Tomate

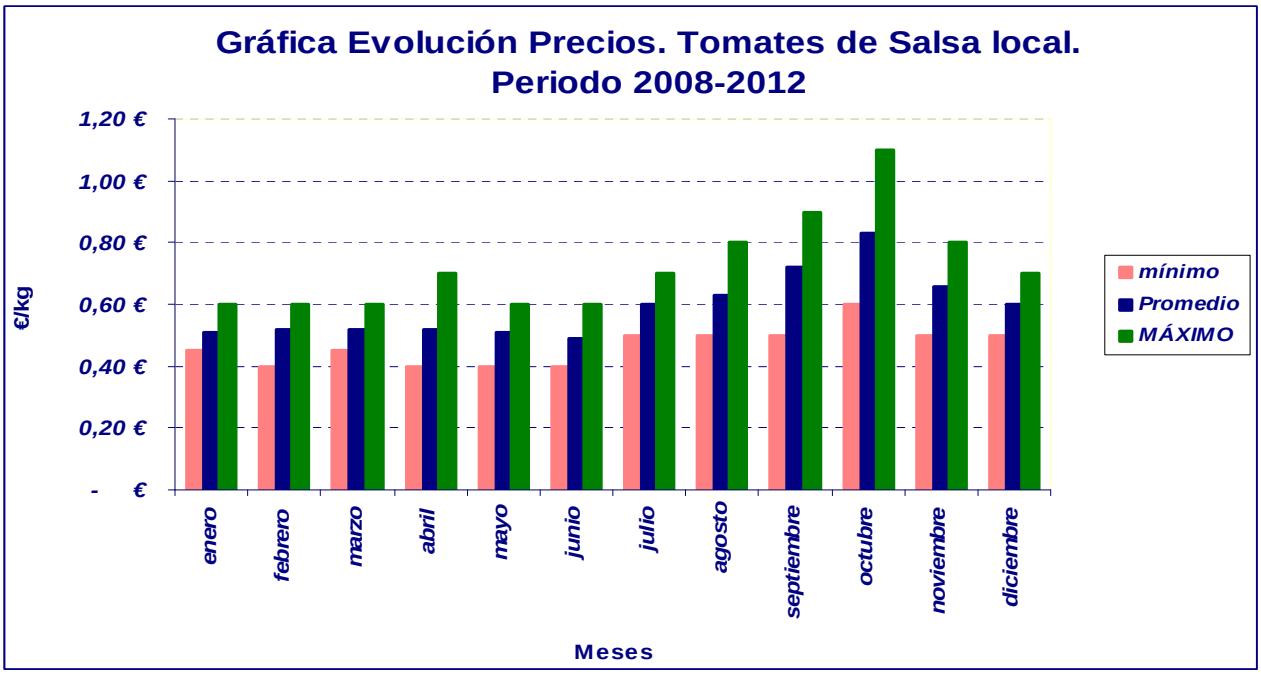
DESCRIPCIÓN
Es la hortaliza más importante en el mundo. Planta de cultivo anual de ciclo vegetativo corto. Pertenece al igual que la papa a la familia de las solanánceas. Su tallo es anguloso, velloso, muchos de sus pelos (tricomas) presentan glándulas que desprenden ese olor característico. Florece en racimos, con fruto en forma de baya esférica, generalmente roja en su madurez y de superficie lisa o acostillada. Su cultivo puede alargarse varios meses, aprovechando las circunstancias de los mercados donde se exporta.

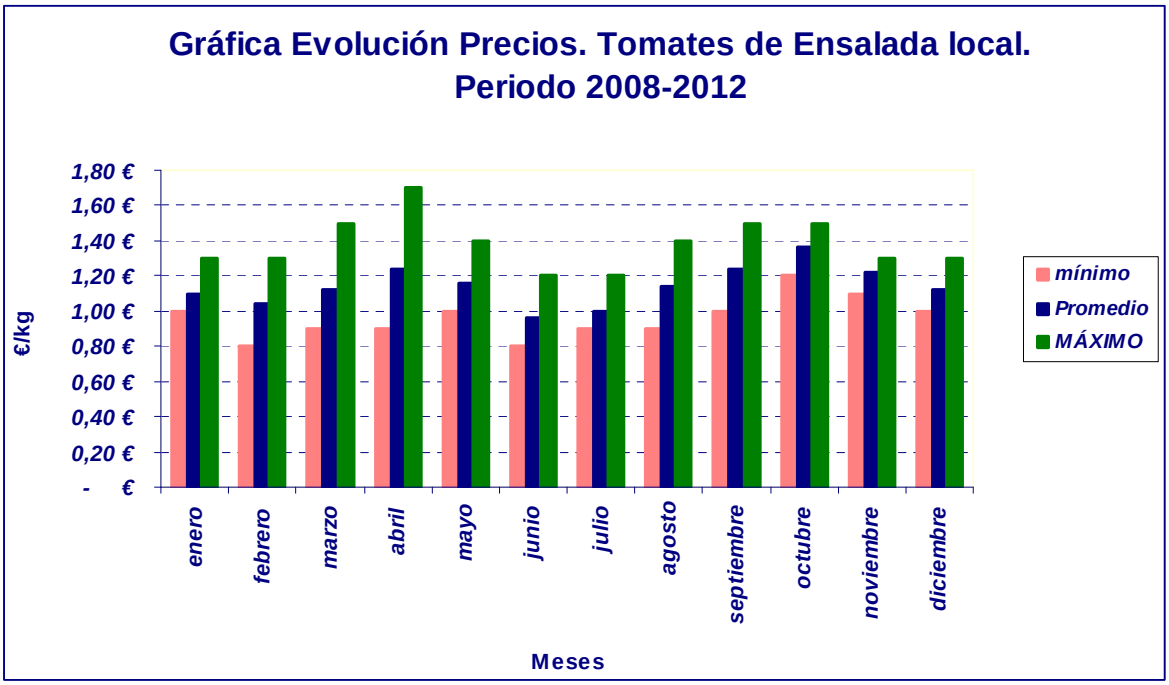
ORIGEN
Es originaria de la zona andina (Perú-Ecuador), desde donde se extendió al resto de América. Su introducción en Europa se produjo en el siglo XVI, y fue en el siglo XVIII cuando se cultivó de forma comercial. Existen referencias sobre la introducción de este cultivo en Canarias hacia 1885, en el municipio de Telde, traído por un funcionario de la compañía Swanston, empresa constructora del primitivo puerto de La Luz.
En España destacan como provincias con más superficie Badajoz (17.238 ha.), Almería (9.050 ha.), Sevilla (3.535 ha.), Murcia (2.780 ha.) y Granada (2.581 ha.)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES
Hasta hace unos años, el tomate liso de exportación fue el primer cultivo en Canarias en cuanto a valoración económica. Así tenemos que en nuestra región, la superficie para exportación ha disminuido en estos últimos 15 años un 77,94%, pasando de 4.433 ha. (1995), hasta 978 ha. (2012). En nuestra provincia destacamos los municipios de Granadilla (179,5 ha.), Guía de Isora (24,1 ha.) y Buenavista del Norte (19,2 ha.)**.
Es por tanto en la zona sur de las islas donde se concentra la producción, correspondiendo a la zafra del tomate de estación, temprano y medio, (cosechados desde octubre a mayo del siguiente año), y predominando más en la zona norte, el tomate de ensalada para el mercado interior.
Existen muchos cultivares, que van renovándose constantemente. Los que se comercializan son híbridos F1, más productivos, homogéneos, y con mayor resistencia a enfermedades, pero no aptos para semilla.
Según las normas de comercialización los tomates se clasifican en:

- **Redondos lisos**: Aquí encuadraríamos a nuestro **tomate canario** (de tamaño más bien pequeño), (reconocido en los mercados internacionales por ser aromático, de sabor agridulce, jugoso, sabroso y de pulpa carnosa), de los que se plantan cultivares híbridos y hoy en día, en su mayoría han pasado a ser de tipo **larga vida** (ideales por su largo periodo de conservación). A parte, incluimos también aquellos tomates de mayor tamaño, que se comercializan pintones, usados para ensaladas.
- **Asurcados**: Antes considerado como tomate de ensalada. Tomate que ha caído en desuso en nuestro mercado.
- **Oblongos y alargados**: Con apenas representación en nuestro mercado.
- **Tomates "cereza":** (tipo cherry, incluidos los tomates coctel), tomate de muy pequeño tamaño, cada vez más empleados para ensaladas y para cocinar.
- Entre las variedades tradicionales podemos citar el tomate **manzana negra**, de tamaño grande, forma redonda y algo aplastada, con un característico color verde oscuro justo antes de madurar y muy consistente, aunque de bajo rendimiento***.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD.
Los precios medios mensuales del tomate de salsa en MERCATENERIFE oscilan entre los 0,40 y los 1,10 €/mes, localizándose los mínimos en los meses de mayo y junio, (final de la zafra), mientras que los máximos en octubre (comienzo de la zafra). Respecto al tomate de ensalada, las oscilaciones van de 0,80 a 1,70 €/kg, con mínimos en torno al mes de junio y máximos a finales de año.





PROPIEDADES NUTRITIVAS

Es un producto rico en vitamina A y C, lo cual ayuda a reforzar el sistema inmunitario. Gracias a la fibra que esta hortaliza contiene ayuda a prevenir el cáncer de colon y recto.

El zumo de tomate ayuda a hacer la digestión, equilibra el reparto de los nutrientes, favorece el buen estado de la sangre y ejerce una interesante acción regenerativa. Para no perder sus cualidades, el tomate deber proceder de fruta fresca y recién exprimida ya que, como es bien conocido, el paso del tiempo es un gran enemigo de las vitaminas, en especial de la C. ("Guía de los Alimentos que curan". Camarena Alonso L.)

Calorías	27 Kcal	Agua	93,8 g
Proteínas	1,0 g	Potasio	297 mg
Fibras	1,8 g	Vitam. A	133 ug
Hidratos de Carbono	2,9 g	Vitam. C	24 mg
Grasas	-- g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

**Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011

*** Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2013