

## Producción de Hortalizas

## Horticultura especializada

## Tomates de “penjar” Herrera

- El cultivo del tomate “de penjar” ha experimentado un nuevo auge en los últimos años, obteniendo recientemente la marca de calidad de la Comunidad Valenciana. José Herrera, un firme defensor de este producto que el mismo cultiva, ha sido uno de los principales impulsores de este logro



**José Herrera muestra un racimo en la mata; la recolección se hace con unas dos pasadas por semana.**

**Los tomates de Herrera se comercializan en forma de trenzas y en tarrinas conteniendo tomates sueltos. En todos los casos se incluye un folleto explicativo.**

**Alicia Namesny**

agrocon@ediho.es

El “pà amb tomaca”, pan untado con tomate, es una especialidad de Cataluña que permite apreciar los sabores del pan, el tomate, el aceite de oliva y, según gustos, el ajo. Su origen es típicamente huertano y ha logrado introducirse en la gastronomía moderna. Los tomates utilizados son variedades que típicamente tienen muy buena conservación; colgados, de ahí lo de “penjar”; van perdiendo agua y, originalmente, las masías te-

nían su propia provisión para el invierno.

El cultivo se mantuvo por parte de algunos agricultores y en los últimos años experimenta un nuevo auge; un corolario de ello es la obtención,

en los últimos meses, de una marca de calidad de la Comunidad Valenciana.

José Herrera es un agricultor de Alcalá de Xivert, zona característica de cultivo

**Los tomates utilizados son variedades que típicamente tienen muy buena conservación; colgados, de ahí lo de “penjar”; van perdiendo agua y, originalmente, las masías tenían su propia provisión para el invierno**

de estas variedades, que con sus padres ha apostado desde hace años por este producto y que ha sido, de hecho, uno de los principales impulsores de la Marca de Calidad. La parte del negocio de los padres de José es el cultivo, algo de lo que en la práctica también se ocupa José, y él específicamente es el encargado de la comercialización.

En la temporada 2008 tienen en producción 4,5 hectáreas, alquiladas en la zona y que van rotando. En su web indican que “El tomate de colgar (tomata de penjar) es un producto típico de la localidad de Alcalá de Xivert, diferenciado con otras clases de tomates por su calibre, piel, color, larga duración de conservación (entre 4 y 6 meses) y su modo de elaboración artesanal.” La temporada pasada sufrieron, al igual que otros cultivadores de tomate, los ataques de Tuta, plaga con la que están aprendiendo a convivir.

El tomate de penjar alcanza precios en promedio de 3 €/kg para el agricultor que compensan los bajos rendimientos de las variedades para este tipo de uso; se trata de matas poco vigorosas que producen entre 2 y 3 kg por planta de las que comercializables son aproximadamente 1,5 kg. Por hectárea se plantan 15.000 plantas. José menciona dos variedades, una con mejor conservación que otra; la “original”, la de mejor conservación, se distingue por una “estrella” en el extremo pistilar.

La recolección es durante julio, agosto y septiembre y el tomate aguanta cosechado durante los meses de invierno. Para extender el ciclo se recurre a la producción en contraestación, pero José comenta que la mejor conservación se obtiene en el tomate de temporada.

El sistema de cultivo es



Vista de las parcelas de tomate de penjar de Herrera en Alcalá de Xivert.

**“El tomate de colgar (tomata de penjar) es un producto típico de la localidad de Alcalá de Xivert, diferenciado con otras clases de tomates por su calibre, piel, color, larga duración de conservación (entre 4 y 6 meses) y su modo de elaboración artesanal”**

productores (se utiliza en todo lo que se puede los conceptos de producción ecológica pero no se pide la certificación como tal). La manipulación es totalmente artesanal.

#### Marca de calidad “Tomate de penjar”

A la Marca de Calidad de la Comunidad Valenciana (CV), Tomate de Penjar per-

tenecen otros 20 agricultores de Alcalá de Xivert, tres de los cuales tienen su propia marca. En el caso de Herrera, la marca es su propio nombre y sus productos, caracterizados por cuidados y atractivas presentaciones y un folleto explicativo, llegan a toda Cataluña. Se les encuentra en Mercabarna y también en las zonas de Girona, Manresa, Berga, Sardanya, Sabadell y Tarragona.

#### Otros usos

El “pan con tomate” no es el único uso para estos tomates; por el contrario, por sus buenas características organolépticas, el número de platos en que se utilizan crece al mismo tiempo que la cultura gastronómica. En la web de tomates Herrera menciona varios más como es asados, fritos o en ensalada, “para los paladares más exigentes de un tomate”. En el caso de los asados, sugiere mezclado con aceite de oliva, bacalao y ajo.

#### Para saber más...

- Web de la empresa: [www.tomatadepenjarherrera.com](http://www.tomatadepenjarherrera.com)
- Edición 2008 de la Guía de las mejores Frutas y Hortalizas

**3x2**  
**29,90 €**

Precio unidad: 15 €

La mayor oferta  
de tecnología para viveros  
en Horticultura

[www.horticom.com/viveros2008](http://www.horticom.com/viveros2008)