



Comunidad
de Madrid

Como continuación de otras investigaciones realizadas por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario

La Comunidad de Madrid inicia un nuevo ensayo sobre la capacidad de adaptación de once variedades de tomate a las Vegas del Tajo y Jarama

- El objetivo es orientar a los agricultores a productos de calidad con altos rendimientos y adaptados a las exigencias del mercado
- Esta hortaliza tiene un alto contenido en licopeno, un pigmento vegetal que previene contra el cáncer y enfermedades cardiovasculares

2 de septiembre de 2024.- La Comunidad de Madrid ha iniciado un nuevo ensayo donde analizará once variedades nacionales de tomate -bandolero, bobcat, minadoro, carbonero, covadonga, irati, macizo, magneto, marmande, negro de crimea y óptima- para determinar su capacidad de adaptación a las huertas de las Vegas del Tajo y Jarama. El objetivo es orientar a los agricultores hacia la obtención de productos de calidad que les ofrezcan altos rendimientos y adaptados a las exigencias del mercado.

El estudio, realizado por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), evaluará sus propiedades agronómicas -relativas al suelo- y organolépticas -sabor, textura, olor, color-. Para ello, se examinará la combinación de características como la productividad, distribución a lo largo de la campaña, tipo de fruto, calibre y calidad, que permitan a los hortelanos madrileños optar por las alternativas más adecuadas a sus intereses productivos.

Esta nueva investigación arranca como continuación de la que el IMIDRA desarrolló el año pasado, en la que se valoró la producción y calidad de 14 variedades de tomate para su consumo en fresco, todas ellas cultivadas al aire libre en Aranjuez.

Asimismo, y con anterioridad, se analizaron 33 accesiones de este alimento autóctono: acidez, presencia de vitaminas, dureza de la piel, color o la forma de esta hortaliza fueron sometidos a un detallado estudio con el objeto de hallar aromas, texturas y sabores.

Las conclusiones determinaron que el tomate madrileño es primordialmente rojo, siendo el 55% de sus variedades con forma achatada, el 40% redondeada y un 5% de pera. Además, la mayoría son de texturas más blandas que las que se comercializan.

PREVENCIÓN DE CÁNCER Y ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES

Otra de las características principales que presenta esta hortaliza es su alto contenido en licopeno, un pigmento vegetal que ayuda a la prevención del cáncer y enfermedades cardiovasculares, que lo convierte en un alimento con excelentes valores nutricionales.

Además de los trabajos científicos, el Ejecutivo autonómico apoya su cultivo y la conservación de sus variedades autóctonas reconocidas con su participación en eventos como el Concurso de Tomates de Las Rozas de Madrid que se celebra el próximo 7 de septiembre.

Destaca también la Tercera Semana del Tomate (del 6 al 12 de septiembre), organizada en colaboración con la Asociación de Cocineros y Reposteros de la Comunidad de Madrid (Acyre). Durante estos siete días, la variedad autóctona *Gordo de la Comunidad de Madrid* estará presente en la oferta gastronómica de más de 30 locales de restauración en la región.