El IMIDRA presentó hoy el proyecto de investigación sobre las 33 variedades de tomate que existen en la región

La Comunidad recupera la calidad del tomate madrileño y sus altas cualidades nutricionales

- Reúne altas concentraciones de antioxidantes, su consumo rebaja el nivel de colesterol y beneficia al sistema inmunitario
- Se está elaborando un banco de semillas de las variedades autóctonas que se pondrán a disposición de los agricultores
- El IMIDRA tiene puestos en marcha más de 50 proyectos de investigación para la ayuda de la agricultura y ganadería madrileña

25,ago,10.- La Comunidad de Madrid está recuperando la calidad y el buen sabor de los tomates autóctonos de la región con el fin de preservar la biodiversidad del tomate, un alimento tan común en la cocina tradicional española y que reúne un gran número de características sumamente beneficiosas para la salud. Además, se persigue potenciar su empleo en la elaboración de platos de alta gama y recuperar los sabores tradicionales de este producto.

Para ello, la Consejería de Medio Ambiente, Vivienda y Ordenación del Territorio ha puesto en marcha un proyecto de investigación del tomate autóctono que están llevando a cabo en el Instituto Madrileño para la Investigación y el Desarrollo Rural y Alimentario (IMIDRA), el organismo a través del cual el Ejecutivo regional trabaja para el desarrollo del mundo agrícola, ganadero y alimentario de la región.

Este proyecto, presentado hoy por la directora gerente del Instituto, Maria Jesús Villamediana, se basa en la evaluación agronómica, organoléptica y culinaria de 33 variedades autóctonas de tomate procedentes de todas las comarcas de la Comunidad de Madrid: Aranjuez,

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

Villa del Prado, Navalcarnero, Perales de Tajuña, Arganda del Rey, Titulcia, Patones, Torrelaguna, Colmenar de Oreja, La Cabrera, Rascafría, Robledillo de la Jara y Buitrago de Lozoya.

Características como la acidez, la presencia de vitaminas como el ácido ascórbico (vitamina C), la dureza de la piel, el color o la forma de los tomates madrileños son analizadas con el fin de recuperar los aromas, texturas y sabores del tomate, un alimento tan utilizado en cocina y cuya esencia y sabor se está perdiendo.

Además, gracias a iniciativa, la Comunidad está elaborando un banco de semillas de cada variedad que con la colaboración de la Asociación de Desarrollo Rural Aranjuez-Comarca Vegas (ARACOVE), se conservarán y se pondrán a disposición del agricultor madrileño para así garantizar la permanencia del tomate autóctono de Madrid para generaciones futuras.

Primeras conclusiones

Después de un año de la puesta en marcha de este proyecto, se han obtenido los primeros resultados que apuntan que el tomate autóctono es primordialmente rojo, en un 40% de sus variedades de forma redondeada, un 55% achatada y un 5% en forma de pera; que la mayoría de las variedades hasta ahora estudiadas son de texturas más blandas que las que se comercializan normalmente.

Asimismo, el tomate autóctono de la Comunidad de Madrid concentra un alto contenido en licopeno (pigmento vegetal relacionado con la prevención del cáncer y enfermedades cardiovasculares), lo cual lo convierte en un alimento con unas excelentes características nutricionales.

En la actualidad, el IMIDRA tiene puestos en marcha más de cincuenta proyectos de investigación sobre horticultura, terrenos forestales, explotaciones ganaderas y erradicación de suelos contaminados, a través de los cuales el Ejecutivo está mejorando las condiciones del sector agrario y ganadero de la región.

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

4 fases del proyecto

Para conseguir todas las características que definen a las distintas variedades de tomate de la región, en una primera fase del proyecto se han obtenido muestras del banco de germoplasma de semillas situado en El Encín, una de las fincas dependientes del IMIDRA; de la colección de hortícolas del Instituto; de la colección de cultivos tradicionales del Centro de Educación Ambiental Puente del Perdón; y por último, del material vegetal seleccionado por la Asociación de Desarrollo Rural Aranjuez-Comarca Vegas (ARACOVE).

Posteriormente, se están realizando ensayos de comportamiento en el campo para determinar la fecha de floración de las plantas, su periodo de maduración, la producción en peso de los tomates por variedad y el número de tomates producidos en cada mata. Así, Villamediana recorrió hoy la parcela de ensayo ubicada en la finca “La Isla”, en la localidad de Arganda del Rey, donde se ha diseñado un espacio experimental con 21 plantas de cada variedad.

En una tercera fase del proyecto se analizan las características físico-químicas (color, textura y jugosidad); nutricionales (el tomate es un alimento con antioxidantes que colaboran en la prevención de determinadas enfermedades cancerígenas); y de durabilidad (desde que el fruto se conserva en cámara hasta que pierde sus cualidades para la comercialización).

Por último, la investigación concluye con el estudio de las propiedades sensoriales del tomate con lo que el IMIDRA ha confeccionado un grupo formado por 15 expertos catadores que evalúan: color, dulzor, acidez, intensidad de aroma, firmeza, jugosidad y dureza de la piel.

Esta información puede ser utilizada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes