



Varietades locales de tomate



GREGORIO AGUADO
 JUAN ANTONIO DEL CASTILLO
 AMAYA URÍBARRI
 SALOMÓN SÁDABA
 JAVIER SANZ DE GALDEANO

Recientemente estamos asistiendo a un resurgir de variedades y tipos de tomate en desuso cuya virtud principal radica en el sabor. La búsqueda de sabor, textura, jugosidad, etc, viene inducida por una carencia más que notable de estas cualidades en algunas variedades comerciales de diseño, en las que priman otras cualidades. Bien es cierto, que también en éstas se empieza a recuperar el factor "sabor", aspecto demandado cada vez más por el mercado.

Algunos agricultores nunca dejaron de cultivar estos tipos de tomate tradicionales en pequeños huertos de consumo propio, haciendo una selección acorde a sus gustos y prioridades. Gracias a ellos han pervivido una serie de variedades locales que ahora queremos recuperar para el consumo normal, adaptándolas a los sistemas de cultivo actuales. El Área de Invernaderos del ITGA ha experimentado el cultivo de algunas de estas variedades, a fin de estudiar sus posibilidades y en este artículo publicamos los resultados.

Desde 1999, uno de los objetivos de trabajo del ITGA fue el de observar y clasificar las selecciones que algunos agricultores hacen de sus hortalizas con el fin de evitar la pérdida definitiva de variedades tradicionales de Navarra absorbidas por la avalancha de variedades comerciales. Así pues, clasificamos selecciones de lechuga, en un principio, y de alubias, apio, pimiento y tomate.

Cada agricultor, a lo largo de muchos años, ha ido seleccionando bajo su criterio aquello que creía más conveniente. Algunos seleccionaban tamaño de fruto, otros preferían cantidad, formas, facilidad en la recolección, precocidad, etc, etc. Ello permitió obtener unos "tipos" más o menos diferentes unas veces, semejantes otras, que son los que han llegado hasta nuestros días.

Ciñéndonos al tomate, que es lo que nos ocupa en este artículo, iniciamos el estudio con ocho "tipos" que identificamos con distintos nombres según su procedencia o el dado por el propio agricultor suministrador. De ellos, por sus características, producciones y otros aspectos cualitativos, deseamos algunas, y finalmente nos quedamos como variedades interesantes con las siguientes:

- MORADO FITERO
- MORADO TARDIO
- CORAZON
- MURCHANTE

Se realizaron ensayos durante las campañas 2002 y 2003 en distintos sistemas de producción.

tipos ...



Variedad Morado de Fitero



Variedad Corazón



Variedad Morado Tardío



Variedad Murchante



Tomate Corazón en la planta.

En la finca de Santesteban, comenzamos a testar algunas de estas variedades en una instalación tipo túnel.

Características

Durante este año pudimos ver las características de cada una de ellas y la posible pertenencia a grupos de tomates antiguos ya seleccionados con anterioridad.

Así, **Murchante** es de tipo Marglobe, o sea, con tendencia a producir frutos redondos y no muy gruesos.

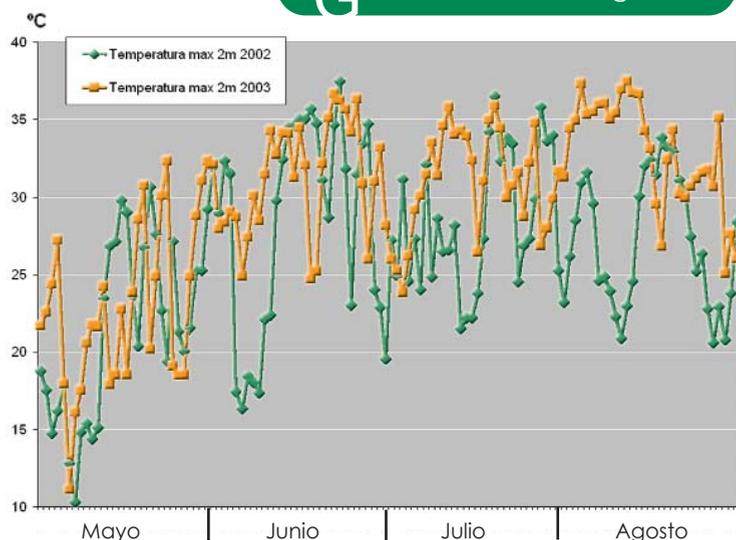
Morado de Fitero y Morado tardío, como su nombre indica, los encuadramos en los de tipo morado, pues sus frutos maduran hacia el color rosa fuerte en vez del rojo anaranjado, pero con forma achatada y de gran calibre que bien podrían descender de los tipo Marmande.

Corazón quedaba sin encuadrar en ningún grupo pues sus frutos siendo de forma corazón manifestaban bastante rusticidad.

Climatología

El verano del 2002 fue atípico. Si se recuerda, en general no fue un verano caluroso, como lo demuestra el gráfico comparativo de referencia de las temperaturas máximas en Cadreita del verano 2002 y 2003 (gráfico nº 1), siendo este último más caluroso (Fuente: Riegos de Navarra).

Gráfico 1. Climatología.



Las temperaturas del verano del 2002 influyeron en la floración, cuajado y maduración, pues algunas variedades además de tener ramilletes bi y trifurcados, con flores de tipo monstruosas invirtieron la precocidad esperada.

Datos del ensayo

Siembra: 25 de Marzo de 2002.
Plantación: 14 de Mayo de 2002.
Inicio recolección: 24 de Julio de 2002
Final de recolección: 22 de Octubre de 2002.

Resultados

La variedad Morado Tardío, siendo una variedad tardía, resultó ser de las más precoces. Corazón y Morado de Fitero corroboraron su sensibilidad a temperaturas no muy altas. (Gráfico nº 2)



Precocidad a fecha de 29-08-02

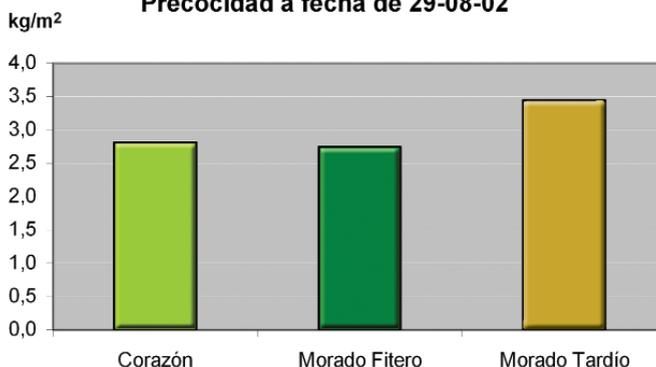


Gráfico 2.
Precocidad

Las **producciones** quedaron como marca el gráfico nº 3.

Respecto a **calibre**, si consideramos que todo tomate superior a 70 mm es comercial, el porcentaje de tomate de cada una de ellas fue alto, resaltando Morado de Fitero con el 94% y Morado Tardío con el 90% de tomate comercial. (Gráfico nº 4)

Antes de seguir adelante, debemos puntualizar que son frutos con forma acostillada en mayor o menor grado, a veces lobulados y con marcada cicatriz pistilar que pueden no hacerlos aptos para la venta desde el punto de vista de la comercialización de variedades llamadas "comerciales". Otra cosa es que los mercados locales o de autoconsumo no impongan esta limitación.

● **Caracteres organolépticos**

Una vez comprobadas las características agronómicas de estas variedades, el ITG Agrícola decidió hacer una cata para contrastar sus caracteres organolépticos.

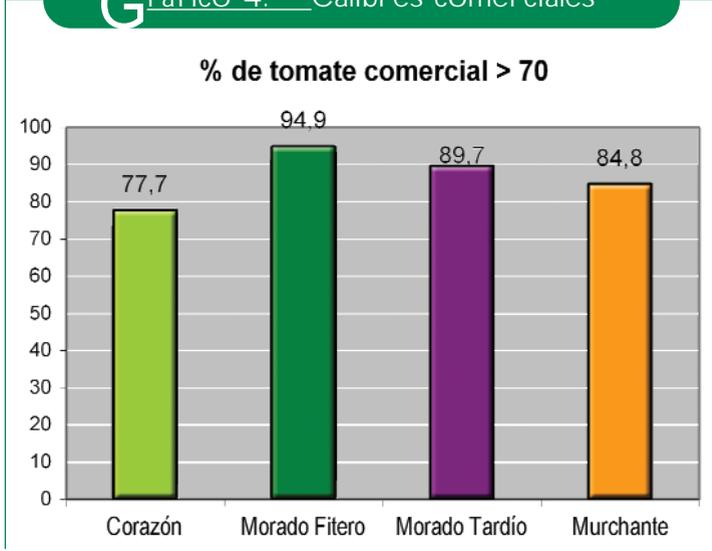
De la cata pudimos comprobar que también éstas cuatro variedades destacaban por su sabor, texturas, aroma y posibles posibilidades de comercialización. El resto resultaron ser algo harinosas, calibres pequeños, cicatrices pistilares muy pronunciadas, maduraciones en el ápice y hombros verdes muy marcados, etc. Como ya hemos mencionado al comienzo del artículo, estas variedades se desecharon.



Gráfico 3. Producciones



Gráfico 4. Calibres comerciales



En la imagen superior se aprecia la desigualdad en la forma de los frutos, algunos lobulados o con forma acostillada. Además estas variedades autóctonas suelen tener una marcada cicatriz pistilar. En los mercados locales, de autoconsumo, estos aspectos no constituyen una limitación para su venta.

experimentación 2003



En este año la experimentación se realizó por un lado en cultivo ecológico en túnel y por otro en sistema hidropónico, para observar el comportamiento de estas variedades y comprobar sus producciones en este sistema de alto rendimiento.

Datos del ensayo en producción ecológica

Fecha de siembra: 27 de Enero de 2003

Fecha de plantación: 13 de Marzo de 2003

Inicio recolección: Caramba 28 mayo de 2003

Corazón 28 mayo de 2003

Morado Fitero 2 junio 2003

Murchante: 4 junio de 2003

Morado tardío: 6 junio 2003

Final recolección: 31 de Julio de 2003

Las variedades locales son comparadas con una variedad comercial estándar cultivada en nuestra zona, llamada Caramba.

Como era de esperar, la precocidad de la variedad comercial fue superior a las locales. Éstas quedan por de-

trás de Caramba. (Gráfico nº 5)

Las producciones obtenidas y comparadas con Caramba como variedad comercial, se muestran en el gráfico 6.

Morado de Fitero vuelve a quedar como la más productiva de las 4 variedades locales, seguida de Corazón y Morado Tardío.

Del estudio de la distribución de la producción cabe destacar la falta de precocidad de todas las variedades locales comparadas con la comercial Caramba. Entre las locales, Morado

de Fitero tiene una producción ascendente hasta 1-15 de Julio mientras que Morado Tardío tiene una entrada de producción lenta y un pico en la quincena del 1-15 de Julio con un 43% del total.

Gráfico 6. Producciones en ecológico

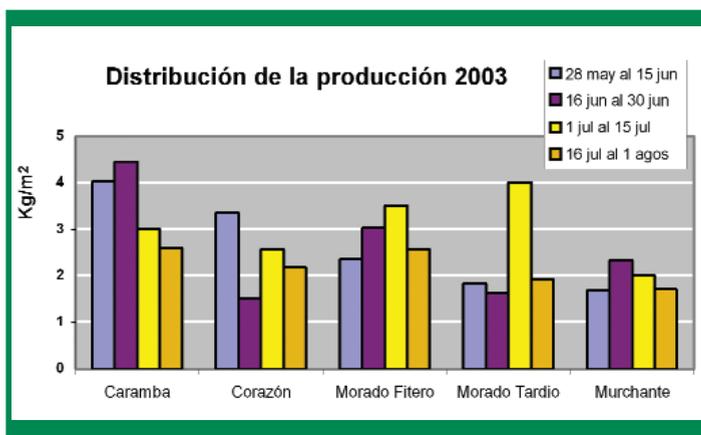


Gráfico 7 Distribución de la producción

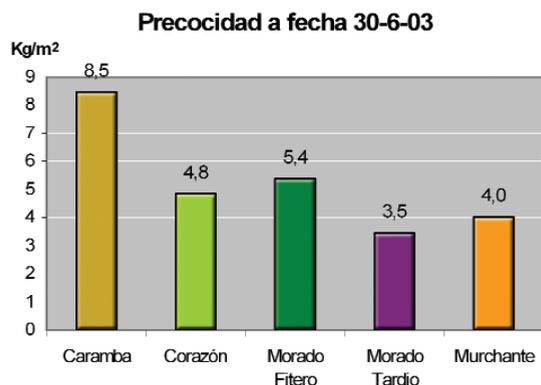


Gráfico 5.

Precocidad de variedades en producción ecológica

Datos del ensayo en sistema hidropónico

Fecha de siembra: 2 de Diciembre de 2002

Fecha de plantación: 10 de Febrero de 2003

Inicio recolección: Variedades comerciales 24 de Abril de 2003

Variedades locales: 2 de mayo de 2003

Final recolección: 16 de Julio

Las variedades se adaptaron al nuevo sistema perfectamente, sin problemas, dando producciones inferiores a las variedades comerciales, aunque interesantes.

De los resultados destacamos la variedad Morado de Fitero que nuevamente se acerca a las producciones comerciales con 15,37 kg/m², mientras que Morado tardío produjo la mitad que Caramba, que obtuvo las producciones más altas.

Considerando la distribución de la producción en el periodo de recolección, siempre comercial, destacamos la falta de precocidad de todas las variedades locales respecto al testigo Caramba.



CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS 4 VARIEDADES LOCALES ESTUDIADAS

Morado Tardío es planta de vigor medio, tallo grueso, color grisáceo oscuro y que cubre bien los frutos. La floración es tardía, tiene cuaje escaso, con ramilletes grandes y tendencia a producir hoja. El fruto es chato pero sin hombros pronunciados, de color verde claro en estado crudo, madura hacia el rosa fuerte y de consistencia blanda en plena madurez. Sus frutos son llamativos y consistentes en el envase.

Morado de Fitero presenta una planta de vigor alto, color verde oscuro brillante y tallo muy grueso. Tiene una floración abundante con ramilletes bifurcados y cuajado medio. El fruto es muy grande, semiacostillado con hombros pronunciados. Madura hacia el rosa anaranjado que se transforma en rojo fuerte y de consistencia blanda. Es un tipo

Marmande adaptado a la zona.

Corazón manifiesta la mayor rusticidad de las cuatro con plantas de vigor alto, color verde oscuro y cubrición media. Su floración es abundante con ramilletes trifurcados en muchas ocasiones y cuajado irregular. El fruto suele ser asimétrico con tendencia a frutos deformes cuya característica principal es la forma de corazón. Madura hacia el rosa naranja que se transforma en rojo intenso. Consistencia blanda.

Murchante tiene vigor alto, cubrición media de frutos y color verde claro. La floración es baja, no bifurca los ramilletes pero tiene un cuajado bueno. El fruto es globoso, pequeño comparado con los tres anteriores, hombros ligeramente verdosos y ligero acostillado.

Gráfico 8. Producciones en hidropónico

Producción comercial tomate hidropónico primavera 2004

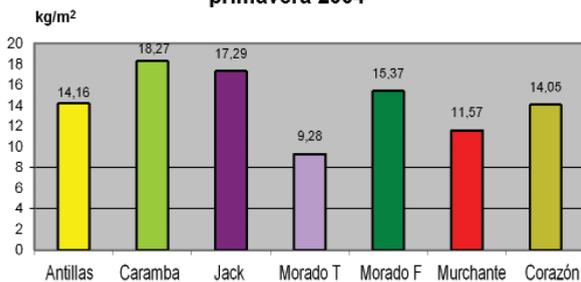
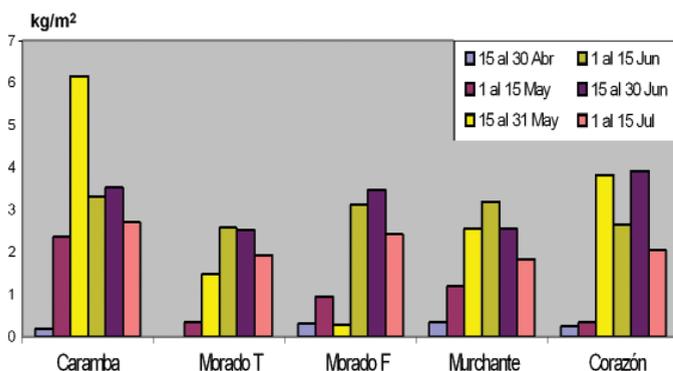


Gráfico 9. Distribución de la producción en hidropónico

Distribución de la prod. comercial tomate cult. hidrop. primavera 2004



Conclusiones

De los trabajos realizados durante estos años concluimos que estas variedades son:

- Plantas indeterminadas con buena cubrición de frutos.
- Manifiestan problemas de cicatriz pistilar pronunciada en muchos frutos.
- Todas ellas necesitan temperaturas adecuadas en floración para tener un cuajado aceptable pues al menor contratiempo desarrollan flores y frutos monstruosos en el mejor de los casos y falta de cuajado con exceso de follaje en el peor.
- Los frutos son carnosos, sabrosos, jugosos, aromáticos y de textura blanda.
- La variedad más productiva y potencialmente comercial, en mercados cercanos (textura blanda), es Morado de Fitero.
- Excepto Murchante todas tienden a calibre superior a 102 mm.