

Texto: Santiago Orts

# Tomates que saben a Tomates



El verano se lleva no sólo las vacaciones y el tiempo de ocio, tardes a la sombra y sonido de cigarras. Los frutos de agua: melones, sandías, melocotones o peras nos dicen adiós hasta la temporada siguiente. Casi nunca nos paramos a pensar que los tomates, a los que frecuentemente y de manera errónea englobamos en la familia de las verduras, también son frutos y frutos de verano. Debido a su elevado consumo ya la posibilidad de producción controlada, hace décadas que han sido sustituidos, sin que nos demos apenas cuenta, por ejemplares producidos en invernadero.

Como ya comentamos en un anterior artículo, nos quejamos de que los tomates ya no saben a tomate pero seguimos pagando por su consumo a pesar de una insipidez manifiesta a la que, por desgracia, ya nos hemos acostumbrado.

Esta fruta de origen sudamericano y domesticada por primera vez por el pueblo mexicano y peruano que fue introducida hace 500 años en la cultura occidental por los descubridores siendo España e Italia los países europeos donde primero se introdujo, es sin lugar a dudas la estrella de los productos hortofrutícolas. De los más de 110 millones de toneladas que se producen anualmente en el mundo, China es el líder mundial con 40 millones y España se encuentra entre los 10 mayores productores del planeta.

El tomate silvestre *-Lycopersicon lycopersicon-* (tomatl llamado por los aztecas) nace de forma silvestre y se extiende desde el sur de Colombia hasta la cordillera Andina. Es una frutilla verde, amarilla y también roja; es pequeña, del tamaño de una picota, maciza y menos jugosa de lo que cabría esperar, en unas ocasiones rodeada por un par de hojas que la envuelven a modo de membranas que tiene en el *Phisallys* su más próximo pariente. Es una planta trepadora de la familia de las solanáceas (la misma que el tabaco) que requiere de altas temperaturas para su cultivo y que en nuestro país-excluyendo lógicamente el archipiélago canario- solo se puede cultivar al aire libre (en las regiones del levante y sur) durante aproximadamente 6 meses al año.

El tomate tiene una gran variabilidad genética que le permite adaptarse con facilidad a suelos y aguas de muy diverso rango. Esta característica ha propiciado que esta fruta tenga un largo espectro varietal que permite encontrar localismos en los cuatro puntos cardinales de nuestro territorio. Con frecuencia acudimos a los mercados de pequeños pueblos y comprobamos como las variedades locales distan mucho de las que nosotros conocemos en las secciones de frutas y verduras de los centros comerciales. De hecho, actualmente se está fomentando la comercialización de estas variedades como autóctonas y en cierto modo lo son ya que se han producido partiendo de unas condiciones regionales muy específicas y partiendo de las plantas que mejor se han adaptado a estos lugares, plantas que producirán frutas con un sabor muy característico y personal.

Aquí llegamos al fondo del asunto, el 99,9 % del tomate que consumimos la mayor parte del año que no sea el verano, está producido dentro de invernadero. Las plantas se cultivan sobre de unas bolsas de sustrato inerte (neutro) siguiendo el modelo de cultivo hidropónico. Es decir, la planta no se cultiva en el suelo ni se nutre del suelo sino que se sus raíces se desarrollan dentro de este saco de sustrato al que llega una solución nutritiva de abono que va disuelta en el agua.

Esta solución es la clave para el desarrollo de planta y su fruto y también es la clave para el sabor del mismo. Sin embargo este parámetro no se tiene en cuenta en la producción pues el consumidor come por la vista (primer impulso).

Cuando durante el verano cultivamos los tomates en el suelo de las huertas, la planta toma las sales minerales directamente desde el suelo, la solución nutritiva en el agua no es necesaria y la planta y su fruto puede cerrar perfectamente el ciclo biológico. Si encima tenemos la paciencia de dejar que la fruta madure cosecharla a su debido tiempo en lugar de cosecharla prematuramente tendremos asegurado que el sabor, el aroma, la textura de nuestro tomate es la correcta, recuperaremos el sabor perdido y disfrutaremos de uno de los frutos mas completos para nuestra dieta.

El tomate orgánico está ganando terreno en nuestros comercios. La etiqueta de orgánico queda un poco lejos de lo que cabría esperar pero, en cualquier caso, sabemos al menos que estos tomates no tendrán residuos de pesticidas ni otros productos químicos fitosanitarios, lo que siempre es un consuelo. El abonado de estas plantas sigue siendo de origen químico aunque esto parece demostrado que no acarrea efectos secundarios en la salud humana ni afecta a las propiedades nutritivas del alimento.

Llevo sólo dos años cultivando tomate y he podido comprobar personalmente la importancia tanto del sustrato como del grado de salinidad del agua en el sabor final del producto. Si sólo regamos la planta con agua (sin abono) además de producir un tomate mas insípido, la piel desarrolla mayor grosor (lo que resulta bastante molesto a la hora de masticarlo) la fruta es irregular, no madura bien y en ocasiones presenta un punto de marchitez en la base el tamaño de una moneda (mal conocido como peseta) que malogra el producto.

No obstante hay variedades que se cultivan mejor con un grado de salinidad mayor y otras con aguas más dulces; esto va a depender de la latitud donde estemos cultivando. No es lo mismo un tomate del País Vasco que uno cultivado en Almería, los parámetros de cultivo no tienen nada que ver y el producto resultante, obviamente tampoco. De la misma forma, no debemos transplantar estas variedades por que el resultado estará muy lejos de lo esperado.

La importancia del equilibrio nutritivo es básica para que las plantas crezcan sin estrés, florezcan abundantemente y desarrollen frutos sabrosos. Las horas de sol, el calor y la ausencia de lluvia también son esenciales puesto que para el tomate, la lluvia y el calor es un binomio de nefasto resultado.

Afortunadamente, cuando llega el verano muchos de nosotros seguimos cultivando tomates en todas las huertas de nuestras casas de campo por modestas que estas sean. El comer un tomate hecho por uno mismo sigue siendo un pequeño logro y un gran lujo al que no debemos renunciar. Es un empeño y una forma de constatar que, a pesar de todo, nuestros tomates siguen sabiendo a tomate.

[www.huertodelcura.com](http://www.huertodelcura.com)

