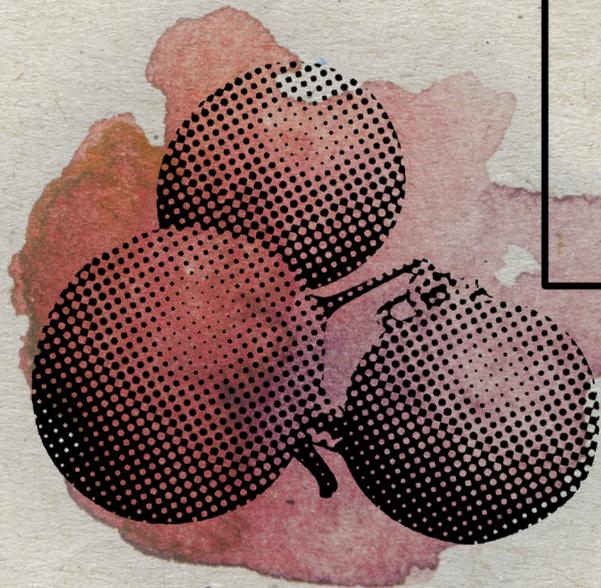


MATARRAÑA



# TOMATE DE COLGAR SERENGUE

VARIEDAD TRADICIONAL  
DEL MATARRAÑA  
(TERUEL)



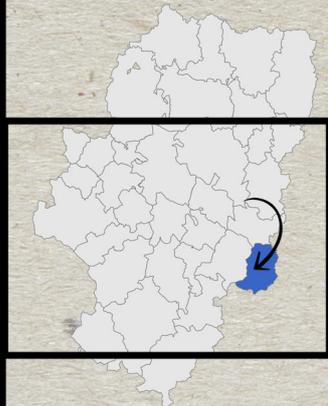
Red de Semillas  
de Aragón

*“En habiendo tomates y huevos sin comer no quedaremos” – refranero popular – El tomate de colgar es un alimento de lujo por su larga conservación fresco y bien lo sabían los antepasados.*



## ORÍGENES

En la provincia de Teruel los tomates de colgar o guardar son muy valorados, el clima de la provincia con inviernos muy fríos y muy largos, empobrece las opciones de la huerta de invierno, y esta es la mejor manera de tener tomates, y por tanto vitaminas, todo el año. Hay más de 20 variedades muy parecidas repartidas por todo Teruel. La variedad Serengue se caracteriza por ser una de las más antiguas y de las menos hibridadas. Victor Vidal, agricultor ecológico de La Portellada cultiva este tomate continuando el legado familiar desde hace más de 80 años.



La Portellada se sitúa a 570 metros de altura, los tomates se conservan colgados (de ahí su nombre popular), sobre cañizos o dentro de pequeñas cajas, en lugares muy ventilados. En la Portellada se guarda “en la falsa” de la casa, la parte alta, justo debajo del tejado, por ser el lugar más aireado. También se le denomina tomate de guardar por su larga conservación en fresco, hasta 12 meses.





## CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Es un tomate de porte pequeño entorno a los 20-25 gramos la pieza, de piel muy fina y muy dura, lo que le permite una larga conservación. Su contenido en azúcares es muy alto, hasta 7,5 grados brix, índice que mantiene sin apenas variación durante su periodo de conservación, indicador de que no pierde agua durante este proceso en una zona climática como la Portellada.



## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Familia: Solanaceae

Género: Solanum

Especie: *S. lycopersicum*

Nombre popular: Tomate de colgar Serengue

La planta es rústica, resistente al ácaro de hoja en las condiciones climáticas de La Portellada y apenas presenta problemas, incidencias, en el manejo del cultivo.





## MANEJO DEL CULTIVO Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

**Siembra:** en semillero a finales de febrero

**Trasplante:** mediados de mayo

**Recolección:** de mediados de agosto a mediados de octubre

Es un tomate de maduración muy lenta y de recolección tardía. El fruto que se recoge en septiembre se conserva mejor que el recogido en octubre, por lo que el último en recolectarse debería ser el primero en consumirse. Conviene recolectar en periodo seco, la humedad de octubre merma el tiempo de almacenaje del producto. Si se recolecta perfectamente su conservación será más larga.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El tamaño de la variedad Serengue es pequeño pero el fruto es muy sabroso, dulce, jugoso y agradable en boca.



## ACEPTACIÓN EN EL MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

La aceptación del público es muy alta, siendo una variedad muy valorada en las catas. Victor Vidal lo vende en la tienda de La Portellada y en venta directa. Victor Celma, otro productor de Valderrobres, también lo vende en tiendas del propio pueblo.



## CULTURA GASTRONÓMICA

Muy indicado para hacer salsas fuera de temporada o para saltear y servir de perfecta guarnición un plato. Principalmente se usa para untar el pan, incluso en ensalada, aunque sea menos habitual.





# SALTEADO DE TOMATE, NABO DE MAINAR Y LONGANIZA DE LATÓN

por Ismael Ferrer ([alimentaciondelpresente.com](http://alimentaciondelpresente.com))



Extraordinaria elaboración que ensambla tres métodos de cocción con tres productos llenos de personalidad para dar un resultado de auténtico lujo. Sabores inéditos en el plato que son fruto de la identidad y singularidad de la materia prima.

Cocina en total sintonía con la sostenibilidad y el trabajo colectivo, para ofrecer un resultado de equilibrio y sabor en la mesa y en el planeta.

## INGREDIENTES

- 12 unid. Tomate de colgar Serengue.
- 3 unid. Nabo de Mainar, Cooperativa La Sazón de Huesca
- 1 unid. Longaniza de Latón, carnicería Miguel Escuer de Huesca
- 1/2dl. Aceite virgen extra variedad Verdeña de Bierge.
- Sal de Naval.

## ELABORACIÓN:

- 1- Pelar los nabos y con el sacabollos, vaciar los nabos. Cocer en agua bien sazonada alrededor de 10 minutos, retirar y reservar.
- 2- Lavar los tomates, cortar a la mitad y guardar en una bandeja.
- 3- La longaniza la haremos a la brasa justo en el momento de acabar el plato. Cortar en trozos regulares y colocar en el plato.
- 4- Poner en una sartén un poco de aceite y calentar, saltear los tomates primero por el lado de la carne y luego por la piel, sazonar y acompañar la longaniza.
- 5- Luego pasar por la sartén los nabos y colocar de forma armoniosa junto a los tomates y la longaniza.

iiiBuen provechoiii

*Comer tomate fuera de la estación y mantener toda la personalidad es un manjar que hace las delicias en la mesa. Comparativamente es otra dimensión con la realidad de tomates frescos que se encuentran en los mercados actuales.*

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

[www.redsemillasdearagon.org](http://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