

Nota de prensa

Los invernaderos solares del sur de España, cuna del tomate gourmet

- Algunas de las variedades de tomates con mayor prestigio del mercado, como el tomate RAF, se cultivan bajo la protección de las cubiertas de los invernaderos solares.
- Los tomates más exclusivos buscan sorprender al comensal no solo a través de su sabor, sino también de su color, por eso encontramos nuevas variedades de esta hortaliza de color verde, azul, negro chocolate, rosa o amarillo.

Almería, 20 de diciembre de 2022.- De los centenares de variedades de tomates que existen en el mercado, solo unas pocas se han ganado el lugar que se merecen en el Olimpo gastronómico. Y, curiosamente, aunque durante años se ha extendido la falsa creencia de que los tomates cultivados en los invernaderos no saben a nada, lo cierto es que **las variedades de tomates más gourmet y apreciadas del mercado se producen bajo estas estructuras.**

Hace varios años que el sector apostó por la diversificación como fórmula para revalorizar el tomate, lo que ha supuesto, en algunos casos, sacrificar cantidad por calidad. De este modo, los invernaderos solares del sur de España, ubicados en las provincias de Almería y Granada, presumen de producir algunas de las variedades más exquisitas y valoradas no solo por los consumidores, sino también por grandes chefs como **Ferrán Adriá, Rodrigo de la Calle** o los **hermanos Torres**.

La salinidad de las aguas con las que se riega, la protección que ofrecen las cubiertas para combatir las inclemencias climatológicas, el estrés térmico producido por la diferencia entre las altas y las bajas temperaturas en un mismo día, la utilización del control biológico en detrimento de productos fitosanitarios para combatir las plagas y las manos experimentadas de los agricultores, han posibilitado que los tomates cultivados en los invernaderos solares del sur de España se hayan convertido en el paradigma de la agricultura *premium*.

Del genuino color rojo intenso a una amplia variedad cromática

La agricultura, como cualquier otro sector, también innova, y más tratándose de cautivar a los paladares más selectos. Por eso, los productores de tomate de los invernaderos solares del sur de España han apostado por variedades muy selectas que, además de gozar de un exquisito e intenso sabor, aportan un nuevo cromatismo para conseguir platos no solo más atractivos al gusto, sino también a la vista.

De este modo, algunas de las variedades más gourmet del mercado han pasado del tradicional y genuino color rojo a otras tonalidades como el verde, rosa, azul, marrón chocolate o, incluso, naranja y amarillo, como es el caso de algunos tomates cherry.

Variedades Premium que se cultivan en los invernaderos

Tomate RAF: considerado como el rey de los tomates, esta variedad se caracteriza por tener un exquisito equilibrio entre dulzura y acidez, un intenso aroma y un potente sabor obtenido gracias a un alto nivel de grados brix, nutrientes y aminoácidos. Aunque su producción abarca desde el periodo de noviembre a mayo; los meses de diciembre, enero y febrero son los mejores para el consumo de tomate RAF.

Como a todos los productos gourmet, al RAF también le han salido imitadores, por eso, para distinguir el genuino de la copia, el consumidor debe fijarse en varios aspectos. El **color** varía del verde al rojo -según grado de maduración- con unas características pinceladas de color verde oscuro siempre presentes en su parte superior. La maduración ocurre de dentro hacia afuera por ello, puede consumirse aun estando verde en el exterior. Presenta un **aspecto irregular** con profundos surcos que terminan en el centro, de forma ovalada y achatado por los extremos. El tercer indicador para saber si estamos ante un auténtico RAF es el **precio**, su importe oscila entre los 7 y los 10 euros/kg, por lo que, si su coste es inferior, desconfía.

Tomate azul: esta variedad, también conocida como tomate morado, tiene su origen en Estados Unidos. Posee un alto contenido de **antocianinas**, un antioxidante natural que se concentra en la piel de algunas frutas -como las uvas, los arándanos o las moras- y que es el responsable de la coloración morada. Pero la sorpresa más que en su exterior está en su interior, ya que su carne conserva el color rojizo tradicional de los tomates.

Esta variedad se caracteriza por tener un sabor afrutado, su piel es más fina que la del resto de tomates, su carne es muy jugosa y apenas tiene semillas y, al partirlo, desprende un aroma intenso a tomate. Su precio entra en la horquilla de los tomates de alta gama, aunque su coste es inferior que el del RAF.

Tomate rosa: aparte de por su color rosáceo, este tomate se diferencia por ser de gran calibre, tener una piel muy fina y un interior muy carnoso. Además, tiene pocas semillas y menos agua que el resto de los tomates, con lo que su aprovechamiento es mucho mayor. Su sabor también es intenso, al igual que su aroma.

Tomate chocolate: esta variedad presenta un color verde oscuro tirando a marrón. Son más dulces que los tomates habituales y tienen notas ligeramente ácidas. Su interior es muy jugoso y presenta una textura firme y crujiente.

Tomates cherry: otra delicatessen de esta hortaliza son los cherry, que reciben este nombre por tener un tamaño similar al de las cerezas. Estos pequeños tomates tienen múltiples variedades, ya que presentan varias formas (ovalada o redonda), colores (amarillo, naranja, rojo y chocolate)

y tamaños. Además, pueden venderse con la rama o sin ella. Además de por su tamaño, este tomate tiene un sabor muy dulce y crujiente, por lo que es idóneo para preparar aperitivos y ensaladas. Además, su tamaño reducido suscita un gran atractivo para los niños, por lo que es más fácil introducirlo en su dieta.

Degustación sencilla

Aunque puede cocinarse con cualquiera de estas variedades, lo que dará a las recetas un acabado espectacular, el sabor de estos tomates es tan intenso que la mejor forma de saborearlo es al natural, cortado en gajos, con una pizca de sal y un chorreón de AOVE.

Para preservar todo su sabor, deben conservarse a temperatura ambiente porque si se guardan en el frigorífico, como normalmente se piensa, pierden sus cualidades organolépticas

¿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 CO₂ que absorben del aire y liberan cantidades ingentes de oxígeno a la atmósfera.

¿Qué NO es un invernadero solar?

Un invernadero con placas solares que convierten la energía lumínica en energía eléctrica que luego se puede usar para calentar o iluminar artificialmente los cultivos

Acerca de Cute Solar

Cute Solar: 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 **AREFLH**, 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.

El contenido de esta campaña de promoción representa únicamente las opiniones del autor y es de su exclusiva responsabilidad. La Comisión Europea y la Agencia Ejecutiva Europea de Investigación (REA) no aceptan ninguna responsabilidad por el uso que pueda hacerse de la información que contiene.

Para más información: María Jesús Gómez Talaván (615 45 04 41 / mjgomez@roatan.es)