

Gastronomía

GASTRONOMÍA

El tiempo favorece una excepcional campaña del tomate rosa de Barbastro

Se espera recoger 1,3 millones de kilos de esta variedad, considerada de las mejores del mundo.

Inés Escario. Zaragoza Actualizada 03/09/2016 a las 11:30



Tomate rosa de kilo y medio de peso recogido en las plantaciones de Ebroverde. | J.L.S.

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 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 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.

Y 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 sombreado 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.