 km2 que representa el 24,63% de la provincia. La población que se ubica en este territorio, es de 27.189 personas que representa el 6,86 % del total de la provincia de Albacete.

Posee un gran aliciente paisajístico al comprender dos zonas claramente diferenciadas, como son la montaña y el llano, fundidos en un atractivo paisaje para el viajero. Ambas zonas son un destino muy llamativo para un viaje sin prisas y un lugar adecuado para el descanso y la aventura.

La cultura de la comarca está relacionada con el uso del territorio a lo largo de la historia, creando un conjunto de tradiciones y costumbres, enmarcadas en un ámbito rural que las hace excepcionales.

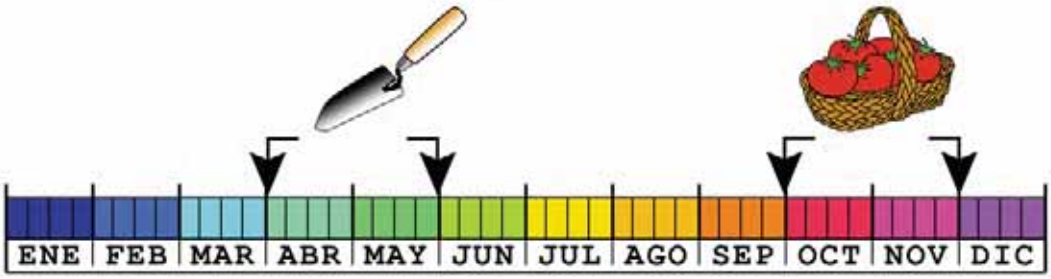
La actividad agrícola, ganadera y forestal es la que ha dejado su impronta en el mundo rural, reflejando en sus variadas tradiciones la relación con dichas actividades, por ejemplo las distintas romerías, como la de la Virgen de Cortes y la del Cristo del Sahuco, o las que se realizan en honor de San Marcos en distintos pueblos de la Comarca, también hay que resaltar las luminarias de San Antón y la tradicional construcción en piedra seca.

Mancha del Júcar-Centro
La Manchuela
Sierra de Alcaraz y Campos de Montiel
Monte Ibérico Corredor de Almansa
Campos de Hellín
Sierra del Segura

CALABAZA dulce

Cucurbitáceas

Se siembra entre los meses de Abril y Mayo. Se recogen en otoño, cuando las matas están completamente secas.



Cucurbita pepo L.

Tiriez

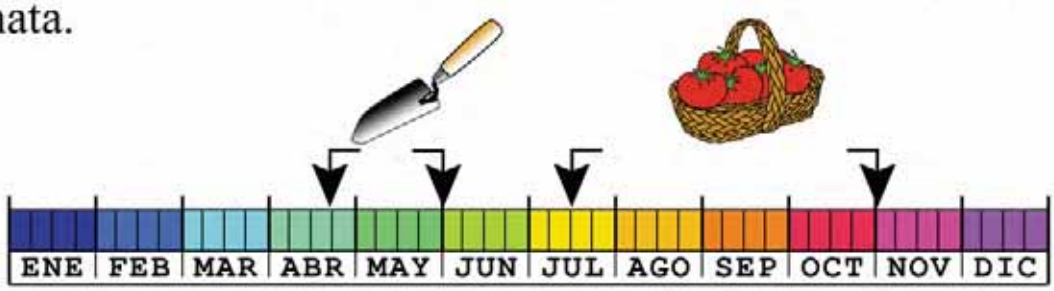
Fruto no demasiado grande, con cintura en el medio, forma de cacahuete, color naraja por dentro y por fuera. Gran cantidad de pulpa muy carnosa y con mucho azúcar.

Se consume asada debido a su dulzor o también en guisos. Aguantan mucho tiempo bien conservadas en sitios frescos y oscuros. Se pueden consumir durante todo el invierno.

CARICA

Leguminosas

A primeros de mayo, desde San Marcos (25 de abril) se empiezan a hacer siembras. Para finales de Julio principios de Agosto se empiezan a coger para verde, tienen más bien un ciclo corto. Para seca se cogen en Octubre, junto con toda la mata.



Phaseolus vulgaris L.

Bienservida

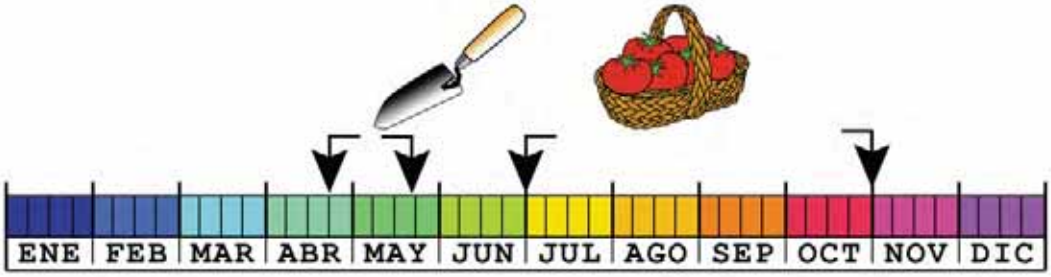
Vainas más o menos planas, un poco rojas, granos de color blancos con una mancha marrón, que simula una cara: de ahí su nombre.

Tiernas se comen como verduras, cocidas, fritas, en arroz, etc. Secas se comen como legumbres, en arroz, pucheros, ollas, etc.

JUDÍA retinta

Leguminosa

A primeros de mayo, desde San Marcos (25 de Abril) empiezan a hacer siembras. Para finales de Julio principios de Agosto se empiezan a coger para verde, tienen más bien un ciclo corto. Para seca se cogen en Octubre.



Phaseolus vulgaris L.

Bienservida

Vainas alargadas. Grano redondo de color granate. Su nombre proviene del color cercano al vino tinto que tienen los granos.

Con las vainas ensartadas, se ponen la noche de antes en remojo y se hace un guiso que se llama "calzones". El grano se consume como legumbre en arroces, pucheros, etc. La vaina tierna se consume como una verdura.