Productores y restauradores intercambian experiencias sobre el tomate "huevo"

Noticias
Estaa actividad está organizada por el Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce y la marca promocional Sabor a Málaga de la Diputación de Málaga

Medio centenar de personas, entre agricultores, hosteleros y profesionales de la comunicación, han participado este martes en una cata sobre tomates "huevo de toro", variedad de la comarca malagueña del Valle del Guadalhorce cultivada al aire libre y cuyos ejemplares llegan a alcanzar más de un kilo de peso.

La actividad organizada por el **Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce** y la marca promocional **Sabor a Málaga de la Diputación de Málaga**, ha reunido por primera vez a productores y restauradores que han podido conocer todo el proceso de cultivo e intercambiar experiencias en torno a esta hortaliza.

La jornada ha comenzado con una visita a una huerta del municipio malagueño de Coín, donde los propios agricultores han explicado los secretos para conseguir estos ejemplares de gran tamaño, además de las condiciones óptimas de la zona para el cultivo, que cuenta con más de una treintena de variedades diferentes de tomates.

Tras la visita, el grupo se ha desplazado hasta un rancho de la comarca, donde han podido conocer las propiedades y atributos de esta y otras variedades de tomate en una cata guiada por la profesora de la Universidad de Córdoba Hortensia Galán y el director del restaurante El Lago de Marbella, que cuenta con una estrella Michelín, Paco García.

El tomate "huevo de toro" del Guadalhorce es una variedad autóctona de la provincia de Málaga, cultivada al aire libre, de gran tamaño, color rojo intenso, forma acorazonada y de aspecto lleno al corte, sin apenas semillas.

Esta visita gastronómica se enmarca dentro del programa de actividades organizado en torno al tomate que se desarrollará durante este verano y que incluye concursos, catas y hasta una subasta de los mejores ejemplares.

Redacción