



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](http://www.mapa.gob.es)  
[centropublicaciones@mapa.es](mailto: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 ramellet Mallorca

*Solanum lycopersicum* L.

Familia: Solanaceae

### USOS PRINCIPALES



### NOMBRES LOCALES

**Catalán:** tomàtiga de ramellet (todo Mallorca), tomàtiga ramelet grossa (Palma, Binissalem), tomàtiga d'enfilat, tomàtiga de mata baixa, tomàtiga de penjar (todo Mallorca), tomàtiga de penjar de ferro (Sant Joan), tomàtiga de ferro (interior de Mallorca), tomàtiga grossa de canyís, tomàtiga grossa de pedra, tomàtiga grossa d'en vinyes (Porreres), tomàtiga acabada en punta (Porreres), tomàtiga autèntica, tomàtiga blanca (Banyalbufar), tomàtiga de campanet, tomàtiga de Can Sobrassada (Montuiri), tomàtiga de Lloret (Montuiri), tomàtiga de mamella (Porreres), tomàtiga de pera (Porreres), tomàtiga de punta (Lloret de Vistalegre), tomàtiga des Pagos (Vilafranca de Bonany), tomàtiga rastrea (Sant Joan), tomàtiga tres cantons (Palma), tomàtigó (Artà) [1].

### INTRODUCCIÓN

Se cultivó originariamente en los pueblos mallorquines de Banyalbufar y Estellencs (Serra de Tramuntana). Posteriormente su cultivo se ha extendido por toda la isla de Mallorca, principalmente en los municipios del interior. Destaca su abundancia en la comarca del Pla, donde se cultiva por agricultores profesionales, pero también está muy extendida en los huertos familiares [2].

Se cultiva en diferentes tipos de suelos, de texturas francas, franco-arcillosas y franco-limosas, con contenidos elevados de carbonatos y caliza activa. En suelos profundos de la parte central de la isla, con una gran capacidad de retención de agua, las plantas disponen de agua suficiente para los meses de verano y pueden cultivarse en secano. Al no aportar agua de riego se obtienen las mejores cualidades organolépticas y de conservación [1].

Esta variedad es parte de la identidad y cultura del pueblo de Mallorca. Se encuentra allí desde inicios del siglo XX. La primera cita bibliográfica del cultivo del tomate *de ramellet* en Mallorca es de 1929, en la zona de Banyalbufar y Estellencs y entonces se le llamaba *tomàtigó* [3]. Cada familia tenía su propio tomate *de ramellet*, lo que ha generado una gran cultura campesina en torno a esta variedad.

### DESCRIPCIÓN

#### CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

El **fruto** es anaranjado o rojizo, de forma variable, desde tomates más achatados o redondeados hasta algunos que terminan en punta. Normalmente presenta entre tres o cuatro cavidades o lóculos en su interior [2].

La **planta** es de mata baja (crecimiento determinado).

La **inflorescencia** es un racimo ramificado con flores de color amarillo intenso [2].

#### CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Se cultiva tanto en **secano** como en **regadío**. En secano las tomateras no necesitan **entutorado** mientras que en regadío sí que se encañan. Tiene una gran **capacidad de conservación** y si se cuelgan los ramilletes de tomates, se conservan todo el invierno [2].

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Es un tomate de **sabor** un poco ácido y **textura** poco jugosa [2].

#### VALORACIÓN LOCAL

Se trata de una variedad local **muy apreciada** por la población de Mallorca y muy presente en la gastronomía y cultura alimentaria de la isla, tal y como expone un agricultor de Sant Joan "nunca dejaría de producir *tomàtiga de ramellet* para consumo propio". Se valora mucho porque es el único tomate que se conserva durante todo el invierno en fresco, lo que permite que la venta en esa época pueda ser a un precio más alto [2].

### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

Este tomate tiene gran importancia en la **alimentación humana** debido a su larga conservación, hecho que hace que durante todo el año se pueda utilizar crudo en 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. Pero no solo tiene este uso, ya que también se utiliza para hacer sofritos y guisos y es muy bueno para hacer salsas. Tiene un sabor un poco ácido, por lo que no hay costumbre de tomarlo en ensaladas [1].

## ■ CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

Los **semilleros** se realizan en febrero y el **trasplante** suele ser de abril a junio. Es mejor trasplantarla temprano por la disponibilidad de agua en el suelo, aunque de esta forma hay más riesgo de que la planta se hiele. Por el contrario, si se planta más tarde, el peligro de heladas es menor, aunque las reservas de agua del suelo son menores. En secano, el **marco de plantación** debe ser suficientemente ancho, en torno a 1 m entre una planta y otra, y 1,8 m entre líneas [4]. A lo largo del cultivo, se va pasando el **cultivador** para romper la costra superficial y así evitar la pérdida de humedad por capilaridad [4].

En la zona de montaña (Serra de Tramuntana) se cultiva en **regadío**, mientras que en la zona central de (Pla de Mallorca) era común cultivar el tomate *de ramellet* en **secano**. En estos casos, solo se hacía un riego inicial en el momento del trasplante, de unos tres cuartos de litro por planta, ya que los suelos tenían suficiente agua acumulada del invierno para poder alimentar la tomatera durante el verano. En los últimos años, muchas de las familias que cultivan esta variedad han cambiado sus costumbres y hoy usan riego por goteo [2].

El cultivo del tomate *de ramellet* de secano nunca se ha **entutorado**, mientras que el cultivo de regadío por inundación sí [2].

Esta variedad puede verse afectada por los **hongos oídio** [Leveillula taurica (Lév.) G. Arnaud, (1921)] y **mildiu** [*Phytophthora infestans* (Mont.) de Bary], según sea el año y también por las **plagas de araña roja** [*Tetranychus urticae* C.L. Koch, 1836]. Para combatir la araña roja se espolvorea azufre sobre los tomates [2].

La **cosecha** se inicia en agosto y, según la temporada, puede alargarse hasta octubre. Una de las cualidades más destacables del tomate *de ramellet* es su conservación postcosecha [2].

Actualmente hay dos maneras de **conservar** estos tomates: en ristas o extendidos encima de cañizos o cajas. Antiguamente se utilizaba más la técnica de ristas. Se solían enristrar los tomates el mismo

día que se habían cosechado y se colgaban en vigas de las salas de las casas donde se conservaban los alimentos. Hay dos formas de **enristrar** los tomates. En el Pla de Mallorca y los municipios de alrededor, los tomates se atan con hilo de coser en una cuerda, uno encima del otro. En cambio, en Banyalbufar solo se utiliza un hilo grueso, en el que se enristran los tomates pasando el hilo por el peciolo. Se van colocando de tres en tres, de manera que queda uno encima de los otros dos. Antiguamente se enristraban de cinco en cinco [1]. Otro sistema algo más sencillo era colgarlos en ramas de acebuche (*Olea europaea* var. *sylvestris* Brot.) para que se conservaran más tiempo. Para ello se cogía una rama de acebuche y se le cortaban las ramillas para que en cada una de ellas se pudiera colgar un ramillete pequeño de tomates. Después se cuelga la rama de acebuche como si fuera un ramillete hecho con cuerda [2].

Actualmente la técnica más común es conservar los tomates extendidos encima de cajas o de los cañizos empleados para secar albaricoques. En estos casos se cosechan los tomates un poco verdes.



Tomatiga de ramellet. Aina Socies Fiol



Los cañizos antiguamente se hacían de cañas (*Arundo donax* L.) y ahora se elaboran con listones de madera entretreídos, de forma que entre listón y listón hay una pequeña separación y puede pasar el aire. A las dos semanas se deben revisar los tomates y quitar los que estén dañados. La temperatura óptima de conservación es entre 10°C y 25°C. Se recomienda lugares bien ventilados, preferiblemente en zonas elevadas, y cuando el tiempo es húmedo, ocasionalmente se deberá utilizar un ventilador. Para combatir la araña roja se puede espolvorear azufre por encima [1].

La mayoría de las personas que cultivan esta variedad **extraen sus propias semillas**. Como el fruto dura de un año para otro, se pueden **seleccionar** los frutos más “bonitos” y que se han conservado mejor. Las agricultoras, que eran siempre las encargadas de seleccionar los tomates para semilla, aconsejan sacar semilla de los tomates más parecidos al tipo que han ido seleccionando año tras año. Con esta variedad siempre ha habido mucho **intercambio**, tanto de semillas como de tomates para semilla. Sin embargo, muchas familias conservan sus propios tomates con características singulares, por lo que es muy importante que se mantenga la diversidad de tomates *de ramellet* que forman parte del patrimonio cultural de Mallorca [2].

Al ser una variedad muy conocida y valorada por la población de Mallorca, se **vende** mucho, tanto el fruto como el plantel. Sin embargo, desde hace unos años en el mercado hay una confusión en la identificación del tomate *de ramellet*, debido a la aparición de una variedad comercial que trata de imitar a la variedad local. Este tipo de tomate aparece en los mercados de abastos, supermercados y pequeñas tiendas, utilizando el nombre de tomate *de ramellet*. La aparición de este tomate en el mercado es una amenaza para la conservación de la variedad tradicional [2].

## ■ SITUACIÓN ACTUAL

Estos tomates han tenido gran importancia en la economía de los pueblos de Mallorca, destacando el municipio de Banyalbufar. Actualmente es uno de los cultivos estrella en los huertos familiares debido a sus características organolépticas y culinarias, y también es un producto destacable para los pequeños agricultores. Tanto los pequeños agricultores como las personas que lo producen para autoconsumo hacen su propia selección y consideran que es importante que se mantenga la diversidad de tomates *de ramellet*, distinguiéndolos de las variedades comerciales que adoptan este nombre.

## ■ MUESTRAS CONSERVADAS EN BANCOS DE GERMOPLASMA

Banco de germoplasma	ID Entrada banco	Nombre local	Procedencia
IRFAP*	BGIB0198	tomàtiga de ferro	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0161	tomàtiga de ferro	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0197	tomàtiga de mata baixa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0018, 19, 24, 25, 42	tomàtiga de ramellet	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0216	tomàtiga de ramellet	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0140	tomàtiga de ramellet grossa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0106	tomàtiga ramellet des Pagos	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0103	tomàtiga ramellet de Can Sobrassada	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0153	tomàtiga de ramellet de Lloret	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0107	tomàtiga ramellet de mata baixa	Palma (Mallorca)
IRFAP	BGIB0096	tomàtiga ramellet tres cantons	Palma (Mallorca)
Associació de Varietats Locals		tomàtiga de mateta	Porreres (Mallorca)
Associació de Varietats Locals		tomàtiga de ferro	Porreres (Mallorca)

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

## ■ REFERENCIAS

1. Socies Fiol 2007; 2. Socies Fiol 2017a; 3. Anónimo 1932; 4. Serra 2007.

