

# LA TOMÀTIGA DE VALLEMOSSA

**Aina Socies**

Associació de Varietats Locals de les Illes Balears

## CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS

La Tomàtiga/Tomate de Valldemossa, (*Solanum lycopersicum*) es una variedad local de Mallorca, concretamente de un pueblo de Mallorca, la que le da el nombre, Valldemossa. Es fruto del trabajo de varias generaciones de agricultores/as, lo que hace que hoy en día aún la podemos encontrar. La planta es de crecimiento indeterminado, la inflorescencia está formada por un racimo ramificado múltipara y es de color amarillo intenso. La planta es vigorosa, con hojas horizontales. El fruto maduro es de color rojo, de piel fina y pulpa roja. Los frutos tienen un tamaño de medio a grande, con un peso aproximado de 150 – 250 g. Los frutos son redondos, con un número de lóculos variante, entre 3 y 6. Los frutos son mayoritariamente lisos, sólo algunos presentan un ligero acostellado.

## VARIETADES GRUPOS

Esta variedad hortícola, es originaria del pueblo que representa, Valldemossa, en esta zona es muy característica, pero en el resto de Mallorca es poco conocida. Sin embargo, hay dos viveristas que la seleccionan y multiplican desde hace unos 50 años. El hecho de que la mayoría de las plantas que se cultivan de esta variedad son procedentes de los dos viveros que las multiplican podemos decir que no hay gran variabilidad. Aunque los pocos hortelanos de Valldemossa que la cultivan para autoconsumo reivindican que cómo la suya no hay ninguna.

## VALORES CULINARIOS

Este tomate es ideal para ensaladas. Su textura suave, con mucha pulpa, sabor dulce, aroma intenso y mucho jugo son las características ideales para ser uno de los tomates estrella del verano para consumir con ensalada. Por lo que en Mallorca la ensalada que se come es el “trepó”, ensalada a base de tres variedades locales: el pimiento “ros”, la cebolla blanca, y el tomate de Valldemossa o de Cor de Bou, son los dos más indicados debido a su elevada cantidad de pulpa y jugo.

## MANEJO DEL CULTIVO: SEMILLAS, LABORES, FERTILIZACIÓN Y OPERACIONES CULTURALES

El cultivo del tomate de Valldemossa es en pleno verano y al aire libre. Es una variedad de cultivo fácil y medianamente productiva, aunque como en todo cultivo es importante tener un mayor cuidado en la época de fecundación y fructificación.

La siembra puede hacerse desde enero a marzo en semillero protegido. La germinación está sujeta a las condiciones de humedad y temperatura ambiental, puede tardar de 3 a 10 días. Repicar 25 a 30 días después de la siembra, cuando las plantas tengan 4 o 5 hojas.

El trasplante en tierra suele ser desde marzo a mayo (40 a 50 días después de la siembra), procurando enterrar una parte del tallo para que desarrolle raíces adventicias, que aumentan el desarrollo de las tomateras. El marco de plantación es de 70 cm de distancia entre las plantas. El comienzo de la floración suele ser de 20 a 25 días después del trasplante. La planta es autógama (sus flores se autopolinizan). La formación del fruto suele empezar de 35 a 45 días después del inicio de la floración. La planta prefiere suelos muy nutritivos, esponjosos y aireados. Soporta la materia orgánica poco descompuesta.

El riego debe ser solo en el pie de planta, sin mojar el follaje, las tomateras son muy sensibles a la humedad. Debe ser regular y homogéneo. Los frutos se agrietan con facilidad cuando en la época de cosecha el suelo pasa un periodo seco y después se riega abundantemente.

Es ideal poder poner cobertura permanente o acolchado de paja, para mantener la humedad del terreno y evitar el desarrollo excesivo de plantas adventicias. Es necesario el entutorado de las tomateras, para evitar que los frutos al entrar en contacto con el suelo se pudran. Se



realiza la poda, dejando de uno a dos tallos principales, suprimiendo todos los brotes laterales que van saliendo de las axilas de las hojas o en la base de la planta.

Es una variedad muy sensible a la humedad e infección por hongos. Preferentemente es un cultivo temprano debido a la facilidad por agrietarse con las lluvias. Mejor cosecharlo antes de las primeras lluvias de final de verano.

El período de conservación post-cosecha es breve, al ser una variedad tan jugosa y de piel blanda hace que no sea una buena variedad para transportarla mucho. Por lo que es una variedad excelente para autoconsumo y para venta directa.

## OBTENCIÓN DE SEMILLAS

Se seleccionan las plantas más vigorosas y saludables y se escogen los frutos mejor formados, redondos y grandes. Se parten los tomates, se exprimen, y se extraen las semillas con la capa gelatinosa que las envuelve. Se añade agua y se dejan en un lugar, a la sombra, durante 2 o 3 días. Se va removiendo a diario. Se produce una fermentación, se forma una capa blanquecina que actúa sobre la sustancia gelatinosa que envuelve las semillas. Esta fermentación evita enfermedades y separa las semillas de la capa gelatinosa. A continuación se enjuagan con abundante agua sobre un colador. Se escurren y se extienden sobre un pedazo de tela o malla. Se dejan secar, siempre a la sombra, y antes de guardarlas se frota para separarlas entre sí. Se conservan en botes de vidrio, sobres de tela o papel, en un lugar seco, fresco y poco iluminado. Los viveristas que la llevan seleccionando y cultivando para vender en forma de plantío, año tras año guardan sus semillas, de los mejores frutos de las plantas más sanas. Hacen una selección masal de manera muy cuidadosa, seleccionando los frutos según el tipo ideal según sus criterios.