

El "tomate huevo de toro" de ruta por 17 restaurantes de Málaga

Noticias

El producto nunca ha salido de Andalucía por su delicadeza a la hora de transportarlo

Cultivado en el valle del Guadalhorce (Málaga), el "tomate huevo de toro" se convierte por su sabor, aroma, textura y color en un alimento que forma parte de numerosas recetas veraniegas que se servirán durante este fin de semana en diecisiete restaurantes de la provincia de Málaga.

Con motivo de la presentación de las **jornadas "Tomate huevo de toro del Guadalhorce"**, el agricultor José Carlos Garcí, ha contad que la peculiar denominación de esta planta viene de "su tamaño y su forma predominante", pero que su verdadero nombre es el de "tomate del terreno".

El agricultor ha asegurado que esta variedad de tomate cultivado al aire libre, de gran tamaño, multilobular, con pocas semillas y "con hombros" necesita una agricultura de "primor" porque "no es como un tomate híbrido que resiste a algunas plagas y enfermedades". Ha recalado que "todos los días hay que estar pendiente de la mata", porque "si un día ves una hoja extraña, te quedas mirando, y si al día siguiente vuelves a pasar y la ves otra vez, dices aquí ya hay algo".

El cultivo de esta planta se puede hacer de dos maneras, la ecológica y la convencional, y aunque en ambas se utilizan los mismos productos se rigen por diferentes leyes. "Este tomate hay que cogerlo verde para que cuando llegue a la tienda coja el color rojo", ha manifestado García, que ha asegurado que "verde se puede comer y sabe igual que el rojo, lo único que cambia es el color".

El producto nunca ha salido de Andalucía por su delicadeza a la hora de transportarlo y "es más fácil conseguirlo en las tiendas de los barrios que en las grandes superficies", ha asegurado. Para Jose Carlos, la mejor forma de comer este delicado tomate de piel fina lleno de azúcares y minerales es "con un chorrito de aceite, una pizca de sal y ajo".

De forma acorazonada o achatada y de aspecto lleno al corte, su peso se encuentra entre los 300 y 600 kilogramos, aunque hay unidades que pueden sobrepasar el kilogramo,. Su color rojo intenso es debido a la cantidad de licopeno, lo que le aporta un alto poder antioxidante.

La ruta del tomate "huevo de toro" se ha creado con el objetivo de potenciar el valor "hortofrutícola" de la zona del Guadalhorce, ya que esta área "tiene todo lo mejor para ese producto, gracias al clima y las tierras", ha declarado a los periodistas el alcalde de Coín, Fernando Fernández Tapia-Ruano. A esta iniciativa se han sumado diecisiete restaurantes de la provincia de Málaga donde se podrá degustar el tomate de diversas formas y acompañamientos. Un ejemplo es la ensalada de aguacate, mango, gamba de Málaga y tomate "huevo de toro", o chivo lechal malagueño guisado con su salsa de tomate "Huevo de Toro". Todos los asistentes allí presentes han coincidido en una cosa: en que este tomate "sabe a tomate".

Redacción