

SOMONTANO



**TOMATE
AURORA**

VARIEDAD TRADICIONAL
DEL SOMONTANO
(HUESCA)



Red de Semillas
de Aragón

“Suenan la hora del tomate. Escaldados un minuto, los pelo fácilmente y enseguida los limpio de pepitas” Julio Alejandro (1)

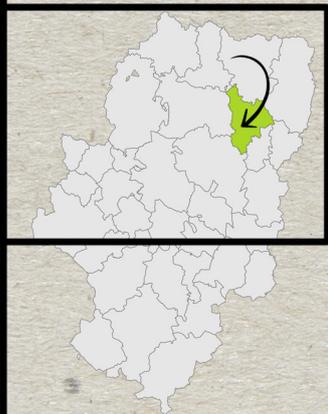


ORÍGENES

Mari Luz Rami conserva en Laperdiguera, comarca de Somontano de Barbastro, la semilla de este tomate, prospectado por Concha Ruiz y recogido por Ismael Ferrer en su libro⁽²⁾. Estos últimos años ha sido cultivado por Nico Abadías, agricultor ecológico de la Cooperativa la Sazón.

Laperdiguera se encuentra a 462mts de altitud, el clima se caracteriza por contar con inviernos fríos y veranos calurosos con cambios bruscos de temperatura al final de la primavera y del otoño en los meses de junio y noviembre. La temperatura media anual puede situarse en 11°C.

Mari Luz y su marido llevan toda la vida cultivando este tomate que le pasó su vecina Aurora: “Sabe a tomate y es carnoso, piel fina, en conserva y en ensalada, para todo, este es el que más empleo”





CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Color rosa, tamaño mediano de alrededor de 150gr la pieza, de forma fusiforme con pezón. El tomate Aurora resulta muy semejante al ecotipo “Cornudo andino”, la diferencia está en el color rosado del tomate Aurora. Tiene poca semilla dentro del fruto, ausencia de madera y una piel fina que se abre por los hombros.



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Familia: Solanaceae

Género: Solanum

Especie: *S. lycopersicum*

Nombre popular: Tomate aurora

Planta vigorosa de productividad media, a falta de depurar la semilla para mejorar el cuajado de la flor.



MANEJO DEL CULTIVO Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Siembra: en semillero a mediados de marzo, para San José

Trasplante: mediados de mayo

Recolección: de mediados de julio a mediados de octubre

Es suficiente un tratamiento preventivo con cobre, ortiga y cola de caballo para evitar posibles hongos y ayudar al crecimiento de la planta. Poda de chupones de las axilas en rama, “Vamos bribando todo lo que sale sólo dejo la guía principal, a veces corto el crecimiento otras veces no”, Mari Luz.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Es muy dulce, sabroso, tiene pocos lóculos, poca semilla y de carne dura.



ACEPTACIÓN EN EL MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

Esta variedad en varias catas a ciegas ha sido elegido como el tomate más sabroso y el que más ha gustado de manera generalizada. Es un tomate de textura consistente, muy interesante para una comercialización con garantías. Conservación en frío. Consumir en los próximos 2-4 días después de la recolección.



CULTURA GASTRONÓMICA

Se aprovecha todo el fruto. Su aroma y especial sabor son la carta de presentación de esta hortaliza de verano, lo que la hace excepcional para elaborar ensaladas y sopas frías de tomate. La textura de la carne y la presencia de pocas pepitas, le hacen idóneo para elaborar deliciosa mermelada y exquisita conserva. Además funciona muy bien para elaborar fritadas, pistos, sanfainas y salsas de tomate.





ENSALADA DE TOMATE AURORA CON ALCAPARRAS DE BALLOBAR

por Ismael Ferrer (alimentaciondelpresente.com)

Apoteósica ensalada a base de ingredientes llenos de identidad y personalidad. Tomate Aurora, alcaparras, aceite y sal de Aragón, excelente labor en el campo y lujo posterior en la mesa.

INGREDIENTES:

- 4 unidades de Tomate Aurora.
- 2 c.s. de Alcaparras de Ballobar de Molina de Caspe (9-11MM).
- 4 c.s. de Aceite virgen extra variedad Verdeña de Bierge.
- 1 c.s. Vinagre de El Grado.
- Sal de Naval.

ELABORACIÓN:

- 1- Lavar los tomates y cortar en gajos. Colocar sobre el plato de forma armoniosa.
- 2- Acompañar el tomate con las alcaparras.
- 3- Hacer una vinagreta emulsionando aceite y vinagre.
- 4- Sazonar la ensalada y aliñar el plato con la vinagreta.

iiBuen provechoii





MERMELADA DE TOMATE

por Joaquín Coll (3)

Existe una cierta dificultad para percibir los aromas primarios del tomate, esos que se desprenden de las exudaciones líquidas del tallo. Pues bien, ese perfume que apenas puede apreciarse cuando el tomate se consume en crudo, puede disfrutarse a plena nariz en esta mermelada de tomates maduros. Se trata de uno de los prodigios alquímicos de la conservación.

INGREDIENTES:

- 3 kg de tomates maduros.
- 1 kg de azúcar.
- 2 c.s. de miel.
- 1 limón.

ELABORACIÓN:

- 1- Limpiar, pelar y escurrir los tomates.
- 2- Cortarlos a trozos y ponerlos a cocer.
- 3- Sacar toda el agua posible.
- 4- Añadir el azúcar, el limón partido por la mitad y la miel.
- 5- Cocer a fuego lento durante hora y media, dándole vueltas para que no se pegue.
- 6- Dejar enfriar.
- 7- Poner en potes y hervir diez minutos al baño maría.



Su delicado sabor, textura, piel fina y la presencia de poca semilla en el fruto son argumentos suficientes para señalar el potencial del tomate de Aurora.

CONTENIDO DE LA GUIA: Ismael Ferrer y Concha Ruiz

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) Breviario de los chilindrones (I). Zaragoza: Periódico El Día de Aragón. (1987)
JULIO ALEJANDRO
- (2) “Monumentos del reino vegetal del Pirineo Central”, (2019) ISMAEL FERRER
- (3) “Manjares del Somontano”. (2002) JOAQUÍN COLL

**NO JUZGUES TU DÍA POR CUANTA
COSECHA PUDISTE RECOGER, SINO POR
CUANTA SEMILLA LOGRASTE SEMBRAR**

www.redsemillasdearagon.org

"La Red de Semillas de Aragón es una asociación sin ánimo de lucro que tiene la finalidad de promover la producción, la conservación y el uso y disfrute de la biodiversidad agrícola de Aragón, a través de agricultores, hortelanos, divulgadores, técnicos, cocineros y cualquier persona interesada en su cultivo, fomentando el intercambio y el acceso a las semillas."

OCTUBRE 2019



Red de Semillas
de Aragón