



En algunos restaurantes los venden hasta como carpaccio, como si fueran un filete

Carmen Garrido cultiva 150 diferentes tipos de tomates: "La gente me dice este sabor lo sentía cuando era chico"

Explica que la idea de su negocio es que sea en escala humana, en el que la cosecha se haga con tiempo y cuidado.

WILHELM KRAUSE

Carmen, ¿cuánto cuesta un kilo de tomates suyo?

"5.000 pesos. No es tan caro si tú piensas que en el supermercado un kilo de tomate cherry vale 6 lucas y es un híbrido insípido, pero este es producto casi como que de lujo, como la palta".

Los tomates de Carmen Garrido, alias "La Cooka", son sensación. No son los larga vida que se acostumbra probar, sino que otras 150 variedades, con nombres tan extravagantes que hacen recordar otros cultivos más ilícitos, como el Zapoteca Brown Flesh ("las costillas de ese tomate se ven como cinturas") o el Green Giant.

Gracias a Instagram (@lacook_a) cultiva también una fanática ávida, que se deshace en elogios ante sus verduras, las llegan a llamar "obras de arte". Y, entre los quién es quién de los restaurantes en Santiago, tienen las variedades de Garrido: Pulpería Santa Elvira, Guappo Bistró, Ambrosía Bistró, The Crust, Quinoa, El Huerto. Hasta los sirven como carpaccio, como si fuera salmón o un filete.

¿Nota usted que el público está buscando cosas más artesanales?

"Totalmente, la gente mayor me dice este sabor y este olor yo lo sentía cuando era chico. A la gente le interesa saber quién produce su alimento y el sabor, que no sean verduras infladas con un bombón. Por eso, es súper limitada mi producción, pero llevo hartos años enseñándole a la gente a guardar sus semillas, porque cada tomate es un sobre y la próxima temporada puedes cultivarlo tú".

Casi una década

Dice que los tomates la eligieron a ella. En el 2013, en su huerta, empezó cultivando cinco variedades, cómo rayaba con el tema, le regalaban semillas. Fue en el 2016 que vino su entrada completa al negocio. "Conocí a unos chicos que se llaman "Htomatos", ellos durante una



MARICOLA GUERRERO

Carmen Garrido abastece a varios locales como la Pulpería San Elvira.

mucho en la alacena del supermercado, que sean todos rojos, más o menos del mismo tamaño y que se pueda caer al suelo y no les pase nada, pero en desmedro de todas estas mejoras se les quedó el sabor y el olor".

Quedan insípidos.

"Unos franceses que salen en un documental dicen: pero qué importa si con sal de maíz y aceite de oliva todo queda rico, pero eso es mentira, no tienen gusto a nada. Y eso que hay harta gente cultivando tomates ricos, está el rosado, que se cultiva en el Maule, que es un espectáculo, puro sabor. Eso sí son mucho más difíciles de cosechar, tienen una cáscara muy delgada, que se rompe, no se pueden apoyar el uno sobre el otro, y la industria alimentaria no tiene tiempo para eso".

La cosecha es estacional, ¿cómo lo hace para mantenerse durante el resto del año?

"Este año se atrasó un poco, así que partió en febrero, pero generalmente parte en enero y termina en abril. Tengo una mini empresa de mermeladas, conservas y encurtidos. Entonces los tomates los hago salsa, ketchup, barbecue. Hay para todo el año".

Es un trabajo muy refinado cosechar tomates.

"Es súper artesanal producir este tipo de cultivos, con mucho trabajo. Yo además no uso ningún tipo de químico, herbicida, fertilizante o fungicida, entonces eso es también un trabajo extra. Es mucho más fácil cultivar de manera convencional, le echas cinco litros de cualquier cuestión para que crezcan y listo, pero ¿qué estás comiendo?".

¿Cuándo fue la última vez que se comió un tomate de supermercado?

"Ni siquiera me acuerdo. Soy demasiado mañosa, yo creo que en algún sándwich. Un tomate real es como comerse un bistec de puro sabor, colores y aroma".

temporada tuvieron problemas con su cosecha, me recomendaron a mí para venderles a sus clientes y así empecé de lleno". La huerta es un terreno en San Francisco de Mostazal de 35x35 metros, de los cuales 183 mt² son de tomates. "El año pasado cultivamos 26 kilos por metro cuadrado". Además de abastecer restaurantes, durante los sábados Garrido asiste a un mercado en Padre Mariano en Providencia. "Es un mercado con un

grupo de agricultores. Se hace mucho más entretenido, porque la gente conoce quién está produciendo su alimento y si se acaban mis tomates, el de al lado tiene".

Para Garrido es importante que su negocio sea a escala humana, y que el sabor se preserve al máximo, que sea diferente a los que uno suele comprar a la rápida. "A los tomates los han ido manejando genéticamente para que duren