

La "tomata de penjar" de Alcalà se sitúa entre las mejores de Europa - Mediterráneo - 17/08/2015

ALCALÀ DE XIVERT ESTUDIAN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO

La 'tomata de penjar' de Alcalà se sitúa entre las mejores de Europa

Una investigación científica analiza unas 1.200 variedades de ocho países europeos

El proyecto está liderado por la Universitat Politècnica de València, con apoyo del CSIC

BARTOMEU ROIG
comarcas@epmediterraneo
ALCALÀ DE XIVERT

Está considerado como uno de los mejores productos del campo de la provincia de Castellón, gracias a su sabor característico, su larga conservación y sus posibilidades en la cocina. Pero la *tomata de penjar* de Alcalà de Xivert encierra otras características, todavía por explorar. Dos estudios científicos en marcha analizan

de Penjar de Alcalà de Xivert. Su presidente, José Joaquín Herrera, explica que el proyecto "ha incluido variedades que han mantenido técnicas tradicionales".

El análisis incluye la plantación de algunas de estas variedades en diferentes emplazamientos analizados, por lo que en el caso de Alcalà se ha contado con la colaboración de Viveros Alcossebre y 280 tipos distintos plantados de forma manual. "El estudio tiene una duración de cuatro años, y tanto la plantación de otras variedades en nuestro pueblo como la nuestra en otros sitios, permitirá saber la influencia de factores como el clima, el agua o las propias semillas", indica Herrera.

El plan *Traditom* ha sido liderado por el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas de la Universitat Politècnica de València, con apoyo del CSIC.

Además, la *tomata de penjar* también es objeto de análisis de otro estudio, impulsado desde la asociación local de productores, con el respaldo del consistorio. Según Herrera, con este proyecto "podremos ir más allá, gracias a un registro de datos de semillas y de genética", lo que ayudará a conocer al detalle el producto y mantener invariables sus condiciones para el futuro. ≡



JOSÉ J. HERRERA
PRESIDENTE ASOCIACIÓN

"Con estos estudios podremos ir más allá, gracias a un registro de datos de semillas y de genética del producto"

sus cualidades con el objetivo de aportar un valor añadido y garantizar su pervivencia.

Una de las investigaciones forma parte de un amplio proyecto europeo que, con el nombre de *Traditom*, analiza unas 1.200 variedades de tomate tradicional de ocho países europeos. Para ello, cuentan con la colaboración de la Asociación de Productores y Comercializadores de la Tomata



Los estudios científicos han analizado las cualidades del producto.

El producto estrella del campo xivertense es la protagonista de una feria anual

La 'tomata de penjar' de Alcalà cuenta con la denominación de producto de calidad de la Comunidad desde el 2008. Hay un reglamento que especifica algunas de sus características diferenciales. Con el fin de darse a conocer fuera del ámbito del Baix Maestrat, en los últimos años se han realizado algunas iniciativas, entre las que se encuentra la celebración de una feria anual. El alcalde, Francisco Juan Mars, indica que con solo dos ediciones, "ya se ha convertido en un evento repre-

sentativo de la localidad, y esperamos que en la tercera edición siga mejorando. Además, desde el consistorio intentamos fomentar el producto, como la financiación del estudio".

La 'tomata' de Alcalà forma parte de Castelló Ruta de Sabor impulsada por la Diputación de Castellón y cuenta con la certificación de producto vinculado a los parques naturales de la Comunitat, por la proximidad con el paraje de la Serra d'Irta.

MÁS INFORMACIÓN Y SUGERENCIAS
www.epmediterraneo.com
Contestador: 964214322 Buzón: 25511 CONT