



[www.valledelguadalhorce.com/tomate2014](http://www.valledelguadalhorce.com/tomate2014)



#tomateo2014  
#huevoatoro2014  
#saboramalaga  
#saboreaguadalhorce

Organizan:



# Jornada técnica del cultivo del tomate Huevo de Toro



**31 de Julio de 2014**

**Hora: 18:00–21:00 h**

**Lugar: Área de Desarrollo de Alhaurín el Grande (C/ Río Grande, Polígono Industrial La Rosa).**

## Más actividades en agosto...

- **Día 3: Concurso “Gazpacho passion”.** En el Mercadillo Ecológico de la Estación de Cártama (parque de la urbanización Los Naranjos) se celebrará un concurso para buscar al gazpacho de tomate Huevo de Toro más sabroso del Valle del Guadalhorce. ¡Participa!
- **Día 15: Feria de la Biodiversidad agrícola.** Todos los años se celebra en Coín (Parque San Agustín) este evento donde los agricultores/as de la zona exhiben sus mejores cosechas y se premia a las más singulares. ¡No te lo pierdas!
- **Día 15: Concurso-Subasta Tomate Huevo de Toro.** Junto a la Feria de la Biodiversidad agrícola de Coín se celebra un Concurso para premiar las mejores producciones del tomate Huevo de Toro y la producción premiada se subasta entre los asistentes. El dinero recaudado se dona a una entidad con fines sociales. ¡Participa!

Más información en:

[www.valledelguadalhorce.com/tomate2014](http://www.valledelguadalhorce.com/tomate2014)





## El cultivo del tomate en el Valle del Guadalhorce

El Valle del Guadalhorce es una comarca con una gran tradición hortofrutícola y durante los meses de verano, el tomate es el gran protagonista de nuestras huertas.

Nuestro clima y la riqueza de nuestros suelos junto a la sabiduría de nuestros agricultores/as hacen del Valle del Guadalhorce el lugar ideal para el cultivo del tomate. Son más de 40 variedades las que podemos encontrar en esta comarca, pero la reina por sus excepcionales propiedades sensoriales es el **tomate Huevo Toro**.

Son tomates que saben a tomate, tomates con todos los matices propios que solo el cultivo al aire libre en la época estival le pueden conferir. Desde hace siglos se cultivan en nuestra comarca, el conocimiento campesino junto con las condiciones ambientales de producción han conseguido que los **tomates Huevo Toro** de la comarca del Valle del Guadalhorce sean un deleite para los sentidos.



## El tomate Huevo Toro del Guadalhorce

Es un tomate de tamaño grande, de forma acorazonada o achatada. Su peso oscila entre los 300 a 600 gramos la unidad, aunque hay tomates que pueden estar por encima del kilo.

Debe su color rojo intenso al alto contenido en licopeno. Presenta pequeñas estrías en la parte superior que marcan los hombros del tomate y dejan el pedúnculo inmerso. El licopeno le confiere a este fruto un alto poder antioxidante.

Es un tomate multilobular, con pocas semillas y un corazón muy carnoso no leñoso, lo que le otorga en boca una textura cremosa y suave. Su piel es muy fina y delicada lo hace muy sensible a los golpes, por lo que requiere una manipulación cuidadosa durante su recolección, envasado y comercialización. Este hecho contribuye a que principalmente podamos encontrar este tomate en tiendas de barrio de las zonas cercanas a su origen de producción, ya que no se adapta a las líneas de envasado de las grandes cadenas de distribución.

**Notas de cata:** Es un tomate de textura suave, carnosa y húmeda. Elegante y redondo en boca con un equilibrio perfecto de acidez-dulzor y una persistencia media. De aromas ligeros y frescos.



# PROGRAMA

**18:00-18:15** Presentación de la jornada a cargo del Ayuntamiento de Alhaurín el Grande y el GDR Valle del Guadalhorce

**18:15-19:00** Ponencia *“Técnicas del manejo del tomate Huevo Toro: taller práctico de identificación de plagas y enfermedades”* a cargo de Juan Guerrero Martín, (Ingeniero técnico agrícola)

**19:00-19:45** Ponencia *“Pasado, presente y futuro en la mejora del tomate”* a cargo del Dr. Antonio Matas Arroyo (Universidad de Málaga).

**19:45-20:00** Turno de preguntas

**20:00-20:45** Mesa redonda *“Perspectivas del cultivo del tomate Huevo de Toro en el Valle del Guadalhorce”*:

### Miembros de la mesa:

- Miguel Angulo (Presidente de la SCA Guadalhorce Ecológico)
- José Carlos García Farfán (agricultor)
- Francisco Briales Martín (agricultor)
- Javier Huerta Barea (agricultor)
- Moderador: Sebastián Hevilla (Gerente del GDR Valle del Guadalhorce)

**20:45-21:00** Clausura de la jornada