

Variedades tradicionales de tomate de Canarias

LEONARDO J. AMADOR DÍAZ
(CULTESA)
DOMINGO J. RÍOS MESA
Cabildo de Tenerife

La importancia del cultivo de tomate en la estructura socioeconómica de las islas ha fomentado el interés para llevar a cabo, desde hace 4 años, una investigación de la colección de tomate antiguo de Canarias con la finalidad de detectar la idoneidad de este importante legado canario.

Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife (CULTESA), conjuntamente con el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) y la Universidad de la Laguna (ULL), se embarcaron a través de una convocatoria que CULTESA solicitó a la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), en una línea de investigación conjunta y pionera en el Archipiélago titulada "Selección y mejora de las variedades tradicionales de tomate de Canarias". Para el desarrollo y ejecución de este proyecto de I+D+i, se partió de la colección de semillas que mantiene el CCBAT. Este trabajo ha supuesto, desde el inicio, un reto por contar con un material vegetal que nunca se había estudiado, almacenado desde hacía muchos años, y por ser la primera investigación que se realiza en las islas en este campo.

El estudio de caracterización morfológica, molecular, evaluación agronómica, bromatológica y organoléptica contemplados en esta investigación innovadora, nos está



permitiendo conocer las características más singulares de este abanico de variedades locales y realizar, a partir de los resultados, la selección y mejora de aquellas que están resultando más interesantes.

Uno de los objetivos fundamentales de este proyecto es la recuperación de estas variedades tradicionales para el consumo habitual, adaptándolas a los sistemas de cultivo actuales con el fin de que se puedan descubrir o redescubrir sabores que ya casi se han perdido. Dentro del grupo de 60 variedades tradicionales, muchas de ellas como el tomate de "manzana negra", "moscatel", "huevo de gallo", "perita", etc, ocupan una especial relevancia, por ser grandes joyas agrícolas desconocidas y por ofrecer ante todo excelentes cualidades en cuanto a sabor.

Actualmente, encontrar un tomate genuino es una rareza y gastronómicamente, la pérdida de sabor y aroma de las variedades actuales, es una crítica y demanda creciente del consumidor suficiente como para replantearnos el rescate de cultivos de antaño en los que priman ante todo aspectos de calidad. Precisamente, el valor diferencial por el que sobresalen muchas de estas variedades locales, es su exce-

lente calidad en cuanto a sabor, como ha constatado el panel de expertos catadores del que dispone la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios del Cabildo Insular de Tenerife. Este hecho, además, ha sido constatado *in situ* a través de diversas catas que se han llevado a cabo en diferentes mercados de Tenerife con más de 600 consumidores.

Los resultados obtenidos hasta el momento nos permiten ser optimistas a la hora de establecer el cultivo de las variedades tradicionales de tomate de Canarias como una alternativa rentable para que los agricultores puedan dedicarse a su actividad tradicional sin pérdidas de renta. Estamos trabajando con el objetivo de aportar resultados que puedan ayudar a promocionar y valorizar el consumo de hortalizas y en concreto del tomate tradicional, como símbolo de diversidad agrícola y patrimonio genético vegetal de Canarias.

Para que estas variedades tradicionales salgan de nuevo al campo y se mantengan *in situ* por los agricultores, propiciando así su evolución y adaptación continua al medio, es necesario su evaluación y selección previa, objetivo con el que se está contribuyendo en este trabajo.