Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura ha presentado la campaña en el Centro de Investigación Gastronómica

La Comunidad organiza la Primera Semana del Tomate Tradicional de Madrid

- Participan 16 restaurantes de la región, entre los que se encuentra un Estrella Michelin y una taberna centenaria
- Darán a conocer en diversos platos las variedades de este producto recuperadas por el IMIDRA: Gordo, Moruno y Antiguo
- La campaña tendrá lugar entre el 14 y el 21 de julio y se ha realizado en colaboración con Acyre y Alcampo

13 de julio de 2021.- La Comunidad de Madrid, a través del Instituto Madrileño de Investigación Rural, Agraria y Alimentaria (IMIDRA), organizará entre el 14 y el 21 de julio la Primera Semana del Tomate Tradicional de Madrid, con el fin de impulsar el consumo entre los madrileños de tres variedades tradicionales de tomate de proximidad y de circuito corto de comercialización -Gordo, Moruno y Antiguo-.

Se trata de una campaña en la que participan 16 restaurantes de la región. Para promocionar las diferentes variedades madrileñas de este producto ofrecerán, fuera de carta, un plato en versión dulce o salada elaborado con estas variedades hortícolas recuperadas por investigadores del IMIDRA tras 25 años de investigación.

La consejera de Medio Ambiente, Vivienda y Agricultura del Gobierno regional, Paloma Martín, ha señalado la importancia de esta iniciativa durante su presentación en el Centro de Innovación Gastronómica (CIG) de la Comunidad de Madrid. “Estas acciones muestran la firme apuesta del Ejecutivo madrileño por los productos de calidad, dar a conocer el valioso patrimonio culinario de nuestros municipios y continuar apoyando al sector hostelero, una actividad básica para el desarrollo de nuestro entorno rural”, ha afirmado.

Martín, que ha estado acompañada por el gerente del IMIDRA, Sergio López, ha recalcado, además, lo novedoso de esta campaña “en la que se unen todos los actores implicados para aumentar la rentabilidad del sector agroalimentario de la Comunidad de Madrid”. En este sentido, se ha referido en primer lugar a la Administración regional, que pone la investigación al servicio del campo a través del IMIDRA; a los agricultores madrileños que cultivan estas variedades tradicionales guiados por los investigadores del IMIDRA; a la restauración madrileña como plataforma para dar a conocer productos de calidad a través de

la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (Acyre) y, por último, a las grandes superficies alimentarias que operan en la región, como Alcampo, que comercializará el producto al gran público, una vez finalice la campaña en los restaurantes.

ENTRE UNA TABERNA CENTENARIA Y UN ESTRELLA MICHELÍN

Entre los 16 restaurantes que ofrecerán platos elaborados con tomates de la Comunidad de Madrid están desde 'Casa Alberto', una taberna centenaria ubicada en el centro de la capital que data de 1827, hasta el restaurante 'Chirón', en Valdemoro, que cuenta con una Estrella Michelin y está dirigido por el *chef* Iván Muñoz.

Además, en Madrid capital, los madrileños podrán disfrutar de platos con tomates de la Comunidad de Madrid en los siguientes restaurantes: 'Taramara', 'Latasia', 'La Berenjena de Chamberí', 'Restaurante Atocha, 107', 'El reloj de Harry & Sally', el restaurante 'Florida Retiro' y 'Taberna La Berenjena'.

En el caso de los establecimientos ubicados en municipios de la región, se pueden encontrar las diferentes propuestas culinarias en los restaurantes 'Bamba', en Pozuelo de Alarcón; 'La casa del Pregonero', en Chinchón; el 'Koma', en el Hotel Box Art, en Collado Mediano; 'El Acebo de Boadilla' y 'La terraza del Palacio', ambos en Boadilla del Monte, y 'Marépolis', en Alcorcón.

Además, se ha adherido a esta iniciativa una pastelería situada en el barrio de Lavapiés, 'La barra dulce', que aportará el toque de dulce, durante los siete días que dura esta campaña.

MÁS DEMANDA DEL PRODUCTO TRADICIONAL Y LOCAL

Como consecuencia del fuerte reclamo que han experimentado los productos autóctonos y de cercanía, se estima que la producción de las tres variedades de tomate tradicionales de Madrid, incluidas en la Semana del Tomate, pase de los 40.000 kilos en 2020 a los 52.000 hasta octubre de 2021.

Esto es debido no solo a que se ha incremento del número de hectáreas destinadas al cultivo de estas variedades, 15.000 en total en lugar de las 3.000 de 2020, sino también por el aumento del número de plantas cedidas por el IMIDRA para esta temporada, 21.000, frente a las 12.000 de la campaña anterior.

Dichas plantas forman parte de las 600.000 totales entregadas a los agricultores madrileños este año y que superan en 100.000 a las entregadas en 2020. En ellas se incluyen todo tipo de hortícolas, la mayoría de variedades tradicionales.

Esta donación, que se realiza por segundo año consecutivo, es una de las medidas contempladas en el Plan Terra de apoyo al sector agrícola madrileño,

cuyo objetivo es el de aumentar la rentabilidad del sector y potenciar el producto de calidad local y de proximidad para ser más competitivos.

PROYECTO DE COMERCIALIZACIÓN PIONERO

Precisamente, y atendiendo al cada vez más interés del consumidor por este producto, al proyecto de comercialización a gran escala del tomate tradicional de la región que inició el año pasado el IMIDRA junto a tres agricultores madrileños y el hipermercado Alcampo, se han unido un agricultor y dos grandes superficies más, Makro y BM Supermercados, con tiendas en la Comunidad de Madrid. En ambos casos, la comercialización de las variedades autóctonas comenzará a mediados de agosto y, ofrecerán también pimiento, berenjena y melón.

El IMIDRA ha empleado 25 años de investigación en la recuperación de variedades hortícolas de la Comunidad de Madrid que desaparecieron de los campos madrileños en los años 60 tras el éxodo rural. Su cultivo, a modo de ensayo que permite su multiplicación, se realiza en la finca experimental La Isla que el Instituto tiene en Arganda del Rey.