

I Tomatada

Los Centenares | Castielfabib
24, 25 y 26 de septiembre de 2004

El último fin de semana de septiembre, desde Los Centenares – Castielfabib se dio la bienvenida al otoño celebrando una fiesta por la biodiversidad y los sentidos: la I Tomatada_Exposición y degustación de tomates y de su gastronomía.

La ocasión era única: degustar hasta 30 variedades tradicionales de tomate procedentes del cultivo ecológico. Después de una semana de cosecha continuada para asegurar el aprovisionamiento, no sólo para la degustación, sino también para la cocina, los expectantes visitantes comenzaron a llegar.

El sábado amaneció otoñal, casi frío. A las 9.30 h, desayunamos unas exquisitas y caseras mermeladas de tomate (una roja y otra amarilla), manzana y ciruela con algo caliente y, ya despiertos, nos calzamos las chirucas para dirigirnos al histórico Castielfabib. El agradable y tranquilo paseo por la perspectiva que ofrece el secano, la villa, la iglesia-fortaleza y la huerta siempre presente, nos abrió el apetito. Como obligaba el protocolo del fin de semana, el menú nos invitaba a probar el tomate de otras maneras: sopa, con bacalao, salmorejo, gazpacho. Tras la esperada siesta por algunos y el reposo del resto, comenzó la I Tomatada propiamente dicha.

Nos sentamos para hablar. La I Tomatada era fundamentalmente una fiesta por la biodiversidad pero era necesario contar porqué había que celebrarla y reservar unos minutos para la reflexión. El tomate es un protagonista esencial en la huerta y una de las hortalizas cuyas características se han visto más influenciadas por las reglas del mercado. La pregunta: ¿nos venden lo que queremos comprar o compramos lo que nos quieren vender?, abrió un diálogo que inquietó a muchos de los asistentes. Una breve exposición de la evolución de la agricultura durante los últimos 50 años acabó de abrir los ojos de más de uno. La pérdida de la biodiversidad, la sustitución de variedades, la dependencia de los agricultores hacia las grandes multinacionales, la pérdida de los valores de los alimentos (especialmente del sabor), la falta de educación alimentaria en los colegios, etc. fueron algunos de los argumentos más destacados. Frente a esto, ¿qué se podía hacer?. Los consumidores debemos conocer o tenemos el derecho de conocer cuál es el sabor del tomate no madurado en la nevera, a qué sabe la leche no desnatada sin omega 3 o las manzanas que no han pasado por cámara. Fue una reflexión en común que comenzó cabizbaja, mirando hacia atrás, y acabó con la sensación consciente de que podíamos decidir.

Llegó el momento: podía comenzar la degustación. Una vez preparados los tomates, se repartieron las fichas de cata donde se debía indicar la evaluación del sabor, el perfume, la textura, la firmeza de la carne, la dureza de la piel y el retrogusto de cada variedad, 29 en total, y según el gusto de cada uno; nada fácil. Durante hora y media salteamos tomate con pan tostado y agua para limpiar los sentidos y no confundir sensaciones.

Evalutados todos, y para saciar la curiosidad por saber qué se había catado, identificamos la numeración de la ficha con la variedad correspondiente. Había reservada una sorpresa, se había camuflado un intruso. Se trataba de un tomate "var. Canario" comprado en Mercadona. Muchos resoplaron aliviados "ese es el que no me gustaba".

Al día soleado siguiente, seguimos disfrutando de la biodiversidad en el campo. El itinerario comenzó en Los Centenares, rodeado de almendros y romeros. Continuamos bajando en busca del agua y encontramos la huerta y los bosques típicos de ribera que esconden al río Ebrón: probamos moras, higos, nueces, uva... Por fin, llegamos al huerto de los tomates. Sorprendidos por la plantación, todavía hubo alguno que se acordaba de la variedad que más le había gustado y fue directamente en busca de

algún ejemplar maduro. Se abrió la veda y seguimos la cosecha hasta llenar dos cajitas. Satisfechos por el trabajo bien hecho, remontamos aguas-cuesta-arriba el camino de la huerta con dirección a Los Centenares y, después de hacer la visita oportuna al rebaño de ovejas Guirra, retornamos al punto de partida. Después de la comida, y cargadas ya las maletas, sólo hubo tiempo de preparar la cesta con mermeladas, aromáticas, tomates, pimientos y quesos antes de despedidas llenas de agradecimientos.

Más que el número de personas que asistió o el número de variedades de tomate que degustamos, lo importante es que todos nos hicimos algunas preguntas: ¿qué estamos comiendo?, ¿quién decide lo que comemos?, ¿quién y cómo lo produce?, y todos nos sentimos con la necesidad y el deber de cambiar, de ver nuestra alimentación de otra manera.

No todos los días podemos disfrutar de estos tomates, ni del lugar donde se han producido, ni de celebrar una fiesta por la biodiversidad y los sentidos pero sí tenemos la capacidad y la responsabilidad de decidir dónde comprar y qué comer y, sobre todo, ya sabemos qué es lo que nos quieren vender y empezamos a saber qué es lo que nos gustaría consumir.

Castielfabib, 1 de octubre de 2004