

CON MÁS DE 1'3 MILLONES DE KILOS

Campaña excepcional en recolección del tomate rosa de Barbastro



05/09/2016.- Considerados por algunos gastrónomos como los mejores del mundo y cultivados tradicionalmente en la huerta del Somontano, estos tomates llaman la atención por su color rosado y por su gran tamaño. La cosecha superará en un 10 por ciento las previsiones.

Hortoinfo.- La lluvia de la primavera, el calor diurno y el frescor en la noche, son los ingredientes que han favorecido que se esté produciendo una "excepcional campaña" de recogida del tomate rosa de Barbastro (Huesca), que podrá llegar a los 1,3 millones de kilogramos.

Considerados por algunos gastrónomos como los mejores del mundo y cultivados tradicionalmente en la huerta del Somontano, estos tomates llaman la atención por su color rosado y por su gran tamaño.

Cautivan también por su aroma, su piel fina, su carnosidad, sus pocas pepitas y su punto ajustado de acidez.

Este año se estima que el manjar sea numeroso, un 10 % más de lo que se esperaba para esta campaña, en la que trabajan unos 100 empleados en toda la comarca y que dura desde finales de julio hasta el mes de octubre.

"Si el tiempo lo permite", matiza a la agencia de noticias EFE el presidente de la Asociación para la Marca Tomate Rosa de Barbastro, Esteban Andrés, que recuerda tiempos peores para la huerta el año pasado, cuando el calor asfixiante fue nefasto y lo recolectado apenas sumó 600.000 kilogramos.

Pero este año "la planta está vigorosa y favorece el cuajado de la flor", celebra Andrés, que explica que las aproximadamente 500.000 matas que se han plantado este año pueden llegar a dar hasta cinco o seis floraciones

han plantado este año pueden llegar a dar hasta cinco o seis floraciones cada una.

Frente a una mata de tomate híbrido, que produce de ocho a diez kilogramos de hortaliza, la del rosa no sobrepasa los dos o dos kilos y medio, cuatro veces menos y, además, el 40 % de esta producción no es comercializable.

Los tomates seleccionados son distribuidos en un 40 % en el Somontano y en el resto de Aragón, sobre todo en Zaragoza, y en otro 40 % en Madrid, Barcelona, y ciudades del norte como Pamplona, Bilbao, San Sebastián o Vitoria.

Y, aunque el presidente reconoce que "es mucho mayor la demanda que la oferta", un 20 % se va a destinar a la introducción en otros mercados como Lugo, Cádiz o Valencia, a donde ya se han hecho entregas testimoniales para que comiencen a conocer el fruto.

"El interés sigue a más y vamos a tener que producir más tomates, pero el procedimiento es tan artesanal que no permite grandes superficies", apunta el presidente de la asociación acerca de las características de la plantación y recogida de esta variedad, uno a uno y con especial cuidado debido a su sensibilidad. De hecho, solo la mano de obra representa un 70 % del coste, explica.

Ante esta gran demanda, la Asociación para la Marca Tomate Rosa de Barbastro lleva años luchando contra el intrusismo que pretende suplantar la prestigiosa variedad, reconocida en 2014 por el Ministerio de Industria como Marca Nacional de Calidad.

"La mejor forma de reconocer el auténtico tomate rosa es fijarse en la pegatina del logotipo patentado por la asociación de hortelanos", recomienda Andrés, ya que es la garantía de que el fruto "es de Barbastro, autóctono, cuidado y cultivado con los métodos tradicionales que han dado al tomate esta categoría y este prestigio".

Un prestigio que se basa en la conservación de las costumbres de cultivo de los mozárabes que permanecieron en estas tierras del somontano aragonés y cuyas semillas se han conservado hasta nuestros días.

Ahora, el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) ha seleccionado entre la variada simiente de los hortelanos de la zona una semilla certificada de Tomate Rosa de Barbastro, que ya se ha podido probar esta campaña.

Este año, además, explica Andrés, algunas fincas han invertido en mejoras como la red de sombrote y antigranizo. Aunque la esencia de este codiciado manjar sigue sustentándose en el sistema de cultivo tradicional, sin mecanismos ni químicos, y en el riego a través de los canales mozárabes modernizados.

Juventudes Agrarias de Coag

Y sin embargo te quiero...

Carta de un agricultor a un consumidor

Por Ruben Villanueva
Periodista

El paradigma francés

Por Miguel Blanco
Secretario general de Coag

Treinta años de adhesión a la UE

Por Francisco Vargas

Presidente de ASAJA Almería

El sector de frutas y hortalizas, en la montaña rusa

Por José Manuel de las Heras

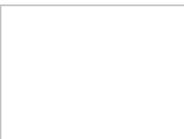
Coordinador estatal de Unión de Uniones

Marruecos, aquí hay tomate... y mucho más

Andrés Góngora Belmonte (Coag)

Ver más

Control biológico



- ▶ [Aphidius ervi](#)
- ▶ [Phytoseiulus persimilis](#)
- ▶ [Feltiella acarisuga](#)

Ver más

Plagas y enfermedades

Preparan un sistema para cultivar hortalizas sobre el mar
Consiguen "sanar" plantas con el Virus del Rizado Amarillo del Tomate (TYLCV)
Método para conseguir un 60 por ciento más tomate en invernadero
Los diez gigantes que dominan la gran distribución
Obtienen tomates de calidad que no necesitan polinizarse
Investigadores de Holanda y Alemania desarrollan un invernadero libre de plagas
Un nuevo dispositivo alerta por twitter si hay que regar las plantas
Detectado en invernaderos un insecto que lucha contra el oídio

a través de la agriagencia ACODEA

La Comisión Europea autoriza tres tipos de soja transgénica

El pistacho, un cultivo con un gran potencial, viable y rentable

Andalucía aumenta un 8 por ciento la exportación de naranjas, hasta los 122 millones de euros

Andalucía exportó más de 83.000 toneladas de frutas de hueso en 2015

Murcia comienza la exportación a China de melocotón y ciruela

Murcia lidera la producción nacional de esquejes de clavel con 50 millones de unidades

México espera que el acuerdo comercial con la UE esté ultimado en 2018

El 64 por ciento de los españoles confunde los alimentos ecológicos, bio y sostenibles

Cae un 3'6 por ciento la cosecha española de fruta de hueso

Investigador francés afirma que la agricultura orgánica no siempre es ecológica

México y Rusia potencian el intercambio en negocios agroalimentarios

El Ministerio abre la campaña y publica los requisitos para exportar a Israel manzanas, membrillos y peras

Los españoles prefieren ir al supermercado y frenan el alza de pedidos por internet

[Ver más noticias](#)

[noticias-empresa](#)

Zeraim presenta un recetario internacional para preparar platos fáciles con tomate "Caniles", junto a las

Web2PDF

converted by Web2PDFConvert.com

- ▶ *Medidas contra virus (ToLCNDV) "Nueva Delhi"*
- ▶ *Araña roja. (Tetranychus urticae)*
- ▶ *Mosca blanca. Bemisia tabaci*
- ▶ *Pulgón verde (Myzus Persicae)*
- ▶ *Tuta absoluta*

Ver más

nuevas variedades en desarrollo

Nuevas variedades de Hazera en tomate, pimiento, pepino y crucíferas, a medida para España

Mercadona compra 4.000 toneladas aguacate a proveedores de Málaga y Granada

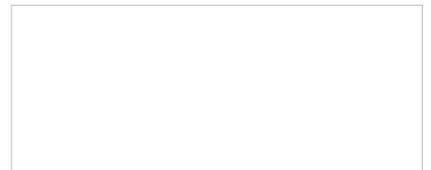
Nueva campaña de Sandía Fashion para fomentar su consumo en España

El tomate Dumas se consolida en los invernaderos de Almería por su fácil manejo, calidad y alta producción

Grupo Caparrós, empresa hortofrutícola de referencia

Alhóndiga La Unión organiza cursos de aplicador de fitosanitarios, con la seguridad alimentaria como objetivo

Tomate "jawara", de Syngenta, 10 años como referente del tomate tipo canario



Recetas

raviolis-calabacin

- ▶ **Raviolis de frutos de calabacín y salsa de pimientos amarillos**

Otras:

- ▶ **Tortilla de atún con verduras**
- ▶ **Ensalada con crujiente de pimiento**
- ▶ **Parrillada de verduras**
- ▶ **Ensalada de pasta con tomate**
- ▶ **Ensalada de arroz multicolor**
- ▶ **Sorbete de sandía con chocolate**
- ▶ **Sopa de melón con jamón**

[Ver más recetas](#)

INFORMES

Reino Unido

(Actualizado junio 2016)

Rusia

Holanda

Francia

Turquía

Alemania

Marruecos

Cultivos

Tomate

(Actualizado 2014)

Pimiento

Melón

Sandía

Pepino
