

LATOMATADA DE CASTIELFABIB

UNA FIESTA POR LA RECUPERACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD ALIMENTARIA

La “Tomatada otra forma de disfrutar del tomate” es una exposición y degustación de variedades tradicionales de tomate que une agricultura y gastronomía, biodiversidad y cultura, y que pretende dar a conocer la diversidad de variedades existentes para potenciar su consumo.

La Tomatada surgió a partir de un proyecto de experimentación cuyo objetivo es la caracterización de variedades tradicionales bajo prácticas de cultivo ecológicas. Unido a este proyecto se vio la necesidad de conocer la opinión del consumidor acerca de las cualidades organolépticas de estos tomates y así potenciar su conocimiento y consumo. Finalmente, a estos dos objetivos se añadió su carácter reivindicativo sobre la creciente pérdida de la biodiversidad cultivada y de su cultura y su carácter dinamizador como iniciativa de turismo cultural en el Rincón de Ademuz.

El tomate es la hortaliza más difundida en todo el mundo y la de mayor valor económico. Hoy en día, es un alimento muy apreciado por el consumidor y común en nuestra dieta. Todos conocemos cómo es un tomate pero, ¿conocemos todas sus formas, colores, sabores, tamaños y usos?. El aumento de la homogeneidad, del período de conservación y del rendimiento que exige el mercado actual ha impedido que podamos disfrutar de otras variedades de tomate y eso está provocando su continua desaparición.

Frente a las variedades comerciales que normalmente consumimos, han sobrevivido otras variedades locales que los agricultores han seleccionado, intercambiado y conservado año tras año y generación tras generación. Existen tomates grandes, pequeños y muy pequeños; rojos, naranjas, rosas, morados, amarillos; ácidos, dulces, salados; redondos, aperados, aplastados; algunos se rellenan, otros se embotan, se usan para ensaladas; etc. Estas variedades ya forman parte de nuestro patrimonio cultural, por lo que todos debemos contribuir a su conservación y evitar así su desaparición.

Durante los fines de semana de septiembre, en el Agroturismo Los Centenares (Castielfabib), se realizará, además de la Tomatada, visitas guiadas por el municipio de Castielfabib y por el Itinerario Temático de El Rincón de la Biodiversidad.

Además, este año tendremos la oportunidad de comprobar la versatilidad del tomate en la cocina y cómo aumenta su valor gastronómico al mezclarlo con productos básicos, singulares y de altísima calidad como son el aceite de olivos milenarios del Maestrat (Cooperativa Comarcal Clot d'En Simó), el queso de Almedijar (Quesería Los Corrales) o el pan de trigo Aragón 03 de Leciñena (Ecomonegros 03 - Panadería y Molino Ecológico).



Los Centenares Castielfabib Rincón de Ademuz

V tomatada'008

otra forma de disfrutar del tomate

exposición y degustación de variedades tradicionales de tomates de cultivo ecológico y su gastronomía

12 - 14, 19 - 21 y 26 - 28 de septiembre

Programa

Sábado
10.00 h Visita Guiada Castielfabib
18.30 h "Biodiversidad y Cultura"
19.30 h Tomatada. Degustación de tomates

Domingo
10.30 h Visita Guiada Itinerario Temático de "El Rincón de la Biodiversidad"

Alojamiento y manutención

en habitación doble:	130 € / persona
en casa rural:	125 € / persona
en albergue:	120 € / persona

incluye pensión completa de la cena del viernes a la comida del domingo

Una iniciativa de
CEAGA, S. Coop. V. y
Vía Rural desarrollo

Más información y reserva:
tel. 978 783 504 - Los Centenares
info@elrincondelabiodiversidad.org