



Tomate "Manzana negra": primera variedad de conservación registrada en Canarias



La importancia del cultivo de tomate en la estructura socioeconómica de las islas, la disminución en la superficie cultivada durante la última década y la búsqueda de productos diferenciados de alta calidad, entre otros factores, fomentó el interés de Cultivos y Tecnología Agraria de Tenerife (CULTESA) para llevar a cabo, desde hace más de 4 años, una investigación de la colección de tomates locales de Canarias. Para ello, CULTESA conjuntamente con el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) y la Universidad de La Laguna (ULL) se embarcaron, a través de una convocatoria que CULTESA solicitó en el año 2009 a la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información (ACIISI), en una línea de investigación pionera en el Archipiélago titulada "Selección y mejora de las variedades tradicionales de tomates de Canarias" (IDT-TF08025).

La colección de tomate tradicional de Canarias está representada por frutos de distinta forma, color, tamaño, grupo varietal y denominación. Dentro de este grupo, compuesto por 59 variedades locales, el tomate "Manzana negra" ocupa una especial relevancia por ser uno de los grandes desconocidos y por ofrecer excelentes prestaciones sápidas. A pesar de que su cultivo fue importante en Lanzarote en los años 1969-1975, poco a poco fue desplazado por las nuevas variedades, cultivándose actualmente en pequeñas huertas de consumo.

Esta variedad local, cuya presencia en las islas data de 1800, se caracteriza por presentar un fruto achatado, de color oscuro en la premadurez y rojo con sombras negruzcas en la madurez. Ahora, se pretende recuperar este tomate para el consumo habitual, adaptándolo a los sistemas de cultivo actuales, con el fin de que se puedan descubrir o redescubrir sabores que ya casi se han perdido. Para ello, se evaluaron a nivel morfológico, agronómico, bromatológico y organoléptico, seis entradas de la variedad tradicional "Manzana negra" conservadas en el CCBAT y recolectadas en distintos municipios de Lanzarote y La Gomera (Alajeró).

La caracterización morfológica se llevó a cabo mediante los descriptores del Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos (IPGRI), donde se evaluaron 53 caracteres correspondientes a la parte vegetativa, inflorescencia, fruto y semillas. El análisis de 12000 datos morfológicos ha permitido diferenciar dos grupos de entradas. Así, la procedente de la Isla Colombina (Alajeró), a pesar de haber sido recolectada bajo la denominación de tomate de Manzana, mostró características morfológicas diferentes con respecto al resto de las entradas evaluadas, que sí pertenecieron al grupo varietal Marmande característico del "Manzana negra". El estudio morfológico, además de facilitar una adecuada caracterización del material vegetal, ha permitido una distinción de las entradas de la variedad local, aportándose información sobre la identidad de cada una de ellas mediante la elaboración de fichas varietales que pueden ser de gran utilidad para agricultores, técnicos y para la comparación con otros estudios similares (Amador et al., 2013; 2012).

Desde un punto de vista agronómico, las entradas de esta variedad local mostraron un rango de producción aceptable, entre 6,2 y 8,1 Kg/m², con calibres predominantes G y GG (Amador et al., 2011). Asimismo, el estudio de la postcosecha de esta variedad ha determinado que no es apta para la exportación, dado que la dureza de su epidermis no está preparada para soportar un transporte de larga duración. Sin embargo, se abre una posibilidad, dada la proximidad y calidad organoléptica, para la comercialización en el mercado interior de un alimento fresco cultivado por su sabor y no únicamente por su capacidad de mantener una apariencia lozana.

Otro de los campos contemplados en el estudio de esta variedad local ha sido su evaluación bromatológica mediante la determinación, en el Dpto. de Nutrición y Bromatología de la ULL, de la humedad, cenizas, °Brix, proteínas, ácido ascórbico, fibra total, pH, acidez, compuestos fenólicos, ácidos orgánicos, licopeno, minerales, etc (Amador et al., 2010).

Como complemento a los estudios anteriores, el tomate "Manzana negra" se ha evaluado organolépticamente mediante el panel de expertos catadores de la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios del Cabildo Insular de Tenerife, donde se analizaron parámetros como el olor, aroma, dulzor, jugosidad, textura, etc. Este estudio ha permitido obtener los perfiles sensoriales de esta variedad del "país" que, a su vez, ha sido valorizada a través de catas directas con consumidores realizadas en diferentes mercados de Tenerife. Asimismo, se han presentado los documentos que regulan la Especificación Técnica de Producto para la evaluación y, si procede, su aprobación por parte del Comité de expertos que forman la Marca de Garantía

Tenerife Rural.

Todos estos estudios han determinado que la variedad tradicional de tomate "Manzana negra" haya quedado registrada en el Registro de Variedades Comerciales del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente con la mención de variedad de conservación, tras las gestiones realizadas por el Excmo. Cabildo Insular de Tenerife. De esta manera, el "Manzana negra" se convierte en la primera variedad local de tomate registrada como variedad de conservación en Canarias (pendiente de su publicación en el B.O.E.).

Para registrar la variedad, en el año 2012 se presentó al Ministerio de Agricultura, a través del Servicio de Producción y Registros Agrícolas de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno de Canarias, una solicitud de inscripción, un cuestionario técnico de la variedad y el material vegetal requerido para su posterior evaluación por parte de la Administración. Después de realizarse los ensayos técnicos pertinentes y la evaluación del expediente, la Comisión Nacional de Evaluación de Variedades ha propuesto al Ministerio de Agricultura la inscripción del tomate "Manzana negra".

Actualmente, en España, existen cinco registros definitivos de variedades de tomates de conservación: Tomate de Penjar (Valencia), Tomate de Ramellet (Islas Baleares), Tomate Grazaletta (Andalucía), Tomate Morado de Vejer (Andalucía) y Tomate Roteño (Andalucía). A partir de su próxima publicación en el B.O.E., el tomate "Manzana negra" pasará a formar parte de esta lista como símbolo de diversidad agrobiológica y patrimonio genético vegetal de Canarias. La función última del registro de una variedad es lograr un mercado transparente y seguro, en el que el usuario de semillas y plantas de vivero sepa lo que compra y pueda, en consecuencia, diseñar su estrategia de producción para colocar con seguridad sus productos.

En estos últimos años, se ha observado a nivel nacional un aumento en la demanda de las variedades de tomates tradicionales, al priorizar el consumidor su sabor y textura por encima de otras características meramente visuales. No se puede saber aún si esta demanda obedece a una moda pasajera o si la tendencia se consolidará en el futuro. Lo cierto es que el consumidor añora los frutos de antaño, con sabor y define su compra en detrimento de ese otro "tomate" moderno de diseño. Se espera, dado que son productos diferenciados, que esta tendencia se consolide en el futuro. Además, el auge de movimientos como Slow Food y cocina kilómetro 0, que demonizan la llamada comida basura y apuestan por la recuperación de alimentos sostenibles y de temporada propios de cada región, juega claramente a favor de los tomates locales.

Referencias:

- Amador, L., González, C. y Ríos, D. (2013). Caracterización morfológica de tomate (*Solanum lycopersicum*) "Manzana negra" de Canarias. XLIII Seminario de Técnicos y Especialistas en Horticultura. Elche.
- Amador, L., Santos, B. y Ríos, D. (2012). Variedades tradicionales de tomates de Canarias. Tenerife. ISBN: 978-84-695-6681-7, 233 pp.
- Amador, L., González, C., Alcoverro, T. y Ríos, D. (2011). Comportamiento productivo de cultivares locales de tomate "Manzana negra" de Canarias. XL Seminario de Técnicos y Especialistas en Horticultura. Madrid.
- Amador, L. (2011). El tomate Manzana negra: genuino en sabor por naturaleza. Campo canario 90:10-11.
- Amador, L., Ríos, D., Rodríguez, B., Parrilla, M., Rodríguez, E. y Díaz, C. (2010). Lycopen content in local tomato cultivars of Canary Islands. 28th Intern. Horticultural Congress. Portugal.



Tomate tradicional "Manzana negra" (©CULTESA)
(Foto copyright CULTESA)



Cultivo del tomate "Manzana negra" en Lanzarote
(Cedida por el Excmo. Cabildo Insular de Lanzarote)