



Ahora los tomates son duros, rojos y de larga vida

Pintón y sabroso

La enorme variabilidad genética del tomate y la gran importancia de esta hortaliza en el mercado hace que las casas de semillas introduzcan constantes y rápidos cambios en la oferta varietal de estos frutos

Cientos de millones de kilos de tomates se consumen en los mercados de frutas y hortalizas de todo el mundo. El tomate es la reina de las hortalizas y con la masificación de la oferta de los tipos de fruto larga vida se ha producido cierta homogenización en las estanterías de los supermercados, los frutos aparecen siempre rojos y duros. Los catálogos y los ensayos de las casas de semillas anuncian novedades y en los invernaderos de los agricultores más inquietos estas novedades se transforman en pingües beneficios.

La variedad Zapata es un híbrido de fruto grande, de aquellos que en la huerta del mediterráneo llaman universal porque la planta se adapta a muchas condiciones del cultivo en invernadero, aire libre, temprano. En Almería están sembradas del orden de



Arriba, a la izquierda, tomates para sanas y refrescantes ensaladas y que además son ... larga vida, tal y como afirman Antonio Jiménez y la Ing. Téc. Agrícola, Encarni Fernández.

A la derecha, una muestra de tomates Zapata en pintón. La maduración de estos tomates grandes y carnosos se produce desde el interior hasta el exterior.

Y abajo, detalle de las características de dos tomates Zapata en los cuales, a parte de su tamaño, se aprecia una estructura y una constitución interna -multilocular- que les da un importante valor añadido y les concede grandes ventajas tanto para los mercados locales, como para el exterior -exportación-.

400.000 semillas de la nueva variedad de tomates Zapata y en Torres Vedras, Portugal, cerca de 800.000. Entre las dos regiones, hay cerca de 100 ha de tomates de esta variedad y ahora el mercado dará precio a una de las primeras cosechas de tomates larga vida desarrollada pensando en los consumidores de ensaladas del Mediterráneo.

Pintón y sabroso, decían los responsables de los ensayos, en un recorrido por algunos invernaderos. El tomate Zapata, es de fruta grande y carnoso -multilocular- madura de adentro hacia afuera y permite la recolección en un punto de maduración pintón. En este número de la revista el informe del *Juego Varietal* está dedicado al tomate y allí están los tipos de fruto, la diversidad y las preferencias en los mercados y el variable ranking de variedades. Para las casas de semillas los trabajos de mejora no son ningún juego sino la búsqueda de frutos diferenciados ante los consumidores y de nuevos caminos para los agricultores.

Máquinas de producir tomates

Hoy las actuales variedades de tomates que se plantan

Antonio Jiménez, de Roquetas de Mar, en la fotografía de la izquierda, parece invitarnos a visitar su ensayo de tomates Larga Vida.

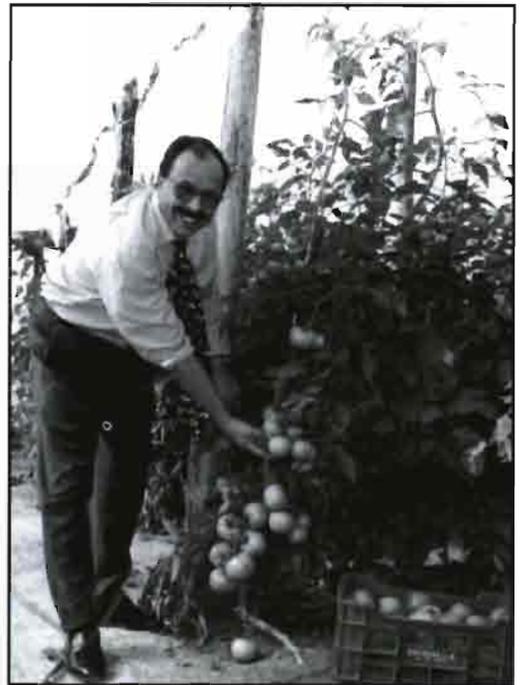
A la derecha, Raúl Patrocínio de Portugal, en un invernadero de Almería muestra un racimo de tomates del híbrido Zapata.

en Almería, Canarias, Holanda, Méjico...son máquinas de producir tomates. Las mayores productividades, decían en el artículo sobre nuevos tomates, los autores Jesús Cuartero y Rafael Fernández de la Estación Experimental La Mayoría publicado en la revista Horticultura de Noviembre, son debidas al manejo equilibrado de las plantas más que debido a unos cultivares frente a otros.

Para el agricultor, por tanto, decían estos autores, la incorporación de nuevas variedades vendrá por la necesidad de presentar un producto diferenciado al mercado.

El consumo de tomates en fresco, tiene una tendencia al alza en los países desarrollados y se está iniciando la carrera de las especialidades: frutos acostillados, los cherry-los hay de color rojo y amarillos, y el tipo cóctel, hay variedades que se presentan al mercado en ramillete con frutos redondos y otros ligeramente alargados, aparecen variedades que cuadroplican el contenido vitamínico y otros de color anaranjado con alto nivel de b-caroteno ... el abanico de posibilidades de los investigadores no cesa de crecer y ahora tendrán que ser las marcas y los agricultores que a través de la variedad -apuntan los autores antes señalados- los que pueden empezar a buscar sus variedades exclusivas.

Es común la opinión que en Almería las variedades de tomates más usadas actualmente en los mercados de exportación han perdido la tipificación del origen e incluso el sabor que tenían hace tan solo algunos años. En los



puntos de venta dicen que los tomates de ahora, todos son iguales, duros y rojos, y hay comerciantes que empiezan a preguntarse si volverán a ser como antes.

El Zapata un larga vida para un consumo pintón

Para Raúl Patrocínio, director de la asociación de Horticultores du Torres Vedras en Portugal, los tomates híbridos Zapata, son de larga vida, 4 semanas, y se cortan pintones. También pueden recolectarse en rojo. Esta es una de las mejores variedades en cuanto a calibre, sabor y... es larga vida. En Portugal la cultivamos tanto al aire libre como en invernadero, dice Raúl Patrocínio.

El éxito actual de las variedades larga vida no permite pasos atrás en las líneas de mejora y en los programas de los nuevos ensayos de los agricultores, porque aporta

algo positivo para toda la cadena agroalimentaria que recorren los tomates en fresco: el productor, mayorista, el detallista y el consumidor en su casa. En este sentido, Antonio Jiménez, se toma muy en serio los ensayos con la variedad Zapata, ya que le permiten cultivar con las mínimas exigencias de larga vida en el producto que le exigen en la cooperativa, mientras a la vez ofrece un tomate diferenciado para mercados muy importantes como son los de Cataluña y Valencia, en los cuales se usn grandes cantidades de tomates de larga conservación para ensaladas en un punto de madurez pintón.

En el ensayo de Jiménez, en una finca de Puebla de Vicar, hay de 4 a 6 frutos de más de 200 gr por ramillete y la planta mantiene el vigor y la uniformidad de fructificación hasta más arriba del alambre.

● **El éxito actual de las variedades larga vida no permite pasos atrás en las líneas de mejora y en los programas de los nuevos ensayos de los agricultores porque aporta cosas positivas a toda la cadena agroalimentaria: al productor, al mayorista, al detallista y al consumidor** ●

Los ensayos y la mejora no cesan

El tomate tiene una enorme variabilidad genética y por ahora, uno de los secretos del ámbito científico parece ser conseguir trabajar con materiales que tengan buen contenido de azúcares y niveles altos de ácidos. Los cambios en la oferta varietal de las casas de semillas son muy rápidos y parece que van a serlo aún mucho más.

Con mucha razón una empresa de semillas que transportaba visitantes a los campos de ensayos desde la exposición Expo Agro Almería titulaba : este autobús le transportará al siglo XXI. En el mismo sentido, los informes del *Juego Varietal* que publican los números de esta revista permanecen al servicio de los lectores y de las empresas de semillas que deseen participar en su actualización, utilizando la dirección de Internet, <http://www.ediho.es> en donde se encuentran las páginas de la plataforma Horticom; Horticultura, Información y Comunicación.

●●●

Pere Papaseit
ppt@edih.es