

Teresa García-Muñoz

Tomate rosa Sierra de Cádiz

Solanum lycopersicum L.

Familia: Solanaceae

USOS PRINCIPALES



NOMBRES LOCALES

Castellano: tomate rosa (Villamartín, Algar, Zahara de la Sierra), tomate sonrosado (Villamartín), tomate morado (Algar, Villamartín, Grazalema) [1,2].

INTRODUCCIÓN

Se cultiva en la comarca de la Sierra de Cádiz, en los municipios de Algar, Grazalema, Villamartín y Zahara de la Sierra [2]. También existe constancia de una accesión recogida por el Centro de Conservación y Mejora de Agrobiodiversidad Valenciana (COMAV) en Vejer de la Frontera, en la comarca gaditana de La Janda, cerca de la Sierra de Cádiz [2]. Se cultiva en huertos de regadío en suelos básicos. Las personas que lo cultivan lo consideran una variedad “de toda la vida”.

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

La piel del **fruto** tiene color rosa al principio y se torna morada según va madurando. Existen diferentes tipos dentro de la variedad, que se distinguen por el color más claro o más oscuro de la piel [1]. Tiene forma aplastada y suele presentar una cicatriz pistilar (“grieta en el culo”) de tamaño mediano. En ensayos agronómicos se ha detectado un grado de acostillado medio [3,4]. Su tamaño es grande, con un peso medio de 200 g, un diámetro en torno a 8 cm y alrededor de 5 cm de longitud [3,4].

La **planta** es de mata alta, crecimiento indeterminado y puede medir entre 1-2,5 m. Las **flores** están dispuestas en racimos [3,4].

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

La planta tarda en florecer alrededor de dos meses y medio. Empieza a producir a los cuatro meses de la siembra. En una variedad **muy productiva**, llegando a alcanzar los 20.000 kg/ha en ensayos de caracterización [3,4].

El fruto tiene tendencia a **reblandecerse** rápidamente al alcanzar la madurez, lo que hace que su transporte y comercialización sea complicado. En ensayos agronómicos se ha encontrado que el porcentaje de rajado es del 46,7% de los frutos y el de desvío del 76,3%, lo que confirma la dificultad de manejo de esta variedad para un comercio convencional [3,4].

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Su **sabor** varía dependiendo del origen de la semilla que se usa para cultivar la variedad. En algunos casos al tomate morado se le atribuye una tendencia a la acidez [1].

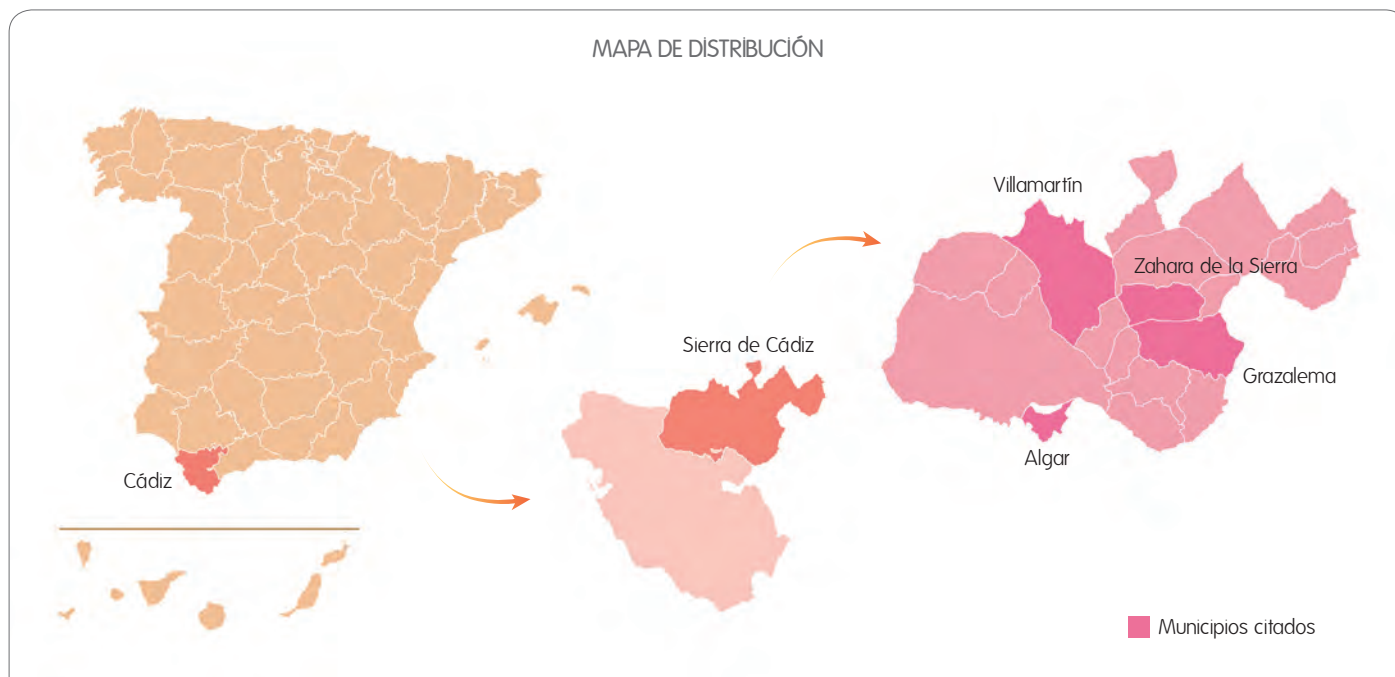
VALORACIÓN LOCAL

Es **valorado** para autoconsumo por el tamaño de los frutos, su llamativo color y también por su rendimiento. Otra característica muy valorada es la **ausencia de deformaciones y acostillado**, así como su **resistencia al rajado**, a pesar de ser un tomate grande [2].



Teresa García-Muñoz

Autor: Juan José Soriano, por Red Andaluza de Semillas



CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Se consumen los **frutos** crudos preparados en ensaladas o picadillo y cocinados en sopas. La acidez lo hace desaconsejable para la preparación del tomate frito o salsa de tomate [1].

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Los **semilleros** se preparan en invierno, desde su inicio en las zonas más bajas de la comarca y hasta febrero en las zonas más altas [1,5]. Se **trasplanta** 35-40 días después de la siembra. El **marco de plantación** tradicional es de 1,5 m entre líneas y 40-80 cm entre plantas, lo que puede llegar a suponer unas 17.000 plantas/ha [5].

Se cultiva en **asociación** con lechuga, de forma que esta aprovecha el suelo en las fases tempranas de las tomateras y cuando el tomate necesita más espacio las lechugas ya están listas para cosechar [1].

Después del trasplante, se les deja crecer prácticamente sin **riego** hasta que se **entutoran** las matas al empezar a cuajar los primeros frutos, a principios de junio. Aunque no necesitan mucha agua, es importante que se mantenga siempre el **suelo** suelto.

Las tomateras suelen **podarse** para que no queden zonas de follaje sin suficiente iluminación y para forzar una arquitectura de la planta que facilite la recolección de frutos y el entutorado. La poda también equilibra la masa vegetal, potenciando que la energía fijada

por la planta se invierta en el desarrollo de frutos frente al desarrollo vegetativo. También se ha practicado una poda de rejuvenecimiento, realizando un corte severo al final del verano que alarga la temporada de fructificación [1].

Los frutos se **cosechan** entre junio y noviembre. Para **sacar las semillas** se seleccionan los mejores frutos y se dejan madurar en la planta. Después se extraen las semillas y se dejan fermentar en su propio jugo, se enjuagan y limpian, se secan bien y se guardan en un sitio seco, generalmente en botes herméticos [1].

SITUACIÓN ACTUAL

La variedad de tomate rosa sigue estando presente en las actividades de intercambio de semillas organizadas por la Red de Resiembra e Intercambio de variedades locales de cultivo de la Red Andaluza de Semillas [6]. Actualmente su cultivo ha trascendido del círculo local de agricultores tradicionales para integrarse también en iniciativas de reciente creación como La Reverde, cooperativa de producción y consumo de productos ecológicos, locales y artesanales de Jerez de la Frontera.

OBSERVACIONES

Se han realizado varios ensayos agronómicos con esta variedad, encontrando un rendimiento comercial de 4.830 kg/ha, así como una capacidad de conservación a 4°C de 22,2 días [3,4].

MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

| Banco de germoplasma | ID Entrada banco | Nombre local | Procedencia |
|----------------------|------------------|---------------|------------------------------|
| COMAV* | BGV000941 | tomate morado | Wejer de la Frontera (Cádiz) |

*Centro de Conservación y Mejora de la Agrodiversidad Valenciana

REFERENCIAS

1. Soriano Niebla 2004; 2. García Jiménez 1999; 3. García López *et al.* 2000; 4. García López 2001; 5. Mulero *et al.* 2008; 6. Red Andaluza de Semillas 2016.