



TOMATE

DESCRIPCIÓN

Actualmente es la hortaliza más importante en el mundo. Planta de cultivo anual y ciclo vegetativo corto. Pertenecce, al igual que la papa, a la familia de las solanáceas. Su tallo es anguloso y vellosos. 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 en el municipio de Telde hacia 1885, traído por un funcionario de la compañía Swanston, empresa constructora del primitivo puerto de La Luz.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **58.134 ha**, destacando las comunidades de Andalucía (**23.864 ha**) y Extremadura (**22.453 ha**) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **889,4 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**262,4 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**627 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **95.440 t: 25.118 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **70.322 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Granadilla (**122,6 ha**), Arico (**45,4 ha**) y Guía de Isora (**15,1 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **95.000 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Hasta hace unos años, el tomate liso de exportación fue el primer cultivo en Canarias en cuanto a valoración económica. Es en la zona sur de las islas donde se concentra la producción, correspondiendo a la zafra del tomate de estación, temprano y medio (cosechados de octubre a mayo del siguiente año). En la zona norte predomina el tomate de ensalada para el mercado interior.

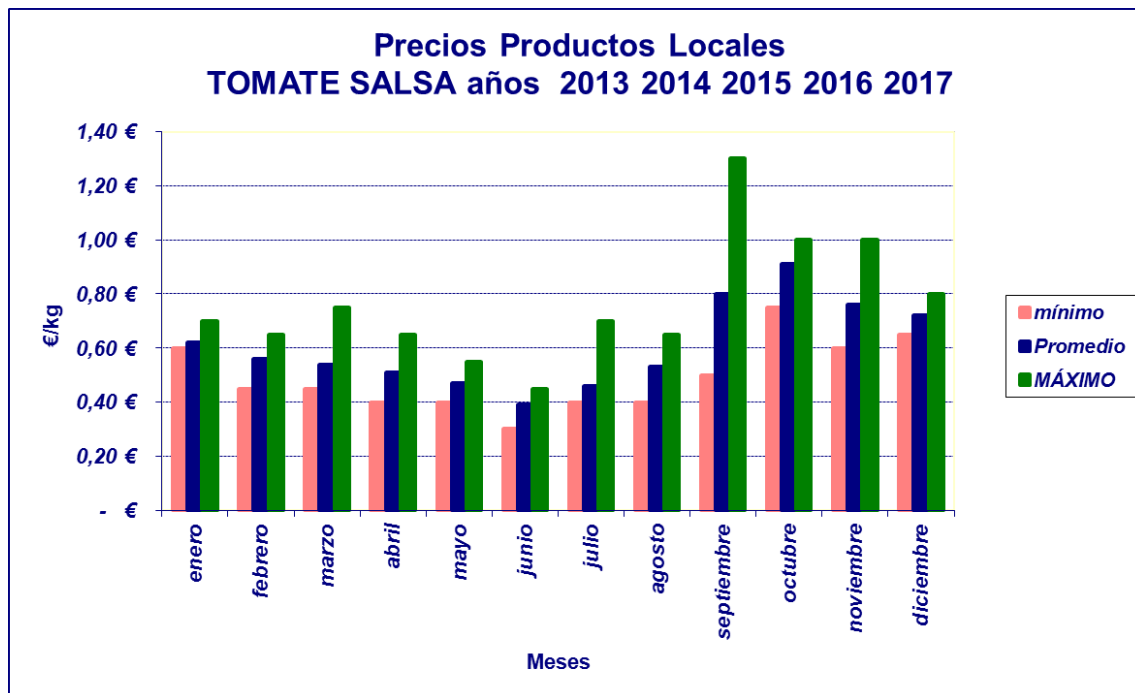
Existen muchos cultivares que van renovándose constantemente. Los que se comercializan son híbridos F1, más productivos, homogéneos, y con mayor resistencia a enfermedades, pero no aptos para semilla.

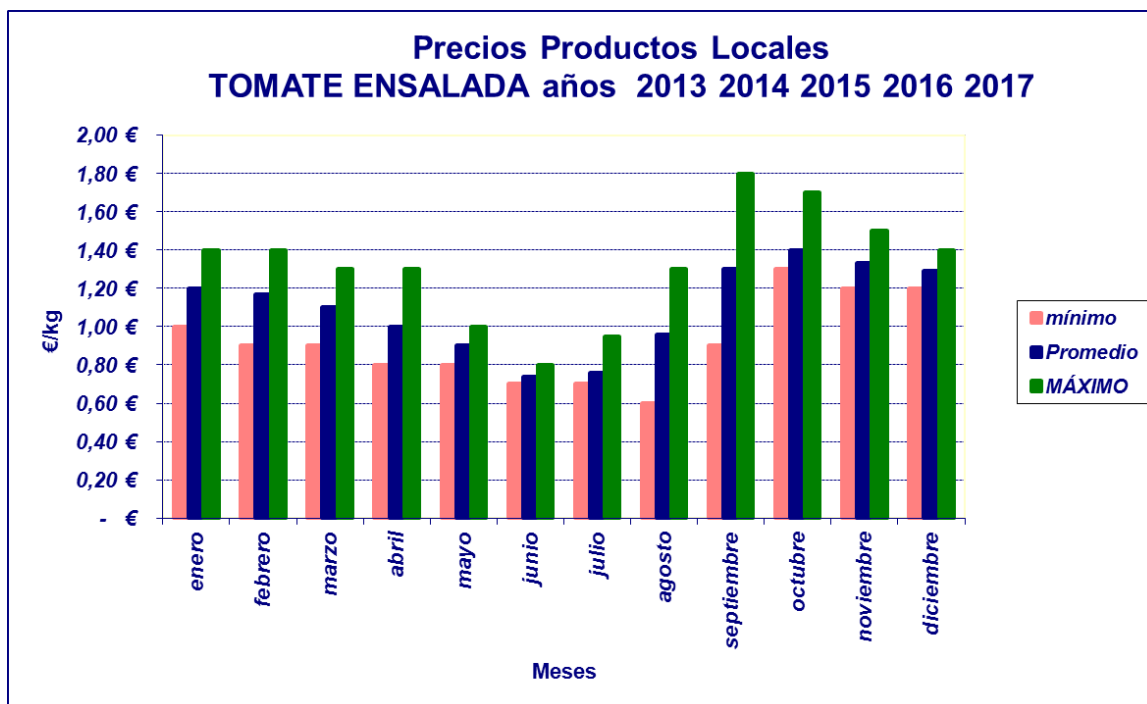
Según las normas de comercialización los tomates se clasifican en:

- **Redondos lisos:** aquí encuadraríamos el **tomate canario**. Presenta un tamaño más bien pequeño, sabor agridulce y pulpa jugosa y carnosa. Hoy en día, la mayoría han pasado a ser de tipo **larga vida** (ideales por su largo periodo de conservación). Se incluyen también aquellos tomates de mayor tamaño, empleados, sobre todo, para ensaladas.
- **Asurcados:** antes considerado como tomate de ensalada. Han caído en desuso en nuestro mercado.
- **Oblongos y alargados:** apenas representación en nuestro mercado.
- **Tomates “cereza” o “cherry”:** tomate de muy pequeño tamaño, cada vez más empleados para ensaladas y para cocinar. Se incluyen también los tomates cóctel.
- 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

En MERCATENERIFE los precios del tomate de salsa oscilan entre **0,35 y 1,30€/kg**, localizándose los mínimos en los meses de mayo y junio (final de zafra) y máximos en octubre (comienzo de zafra). Respecto al tomate de ensalada, las oscilaciones van de **0,60 a 1,80 €/kg**, con mínimos en meses estivales 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.

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 2016

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016

(***) Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2012