



Josep Roselló

Tomate cuarenteno Ribera del Xúquer (Valencia)

Solanum lycopersicum L.

Familia: Solanaceae

USOS PRINCIPALES



Al tener floración precoz, los racimos florales tienen un número elevado de flores, lo que la distingue de otras variedades [2].

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Es muy **precoz** y está adaptada para que la fecundación y cuajado de las flores se realicen incluso cuando las condiciones ambientales no son las óptimas [1]. Uniendo la precocidad de la variedad con el manejo tradicional, que adelantaba la producción mediante las espalderas y la poda, se conseguía **cosechar** tomates a últimos de abril o primeros de mayo, dos meses antes de lo que se cosechaban otras variedades [3].

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Tiene buen **sabor** y **aroma**, destacando sobre el resto de tomates disponibles en esa época temprana de la primavera, cuando en el mercado solo se encuentran variedades de invernadero [2].

VALORACIÓN LOCAL

Fue **muy valorado** cuando la precocidad al aire libre era un valor comercial. Los agricultores de la zona le dedicaban cuidados especiales como la cama caliente y la espaldera, para conseguir ser los primeros en llegar al mercado con tomate cultivado al aire libre [1].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Los frutos se han usado en **alimentación humana**, consumidos tanto en crudo como cocinados. Son muy adecuados para ensalada, sofritos y para la cocina en general. También sirven bien para conserva, ya que tienen la carne consistente y son fáciles de pelar [2].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

La **siembra** se realizaba en camas calientes a finales del mes de noviembre o primeros de diciembre. Tras la nascencia, se repicaba a otra zona protegida para seguir creciendo antes de su **trasplante** definitivo en campo, ya en el mes de enero [2].

NOMBRES LOCALES

Castellano: tomate cuarenteno (Cullera, Sueca, Benifaió) [1,2].

Catalán: tomaca quarantena (Cullera, Sueca, Benifaió) [1,2].

INTRODUCCIÓN

Se ha cultivado en la gran comarca de la Ribera del Júcar valenciana (Ribera del Xúquer), pero especialmente en el litoral, dentro de la comarca de la Ribera Baixa en los municipios de Sollana, Sueca y Cullera, así como en otros municipios de la comarca de la Safor como Gandia, Tavernes de la Vallidigna y Xeraco [1]. La zona óptima para su cultivo es la franja litoral, para beneficiarse del efecto protector del mar frente a las heladas invernales y así lograr más precocidad en la producción [2].

Fue una variedad frecuente en la década de los años 50 y 60 del siglo XX. Sin embargo, con la llegada de los plásticos agrícolas y los invernaderos, en la década de los años 70 desapareció su cultivo en las plantaciones comerciales, al ser sustituida por nuevas variedades híbridas, quedando relegada a las parcelas familiares [3]. Se la considera relacionada con el tipo *Marmande* francés, que puede ser su origen [2].

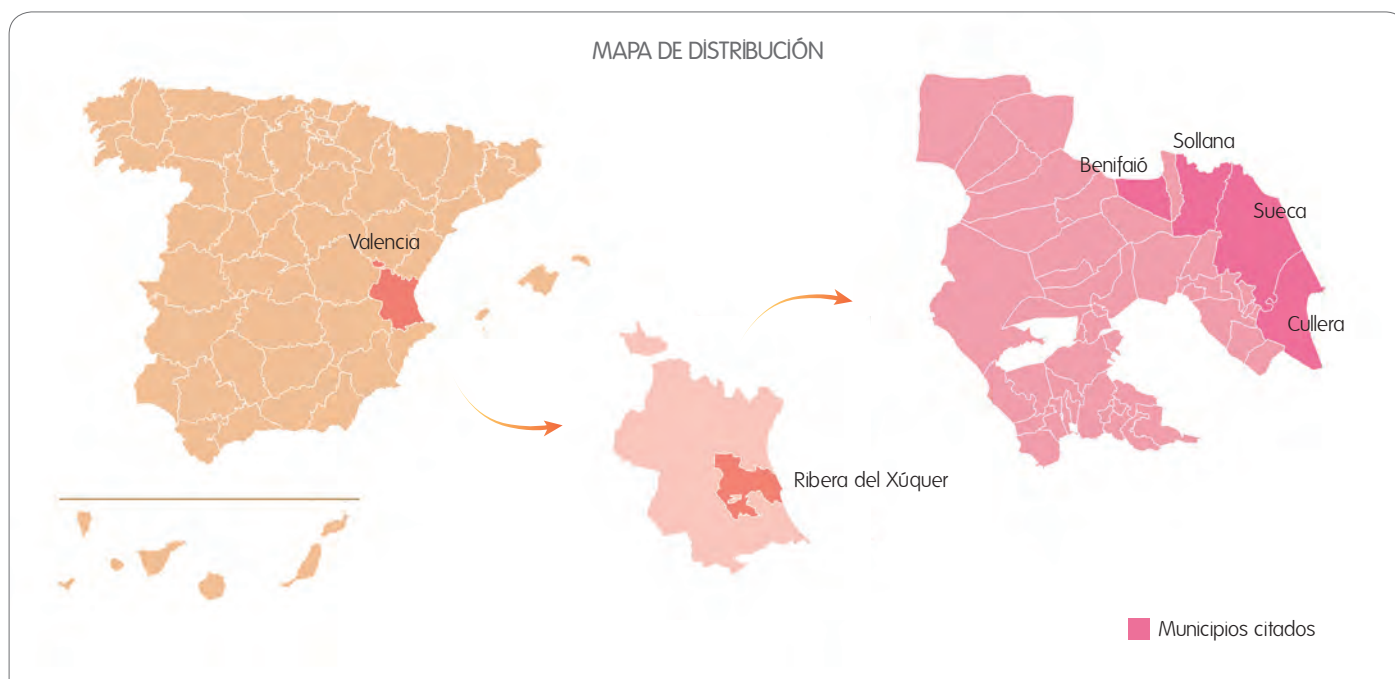
DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **fruto** es aplastado con acostillado muy marcado, de tamaño grande, con un peso en torno a 180-230 g [2].

Se conocen dos tipos de plantas de tomate cuarenteno. Uno de ellos está formado por plantas bajas, de altura entre 1,20 y 1,5 m, adaptadas al cultivo en una empalizada de cañas con paja de arroz (*bardissa*), y otro tipo de plantas más altas, que llegan con facilidad a 2 m. No se han registrado diferencias en los frutos entre estas dos variantes de crecimiento [2].

Autor: Josep Roselló, por Red de semillas Llavors d'ací



Cuando la planta alcanzaba el tamaño adecuado se llevaba al campo, donde se habían preparado unas estructuras llamadas *bar-dis*ses, cuya finalidad era favorecer el cultivo precoz. Consistían en una empalizada de cañas en las que se apoyaba paja de arroz, orientadas de manera que protegían de los vientos fríos del norte, mientras que por su cara sur captaban la insolación y aumentaban la temperatura del suelo. Como la paja de arroz no tiene mucha altura, el tamaño de la *bar-dis*sa apenas sobrepasaba un metro, por lo que el manejo se orientaba a aprovechar los primeros racimos de fruta más protegida. Se preparaban caballones dobles separados un metro, uno para la espaldera y el otro para las plantas. Se plantaban las matas a unos 40 cm de separación en la línea. El *entutorado* se realizaba atando las matas a las cañas de la *bar-dis*sa [1].

Se *abonaba* abundantemente cuando se preparaba la tierra para el cultivo, a razón de entre 5 y 8 kg/m² de estiércol maduro de oveja

[1]. Los *riegos* eran crecientes según se desarrollaba la planta y se realizaban con frecuencia dada la percolación rápida de los suelos arenosos [2]. Se hacían continuas escardas para mantener el suelo libre de plantas adventicias, en especial para evitar el avance de la juncia (*Cyperus* sp.).

La *poda* era diferente a la practicada en otras variedades, para ajustarse a la precocidad. Se dejaban los dos primeros brotes para que formaran brazos bajos, llamados "curros", que se podaban después de florecer cada uno de ellos. Como el tronco principal también emitía un ramo floral, se conseguían tres racimos de tomates tempranos, que llegaban al mismo tiempo y estaban situados en la parte baja de la planta. Además, debido a las características de la variedad, en cada racimo podían llegar a cuajar entre ocho y diez frutos, con lo que estos primeros racimos suponían la parte más importante de la cosecha [2].

En la época de mayor cultivo de esta variedad, eran poco frecuentes las *enfermedades* de la tierra y los problemas sanitarios se centraban en los insectos y ácaros. Los *pulgones* se controlaban con extracto de nicotina hasta la llegada de los insecticidas químicos. Los *insectos* del suelo y cuello se combatían con cebos de salvado de trigo o algarroba triturada, envenenados con insecticidas minerales. Las orugas de la parte aérea han sido el mayor problema, sobre todo la *rosquilla verde* [*Helicoverpa armigera* (Hübner, 1805)] y la *rosquilla negra* [*Spodoptera littoralis* Boisduval 1833], aunque también otras especies presentes en el litoral mediterráneo, como *Spodoptera exigua* (Hübner, 1808), *Autographa gamma* (Linnaeus, 1758) y *Mamestra brassicae* (Linnaeus, 1758). La *araña roja* [*Tetranychus urticae* C.L. Koch, 1836] se prevenía espolvoreando azufre sobre las plantas. Las *enfermedades fúngicas* se trataban con caldo bordelés [2].

La *cosecha* se hacía a horas tempranas para evitar que el sol afectara a los frutos. Rápidamente se encajaba la cosecha y los camiones reparían pronto los tomates a los mercados. Con los tomates defectuosos o con heridas se elaboraba *conserva* de tomate para su consumo casero durante los meses en que no hay tomates frescos [2].

Todos los agricultores *seleccionaban*, *extraían* y *conservaban* *semillas* propias. Eran frecuentes los *intercambios* de semillas entre los productores y las pruebas de estos nuevos materiales aportados por los vecinos para compararlos con la línea propia [2].



Tomate cuarenteno. Josep Rosello

Al ser la variedad más precoz, se destinaba a los mercados más exigentes, que por proximidad eran Valencia y Barcelona. Entre 1950 y 1970 esta variedad era considerada el mejor tomate temprano del mercado [3]. Después llegaron otras variedades de tomate temprano de Canarias, pero los informantes afirman que los cuarentenos eran superiores en sabor a los canarios [1]. El fin de su periodo comercial y de su cultivo coincide con el auge de los invernaderos, que rompieron la estacionalidad en la producción de tomate [2].

■ SITUACIÓN ACTUAL

Esta variedad se mantiene en huertos familiares y entre hortelanos aficionados, pero ya no se encuentra en los mercados.

■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
COMAV*	BGV005519	tomate cuarenteno	Torrent (Valencia)
COMAV	BGV005416	tomate cuarenteno	Chelva (Valencia)
COMAV	BGV005668	tomate cuarenteno	Sueca (Valencia)
COMAV	BGV009562/2	tomate cuarenteno rizado	Sueca (Valencia)
COMAV	BGV009562/1	tomate cuarenteno rizado	Sueca (Valencia)
COMAV	BGV010246	tomate cuarenteno	Massamagrell (Valencia)
EEA de Carcaixent**		tomate cuarenteno	Carcaixent (Valencia)
Llavors d'ací		tomate cuarenteno	Valencia
IRFAP***	BGIB0061	tomaca quarantena	

*Centro de Conservación y Mejora de la Agrobiodiversidad Valenciana, Universidad Politécnica de Valencia

**Estación Experimental Agraria de Carcaixent, Generalitat Valenciana

***Institut de Recerca i Formació Agrària i Pesquera, Govern de les Illes Balears

■ REFERENCIAS

1. Roselló *et al.* 2013; 2. Roselló 2017; 3. Forés 2008.

