

Tecnova junto a Clause y Casi fomentan la puesta en valor del tomate raf como producto gourmet

Noticias

La jornada gastronómica contó con la colaboración de la Asociación de cocineros y hosteleros de Almería, ACRIA

El tomate RAF, se convierte en el protagonista del segundo curso de cocina gastronómica de este 2014, enmarcado dentro del convenio de colaboración entre TECNOVA y la asociación de cocineros y reposteros de Almería, ACRIA. En esta ocasión, la jornada fue organizada por TECNOVA junto a Clause empresa obtentora de la semilla de RAF y contó con la colaboración de CASI, la gran comercializadora de tomate y el conocido chef almeriense José Torrente, jefe de cocina del Restaurante Hotel Catedral.

Esta iniciativa pretende dar a conocer las características del verdadero tomate RAF, conocer su historia, cómo se cultiva, dónde se puede encontrar en el mercado, y con el objetivo de fomentar esta variedad tan característica producida en Almería, reconociéndola como un producto gourmet por su sabor y color intenso diferenciador del resto de tomates.

El curso que fue presentado por la gerente de Tecnova, M^a Carmen Galera, junto a Andrés Pérez, técnico de promoción y desarrollo de Clause y Juan Antonio Plaza Director de producción de CASI, fue dividida en dos parte: la primera, más técnica de introducción al tomate RAF y su historia, cómo nace, cómo llega a Almería, cómo se produce, qué circunstancias han de darse para su producción, la mejora genética y las características que lo diferencian. Se hizo mucho énfasis en que la calidad RAF, hoy por hoy, se obtiene con dos variedades de Clause: Raf y Delizia; el resto de variedades de asurcados, aunque parecidos en aspecto externo, distan mucho del sabor tradicional del RAF.

La segunda parte se realizó en la cocina experimental de Tecnova, donde se les hizo una prueba de análisis sensorial para ver si los presentes eran capaces de diferenciar entre tres variedades de tomate, cuál era el RAF "El Pata Negra", marca de CASI. Tras esta prueba de degustación de tomate, José Torrente, realizó tres recetas con tomate RAF en diferentes formatos, IV gama y elaborados en V gama.

"El tomate RAF es un producto gourmet, no sólo por su sabor, sino por su calidad claramente diferenciada frente al resto de variedades en el mercado". Con esta frase, M^a Carmen Galera quiso presentar la jornada y mostrar que toda la cadena de valor, desde la producción hasta el consumidor final debe fomentar el consumo de una variedad única producida en Almería y que dándole su representatividad y valía dentro del mercado, sin engaños ni confusiones frente a otros derivados.

En este sentido, es imprescindible apostar por la calidad y la trazabilidad del producto, siendo fundamental la implicación de toda la cadena, desde la casa obtentora de semillas (Clause), pasando por el agricultor y llegando a la comercializadora (CASI) y distribución, hasta el cliente final, con el fin de poder transmitir un mensaje claro y único, y fomentar así la producción y consumo del auténtico tomate de calidad RAF producido en Almería.

Por ello, TECNOVA quiere unirse a esta iniciativa trabajando conjuntamente con Clause y CASI para establecer mecanismos de control que garanticen la trazabilidad del producto, estableciendo altos parámetros de calidad con el fin de dar la mayor información posible y transparencia para el consumidor final y que éste pueda elegir con criterio el mejor producto en el mercado.

Redacción