

Soy Guille agricultor ecológico desde hace 12 años en el prepirineo de Huesca. Cultivo pipas de calabaza ecológicas sin cáscara y las cosecho una vez al año cuando están maduras las calabazas, en otoño.

Si estáis interesadas en tener pipas ecológicas producidas en Huesca para todo el año y apoyar a un pequeño productor, se puede adquirir cantidad para todo el año, ya que mi producción es limitada y recién cosechadas las vendo en poco tiempo. Se conservan sin ningún problema en sitio seco.

Las calabazas las siembro a mano. Deshierbo cada planta también a mano. La cosecha aunque la hago con una pequeña máquina, cada calabaza la tengo que cargar manualmente en la máquina. Después del secado, hago selección a mano de toda la cosecha. Las calabazas maduran bien en la mata antes de cosecharlas lo que nos da unas pipas de calabaza de mejor sabor y propiedades.

Las pipas de calabaza que se ven en los comercios son en la gran mayoría de los casos (incluso en las ecológicas) de origen China y además no indican nunca cuánto tiempo llevan cosechadas.

Sería un placer suministrar a vuestro grupo de consumo si lo consideráis necesario. Preparo paquetes de 1 kg y si necesitáis 5kg o más, os las puedo enviar sin gastos de envío.

El precio para grupos de consumo este año es de 19 por kg.

Si queréis más información, hacerme pedido o cualquier consulta, podéis llamarme al 622230105 o escribirme a guille@huertagratal.es

Os amplío la información en las próximas páginas.

Pipas de calabaza ecológicas

Calabazas maduras, dan pipas más sabrosas

COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA ESPAÑA ES-ECO-006-AR

ES-ECO-006-AR Agricultura España

Cultivadas en Huerta Gratal Lierta (Huesca)

huertagratal.es

Ingredientes:
Semillas de calabaza ecológicas
1250 gramos

Envase biodegradable y 100% compostable

Pipas secándose, antes de seleccionarlas

Pipas de Calabaza de Huerta Gratal cultivadas en Lierta (Huesca)



Pipas de calabaza recién extraídas de las calabazas. Todavía falta secarlas y seleccionarlas.

Huerta Gratal comenzó su andadura en 2012, creando una Huerta ecológica realmente variada y produciendo todo tipo de verduras y hortalizas de temporada que repartimos directamente a consumidores de la zona que apuestan por esta forma de cultivo sostenible y por la producción de proximidad.



Parcela con calabazas para pipas, al fondo el pico Gratal que da nombre a nuestra Huerta

Fuimos probando gran variedad de cultivos y tres años después descubrimos estas semillas de calabaza, nos llamó mucho la atención que salieran sin cáscara directamente de la calabaza y nos encantó la idea de cultivarlas en nuestro Huerto.



Plantas jóvenes de calabazas para pipas

Las sembramos y con la primera cosecha obtuvimos unas pocas calabazas a las que les sacamos las semillas, las secamos y nos gustó tanto el sabor de estas pipas que nos animamos a seguir cultivándolas y reproduciéndolas.



Aspecto interior de las calabazas y sus semillas

Para complementar los cultivos de nuestra Huerta nos pareció un cultivo realmente interesante, por sus propiedades nutricionales y por ser una cosecha que podemos conservar durante el invierno, temporada en la que tenemos menos variedad de verduras en la Huerta.



Secando pipas de calabaza en otoño

Durante cuatro años cultivamos una pequeña cantidad de estas pipas y buscando dar viabilidad a nuestro proyecto decidimos apostar por este cultivo, pero para hacerlo posible teníamos que mecanizar la extracción de las semillas, ya que para obtener un kilo de pipas de calabaza secas le dedicábamos más o menos una hora y media solo de la extracción manual, sin tener en cuenta el tiempo posterior de secado y selección.



Una de nuestras primeras cosechas de calabazas para pipas

Compramos una máquina que facilita la extracción de las semillas pensando en aumentar la producción, ya que de no ser así habríamos dejado de cultivarlas por no salir a cuentas al llevar tanto trabajo. Nuestra idea es repartir nuestra producción a grupos de consumo próximos, por la extensión que cultivamos la producción siempre será limitada, pero así es como nos gusta concebir nuestra Huerta.



Calabaza creciendo, a la sombra de sus grandes hojas

Cultivamos unas dos hectáreas de forma ecológica, las calabazas para pipas forman parte de nuestras rotaciones de cultivo. Realizamos nuestro propio compost con el que abonamos nuestra Huerta y también sembramos abonos verdes, siempre con vocación de mimar a nuestra tierra.



Extrayendo las pipas. Los restos de calabaza los llevaremos al montón de compost.

Nuestra producción está certificada por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica (ES-ECO-006-AR) y nuestro número de productor vegetal es AR-1236/PVE

Nuestras pipas las puedes sembrar tu misma, ya que están crudas, solamente las hemos secado. Así es como mejores propiedades tienen, pero si prefieres realzar su sabor las puedes tostar en el horno o simplemente calentándolas en una sartén, removiéndolas hasta que comienzan a crujir en un par de minutos.



Aspecto de las calabazas ya maduras y cosechadas

Nos encantan como merienda o aperitivo tal cual o para añadir a ensaladas o purés, también a platos de pasta, cous cous, arroz, pizzas, pan, bizcochos... la imaginación hará el resto. Garrapiñadas están para dar volteretas.

Las pipas de calabaza tienen muy interesantes propiedades, siendo ricas en vitaminas y minerales como la vitamina E, ácido linoleico, zinc y hierro. Lo más interesante es su contenido en cucurbitacina, un principio activo de tipo alcaloide, sustancia a la que se deben propiedades antiprostáticas y vermífugas ayudando a eliminar parásitos intestinales.

También tienen efecto antiinflamatorio, son beneficiosas contra la osteoporosis y contienen el aminoácido triptófano que favorece el sueño y es un antidepresivo natural.



Todos los seres vivos que forman parte de Huerta Gratal
te animan a que disfrutes de nuestras pipas de calabaza