

PRIMAVERA DE 2027 · SEMILLA DE POLINIZACIÓN ABIERTA

Lista de semillas y hoja de pedido

Veinticinco variedades multiplicadas en nuestros campos el verano pasado, limpias a mano y con la germinación comprobada en octubre.

Esta hoja es a la vez nuestra lista de precios y tu pedido. Ábrela en un lector de PDF y rellénala en pantalla: los totales se suman solos a medida que escribes el número de sobres, y puedes guardar el archivo y mandárnoslo por correo. O imprímela, escribe en las casillas y envíanosla por correo postal con el pago.

Todas las variedades de la lista son de polinización abierta. Si guardas la semilla de las mejores plantas de un bancal, al año siguiente saldrá igual, cosa que no hace la semilla de un híbrido. Algunas de estas variedades las ha conservado una misma familia durante un siglo; otras nos llegaron de hortelanos que nos mandaron un puñado de semillas en un sobre con una nota sobre su origen. Cultivamos cada una a más de cuatrocientos metros de cualquier planta con la que pueda cruzarse, y probamos cada lote en octubre: el que germina por debajo del 80 % no sale del almacén.

Preparamos los pedidos los martes y los viernes, de enero a mayo, y casi todos llegan en una semana. Guarda los sobres en un sitio fresco y seco hasta la siembra, en su papel y no en un tarro junto a los fogones.

La lista de 2027

Los precios son por sobre. Los días hasta la cosecha se cuentan desde el trasplante en tomates y pimientos, y desde la siembra en todo lo demás. Escribe el número de sobres en la casilla de cada variedad.

REF.	VARIEDAD	SEMILLAS	PRECIO	UDS.	TOTAL
Tomates					
T01	**Brandywine** Tomate rosa de carne de hasta setecientos gramos, en matas de hoja de patata. 80 días.	25	3,40 €		
T02	**Cherokee Purple** Tomate morado y pardo, de sabor ahumado, de huertos de Tennessee. 80 días.	25	3,40 €		
T03	**Muchamiel** Tomate acostillado de la huerta de Alicante, que se come con los hombros verdes. 75 días.	30	3,20 €		
T04	**Negro de Crimea** Frutos rojo oscuro, casi negros, de punto salado, de Crimea. 75 días.	25	3,40 €		
T05	**Pera amarilla** Tomatitos amarillos en forma de pera, a cientos, en matas rastreras. 70 días.	40	2,95 €		
				Subtotal de tomates	
Pimientos					
P01	**Padrón** Pimiento gallego para freír. Se cogen pequeños; uno de cada diez pica. 60 días.	30	2,95 €		
P02	**Jimmy Nardello** Pimiento rojo largo, fino y dulce, que viajó de Basilicata a Connecticut en 1887. 80 días.	30	3,20 €		
P03	**Fish** Guindilla rayada de crema y verde, de las cocinas de Baltimore. 80 días.	20	3,40 €		
P04	**Piquillo de Lodosa** Pimiento rojo pequeño de la ribera del Ebro, para asar a la leña. 85 días.	30	3,20 €		
P05	**Ancho poblano** Suave y en forma de corazón; seco, es el chile ancho mexicano. 75 días.	30	2,95 €		
				Subtotal de pimientos	
Judías					
B01	**Judía escarlata** Trepa hasta tres metros, con flores rojas que buscan los colibríes. 70 días.	25	3,20 €		
B02	**Cherokee Trail of Tears** Grano negro en vainas veteadas de morado; viajó al oeste con los cheroquis. 85 días.	30	3,40 €		
B03	**Lengua de dragón** Judía de mata baja holandesa, de vaina amarilla veteada de violeta. 60 días.	40	2,95 €		
B04	**Judión de La Granja** Judión blanco de los altos de Segovia. Necesita varas altas. 100 días.	20	3,40 €		

Continúa

REF.	VARIEDAD	SEMILLAS	PRECIO	UDS.	TOTAL
B05	**Lazy Housewife** Judía de enrame sin hebra, cultivada en Alemania desde hacia 1810. 80 días.	40	2,95 €	☐	
				Subtotal de judías	
Calabazas y melones					
S01	**Luna y estrellas** Sandía verde oscuro moteada de estrellas amarillas y una luna. 95 días.	15	3,40 €	☐	
S02	**Blue Hubbard** Calabaza de invierno gris azulada de siete kilos; se guarda hasta abril. 100 días.	10	3,20 €	☐	
S03	**Cidra** Cucurbita ficifolia: frutos de carne blanca para el cabello de ángel. 120 días.	10	3,20 €	☐	
S04	**Piel de sapo** Melón de invierno de corteza moteada y carne dulce; se guarda meses. 95 días.	20	2,95 €	☐	
S05	**Tromboncino** Calabacín trepador de Liguria: verde en verano, maduro para el invierno. 80 días.	10	3,20 €	☐	
				Subtotal de calabazas y melones	
Hojas y raíces					
G01	**Sangre de toro** Remolacha que se cultiva tanto por sus hojas granates como por la raíz. 55 días.	200	2,50 €	☐	
G02	**Lacinato** Col negra toscana de hojas largas y abolladas; mejor tras la helada. 60 días.	200	2,50 €	☐	
G03	**Cebolla de Fuentes** Cebolla grande y dulce de Fuentes de Ebro, para las ensaladas de verano. 110 días.	300	2,50 €	☐	
G04	**Forellenschluss** Lechuga romana austríaca salpicada de granate, como el lomo de una trucha. 55 días.	300	2,50 €	☐	
G05	**Chioggia** Remolacha de la laguna de Venecia, con anillos rojos y blancos dentro. 55 días.	200	2,50 €	☐	
				Subtotal de hojas y raíces	

LO QUE PAGAS

Semillas: los cinco subtotales de la lista	
Círculo de guardianes de semillas, 10 € al año, con la lista del intercambio de agosto ☐	
Envío y embalaje, sea cual sea el pedido	3,90 €
Un donativo para la biblioteca de semillas, si quieres	
Total a pagar	

Tus datos

ADÓNDE LO ENVIAMOS

Nombre _____

Dirección _____

Localidad _____ Provincia _____

Código postal _____ Teléfono _____

Correo _____

CÓMO PAGAS

Forma de pago Transferencia ▾

Fecha _____

☐ Si una variedad se ha agotado, enviadme la más parecida que tengáis.

☐ Enviadme el catálogo impreso el próximo enero.

CÓMO NOS LA MANDAS

Por correo Semillas El Surco Largo, Camino del Molino 4, Vado del Soto

Por e-mail pedidos@surco-largo.example

Manda la hoja impresa por correo postal o el archivo relleno por correo electrónico. Te contestamos en dos días con el número de cuenta o el teléfono para el pago, y preparamos el pedido en cuanto llega.

Si un sobre no te nace esta temporada, escríbenos y cuéntanos qué pasó: te mandamos otro o te devolvemos el importe, como prefieras. La semilla que falla en un huerto suele darse bien en el siguiente, y tu nota nos ayuda a saber en cuál.

Los socios del círculo de guardianes reciben la lista del intercambio de agosto, donde cambian entre ellos y con nosotros la semilla que han guardado. Todas las variedades de esta hoja llegaron a El Surco Largo así, o como donativo a la biblioteca de semillas.

Compuesto en Libre Caslon y Barlow Semi Condensed (SIL OFL) · El Surco Largo es una casa de semillas inventada para esta receta; las variedades son reales · Pintura hecha para la receta · Texto CC BY 4.0