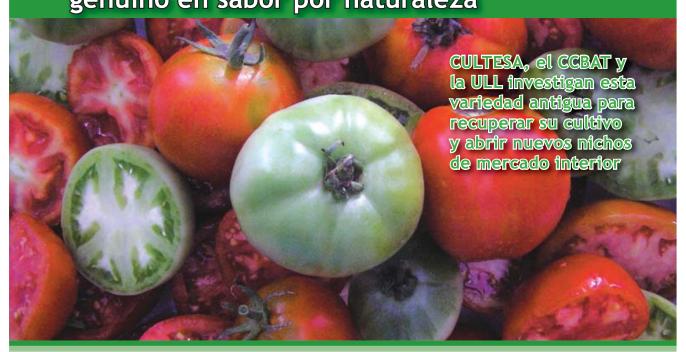
tomateros

El tomate de Manzana Negra: genuino en sabor por naturaleza



oparse hoy día con un tomate genuino es una rareza. La pérdida de sabor y aroma de las variedades comerciales es una crítica y una demanda del consumidor para investigar y encontrar cultivares de antaño donde primen estos aspectos de calidad propios de un fruto por naturaleza. Esta nostalgia por volver a paladear la esencia de esta hortaliza, con un importante peso económico en las islas, ha servido de base para que la empresa Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife (CULTESA), el Centro de Conservación de Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) y la Universidad de La Laguna (ULL) se embarquen, a través de una convocatoria que CULTESA solicitó a la Agencia de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI) en una línea de investigación conjunta bajo el título "Selección y Mejora de las variedades tradicionales de tomate de Canarias". El propósito de este proyecto de I+D+i se centra en caracterizar y determinar la potencialidad e idoneidad de estos cultivos para poder transferir este material vegetal a los agricultores y abrir nuevos nichos de mercado. Dentro de este grupo compuesto por 60 variedades tradicionales, el tomate de Manzana Negra ocupa especial relevancia por ser uno de los grandes desconocidos.

Esta variedad, cuya presencia en las islas data de los años 30, se caracteriza por presentar un fruto redondo con forma aplastada por el eje, de color oscuro en la premadurez y rojo, con sombras negruzcas en la madurez,

con mucha masa y de gran tamaño. Según explica el doctor en Biología y gestor del Departamento de I+D+i de CULTESA, Leonardo Amador, responsable de este trabajo de investigación "lo interesante de este proyecto es que se ha partido de un material

vegetal, procedente de agricultores canarios de diferentes localizaciones y bancos de germoplasma nacionales, que forma parte de una de las colecciones de cultivos locales, como es el tomate, conservadas en el CCBAT desde hacía mucho tiempo y que no se habían estudiado antes, por lo que se trata de las primeras investigaciones que se realizan en este campo en Canarias". El CCBAT formó parte en el año 2003 del proyecto Germobanco Agrícola de la Macaronesia, en la actualidad AGRICOMAC, cuyo Jefe de Fila es ASAGA Canarias.

El estudio de esta variedad antigua de tomate comprende la caracterización morfológica, agronómica, molecular y bromatológica de seis entradas de tomate Manzana Negra. Para la caracterización molecular se ha contado con la colaboración del Instituto de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana (COMAV), dado su amplio conocimiento y especialización en este campo. Amador detalla que "lo primero ha sido estudiar la parte vegetativa, inflorescencia, frutos y semillas para poder agrupar correctamente las entradas de esta variedad tradicional. Una vez agrupadas, el siguiente paso ha sido elaborar fichas varietales empleando para ello 53 descriptores de uso internacional para diferenciar y clasificar el material filogenético. A continuación, se han extraído las semillas para su conservación in situ y desde un punto de vista organoléptico se han evaluado las entradas mediante cata. Por último, en

postcosecha, se ha realizado un análisis de los parámetros físicoquímicos". El ensayo experimental se desarrolló en el año 2010 en la finca La Planta del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), en el municipio de Güímar, siguiendo un manejo ecológico.

Un panel de expertos catadores calificó esta variedad de "marcado sabor"

RESULTADOS

"De excelente calidad en cuanto a sabor", así describe el doctor Amador el valor diferencial por el que sobresale la variedad Manzana Negra. Un factor cada vez más determinante en la elección de los consumidores a la hora de adquirir un producto del que aseguran no importarles pagar un poco más siempre que esa diferencia de precio la detecte el paladar. Para la evaluación organoléptica se contó con la dirección del doctor Antonio Bentabol y la colaboración de un panel de 12 expertos catadores de los que dispone la Unidad de Valorización de Productos Agrarios del Cabildo Insular de Tenerife. La evaluación organoléptica se llevó a cabo en cabinas individualizadas de cata, donde se evaluaron parámetros como el olor, aroma, dulzor, jugosidad, textura, etc. Este tipo de estudios ha permitido obtener los perfiles sensoriales de esta variedad de tomate tradicional. Las entradas que mostraron un marcado índice de sabor fueron las mejor valoradas por el panel de expertos catadores.

Por otro lado, el estudio morfológico de esta variedad determinó aspectos como la existencia de dos grupos diferenciados en lo que respecta a la parte vegetativa, inflorescencia, fruto y semillas; un rango de producción aceptable comprendido entre los 6,2 y 8,1 kg/m2, caracterizado por el gran tamaño de los frutos y por la forma achatada de los mismos. Agronómicamente, la rusticidad de esta variedad la aleja de convertirse en un cultivar competitivo frente a las plagas si se compara con las variedades híbridas, mejoradas o comerciales y, en postcosecha, aunque se pudo concluir que este tipo de cultivar no es apto para la exportación porque la dureza de su epidermis no está preparada para soportar un transporte de larga duración, se abre una posibilidad, dada la proximidad y su alta cualidad organoléptica, para su comercialización en el mercado interior.

En la caracterización bromatológica, realizada por el doctor Amador en el Departamento de Nutrición y Bromatología de la ULL bajo la dirección del doctor Carlos Díaz y la doctora Elena Rodríguez, se analizó la composición química y nutricional del tomate Manzana Negra teniendo en cuenta parámetros como ph, acidez, ácido ascórbico, minerales, proteínas, ácidos orgánicos, azúcares, compuestos fenólicos, grados Brix o el licopeno, un componente anticancerígeno responsable de la coloración roja del tomate, entre otros.

Los buenos resultados científicos obtenidos hasta el momento dejan la puerta abierta a un cultivo complementario o alternativo como es el tomate Manzana Negra con destino a un mercado de proximidad por su marcado carácter de sabor. Amador matiza que "si bien las conclusiones son positivas

y podemos decir que esta variedad se presenta como una alternativa rentable para los agricultores de las zonas rurales, al ser un símbolo de agrodiversidad y patrimonio genético vegetal de Canarias que hay que promocionar y valorizar para lograr que esta herencia no desaparezca, todavía nos queda mucho trabajo por delante para obtener mejores rendimientos en producción y frutos de mayor dureza, además de lograr que poco a poco estas variedades antiguas se cuelen en los puntos de venta y recobren el protagonismo en la agricultura del siglo XXI".



Para su
estudio se
ha partido
de la
colección de
semillas de
tomate tradicional
del CCBAT

A este respecto, hay que tener en cuenta que el cambio de tendencia en la agricultura europea actual, donde se da prioridad a los valores cualitativos y de nutrición de las producciones es un buen aliciente para poner en alza este tipo de variedades antiguas adaptadas a su propio agrosistema durante décadas. Estas variedades resultan de una selección de semillas que realizaba el agricultor en función de las que mejor respondían, desde un punto de vista agronómico, en el terreno y en la mesa para seguir cultivándolas. Hoy, la función de elección del agricultor ha desaparecido prácticamente. Ya no elige sino que compra las semillas que las grandes casas comerciales le surten más por su alta productividad y no tanto por su calidad organoléptica. En este escenario las variedades tradicionales estaban avocadas a una extinción segura de no ser por la salvaguarda de simientes por parte de los productores, la existencia de los bancos de germoplasma y la ejecución de este tipo de proyectos de investigación en los que se trabaja para su recuperación y revalorización.

EUROASAGA



Euronoticias
Documentación Europa
Boletín EuroASAGA
Legislación
REA



MANTÉNGASE INFORMADO SOBRE ASUNTOS EUROPEOS A TRAVÉS DE NUESTRA PÁGINA WEB

www.asaga.es