

TOMATE ROSADET DE SA VALL

Judith Aisa Garbayo. Banc de Llavors de Menorca
(Associació de Productors d'Agricultura Ecològica de Menorca)

Nombre local: Tomate Rosadet de sa Vall
Procedencia: Menorca
Familia: Solanaceae
Especie: *Solanum Lycopersicum* L.
Año última multiplicación: 2012
Donante: Onofre Gonyalons (Algondaret Nou)
Porte del tallo: mata baja
Color de la flor: amarillo intenso
Primera flor (días): 30 días, en cultivo tardío, pueden ser 20 días

DESCRIPCIÓN DEL CULTIVAR

Mata de porte medio-grande, de pie grueso y fuerte, crecimiento indeterminado.
Hojas semi-erectas pinnadas.
Las flores se agrupan de tres en tres, presenta de 10 a 15 pomos por planta. Desarrollo floral escalonado empezando por la zona alta de la planta.
Capa de absorción del pedúnculo presente.

DESCRIPCIÓN DEL FRUTO

Frutos de buen tamaño, de 50 a 200g (en seco), ligeramente aplanado, cicatriz peduncular muy marcada, hombros poco marcados, acostillado ligero, cicatriz del extremo distal habitualmente plana.
Suelen presentar gran número de lóculos entre 8 y 12, en ocasiones alguno más.
Piel muy fina, color rojo-rosado oscuro en la madurez.
Gusto intenso, dulce y muy jugoso, carne suave y poco consistente.

MANEJO

Es una variedad de tomate que tradicionalmente se ha sembrado en seco "terra seca", preparando surcos profundos con aporte medio-bajo de compost semimaduro de vaca.
Con un buen manejo y preparación del suelo se suele cultivar sin riego alguno obteniéndose muy buen rendimiento en la producción.
Se realiza plantel a raíz desnuda de febrero a marzo y se trasplanta desde mediados de abril hasta primeros de marzo.
Se empieza a cosechar para San Juan (finales de Junio) hasta la "Mare de Déu de Gràcia" (mediados de septiembre) y se recoge semi-maduro, debido a su consistencia y su fina piel.
Esta variedad, como todas las de Menorca, tradicionalmente no se encaña, el fuerte viento de la isla ha seleccionado matas de tronco robusto y grueso que se desarrollan muy bien y aguantan el peso de los frutos. En zonas resguardadas del viento se pueden entutorar para ganar altura en las matas, aumentando su producción considerablemente.
Es una variedad en la que no se deshijan las yemas axilares, no "s'escapirola".
Es un tomate comercialmente muy apreciado por el consumidor local y por los agricultores por su alta productividad.
Se usa en fresco, sobre todo en ensaladas por ser jugoso y de buen sabor.
También hay costumbre de conservarlo envasado.



Presenta muy buena resistencia a plagas y resistencia media a *Tuta absoluta*.

Tradicionalmente se aplica azufre y/o sulfato de cobre como preventivo.

Algunos agricultores utilizan pequeñas secciones de hilo de cobre para atravesar los troncos o anillarlos como preventivo de plagas.

SEMILLAS PARA EL FUTURO

Desde el Banc de Llavors de Varietats Locals de Menorca hace años que realizamos tareas de prospección y caracterización de las variedades tradicionales de la isla.

Estas tareas tienen como finalidad, por un lado, la recuperación y mantenimiento de nuestro patrimonio agrario, la reintroducción en cultivo y en los circuitos comerciales locales de estas variedades y la divulgación y difusión de la cultura tradicional agraria de Menorca. Por otro lado y no menos importante, este trabajo, que se lleva a cabo en todos los territorios estatales, europeos y a escala internacional, sirve para catalogar y revisar la riqueza de nuestra biodiversidad y cultura agrícolas indispensables para valorar nuestra capacidad de desarrollo rural sostenible y autoabastecimiento, nuestra soberanía alimentaria.