

INNOVACIÓN

La mejor semilla de tomate rosa se multiplica

SOMONTANO

El CITA y la cooperativa de Barbastro trabajan para seleccionar la mejor variedad de esta preciada hortaliza y con ella incrementar su producción y abrir nuevos mercados

El tomate rosa de Barbastro es tan apreciado como escaso. Toda la producción de esta joya culinaria del Somontano se vende cada temporada incluso a precios que pueden superar los 5 euros el kilo. Para fomentar este cultivo entre los agricultores o entre todo aquel interesado, la Asociación de Hortelanos del Alto Aragón, la Sociedad Cooperativa Limitada Agrícola de Barbastro y el CITA (Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria) trabajan desde hace seis años en la catalogación de la mejor variedad para multiplicar su semilla y ponerla en el mercado.

El tomate rosa de Barbastro es marca registrada y cuenta con el sello de calidad alimentaria 'C' al concedido por el Gobierno de Aragón. Precisamente, el Ejecutivo autonómico, a través del CITA, sigue trabajando en la comercialización de la semilla, que se va a iniciar la campaña que viene, y también en las recomendaciones de técnicas de cultivo de este tomate en la zona.

«El CITA colabora junto con la cooperativa agrícola en la catalogación de la variedad del tomate rosa, y una vez certificada, se está plantando en campos experimentales para multiplicar la semilla y ponerla en el mercado», explica Esteban Andrés, gerente de los hortelanos.

Los programas de selección, realizados con financiación europea, consistieron en identificar



Centro de comercialización y de recepción del tomate rosa en Barbastro. JOSÉ LUIS PANO

LAS CLAVES

1 Recórd. La Asociación de Hortelanos del Alto Aragón ha superado sus mejores perspectivas para esta campaña, al haber comercializado 100.000 kilos más con respecto a su mejor cosecha, la de 2014. El pasado año, se recolectaron 800.000 kilos, ya que una tormenta de granizo a finales del verano frustró la esperanza de llegar al millón de kilos.

2 Variedad. El CITA y la Sociedad Cooperativa Limitada Agrícola de Barbastro (principal industria del sector primario en la comarca) comenzaron a trabajar en 2010 para catalogar la variedad de esta hortaliza. En un campo experimental situado a las afueras de Barbastro se plantaron distintas variedades para estudiar la de mejor calidad.

3 'Delicatessen'. El tomate rosa de Barbastro se ha hecho un hueco en los mejores establecimientos del país. Es habitual encontrarlo en tiendas 'delicatessen' y en la carta de reputados chef. Aragón es el mayor consumidor, pero también es valorado en Madrid, Barcelona, País Vasco, Navarra y La Rioja. En su expansión ha llegado a Galicia, Valencia o Andalucía.

las mejores plantas de las que obtener semilla individualmente para la siguiente generación. «Este método es similar al que tradicionalmente han seguido los hortelanos generación tras generación», como matiza Andrés. Sin embargo, los métodos utilizados

para la caracterización y la mejora genética permiten obtener más información, haciendo el proceso de selección más eficiente.

El resultado de estos trabajos permitirá seguir aumentando la producción, que se incrementa año a año, siempre que las condi-

ciones climatológicas lo permitan. Esta campaña, recién concluida, ha dejado cifras de venta récord. La Asociación de Hortelanos del Alto Aragón da por más que buenos los 1.300.000 kilos comercializados, que superan notablemente la campaña anterior.

La previsión para esta campaña era de 1.200.000 kilos, pero gracias a las condiciones climatológicas del pasado verano, ha aumentado hasta llegar a 1.300.000 kilos, todo comercializado. En 2014 se alcanzó el millón de kilos, y en 2015, debido a una tormenta de granizo, la cantidad se redujo en un 30%.

Esteban Andrés explica que el verano «ha sido muy benigno, con calor no muy excesivo, noches frescas, y no tan intempestivo como el anterior». De ahí la gran producción, que marca un hito en la historia de esta joven asociación que aglutina a productores del Somontano.

Como viene siendo la tónica desde que este tomate se comercializa de forma profesional en el Somontano, el mercado aragonés es fiel a la hortaliza rosada. En Aragón se vende el 40% de las ventas, principalmente en Zaragoza. También se consolidan las principales plazas comerciales del país: Madrid, Barcelona y las del norte (San Sebastián, Vitoria o Pamplona).

Ampliar mercados y semillas

Un porcentaje de la producción ha ido a unos mercados poco habituales para tratar de promocionar esta preciada hortaliza. Así se ha distribuido tomate rosa de Barbastro por primera vez en Galicia, Andalucía y Valencia para abrir mercado de cara a la próxima campaña.

La asociación está formado por ocho grandes productores que se dedican de forma profesional a este cultivo y que aportan más de la mitad de la producción. El resto corre por cuenta de unos sesenta hortelanos.

Cabe mencionar además a unos 400 hortelanos del Somontano que cultivan el tomate rosa para autoconsumo y que también venden a la asociación para poder ayudar a la distribución en mercado nacional.

JOSÉ LUIS PANO

LA PRODUCCIÓN HA ALCANZANDO ESTE AÑO LOS 1.3 MILLONES DE KILOS