

## Recuperan el sabor del tomate tradicional alicantino

El área de Genética del Departamento de Biología Aplicada de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) de la Universidad Miguel Hernández trabaja con los agricultores y la Administración local de Mutxamel para la plantación y comercialización de tomates mejorados genéticamente.

RUVID

8/9/2009 08:51 CEST



El tomate es el tercer cultivo más importante de España en superficie, producción y valor económico, solo por detrás del olivo y el viñedo. Foto: RUVID.

El Ayuntamiento de Mutxamel, Jóvenes Agricultores ASAJA-Alicante y la Universidad Miguel Hernández han firmado un convenio marco para la recuperación y promoción del tomate variedad "Muchamiel", uno de los cultivos "más emblemáticos y reconocidos" para el desarrollo del sector agrícola de la provincia.

Dirigido por el profesor y director de la EPSO, Juan José Ruiz Martínez, el proyecto de cooperación ya se ha iniciado con sesiones informativas a agricultores de la comarca y con pruebas piloto en pequeñas plantaciones en

colaboración con el Ayuntamiento. El convenio marco firmado por las partes establece los términos del acuerdo y prevé la realización conjunta de actividades, proyectos e iniciativas que contribuyan a la investigación, recuperación, desarrollo, divulgación y promoción del tomate en la zona.

La colaboración con ASAJA es consecuencia de los resultados de varios proyectos de investigación financiados por el Ministerio de Ciencia e Innovación en el marco del Plan Nacional de I+D relacionados con el desarrollo de variedades de tomate resistentes a múltiples virosis.

El tomate es el tercer cultivo más importante de España en superficie, producción y valor económico, solo por detrás del olivo y el viñedo. Además, es un producto muy apreciado y de gran tradición en la dieta mediterránea. El sureste español es la zona donde se concentra la producción del tomate pero se han ido abandonando las variedades tradicionales por ser inviables por su susceptibilidad a virosis que merman la producción y reducen la calidad de los que logran terminar su crecimiento –lo que a su vez afecta el precio de venta–. Los consumidores, sin embargo, denuncian la pérdida de sabor en los híbridos que se comercializan actualmente.

Juan José Ruiz inició el programa de mejora genética en 1998, con el objetivo de recuperar el cultivo de algunas variedades tradicionales de tomate. Según el investigador, “Gracias a las técnicas genéticas hemos podido incorporar resistencias al virus del mosaico del tomate (TMV), el virus de la cuchara (TYLCV) y el virus del bronceado (TSWV) para obtener variedades de calidad organoléptica lo más similar a los tipos tradicionales de tipo Muchamiel y De la pera”.

“Esto es posible gracias al método del retrocruzamiento que consiste en un primer cruzamiento de una variedad tradicional con otro comercial resistente a los virus y, a partir de las semillas resultantes, se retrocruza con el tomate tradicional y así hasta en 10 ocasiones para ir recuperando progresivamente sus características originales”, explica Ruiz. Ahora se dispone de líneas de los tipos “De la pera” y “Muchamiel” resistentes a las tres virosis más importantes y que presentan gran parte de las características morfológicas y organolépticas de las variedades originales. Se han implicado en las plantaciones piloto a más de 20 agricultores, principalmente de la comarca de la Vega Baja, y se ha empezado a vender el producto en la Lonja de

Orihuela.

En su línea de recuperación de cosechas tradicionales, la EPSO y Jóvenes Agricultores ASAJA-Alicante también desarrollan conjuntamente una investigación de variedades de algodón con el fin de volver a cultivarlo en la Vega Baja. Con el apoyo de las cooperativas agrícolas de Orihuela y Elche han sembrado de momento una parcela piloto con diez variedades para estudiar la que mejor se adapta al terreno y las condiciones de la zona.

El convenio marco de colaboración entre el Ayuntamiento de Mutxamel, ASAJA y la UMH establece que se constituirá una asociación y una cooperativa agrícola, se formalizará un plan de estudio e investigación para la mejora varietal (sabor, calibre, calidad, rendimientos...) y se impulsará un proyecto integral para la plantación del cultivo en la zona, la captación de superficie y de agricultores interesados, además de la valoración posterior de los resultados.

En cuanto a la promoción y comercialización del producto, está previsto que se gestione la autorización del uso de la marca "Comunitat Valenciana" para este tomate, y se fomenten campañas de difusión, la organización de seminarios, cursos y jornadas técnicas y la firma de convenios específicos con otras entidades.

Derechos: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)

