Degustación para los amantes de los tomates en los Huertos Urbanos de Elda

22/07/2018



Cerca de 50 personas han catado las nueve variedades de tomates | Jesús Cruces.

Algunos eldenses se han reencontrado hoy con el **auténtico sabor del tomate gracias a una jornada de degustación** que ha celebrado esta mañana la Concejalía de Agricultura. Cerca de **medio centenar de personas** han catado hasta **nueve variedades tradicionales del tomate** y todos los asistentes se han mostrado **sorprendidos por el intenso sabor y su aroma de los mismos.** La mayoría de ellos se plantan en los Huertos Ecológicos Urbanos de Elda, donde ha tenido lugar la actividad.

La mayoría de los tomates que se han catado eran muy frescos, de hecho, han sido **recogidos tan solo unas horas antes de la actividad**, por lo que llamaba la atención que en el ambiente **se respiraba el tradicional aroma de esta fruta** que no se toma en el postre sino como hortaliza. Durante la jornada los catadores han valorado el **sabor, el aroma y el color** de los tomates con un claro objetivo: "Conocer **el verdadero sabor del tomate**, ese que parece que se ha perdido en los que se venden, además de comprobar su aceptación para saber si se podría comercializar a nivel local, pues por ser ecológicos se han de cosechar cerca de los puntos de venta", ha detallado el ingeniero técnico agrícola y asesor

de los huertos de Elda, **José Antonio Esteve**.

Los asistentes han podido degustar tomates pequeños, pero también tan grandes que llamaban la atención, algunos con su tradicional color rojo y otros oscuros, que son menos conocidos. En definitiva, una amplia variedad de **productos ecológicos que no están en el mercado eldense** y destacan por sus "**características superiores a cualquier tomate** de los que se pueden encontrar en las tiendas", recalca Esteve. El objetivo de esta jornada de degustación es que "estos tomates no desaparezcan, por eso los agricultores pueden comprar las semillas el primer año y guardarlas de temporada en temporada", ha dicho Esteve.



Los asistentes han valorado el sabor, color y aroma | **Jesús Cruces.**

El concejal de Agricultura, **Vicente Deltell**, ha bromeado al asegurar que **es difícil saber con certeza el nombre de las distintas variedades** , pues "en cada zona cada una de ellas tiene uno distinto, por ejemplo, está el tomate de Mutxamel, el de pera, también el de cherry, que son variedades más conocidas, pero hay otras denominaciones como el 'tomate gordo de ensalada' o el "gordal valenciano' que son muy locales y varían cada pocos kilómetros porque se han implantado generación tras generacion". El edil ha afirmado que "estas variedades son tipos de tomates con **gran diversidad genética** que **aportan sustancias que enriquecen el sabor** así como las cualidades nutritivas de esta fruta, y, aunque los de los comercios parezcan más rojos o sean más bonitos, en una cata a ciegas solo guiados por el sabor, seguro que no se distinguiría ni que son tomates".

Deltell ha indicado que está contento, pues "**se han cumplido los objetivos marcados:** hacer convivencia entre los agricultores de los huertos, que este punto ecológico se conozca en Elda y que se pueda degustar el producto. Como los productos de los huertos de Elda han tenido buena acogida, seguro que repetiremos". Por último, el concejal ha destacado "la **importancia de comer tomate en su época,** que es ahora, productos crecidos al sol y en su ciclo natural. Nada que ver con el tomate industrial que se cría en invernadero".



Las variedades de tomate son ecológicas | **Jesús Cruces.**