

Varietats tradicionals de tomàquets a Catalunya

El tomàquet és un fruit de color vermell (o no), carnós, sucós, amb superfície llisa i brillant i la polpa plena de llavors planes i groguenques. És originari d'Amèrica del sud, concretament, del Perú i de Bolívia.

El tomàquet cultivat difereix molt de les espècies silvestres amb les quals està emparentat. Si les espècies silvestres presenten fruits de 10 a 30 grams, el tomàquet cultivat pot arribar a presentar fruits de 500 g o més.

L'any 1942, quan els espanyols van arribar a Amèrica, era habitual en la gastronomia mexicana. A partir d'aquí, es va estendre el seu cultiu per tot el sud d'Europa, amb millor clima que cap al nord. Al segle XVIII, es va convertir en un aliment fonamental de la dieta i de la gastronomia europees. En aquesta època, el cultiu del tomàquet ja estava força estès.

València es va afegir al conreu de tomaqueres i, sobre l'any 1931, va arribar l'horta intensiva d'Almeria, la principal zona productora de tomàquets de la Península.

La tomaquera és una planta potencialment perenne en clima tropical i molt sensible a les gelades. Es caracteritza per una arrel central que creix uns 3 cm al dia i pot arribar a 60 cm de fondària. La tija és recta i pot arribar a 2.5 m d'alçada, però, amb el pes dels fruits, es va corbant, motiu pel qual es fan servir canyes per aguantar la planta en posició vertical.

Per poder cultivar bons tomàquets, cal un sòl franc, profund i ben drenat; li agraden els sòls sorrencs. Donat que les tomaqueres les haurem de trasplantar entre l'abril i el maig, convé preparar la terra amb temps. Podem fer el planter nosaltres o bé comprar la planta ja a punt de ser plantada en un viver. És molt més gratificant i distret fer-ho nosaltres. Si ho fem així, una bona manera de saber quan s'ha de trasplantar el planter és mirant les fulles; n'hi ha d'haver 3 o 4 de ben formades.

A les nostres comarques es fa entre l'abril i el maig. El marc de plantació millor és de 60 x 90 cm entre línies i de 40 a 50 cm entre planta i planta. Per tal que la tomaquera creixi bé i ens doni bons tomàquets, cal regar-la, podar-la, conduir la seva branca (només convé deixar-ne una) i controlar que no agafi malalties. Les plagues més comunes són El Mil diu, l'oïdi, la mosca blanca, les erugues i altres. Cada una té el seu tractament específic, que pot ser ecològic.

El tomàquet, com la majoria de les fruites, té un alt contingut d'aigua, fibra i minerals, com ara el potassi i el magnesi. Presenta nivells moderats de vitamina C, A i de carotens -és ric en licopè i beta carotè, uns antioxidants, el consum dels quals es relaciona amb un menor risc de patir càncers. El licopè és el compost que li dóna el color vermell. També conté sucres (glucosa i fructosa), àcids i més de 400 volàtils, els quals són els responsables del gust i de l'aroma d'aquest fruit.

Catalunya és una zona on trobem un gran nombre de varietats tradicionals, que són el resultat de les seleccions fetes pels agricultors de cada territori, transmises de pares a fills al llarg de diferents generacions. Els agricultors seleccionaven les varietats segons l'adaptació que presentaven a les condicions climàtiques de cada zona, motiu pel qual, es diu que les varietats tradicionals s'adapten millor a la zona d'origen.

Podem considerar Catalunya com a zona d'especial valor pel que fa a les varietats tradicional dels tomàquets. Hi trobem desenes i potser centenars d'aquestes varietats com, per exemple, els tomàquets de Montserrat (buits i plens), el de Pera, de Girona; l'Esquena verd, el Palo santo, el de Poma ple, el de Benac, la mamella de monja, el de Penjar, el Cor de Bou, el tomàquet Pebrot o Banya de Cabra, el Bitxo de Girona, el Pare Benet, el Quatre morros, el Tres Caires, etc.

I els que es posen de moda, molts d'ells híbrids de grans multinacionals (Montsanto, Bayer, etc.) com Raf, Monterrossa, Barbastro, tomàquets Blaus, Negres, Xerris, Kumatos, etc., per a mi, no entren dintre del que podríem dir-ne "varietats tradicionals"

Per acabar, per tal de conservar aquesta important agrobiodiversitat que trobem a casa nostra, i que és la base de la nostra identitat agrícola i cultural, diferents organitzacions treballen per promoure el cultiu i la conservació d'aquestes varietats (el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, la Fundació Miquel Agustí, entitats com Les Refardas (Mura), Esporus, etc., que gestionen col·leccions de llavors per garantir la seva conservació i fan nombroses activitats divulgatives per acostar aquestes llavors a tota la gent que en vulgui gaudir.

Santa Coloma de Gramenet, 13 d'abril de 2019