

## Consumidores y consumidoras seleccionan variedades de tomate en Murcia

*Por Humberto Ríos Labrada. Universidad de Coventry (Reino Unido). Grupo Operativo Agrodiverso (Región de Murcia).*

En Murcia, existe una consolidada tradición de consumo de tomates. La frase “*sabe a tomate*” es comúnmente citada cuando los más viejos prueban un sabor que le recuerda a aquellos años en que predominaban tipos de hortalizas cuyas semillas eran seleccionadas por las familias de los agricultores.

En la actualidad, un creciente número de personas, grupos de consumo y pequeños agricultores se interesan en rescatar variedades de tomate adaptadas, no solo a los ambientes biofísicos de sus parcelas, sino también a los criterios asociados a la calidad nutritiva, así como a características como sabor, textura, aroma y color asociadas a los requerimientos de la cultura gastronómica local.

Con el propósito de acelerar la reconexión de las variedades tradicionales con los y las consumidoras emerge Agrodiverso. Este grupo formado por 6 emprendedores locales se compromete con promocionar las variedades tradicionales más allá del círculo de las prácticas usualmente desarrolladas por los bancos de semillas de organizaciones de investigación y agricultores conservacionistas. Agrodiverso pone sus esfuerzos en organizar la acción colectiva de aquellos actores claves del sistema alimentario murciano para posicionar las variedades tradicionales en el mercado de hortalizas de la región.



**Foto : 1 Variedades de tomates tradicionales sembradas en Sangonera la Seca, Murcia.**

### **Rompiendo el hielo**

Con el objetivo de indagar en los criterios de las y los consumidores en la selección de las variedades de tomate, Agrodiverso en colaboración con la Universidad de Coventry organizaron la siembra de una parcela con 160 plantas de tomate de 6 variedades tradicionales: Verdal, Bolica Naranja, Tomate Pimiento, Muchamiel Aperado, Gordo Ceheginero y Negro Yeste (Foto 1).

Éstas fueron sembradas el 28 de abril de 2021 en líneas de 25 plantas promedio.

La siembra se llevó a cabo en una parcela cedida en Sangonera La Seca (Municipio de Murcia) en condiciones orgánicas. Para ello, se utilizaron empalizadas con alambre para atar los tomates en su periodo de crecimiento, fertilización de humus de lombriz (0,5 Kg/platón), micorrizas comerciales (mezcladas en forma de lodo untado a las raíces de los plantones antes de la siembra) y con

riego por goteo 30 minutos diarios. Con el objetivo de identificar la resistencia natural a plagas y enfermedades en las variedades de tomate, no se aplicó ningún bio-pesticida o control biológico en el campo.

**Consumidores y consumidoras seleccionan variedades.**

Durante los días 8 y 9 de julio del 2021, en la parcela que se sembraron las variedades tradicionales, fue organizado un ejercicio de selección participativa de variedades llamado “Sabe a Tomate”. Al evento asistieron 17 participantes (10 mujeres y 7 hombres) formados por 12 consumidores y consumidoras sin parcelas y 5 consumidores pequeños agricultores que tenían experiencia en cultivar tomates en sus parcelas de menos de 500 metros cuadrados.

El evento se organizó en dos momentos de selección en los cuales las personas participantes fueron invitados a escoger individualmente las variedades tradicionales más atractivas. En el primer momento de selección, en el campo, dieron un número de prioridad a las variedades, explicando, además, las razones de su selección (Foto 2).

En el segundo momento, los y las participantes, ya en una mesa de cata, probaron cada una de las variedades y describieron aquellas más atractivas (Foto 3). Con el objetivo de conocer el valor en la degustación de las variedades tradicionales, se introdujeron dos variedades convencionales Tomate Rosa y Tomate de Ensalada adquiridas en el popular supermercado Mercadona.

Tanto en el momento de la selección en campo como en la cata la selección fue a ciegas. La identidad de las variedades fue revelada cuando la cata había finalizado, momento en el que se produjo una reflexión sobre las diferencias de los tomates percibidas por las personas participantes.



**Foto 2: Participante seleccionado variedades de tomate en el campo.**



**Foto 3: Participante en plena cata de variedades de tomate.**

**¿Qué opinaron los y las consumidoras?**

Las variedades más seleccionadas fueron, en primer lugar, la variedad Tomate Pimiento: la forma de "pimiento", la textura carnosa, el sabor balanceado entre dulce y ácido fueron los criterios que predominaron para la selección.

La variedad Bolica Naranja fue la segunda más popular: ésta se destacó por su forma de pera y pequeño tamaño (tipo Cherry). Los ramilletes de los frutos y el sabor dulce fueron las características más destacadas en su selección.

En tercer lugar, quedó la variedad Negro Yeste, cuya forma aperada de sus frutos, el color rojo opaco con color verde de los hombros del fruto y la disposición de los frutos en forma de racimos en la planta fueron los criterios más relevantes para los participantes.

En los lugares cuarto y quinto fueron seleccionadas las variedades de tomates Verdal y Muchamiel Aperado, respectivamente, las cuales tuvieron bajos índices de selección en campo y en la mesa de cata.

Vale destacar que las variedades Tomate Pimiento y Bolica Naranja, aun cuando tuvieron índice de selección medio en campo, fueron las pruebas de degustación las que definieron que ambas variedades fueran las más elegidas por consumidores y consumidoras. La variedad tomate Negro Yeste obtuvo el mejor balance de los índices de selección en campo y en la mesa de cata.

En la cata, solo hubo un voto a favor de la variedad convencional Tomate Rosa. Las dos variedades convencionales tuvieron desfavorable criterio de los y las participantes en la degustación.

Fue sorprendente como las 10 mujeres participantes en el ejercicio de selección, eligieron el olor de las plantas de tomate en campo como un criterio a tener en cuenta en la selección de las variedades. En la cata, hombres y mujeres le dieron un alto valor a olor de los frutos.

Fue también sorprendente la actitud de una participante la que evaluó las oscilaciones de un péndulo frente a las muestras de frutos de cada variedad de tomate (Foto 4). Doña Paqui Belmonte demostró a las personas presentes que a través del uso del péndulo se podían notar las diferencias de las oscilaciones (consideradas bio-unidades) entre las variedades degustadas. En este sentido, el péndulo marco mayores oscilaciones frente al Negro Yeste seguido por las variedades Tomate Pimiento, Gordo Ceheginero, Verdal, Bolica Naranja y Muchamiel Aperado. Cabe destacar que no se percibió ninguna oscilación del péndulo frente a las variedades convencionales traídas del supermercado Mercadona.



**Foto 4: Paqui del Monte midiendo las bio-unidades de las variedades de tomate utilizando un péndulo.**

### **Reflexiones finales**

Los y las participantes en la selección, manifestaron un marcado interés por las variedades tradicionales, especialmente Tomate Pimiento, Bolica Naranja y Negro Yeste. Las otras variedades Verdal, Muchamiel Aperado y Gordo Ceheginero, aun cuando algunos votos por su apariencia en campo, no tuvieron una gran aceptación en la cata. Los criterios de las variedades convencionales fueron las de peor puntuación.

Los y las consumidoras demostraron su capacidad de seleccionar aquellos tomates que cubrían sus requerimientos culturales más allá del rendimiento que mostraron en el campo.

La organización de la selección participativa de tomate resulto ser un evento relativamente sencillo con un alto grado de aceptación en los y las participantes en el ejercicio de selección. Unánimemente los y las participantes expresaron su interés en multiplicar estos eventos como forma de organizar la selección de las variedades orientada a los intereses de las y los consumidores.

En el momento que se termina este informe, los y las participantes se organizaban para replicar 5 eventos de esta naturaleza en la que grupos de consumo y agricultores orgánicos estarán involucrados en la primavera 2022.

Todo ello, hace pensar en cómo la selección participativa de variedades pudiera ser un método para incluir a los y las consumidoras en la selección de variedades tradicionales, así como en la difusión de las mismas.



## Agradecimientos

El autor agradece a:

- Isabel García Balibrea, por facilitar la parcela en que se llevó a cabo la siembra de tomate.
- Juan Antonio Cánovas García, por apoyar en las labores del cultivo del tomate y por facilitar el área de su parcela para organizar las catas.
- A Symborg, por la donación de sus micorrizas.
- Especial agradecimiento al banco de germoplasma del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Medioambiental (IMIDA), por facilitar las semillas de las variedades tradicionales.
- Proyecto Eco Broker de la Unión Europea, por el apoyo financiero.
- Julia Wright, por sus consejos y su amistad.
- Rafael García Sarrión (Coordinador de Agrodiverso), por su apoyo logístico y técnico.



¡SABE A TOMATE!



Proposal: 842325 — ECO-BROKER  
Marie Skłodowska-Curie Individual Fellowships