



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.

Dirección técnica del proyecto: Vanesa Rincón Martín. Subdirección General de Medios de Producción Agrícola y Oficina Española de Variedades Vegetales.

Realización y Producción: TRAGSATEC. Grupo TRAGSA.

Coordinación de la obra: Javier Tardío.

Edición de la obra: Javier Tardío, Manuel Pardo de Santayana, Ramón Morales, María Molina y Laura Aceituno.

Coordinación general del proyecto: Olga Hernando Pérez y Carlos López Abasolo.

Diseño y maquetación: María Calvar Cerecedo.

Nombres vulgares: M. Piedad Puchades e Inés Fernández-Ordóñez, en colaboración con Gorka Menendez Baceta, Joan Vallès y los autores de las fichas.

Descripciones botánicas: Ramón Morales y Arturo Valdés, en colaboración con los autores de las fichas.

Introducciones: Almudena Lázaro y Javier Tardío, en colaboración con los autores de las fichas.

Referencias históricas: J. Esteban Hernández Bermejo, en colaboración con Expiración García Sánchez, Francisca Herrera Molina, Javier Tardío y los autores de las fichas.

A efectos bibliográficos la obra debe citarse como sigue:

Tardío, Javier; Pardo de Santayana, Manuel; Morales, Ramón; Molina, María & Aceituno, Laura (editores). 2018. INVENTARIO ESPAÑOL DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES RELATIVOS A LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA. VOLUMEN I. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid. 420 pp.

Las opiniones que se expresan en esta obra son responsabilidad de los autores y no necesariamente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El uso que se haga de la información contenida en esta obra es responsabilidad única del lector.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Edita:

©Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Distribución y venta:
Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

Catálogo de Publicaciones de la
Administración General del Estado:
<http://publicacionesoficiales.boe.es/>

Tienda virtual:
www.mapa.gob.es
centropublicaciones@mapa.es

Diseño y maquetación: TRAGSATEC. Grupo TRAGSA
Fotografía de portada: recolección de azafrán. Catalina Ruiz

Impresión y encuadernación: **Pendiente**

NIPO (papel): 013-18-138-0
NIPO (línea): 013-18-139-6
Depósito Legal: M-31534-2018
ISBN: 978-84-491-1524-0



Aina Socies Fiol

Tomàtiga de Valldemossa Serra de Tramuntana (Mallorca)

Solanum lycopersicum L.

Familia: Solanaceae

USOS PRINCIPALES



Es una variedad muy sensible a la humedad e infección por hongos. Por ello, se prefiere cultivar como tomate temprano, ya que debido a su piel fina tiene facilidad para agrietarse con la lluvia [5].

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Los frutos tienen la piel muy fina y son muy sabrosos, jugosos y de aroma intenso.

VALORACIÓN LOCAL

Es una variedad muy apreciada por sus características sensoriales, principalmente para autoconsumo. Sin embargo, es poco conocida.

CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Este tomate es ideal para ensaladas debido a su textura suave, con mucha pulpa y jugo, sabor dulce y aroma intenso. La ensalada típica mallorquina, denominada *trepó*, se elabora con tres variedades locales: el pimiento *ros*, la cebolla blanca y el tomate de Valldemossa o el de *cor de bou* (corazón de buey). Estas dos variedades son las más indicadas para ensaladas, debido a su elevada cantidad de pulpa y jugo [5].

NOMBRES LOCALES

Catalán: tomàtiga de Valldemossa (Mallorca) [1–4].

INTRODUCCIÓN

Tradicionalmente se cultivaba en Valldemossa, municipio situado en la comarca *Serra de Tramuntana*. Actualmente los viveristas de otros pueblos de Mallorca la reproducen y se cultiva en toda la isla.

El origen de la variedad es el pueblo de Valldemossa y su antigüedad es de al menos varias generaciones, pues según los informantes, “se cultiva de toda la vida”. Una de las referencias que tenemos es la presencia de la variedad en el *Diccionari Català-Valencià-Balear* publicado el 1962, donde se indica que es una variedad de tomate grande, redonda, lisa y carnosa, con pocas semillas [4].

DESCRIPCIÓN

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El fruto maduro es de color rojo, de piel fina y pulpa roja. Tienen un tamaño de medio a grande, con un peso de unos 150–250 g. Son redondos, con un número de cavidades variable, entre tres y seis, y en general lisos; solo algunos presentan un ligero acostillado [5].

La planta es de mata alta, crecimiento indeterminado y vigorosa.

CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

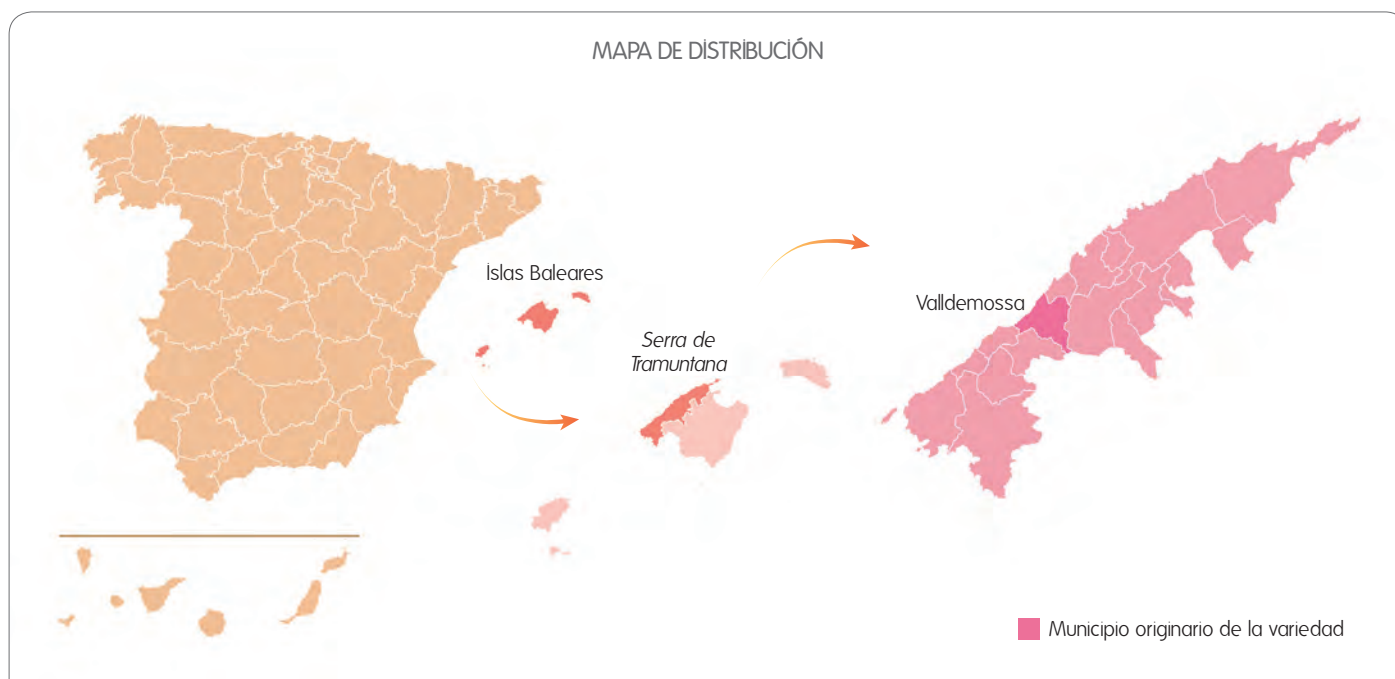
Es una variedad de cultivo fácil y medianamente productiva. Se cultiva durante el verano y al aire libre. Prefiere suelos muy nutritivos, esponjosos y aireados; soporta la materia orgánica poco descompuesta [5].

El comienzo de la floración suele ser de 20 a 25 días después del trasplante y la formación del fruto suele empezar de 35 a 45 días después del inicio de la floración [1,2]. Su conservación es corta, debido a que es muy jugoso y de piel blanda.



Aina Socies Fiol

Autora: Aina Socies Fiol, por Associació de Varietats Locals, Mallorca



CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

El **semillero** se prepara en febrero y marzo, para **trasplantar** en abril y mayo, generalmente con una distancia entre plantas de 70 cm [3].

Es necesario **entutorar** la planta para evitar que los frutos rocen el suelo, ya que al tener una piel muy fina, se pueden dañar o pudrir fácilmente. Además de poner tutores, muchos de los agricultores optan por **podar** la planta. La poda se realiza dejando uno o dos tallos principales, suprimiendo todos los brotes laterales que van saliendo de las axilas de las hojas o en la base de la planta [5].

Al ser una variedad tan propensa a agrietarse, se debe cuidar especialmente el **riego**, evitando el exceso de agua y el riego irregular. Los frutos se agrietan con facilidad cuando en la época de cosecha el suelo pasa un periodo seco y después se riega abundantemente. Por ello se recomienda realizar riegos poco abundantes y más frecuentes [1,2].

Se empieza a **cosechar** por las fiestas de Valldemossa (28 de julio). Es preferible cosechar todos los tomates antes de las primeras lluvias

de verano para evitar que se estropeen. Según varios informantes este tomate debe consumirse al poco tiempo de ser cosechado. No es apto para el transporte, por lo que se produce principalmente para el autoconsumo o para la venta directa [5].

Los viveristas que llevan seleccionando y cultivando esta variedad para vender en forma de plantel, año tras año guardan sus semillas y hacen una **selección** muy cuidadosa de los frutos, eligiendo el tipo ideal según sus criterios [5].

Se **comercializa** tanto el plantel como el fruto, pero en poca cantidad al tratarse de una variedad poco conocida.

SITUACIÓN ACTUAL

Es una variedad poco extendida y sobre todo se cultiva para autoconsumo. Sin embargo, entre los agricultores y consumidores que la conocen es muy valorada. Su conservación a largo plazo depende de los pocos agricultores que valoran las variedades locales.

MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
IRFAP*	BGIB0043	tomàtiga de Valldemossa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0080	tomàtiga de Valldemossa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0105	tomàtiga de Valldemossa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0144	tomàtiga de Valldemossa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0178	tomàtiga de Valldemossa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0179	tomàtiga de Valldemossa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0180	tomàtiga de Valldemossa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0007	tomàtiga de Valldemossa	Palma (Mallorca)
Associació de Varietats Locals		tomàtiga de Valldemossa	Porreres (Mallorca)

*Institut de Recerca i Formació d'Agricultura i Pesca. Govern de les Illes Balears

REFERENCIAS

1. Socies Fiol 2008; 2. Moscardó & Socies Fiol 2009; 3. Socies Fiol 2014; 4. Alcover *et al.* 1962; 5. Socies Fiol 2017b.