

MARZO 2012



Boletín de Extensión

Luz Amarilla del Centro Demostrativo y Capacitación ProHuerta
Convenio INTA - Facultad de Agronomía y Ciencias Agroalimentarias
Hospital Italiano



Curso de Huerta Orgánica
Tomate con gusto a tomate

Plagas

Centro Demostrativo de San Justo

UM UNIVERSIDAD DE MORÓN

ATENCIÓN, para agendar

Como todos los años, el 11 de abril a las 13:00, COMIENZA EL CURSO DE HUERTA ORGÁNICA en nuestro Centro Demostrativo y Capacitación de San Justo.

Tomate con gusto a tomate

Con este lema se realizó el 11 de febrero pasado la octava edición de la Fiesta del Tomate Platense. La misma se concretó en el campo experimental de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNLa Plata, Estación Experimental Julio Hirschorn ubicada en 66 y 167, así nos informa el Abogado Edgardo González del Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar. Durante todo el día hubo gran cantidad de actividades y espectáculos.

Los productores del Grupo del Tomate Platense, impulsores de este clásico encuentro veraniego en La Plata que recientemente se han constituido como cooperativa, mostraron su alegría por el encuentro realizado.

El correo de contacto con la organización es: tomate_platense@yahoo.com.ar

Algunos Productores integrantes de la Cooperativa:

Productor	Dirección	Contacto
Albino Sagredo	163 y 36, Olmos	(0221) 155483678
Anibal Tonello	44 e/ 251 y 252, Etcheverry	(0221) 156189406
Isabel Palomo	182 e/ 500 y 515, Colonia Urquiza	(0221) 156479926
Eduardo Romero	14ª e/ Alvear y Balcarce, City Bell	(0221) 154317712

Recomendamos anticipar su inscripción – libre y gratuita - en Arieta 2400 por la mañana.



La concurrencia de visitantes, no sólo del distrito de La Plata, muestra la importancia regional del encuentro. La participación de núcleos familiares dispuestos a pasar una jornada completa disfrutando de los diferentes stands, degustación de productos, espectáculos musicales concursos, muestra la consolidación de esta Fiesta en el quehacer regional.

Edgardo González nos recuerda que la convocatoria “a partir de los 2000, se inicia una nueva etapa para el tomate platense. Productores y consumidores coinciden en producir y reclamar un tomate con gusto a tomate”.



Alberto Córca, quien concurre anualmente al encuentro con su familia, comentó “estos eventos reivindican un estilo de producción y un producto que debe mantenerse por la calidad del mismo”.



Por supuesto, se podía comprar y probar distintas variantes de tomate, además de la atractiva propuesta de “coséchelo Ud. mismo”.



¿Una historia conocida?

“La producción de tomate no es originaria ni exclusiva de la región platense, pero es en nuestra región donde los quinteros fueron mejorando y produciendo una variedad que se hizo famosa en todo el país y que se la conoció como tomate platense. Se caracterizó por su sabor y hoy son muchos los que lo comparan con los nuevos materiales y recuerdan aquel “tomate con gusto a tomate”, así lo documenta el Ing. Agr. Juan José Garat, Coordinador del Proyecto para el Rescate y la Difusión del Tomate Platense.

Según el Ing. Garat, “en 1935 Antonio Gentile comienza la historia del tomate platense. “Al tomate platense lo trajo un quintero muy famoso en aquel entonces que se llamaba Papalardo, que no era tomatero, era apiero y coliflorero. Fue a pasar a Italia y vio un tomate hermoso que le llamó la atención, chato con raya negra...”

Este “raya negra” sedujo a los quinteros por el tamaño de los frutos, su resistencia al transporte y su fácil adaptación al clima y al suelo de la región. A comienzo de los '40 ya son muchos los quinteros que se establecen definitivamente en los alrededores de nuestra ciudad y este tomate platense se difunde con más velocidad.

Con el correr de los años el productor, con su empeño y la atención que ponía para producir el mejor tomate, fue sintetizando técnicas que le permitieron, junto con la información que le llegaba desde “afuera” de la quinta, producir lo que se llama el tomate platense.

Este tomate pasa a ser no sólo un producto agronómico sino que también es un producto cultural de nuestra región. Y fueron varios los materiales que se difundieron con “nombre propio”: el tomate de los Gentile, el de Prieto, el de los Carcioni, el del Parque (por el Parque Pereyra, reserva natural ubicada a 15 kilómetros de la ciudad de La Plata), el de los Alborghetti, etc.

Fue la misma selección hecha por los quinteros lo que permitió estabilizar varias poblaciones adaptadas a suelos y climas de la región, y así el “raya negra” pasó a ser simplemente “platense”.

Luego, el producto desapareció; sin embargo, en el 2000 a partir de un proyecto de la Facultad de Agronomía, la producción fue rescatada del olvido y hoy un buen número de productores destina parte de sus parcelas al cultivo de este tradicional tomate.



Centro Demostrativo de San Justo

¿No es la historia del tomate de Andrés, en nuestro Centro Demostrativo de San Justo?

Un tomate que él mismo trajo de Italia, acostillado, rústico, adaptado, con tendencia al “florón”, de gran tamaño – este año se lograron tomates de ¼ kilo-; no es aceptado por un “mercado” que busca la uniformidad, “lo cosmético”, que entra por los ojos, pero que olvida el sabor, el jugo y palatabilidad y, por sobre todo ignora que es: un producto cultural de nuestra región.



La Agricultura Urbana rescata estas semillas, con valor cultural, de polinización abierta (no son híbridas) que pueden ser seleccionadas, mejoradas, multiplicadas y compartidas por los aficionados de manera que, gratuitamente aseguran el insumo fundamental del alimento humano: la semilla.

“Masacre en la tomatara”: desde Salsipuedes, Córdoba, Santiago nos manda imágenes con ese título, ya que tuvo



la sorpresa de “algún visitante, que no pudo identificar, y que le “peló” esta planta de tomate” que vemos a la derecha.

Según nos informa el remitente: “la planta estaba sufriendo, con un solo fruto a punto de “pintonear” y estaba protegida por la media sombra que se ve en la foto, ya que el sol está muy bravo y quema los frutos; los días anteriores a la masacre, había llovido mucho”. “Casi la mitad del único tomate de la planta fue comido, como se muestra en la imagen abajo”.

Los datos que nos aporta el huertero son escasos pero la forma de ocurrencia del daño, en principio nos hizo pensar en caracoles o babosas, pero el remitente no vio presencia del rastro brillante que dejan estos moluscos con su baba.

En la imagen abajo, que también envió el huertero que sufrió “la masacre”, se muestran las deyecciones de/de los causante/s del daño.



Consultamos con el Ing. Eduardo Merluzzi, quien nos informa que se trata de un ataque del marandová de las Solanáceas (tomate, pimiento, papa): *Manduca sexta*, el adulto es una mariposa de 10 -12 centímetros de expansión alar y los gusanos (larvas) pueden medir hasta 12 centímetros, con un cuerno muy llamativo en la cola (foto abajo) son muy voraces, un o dos de estos gusanos pueden “pelar” una planta de tomate (foto abajo) y dañar frutos, como se puede ver en la foto que envió nuestro amigo Santiago.



El color de estos gusanos varía según la planta que come y la temperatura. Los ataques del marandová son espectaculares pero no generalizados, de manera que pueden ser prevenidos revisando diariamente las plantas de tomate, papa y pimiento -sus predilectas-.

Las trampas de luz, colocadas desde la primavera, atrayendo las mariposas (adultos) de esta y otras “isocas” son una forma de control recomendable.