Red de Semillas de Aragón

Tomates de colgar de Alacón y Serengue

VARIEDADES TRADICIONALES DE ANDORRA-SIERRA DE ARCOS Y DEL MATARRAÑA (TERUEL)

NÚM. 5
DICIEMBRE DE 2018

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Alta capacidad de conservación del tomate de colgar de Alacón.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CULTURA GASTRONÓMICA

Muy jugosos, son ideales para untar el pan en invierno.

RECETA TRADICIONAL

Apañijo aragonés.

"NO TODOS LOS TOMATES SABEN LO MISMO Y MENOS FUERA DE LA ESTACIÓN. ESTE TOMATE DE COLGAR APORTA PERSONALIDAD Y PLACER GASTRONÓMICO DE PRIMER ORDEN."

Ismael Ferrer

El tomate de colgar de Alacón, de la comarca de Andorra-Sierra de Arcos, a 700 metros de altura, y el tomate de colgar Serengue de La Portellada, de la comarca próxima del Matarranya, a 570 metros de altura, son dos variedades que destacan por su larga conservación en fresco (hasta 16 meses en el caso del tomate de Alacón), y su sabrosidad. Se conservan colgados (de ahí su nombre popular), sobre cañizos o dentro de pequeñas cajas.

Víctor Vidal, agricultor ecológico de La Portellada cultiva ambas variedades de tomates de colgar. Con el tomate Serengue, continúa el legado familiar desde hace más de 80 años. El tomate de Alacón ha sido guardado por los habitantes de dicha localidad por su alta capacidad de conservación

En las V Jornadas de la Red de Semillas de Aragón organizadas en Olba, el tomate de Alacón ganó por votación popular entre 20 variedades diferentes de tomates, a pesar de no ser un tomate de ensalada por exelencia.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

- Muy buena rusticidad de ambas plantas, apenas presentan problemas, siendo la variedad Alacón más sensible a los ácaros de hoja.

- El fruto que se recoge en las dos primeras recolecciones aguanta más que el recogido en octubre, por lo que el último en recolectarse debería ser el primero en venderse.

- Conviene recolectar en periodo seco, la humedad de octubre merma el tiempo de almacenaje del producto. Si se recolecta perfectamente seco, apenas tiene destrío.

- Son tomates con un contenido en azúcares más alto, hasta 7,5 de grados Brix, y con una piel más dura.

Familia: Solanaceae
Género: Solanum
Especie: S. lycopersicum
Nombre popular: Tomates de colgar de Alacón y Serengue

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El tamaño de la variedad Alacón es más pequeño pero el fruto es más sabroso y agradable en boca. Piel muy fina, pese a ser un tomate de colgar, y muy jugoso.

La aceptación del público es muy alta, siendo ambas variedades muy valoradas en las catas.

CULTURA GASTRONÓMICA

Los tomates de colgar se usan principalmente para comer en guisos y caldos, también fritos como guarnición, y en fresco principalmente para untar el pan y es apto para comer en ensalada aunque sea menos habitual.

APAÑIJO ARAGONÉS

ADEMÁS DEL VINO Y EL AZAFRÁN, DE ALACÓN SE CONSERVA UNA CURIOSA VARIEDAD DE TOMATE DE COLGAR.

POR ISMAEL FERRER

Ingredientes:

- Tomate de colgar de Alacón, 16 unid.
- Cebolla blanca babosa de Huesca, 3 unid.
- Aceituna empeltre de Encurtidos Molina de Caspe, una docena.
- Alcaparras de Ballobar de Encurtidos Molina de Caspe, dos docenas.
- Aceite virgen extra variedad Verdeña de Bierge, ½ dl.
- Vinagre Balsámico de El Grado, 2 c.s.
- Sal de Naval.

Elaboración:

1. Pelar y lavar las cebollas, cortar en rodajas de 1 cm y reservar.
2. Lavar los tomates, cortar en gajos y reservar.
3. Colocar en una fuente la cebolla, el tomate, las aceitunas y las alcaparras. Montar la vinagreta y aliñar el apañijo.
4. Servir en platos.
5. ¡¡¡Buen provecho¡¡¡

"TRADICIONAL ENSALADA PARA ACOMPAÑAR EL PLATO DE RECAO O PRINCIPAL DE LA COMIDA."

NOTAS*:

* Si cultivando o cocinando tu mismo/a esta variedad obtienes datos complementarios, nos gustaría que compartieras la información con la Red de Semillas de Aragón.
Entre todos/as, sigamos conservando, multiplicando e intercambiando las variedades tradicionales para que sigan vivas y libres.

Serie:
Cuadernos de divulgación de la Red de Semillas de Aragón

Coordinación y maquetación:
Red de Semillas de Aragón

Redacción:
Red de Semillas de Aragón
Alimentación del Presente

Impresión:
Imprenta Papelería Germinal

Red de Semillas de Aragón
C/ Ramón y Pignatelli, 36
50004 Zaragoza
redsemillasaragon@gmail.com

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

www.redsemillasdearagon.org

CONTENIDOS:

Red de Semillas de Aragón

Alimentación del Presente

CO-FINANCIACIÓN:

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural. FEADER

GOBIERNO DE ARAGON

Cofinanciado 80% por Unión Europea y 20% Gobierno de Aragón