

## Arranca la temporada del tomate RAF, la estrella de los tomates cultivados en los invernaderos solares

Pese a que en el mercado existen muchas imitaciones de esta hortaliza, el auténtico sólo se cultiva en los invernaderos solares de Almería.

Esta variedad es la más apreciada del mercado por su exquisito sabor y su exclusividad y te vamos a enseñar a distinguirlo para que no te den gato por liebre.

**Almería, 24 de noviembre de 2021.-** Desde mediados de noviembre a finales de mayo, los consumidores pueden encontrar en los mercados la variedad de tomate más gourmet y preciada del mundo: el tomate Raf. Su nombre hace alusión a las siglas “Resistente A Fusarium”, un tipo de hongo que afecta a estas plantas.

El tomate Raf surge a finales de los años 60, cuando los agricultores de Almería buscaban una solución eficaz a los problemas de infecciones por hongos, sobre todo del tipo Fusarium, que impedían la adaptación de variedades de tomate más tradicionales. Su origen se encuentra en una selección de la variedad marmande resistentes a este hongo. Este tomate, por su excepcional sabor, es **el más apreciado de todos los tomates** por los consumidores más exigentes y por gourmets.

### ¿Qué hace especial a este tomate?

En el mundo existen decenas de variedades de tomates aptas para el consumo, pero el Raf es la más exclusiva y apreciada del mercado. ¿Pero, qué es lo que le hace tan especial? Sin lugar a dudas, su intenso **sabor, que combina en perfecto equilibrio entre dulzura y acidez con una textura carnosa y jugosa**. Aunque en el mercado existen muchas imitaciones de tomate Raf, **el auténtico únicamente se cultiva en los invernaderos de Almería**, una zona privilegiada donde se dan las condiciones adecuadas para su desarrollo.

“La benevolencia del clima en el interior de los invernaderos solares, la cercana influencia del mar Mediterráneo y la elevada salinidad de las aguas con las que se riega contribuyen a potenciar el ya de por sí intenso sabor de esta variedad”, explica David Baños, del programa informativo [Cutesolar: cultivando el sabor de Europa en invernaderos solares](#).

### ¿Cómo reconocer un RAF auténtico?

1. **Aspecto.** El tomate Raf se puede reconocer porque tiene un aspecto irregular con profundos surcos que terminan en el centro, de forma ovalada, achatado por los

extremos. Su color es de un verde intenso y brillante con pinceladas que se aproximan al negro en su parte superior, mientras que en su interior predomina el color rosáceo. Si la parte superior te hace dudar, dale la vuelta al tomate y comprueba que su base carece de rayas atigradas de color verde.

**2. Temporada.** Como cualquier otro producto, el tomate Raf también está sujeto a una temporalidad y, en este caso, es corta. **La temporada de consumo abarca desde el mes de noviembre a mayo**, aunque con mayor énfasis durante los meses de diciembre a febrero. Todo lo que encuentres fuera de este periodo, puede que esté bueno, pero no será auténtico Raf de Almería y, por lo tanto, no tendrá el mismo sabor.

**3. Precio.** Como en todos los productos gourmet, al Raf también le han salido imitadores que tratan de embaucar al consumidor con el reclamo del **precio**, pero, precisamente, el importe es un indicador para saber si estamos ante un RAF genuino. Su precio normal oscila **entre los 5 y los 10 euros/kg**, si su coste es inferior, desconfía, porque con toda seguridad te estarán dando tomate por Raf.

Cierto es que su importe es más elevado que el de cualquier otro tomate, pero su explicación se encuentra en que se trata de un producto muy exclusivo, donde se sacrifica la cantidad por la calidad. “Si una planta de tomate normal tiene un rendimiento de unos 20 kilos por temporada, la del Raf da de media entre 5 y 7 kilos/m<sup>2</sup>. Además, su cultivo y recolección debe hacerse por manos muy expertas, ya que las raíces del Raf son muy débiles y sensibles”, explican desde Cute Solar. Esta temporada se han cultivado en los invernaderos solares de Almería unas **400 hectáreas** de esta variedad, lo que supone el 5% de la superficie destinada a este cultivo, y se estima que la producción alcance las 25.000 toneladas, la mayor parte de los cuales se consumen en España y se destinan a la restauración.

**4. Sabor.** Si aun teniendo en cuenta todos estos consejos todavía desconfías de la autenticidad del producto, la prueba del sabor será determinante. Para catar todo su potencial se recomienda consumirlo al natural, cortado en gajos y con una pizca de sal. Así es como lo preparan grandes chefs con estrella Michelin como **Ferrán Adriá, Martín Berasategui o los hermanos Torres**.

El proceso de maduración es al contrario al del resto de tomates, es decir, lo hace desde el interior hacia fuera, por eso no hay que esperar a que esté muy rojo para consumirlo porque significa que estará demasiado maduro. El momento idóneo es cuando el tomate presenta esos surcos de color verde intenso sobre una base rojiza. Esto hará que el tomate esté crujiente y presente ese equilibrio perfecto entre el sabor ácido y dulce.

#### ¿Qué es un invernadero solar?

Un invernadero solar es una estructura cerrada cubierta por plásticos, a través de los cuales inciden los rayos del sol dejando pasar la luz necesaria para que las plantas mantengan la temperatura adecuada para su desarrollo en los meses de invierno, de modo que puedan realizar la fotosíntesis. En este proceso las plantas producen nutrientes a partir del CO<sub>2</sub> que absorben del aire y liberan cantidades ingentes de oxígeno a la atmósfera. Los invernaderos solares se diferencian notablemente de los métodos productivos de otras superficies invernadas, donde sí se utilizan sistemas de calefacción e iluminación artificial a partir de combustibles fósiles que conllevan hasta un 30% más de consumo energético, más el consiguiente efecto contaminante.

**Acerca de CuteSolar**

**CuteSolar: cultivando el sabor de Europa en los invernaderos solares** es un programa impulsado por **APROA**, Asociación de Organizaciones de Productores de Frutas y Hortalizas de Andalucía, **HORTIESPAÑA**, Organización Interprofesional Española de Frutas y Hortalizas, y **AREFLHL**, Asamblea de las Regiones Europeas Hortofrutícolas, con el objetivo de informar a los consumidores europeos de las características específicas de los métodos de producción agrícola en invernaderos solares, especialmente en aspectos clave como la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente y la seguridad, calidad y trazabilidad de los cultivos.

El programa, que cuenta con una inversión total de 1,95 millones de euros, está cofinanciado por las organizaciones proponentes y la Unión Europea, tendrá una duración de tres años (2020-2022) y se desarrollará en España, Alemania y Bélgica.

**Para más información:** María Jesús Gómez Talaván (91 563 67 80 / [mjgomez@roatan.es](mailto:mjgomez@roatan.es))