

TOMATE DEL PAÍS (El Bierzo, León)

Natalia Arnaiz (Red de Semillas de Castilla y León)

CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS

Las principales características de la variedad se detallan en la siguiente tabla:

ZONA DE PRODUCCIÓN

Tipo	Mercado
Color fisiológico del fruto inmaduro	Verde
Cuello verde	Presente
Intensidad del cuello antes de la maduración	Débil
Pedunculo: tabique abscisión	Presente
Acostillado	Fuerte
Cicatriz peduncular	Muy fuerte
Extremo apical	Hundida a plana
Cicatriz pistilar	Sí
Forma longitudinal	Aplanada
Forma transversal	Regular (simétricos)
Color del fruto maduro	Rojo
Peso (g)	338,68
Grosor del pericarpio	Medio- grueso
Nº de lóculos	Más de 6

Es una variedad producida y conservada por todo El Bierzo. se le conoce como tomate del País, que es una denominación genérica que se aplica a muchos productos para dar a entender que se ha producido en la zona. La primera semilla se obtuvo de un agricultor de Corullón, donde es muy conocido. El Bierzo es una zona de tradición hortofrutícola que, a medida que la población activa a agraria ha ido disminuyendo ha quedado relegada en su mayoría, a la producción de autoconsumo y venta ocasional de excedentes, por lo que es una zona estupenda para la conservación de variedades locales. El uso de agroquímicos está más o menos extendido, aunque es frecuente que en las huertas que se dedican a la producción “de casa” no se aplique ningún fitosanitario. Es una variedad muy apreciada en el consumo local, que, a pesar del feo aspecto exterior del fruto, conoce bien su sabor y aprecia el producto por encima de otras variedades cuando se oferta. Es un tomate muy grande, es muy normal ver tomates de 1 kg de peso en la mata. Su oferta es sólo de pocos meses, ya que la piel es muy fina, la carne muy acuosa y, por tanto, su conservación a largo plazo es mala, así como su manipulación. También el tamaño es importante para rechazar su comercialización fuera de la zona donde es conocido.

La principal causa de destrío, para el comercio local, es precisamente, la deformidad acusada, un acostillado excesivo o el tamaño pequeño. Se utiliza también para hacer salsa aunque al ser la carne muy acuosa, la cocción se prolonga bastante.

Existen dos tipos distintos de este tomate, uno con la piel roja y otro con la piel rosa.

MANEJO DEL CULTIVO: SEMILLAS, LABORES, FERTILIZACIÓN Y OPERACIONES CULTURALES

Se siembra en semillero en marzo y se transplanta en mayo. Es muy frecuente que el propio agricultor haga su semillero y si no, lo compre en el mercado local. Cuando empieza la temporada en todos los mercados locales de los pueblos de El Bierzo hay oferta de plantón de este tomate y de otras verduras.



Tomate del País en la planta donde se aprecia su tamaño.

No se suele podar y se entutora atando toda la planta a un palo de un metro de alto y muy grueso, una estaca más bien. Se ata toda la planta agrupando las ramas con una cuerda floja. Las necesidades hídricas son medias, pero ha de tenerse en cuenta que en El Bierzo, son frecuentes las tormentas en verano.

Es sensible al mildiu y eso hace que, en veranos frescos, la cosecha sea mucho peor. Se suele aplicar cobre con cierta frecuencia a las plantas en épocas de riesgo.

No es sensible a la falta de calcio que propicia el denominado “mal de la peseta” y esto es importante en la zona donde predominan los suelos ácidos. La recolección va desde mediados de agosto hasta octubre si el otoño es benévolo en cuanto a lluvias y temperatura. El transplante se realiza en surcos separados unos 70 cm entre sí y entre plantas unos 40 cm.

OBTENCIÓN DE SEMILLAS

En la zona, es frecuente coger el mejor tomate, normalmente el más grande y sano de la huerta. No siempre se tiene en cuenta la sanidad de la mata de la que proviene, tal vez, pero sólo visualmente, a veces ni eso. Se escogen los frutos de plena temporada, finales de agosto, normalmente y se extraen las semillas frotando el tomate en un colador, luego la mezcla entera se pone al sol y cuando ha secado, se raspa para obtener la semilla.



Fuerte acostillado.



Corte transversal donde se aprecia los múltiples lóculos.