

8

RECUPERACIÓN E AVALIACIÓN DE CULTIVARES TRADICIONAIS DE TOMATE



Autores artigo orixinal: A. Rivera, A. Taboada, B. Salleres, D. Tajés, J.A. Fernández, M.J. López, J.M. Rodríguez, M. Riveiro e A. Ledo
En: XLIII Seminario de Técnicos e Especialistas en Horticultura. Ed. Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación. 2018.

O emprego crecente por parte dos agricultores de semente híbrida de tomate co fin de incrementar os rendementos e a uniformidade está conducindo ao abandono dos cultivares tradicionais e á perda paulatina da diversidade xenética.

O obxectivo deste traballo foi iniciar un proxecto de recuperación de variedades tradicionais de tomate que, lonxe de estar enfocadas á produción comercial a gran escala, puidesen ter valor para mercados locais ou cultivos ecolóxicos onde ten prioridade a calidade fronte á cantidade.

A folla de ruta que os investigadores empregaron para abordar este traballo consistiu en recoller variedades tradicionais de diferente procedencia xeográfica, avaliar estes cultivares, multiplicalos, conservalos e identificar aqueles candidatos que merecesen ser mellorados ou ser o foco de futuros traballos.

Nesta avaliación participaron catro centros de investigación (Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo, Escola de Formación e Experimentación Agraria de Guísamo, Cooperativa Agraria Melisanto e Estación Experimental Agrícola Baixo Miño). Para cada variedade ensaiada utilizáronse 12 plantas cun marco de plantación de 0,5 x 1 m (2 plantas/m²). Aplicáronse todos os coidados necesarios para un desenvolvemento óptimo das plantas (enrodrigamento a unha guía, fertirrigacións e tratamentos fitosanitarios).

Avaliáronse un total de 13 cultivares tradicionais en cada un dos centros participantes:

- **José Luis, Avoa de Osedo, Negro Ecolóxico, Taller Lubre, Negro de Santiago, Convento, Pili Sanfiz e Apementado**, con orixe na Coruña;

- **Monforte Grande, Monforte Pequeno e Amadeo Monforte**, con orixe en Lugo;
- **Olimpia Ourense**, con orixe en Ourense; e
- **J. A. Amarante**, de orixe portuguesa.

Realizáronse os seguintes tipos de avaliacións:

- **Avaliación morfolóxica:** medíronse os seguintes descritores, recomendados polo *International Plant Genetic Resources Institute* (IPGRI), sobre 10 froitos por campo e cultivar: *peso, diámetro, cor do froito maduro, forma do froito, forma do ápice, forma da cicatriz pistilar e corte transversal*.
- **Avaliación agronómica:** sobre 4 plantas centrais, medíronse: *produción e distribución de calibres*.
- **Avaliación físicoquímica:** sobre 10 froitos por campo e cultivar, avalíouse: *pH, °Brix, acidez, dureza, zumarencia e relación acidez/°Brix*.

Resultado da avaliación morfolóxica

Observouse unha gran variabilidade nos pesos dos froitos. Os menores **pesos e diámetros** observáronse nos cultivares Negro Ecolóxico e Negro de Santiago (59 mm/119 g e 60 mm/132 g, respectivamente), mentres que, no extremo oposto, o maior diámetro e peso foi para Olimpia Ourense (102 mm/438 g). (Máis tarde descubriríase que Negro Ecolóxico e Negro de Santiago son o mesmo cultivar).

A **forma** dos froitos permitiu a súa clasificación en catro categorías: lixeiramente achatados, achatados, cordiformes e trapezoidais. Os cultivares Apementado e Monforte Pequeno

destacaron pola súa forma cordiforme, mentres que os froitos de Pili Sanfiz tiñan forma trapezoidal.

En canto á **cor**, predominou a vermella e a rosada, coa excepción de Negro Ecolóxico e Negro de Santiago, de cor vermella-verdosa.

A forma do **ápice** dos froitos foi maioritariamente aplanada, coas excepcións de Apementado e Monforte Pequeno, de ápice puntiagudo, e de Pili Sanfiz, de ápice indentado.

Resultado da avaliación agronómica

As variedades máis **precoces** foron Negro Ecolóxico e Negro de Santiago, e as máis tardías Amadeo Monforte e Olimpia Ourense.

En canto aos **rendementos**, foron en xeral baixos, non superando os 10 kg/m² (5 kg/planta), coa excepción de Apementado (13 kg/m²). Tamén destacaron Negro de Santiago (9 kg/m²) e Amadeo Monforte (8 kg/m²).

Cando se clasificaron as producións por **calibre** do froito, todas estas variedades destacaron por ter máis do 50% da produción con calibres moi grandes, é dicir, > 102 mm: Avoa de Osedo, Amadeo Monforte, Olimpia Ourense e Monforte Grande.

Resultado da avaliación fisicoquímica

Todas as variedades mostraron froitos de escasa **dureza**. Os tomates pequenos tenderon a presentar máis dureza. Así, Monforte Pequeno (3 kg/cm²) e Amadeo Monforte (2,8 kg/cm²) foron os máis duros.

Cómpre salientar o alto contido en **°Brix** e en **acidez** dos cultivares Negro de Santiago (5,2 °Brix/0,24 % AC (porcentaxe de acidez expresada como ácido cítrico)) e Negro Ecolóxico (6,4 °Brix/0,27 % AC), o cal é indicativo dun sabor máis intenso. Efectivamente, non só son o doce e o ácido dous dos sabores básicos rapidamente detectados polo consumidor, senón que a acidez actúa como potenciador doutros aromas.



Ensaio de avaliación de tomates no CIAM a finais de xullo



Amadeo



Amarante



Apementado



José Luis



Avoa de Osedo



Convento



Monforte Pequeno



Monforte Grande



Negro de Santiago



Olimpia Ourense



Pili San Fiz



Taller Lubre

As fotografías non representan os tamaños de forma proporcional



Pés de planta de tomate crescendo en turba negra con perlita (4:1) sementados a finais de abril e listos para transplantar (20 cm ou 5-6 follas)

Conclusión

Recóllerónse e avaliáronse 13 cultivares tradicionais de tomate co obxecto de conservar a diversidade xenética e determinar o seu potencial agronómico e comercial. En xeral, as producións foron escasas e as durezas baixas para todos eles. Os cultivares Pili Sanfiz, Apementado, Amarante e José Luís destacaron polas súas formas peculiares. Os cultivares Negro Ecolóxico e Negro de Santiago resultaron de interese polas súas características organolépticas. Hoxe podemos xa confirmar que estes dous cultivares son o mesmo. Este traballo, e outros anteriores, permitiron que as variedades Negro de Santiago e Avoa de Osedo estean rexistradas a día de hoxe como variedades comerciais a nivel nacional. 🌿