"LA TOMÀTIGA DE RAMELLET"

Aina Socies Fiol
Associació de Varietats Locals de les Illes Balears

CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS

La Tomàtiga de Ramellet (*Lycopersicum lycopersicum L.*) es una variedad local de Mallorca fruto del trabajo de varias generaciones de agricultores, lo que hace que haya una gran variabilidad de tomates. La planta es de crecimiento determinado, la inflorescencia está formada por un racimo ramificado multípara y es de color amarillo intenso. El fruto puede ser anaranjado o rojizo. Dependiendo de la selección masal encontramos tomates con una forma más achatada o redondeada y, en algunos casos, tienen la forma terminal puntiaguda. Normalmente, presenta entre 3 y 4 lóculos en su interior.

VARIEDADES GRUPOS

En la denominación común de Tomàtiga de Ramellet encontramos muchos nombres diferentes, tales como rastrera, de ferro, de penjar, blanca, autèntica, … cada una de ellas procede de un tipo de selección y manejo diferente, lo que hace que morfológicamente y etnoecológicamente sean diferentes. Tal y como se puede observar en la fotografía, Mallorca cuenta con una gran variabilidad de tomàtigues de ramellet, ya que son el cultivo estrella del huerto de verano.

VALORES CULINARIOS

Este tomate tiene gran importancia debido a su larga conservación, hecho que hace que durante todo el año se pueda utilizar con uno de los platos más típicos de la isla, el pa amb oli. El tomate se frota en el pan y después se le añade sal y aceite. Además, se utiliza para hacer sofritos y guisos. El tomate tiene un sabor un poco ácido, por lo que no se tiene costumbre de comer con ensaladas.

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

En la zona del centro de Mallorca es tradición el cultivo en secano del tomate de *Ramellet*, por lo que es importante tener en cuenta la disponibilidad de agua en el suelo. Sin embargo, en la zona de la Tramuntana siempre se ha regado por inundación. Precisamente en esta zona, concretamente en los pueblos de Banyalbufar y Estellencs, es donde se tienen indicios de los primeros tomates de *ramellet*, llamados *domatigó*, los cuales datan de 1929. Sin embargo, actualmente se cultivan tomates de *ramellet* en todos los huertos familiares de Mallorca, muchos de los cuales utilizan riego por goteo. Aún hay algunos agricultores que siembran grandes extensiones de los mismos, algunos de ellos en cultivo de secano.

Debido que es un cultivo al aire libre, es importante relacionar la época de plantación con las heladas y la disponibilidad de agua en el suelo. A temperaturas inferiores a los 2ºC la planta joven queda muy perjudicada. El periodo abarca desde mediados de abril hasta mediados de mayo. Plantarla temprano es mejor por la disponibilidad de agua en el suelo, en cambio hay más riesgo de que la planta se hiele. Por lo contrario, si plantamos más tarde, el peligro de las heladas no existe, pero las reservas de aguas del suelo han disminuido.

En el caso del cultivo de secano es importante tener un suelo bien preparado, por lo tanto un mes antes de la plantación ya se pondrá una cantidad de 20 t/ha de estiércol. El marco de plantación debe ser lo suficiente ancho, un metro entre una planta y otra y 1,8 metros entre cada línea. Así, se da la máxima superficie para que la planta pueda explorar su búsqueda de agua. Durante todo el proceso de cultivo se va pasando con el cultivador que rompe la costra superficial y evitar la pérdida de humedad por capilaridad, al mismo tiempo que se conserva el máximo volumen de agua disponible. El cultivo del tomate de secano nunca se ha encañado, sin embargo el cultivo de regadío por inundación siempre se ha hecho así. En el caso del riego por goteo depende de cada agricultor.







De arriba hacia abajo: Poner pie de foto - Cultivo en secano del tomate de Ramellet - Poner pie de foto.

CONSERVACIÓN

Para la selección y extracción de la semilla debemos destacar la calidad del tiempo de conservación. Por esto, desde que se han cultivado estos tomates, se han conservado en ristras y, dependiendo de la zona de Mallorca, se hacen de una u otra forma. Sin embargo, todas se cuelgan en vigas en un sitio bien ventilado. Recientemente se han desarrollado otras formas de conservación más sencillas, se recolectan los tomates un poco verdes y se dejan encima de una superficie que permita el paso del aire. La temperatura óptima de conservación de estos tomates se sitúa entre 10 y 25 ºC. A las dos semana de tenerlas extendidas se deben revisar y quitar los tomates dañados.

OBTENCIÓN DE SEMILLAS

La larga conservación de la tomàtiga de ramellet hace que la mayoría de personas que la cultivan se extraigan sus propias semillas, debido que el fruto dura de un año para otro, de manera que se pueden seleccionar los frutos más bonitos y que hayan durado más tiempo sanos. Sin embargo, las agricultoras, las cuáles siempre han hecho la selección de los tomates para semillas aconsejan sacar semilla de los tomates de primera flor, de tomateras sanas, vigorosas y que los tomates sean lo más parecidos al tipo que han ido seleccionando año tras año.

Con la *tomàtiga de ramellet* siempre ha habido mucho intercambio, tanto de semillas como de tomates para semilla. Sin embargo, muchas personas opinan que su cultivar es el mejor, por lo que es muy importante que se mantenga la diversidad de *tomates de ramellet*, los cuales forman parte del patrimonio cultural de Mallorca. Nada que ver con los nuevos híbridos que les llaman de *tomate de ramellet* y no lo son.