



## Tomate Cherry

Es una planta de crecimiento indeterminado, que puede alcanzar hasta los 10 o 12 metros en un año en cultivo bajo abrigo. Es de porte rastrero que requiere ser entutorada o guiada. Sus hojas son sencillas, pecioladas y de limbo hendido. Toda la parte verde de la planta está compuesta por pelos glandulares que al rozarse emite un líquido con olor característico.



Las flores aparecen en racimos y el número de éstas es variable. El fruto es una baya minúscula, parecida a una cereza, de ahí su nombre.

Se recolecta en rojo. Es una planta muy exigente en luz y requiere temperaturas de cultivo de entre 20 y 25 grados centígrados, paralizando su crecimiento y mermando su producción con temperaturas superiores a los 35 grados. Soporta bien el frío y sólo se producen los primeros daños cuando el termómetro desciende más allá de los 6 °C.

## Pepino

El pepino que se cultiva en la actualidad se puede clasificar en función de diversas características como su tamaño, forma o color de la piel:

- Corto o pepinillo (tipo español). De pequeño tamaño, con una longitud máxima de 5 centímetros y un peso medio de unos 125 gramos. Presentan piel verde con rayas de color amarillo.
- Medio largo (tipo francés). Con una longitud de 20 a 25 centímetros.
- Largo (tipo holandés). Alcanzan hasta 25-30 centímetros de longitud y su piel es lisa y más o menos surcada. Actualmente, éste es el pepino que más se cultiva en los invernaderos de la Costa Tropical.

Las hojas del pepino se caracterizan por ser alternas y tienen un largo peciolo. Presentan un limbo con tres lóbulos, con el

central más acentuado, que suele terminar en punta. Su color es verde oscuro y presentan en su superficie un vello muy fino.



## Judía

En Motril, las variedades que se suelen cultivar son de sección aplanada y de tres tipos:

- Semicortas. Variedades de siembras tempranas o tardías escapando del pleno invierno. Son judías de menor tamaño, más finas y menos productivas, porque se les da un ciclo en días más corto. Se cultivan tanto en los invernaderos como en los suelos fértiles de nuestra vega en las estaciones de primavera y verano.
- Semilargas. Variedades de siembra en invierno (finales de octubre y primeros de noviembre). Son muy productivas y apreciadas para su consumo. Se emplean en los cultivos en invernaderos.



- Tipo helda: Variedad de judía de gran longitud, muy productiva y se cultiva en nuestro municipio principalmente en invernadero.

## Pimiento

En Motril se cultivan generalmente el tipo italiano en el ciclo de otoño-invierno y el tipo lamuyo en primavera-verano.

El primero se caracteriza por frutos alargados, estrechos, acabados en punta, de carne fina, más tolerantes al frío, que se cultivan normalmente en ciclo único, con plantación tardía en septiembre u octubre y recolección entre diciembre y mayo, presentando producciones de entre 6 y 7 kilos por m<sup>2</sup>.

El de tipo lamuyo se denomina así por la variedad obtenida por el INRA francés, con frutos largos y cuadrados, de carne gruesa. Los cultivos suelen ser más vigorosos (de mayor porte y entrenudos más largos) y menos sensibles al frío que los del tipo California, por lo que es frecuente cultivarlos en ciclos más tardíos.



## Delicatessen

Entre los productos delicatessen, se encuentran el tomate kumato, que se caracteriza por su color verde muy oscuro, casi negro, de tamaño pequeño y similar a una ciruela en cuanto a su forma. Lo más destacable es su sabor dulce.

Los piminis o pimientos en miniatura (entre 5 y 10 cm) son del tipo padrón, aunque son todos dulces y con un intenso sabor.

El tomate zebrina o tigre es del tipo cóctel y se caracteriza por su intenso sabor y color granate marcado con rayas verde oscuro, que luego tornan a doradas, que le dan ese aspecto de piel de tigre.

Los minipimientos, de sabor dulce, tienen entre 8 y 10 centímetros y se presentan en rojo, naranja y amarillo.

Los minipepinos tienen entre 8 y 10 centímetros de largo y 2 de grosor. Se consume con la piel incluida, a modo de snack.

## Chirimoya

Las variedades de chirimoyas cultivadas en la Costa Tropical proceden exclusivamente de variedades autóctonas de la Costa de Granada, entre las que Fino de Jete representa el 95 por ciento de la superficie de cultivo, mientras que el resto pertenece a la variedad Campas.



La variedad Fino de Jete, la más importante, es una selección clonal (multiplicada vía agámica, por injerto) realizada por los agricultores del Valle del Río Verde desde principios del siglo XX, a partir de diversos genotipos obtenidos de semillas que abundaban en esta zona de cultivo. La selección la realizaron los agricultores teniendo en cuenta la calidad del producto (sabor dulce) y la piel lisa, que facilitaba su comercialización.

## Aguacate

El cultivo del aguacate en la Costa Tropical se inicia en 1960, teniendo su gran crecimiento en la década de los 80. Ocupa unos 2.800 hectáreas a lo largo del litoral granadino y continúa en auge. Es de las pocas zonas de Europa donde se cultiva, debido a su benigno clima.

Es un árbol perenne con hojas alternas, pedunculadas y muy brillantes, que se caracteriza por ser extremadamente robusto y que puede llegar a alcanzar los 30 metros de altura. Las flores están en racimos subterminales, sin embargo, cada flor abre en dos momentos distintos y separados, es decir, los órganos femeninos y masculinos son funcionales en virtud de diferentes tiempos, lo que evita la autofecundación.

Las principales variedades son bacon, fuerte y hass. Otras que se cultivan de manera minoritaria en la zona son el pinkerton y el reed.



## Mango

El mango es un fruto carnoso, sabroso y refrescante es también conocido como melocotón de los trópicos. Está reconocido en la actualidad como uno de los tres o cuatro frutos tropicales más finos. Es una fruta de cuyo cultivo se da en las zonas intertropicales del mundo. Entre ellas, destaca la Costa de Granada y la de Málaga. Los que se cultivan en la Costa Tropical son los Cultivares de Florida, entre los que destacan el Tommy Atkins, Irwin, Lippens, Osteen y Keitt.

En cuanto a las necesidades climáticas, el mango prospera muy bien con las temperaturas siguientes:

- Invierno ligeramente frío (temperatura mínima de 10 grados).
- Primavera ligeramente cálida (temperatura mínima superior a 15 grados).
- Verano y otoño cálidos.
- Ligeras variaciones entre el día y la noche.



## Otros cultivos subtropicales

Motril y la Costa Tropical de Granada es rica en cultivos subtropicales, debido a su singular clima, por lo que se dan variedades muy exóticas. Entre ellas, se encuentra el litchi, de origen asiático, que ha demostrado muy buena adaptación a las condiciones ambientales del litoral granadino.

La carambola es otra de las menos conocidas y resulta muy cotizada en los mercados

internacionales. Es conocida popularmente como 'fruta estrella' o 'star fruit' por su forma ovalada con cinco aristas o alas y, al corte, de estrella de cinco puntas.

La guayaba es otro de los frutos que se dan en esta zona. Procede de Centroamérica y tiene una forma redondeada semejante a un limón o a una pera.



## Cultivos de hoja al aire libre

En la Vega de Motril se cultivan brotes de espinacas de noviembre a abril, con un sabor más intenso que las propias espinacas. También se dan las escarolas o achicorias rizadas, especialmente en los meses de diciembre a marzo.

Por su parte, las coles picudas crecen de enero a mayo. Se conocen como corazón de buey y buena parte de este producto se destina a la exportación.

Las hojas de apio se producen de noviembre a mayo. De apariencia similar al perejil, tienen un sabor muy intenso, ligeramente amargo y agradable.

Las escarolas se cultivan de octubre a abril en esta zona.

Las patatas se dan entre octubre y mayo y se recolectan de febrero a mayo.

## Boquerón

El boquerón es un pescado azul de unos 15 o 20 centímetros de largo (tamaño adulto), con un alto valor comercial, y que es capturado fundamentalmente para la alimentación humana.

Presenta un hocico puntiagudo, un maxilar inferior corto, barbilla y contorno facial suave, que alcanza prácticamente la parte frontal del preopérculo branquial y que utiliza para defenderse en caso de amenaza de algún depredador, el extremo de la mandíbula inferior llega casi hasta la base de las narinas. Los opérculos branquiales se proyectan sobre las epibranquias. La pseudobranquia es algo mayor que el ojo y alcanza la parte interior del opérculo branquial. Presenta asimismo, una franja plateada sobre la línea lateral, que desaparece con la edad.



## Caballa del Sur

Especie de pez perciforme de la familia *scombridae*, que abunda en el océano Atlántico y en el mar Mediterráneo, donde se encuentra el *scomber japonicus colias*, caracterizado por sus grandes ojos y por una serie de manchas verdes que recubren la parte superior y los costados del cuerpo del pez.



Tiene un cuerpo muy delgado con dos aletas dorsales bien separadas, con unas aletas pectorales cortas, y una aleta anal seguida de siete aletillas. Su coloración es azul oscura en la parte superior, con la panza blanca. Mide entre 25 y 45 cm. de longitud y puede alcanzar 4,5 kilos de peso. Su carne es muy apetecible.

## Jurel del Mediterráneo

También llamado jurel blanco (*trachurus mediterraneus*) es una especie de pez perciforme de la familia *carangidae*. Es de aspecto muy similar al jurel común (*trachurus trachurus*), aunque su cuerpo es más aplanado lateralmente.

Para diferenciarlos se utiliza el número y forma de las placas escamosas que ambos presentan a lo largo de toda la línea lateral. El jurel del Mediterráneo presenta entre 78 y 79 placas escamosas, frente a entre 69 y 79 del jurel común. Además,

en el mediterráneo son sensiblemente de menor tamaño.

Es un pez pelágico propio del océano Atlántico oriental, desde el golfo de Vizcaya hasta Mauritania, así como del Negro, habitando en zonas profundas y ocasionalmente en aguas superficiales.



## Pulpo

Es un cefalópodo comestible, que dispone de manto (cabeza) grande, musculoso y rugoso, ocho brazos o tentáculos, con dos hileras de ventosas cada uno, y una coloración muy variable: anaranjado, marrón, amarillo, con manchas, que puede cambiar a voluntad para mimetizarse o según el es-

tado de frescura del animal. Alcanza los 40 centímetros de longitud del manto y 1,6 metros totales. Se alimentan de algunos peces, crustáceos pequeños y bivalvos.

Los pulpos tienen tres corazones: dos de ellos llevan sangre sin oxígeno a las branquias y el tercero transporta la sangre oxigenada al resto del cuerpo. El color azul de la sangre se debe a que los pulpos, sepias y calamares utilizan hermocianina en lugar de hemoglobina como molécula transportadora de oxígeno. Esta última contiene cobre en lugar de hierro, de la que toma su color azul.

Muy apreciado y de gran importancia comercial, se encuentra por todo el litoral andaluz.



## Sardina

La sardina europea o común (*sardina pilchardus*) es un pez clupeiforme de la familia *clupeidae* y es la única especie de su género, aunque está estrechamente emparentada con las anchoas y los arenques.

El cuerpo es alargado, no demasiado comprimido. La mandíbula superior es poco o nada escotada. Su dorso es de color verde pardo y a lo largo de los flancos presenta una banda azulada. El vientre es blanco plateado. Las aletas son incoloras, salvo la dorsal, que está un poco oscurecida. Es una especie pelágica que vive sobre la plataforma, acercándose más a la costa en la época de la reproducción. En invierno se van a las zonas cercanas al talud continental, a unos 150 metros de profundidad.

Se reúnen en grandes bancos. Los huevos permanecen formando parte del plancton una o dos semanas. Cada hembra pone entre 50.000 y 60.000 huevos. Pueden vivir hasta 8 años y alcanzar unos 25

centímetros, siendo las de razas de aguas frías las más grandes y longevas. Se encuentra en el océano Atlántico oriental, en el Mar del Norte hasta Senegal y en el Mar Mediterráneo.



## Gamba blanca

Es un crustáceo decápodo de la familia *Penaeidae* que resenta un rostro convexo en su mitad basal, cóncavo, aplanado por el lateral y ligeramente dirigido hacia arriba. Su borde superior muestra siete dientes en la parte convexa.



El rostro continúa en una carena que llega hasta el borde posterior del caparazón. En ésta se encuentra un diente característico. A los lados del caparazón se aprecia una sutura longitudinal. El telson es estrecho y de forma apuntada con tres dientes fijos. Es de tonalidad rosa pálido, excepto en la región gástrica donde, debido a su translucidez, parece violeta.

Puede alcanzar hasta los 20 centímetros de longitud. Habita en suelos arenosos de entre 180 y 450 metros de profundidad. Tiene generalmente su hábitat en el Atlántico y el Mar Mediterráneo.



## Quisquilla de Motril

La Quisquilla (*Plesionika edwardsii*) tiene un tamaño máximo de 17 centímetros y suele habitar los fondos arenosos y rocosos, a unos 650 metros de profundidad, territorio vedado para la pesca de arrastre, por lo que la quisquilla se captura artesanalmente con nasas, sobre todo en los caladeros de Motril.

Las azules huevos presentes en el vientre de las quisquillas son características de esta especie que se distribuye por el Mediterráneo y el Atlántico.





## Cigala

Es un crustáceo decápodo de la familia *Nephropidae*. Se trata de una especie comestible muy apreciada por su sabor que posee un cuerpo y abdomen alargados, estrechos y de menor robustez que el resto de especies de la familia.

El primer par de patas torácicas es largo, con largas pinzas ligeramente desiguales. Segundo y tercer par también tienen pinzas. El segmento abdominal termina en una punta a cada lado. Sus ojos tienen una córnea negra y muy hinchada, de aspecto arriñonado. El rostro tiene dos carenas o crestas longitudi-

nales, otras carenas en el caparazón y unas pinzas de color rosáceo.

Sólo sale al anochecer y al amanecer para alimentarse. Viven en profundidades de hasta 80 metros, por el Mediterráneo occidental.

## Pez Espada

El pez espada (*Xiphias gladius*) es una especie de pez perciforme de la familia *Xiphiidae*. Son grandes peces predadores altamente migratorios, caracterizados por su pico largo y aplanado. Alcanzan un tamaño máximo de 4,3 metros y un peso de 540 kilogramos. Las hembras son más grandes



que los machos, los cuales rara vez superan los 135 kilos.

Es conocido comúnmente como 'el gladiador' (de ahí su nombre científico, *gladius*), debido a la forma de su cuerpo y a la similitud de su pico con una espada, la cual utiliza como arma tanto para atacar a sus presas, como para defenderse de sus depredadores naturales (el marrajo). El pez espada es homeoterma, lo que le permite mantener una temperatura de entre 10 y 15 grados más que la del agua.

## Calamar

Los tétidos (*Teuthida*) son un orden de moluscos cefalópodos conocidos vulgarmente como calamares. Son animales marinos y carnívoros.

Los calamares poseen dos branquias y un sistema circulatorio cerrado asociado formado por un corazón sistémico y dos corazones branquiales. Es característico en su anatomía dispone de ocho brazos y dos tentáculos.

Sus tentáculos fuertemente musculados están dotados de ventosas, y si se arrancan no vuelven a crecer. Los calamares pueden camuflarse en el medio con gran facilidad para evitar ser comidos por sus depredadores.



- ① La Ballena Azul
- ② Casa Chato
- ③ Chiringuito EL Espeto
- ④ Gastrobar Fabiola
- ⑤ Juan García

- ⑥ Katena
- ⑦ Los Moriscos
- ⑧ Natalio
- ⑨ El Náutico
- ⑩ Novus

- ⑪ La Piscina
- ⑫ Restaurante Playa de Poniente
- ⑬ Bar Pulevas
- ⑭ Gastrobar Roberto

- ⑮ Ron Montero
- ⑯ Chiringuito Sunahra





- 1 Mesón Las Cañas
- 2 La Carbonería
- 3 Casa de los Bates
- 4 La Despensa de la Alpujarra
- 5 La Espichá
- 6 Los Faroles
- 7 La Guindilla
- 8 La Marea
- 9 Mesón Medina
- 10 Moma Gastrobar
- 11 Museo del Azúcar
- 12 Cervecería La Nube
- 13 Bar El Paso
- 14 La Patrona
- 15 Bar La Piqueta
- 16 Bar Ramblero
- 17 El Reencuentro
- 18 Asador La Tranquera
- 19 Cervecería Vallejo



- 20 Restaurante Zarcillo
- 21 Huerta Tropical
- 22 Mangos del Cielo
- 23 Frutería Tite Pepe
- 24 Paladares de la Alpujarra
- 25 Hermanos Terrón
- 26 Cerveza Vega
- 27 La Flor de la Canela
- 28 Heladería Monerriis
- 29 Casa Palomares
- 30 Heladería Perandrés
- 31 Pastelería Videras

**Edita:** Excmo. Ayto. de Motril. Área de Turismo.

**Diseño, maquetación y fotografía:**

Eduardo Cruz Casanova

**Otros créditos fotográficos:** Alba Rivera, Ana Castillo, Cristina Bustos, Objetivo 2.7.9, Rocio Gálvez, Fran Polo y Ángel Pacheco.

**Depósito legal:** GR 1-2018.

