

ISABEL LAMOLIATTE

Hay diferencias evidentes a primera vista. En color, tamaño, forma, textura y hasta olor. Uno, el tomate larga vida que se vende en los supermercados, es más redondo, de un rojo menos intenso, piel uniforme y más pequeño. El otro, el limachino, es más grande, con un cuerpo mucho menos uniforme, de un rojo más intenso y piel con surcos. ¿Cuál es mejor?

Se le pidió al Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile que los comparara. Para eso analizó la calidad, aceptabilidad y preferencia de ambas variedades. Un panel, compuesto por seis evaluadores, midió y le colocó nota (en una escala del 1 al 9) a los siguientes atributos: apariencia, color, aroma, sabor, textura, olores extraños y la intensidad de dulzor y acidez.

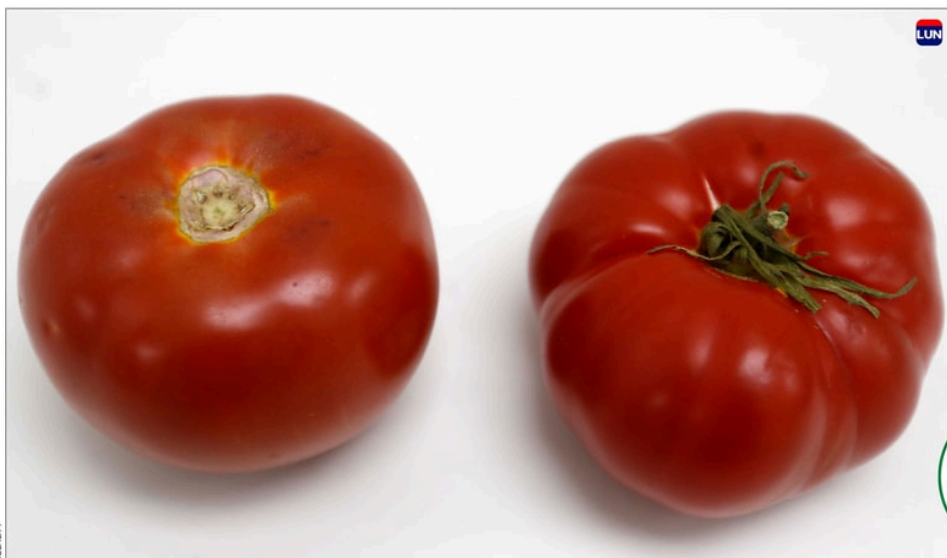
Veamos las evaluaciones. En apariencia ganó el tomate larga vida con 8,3, mientras que el limachino obtuvo un 8,2. En el resto de los atributos el limachino recibió una calificación más alta: color (8,8 vs 7,8), aroma (8,5 / 8,2), sabor (8,5 / 7,8) y textura (8,3 / 8,2). En olores y sabores extraños ambos recibieron un 9.

Desde el INTA explican que la principal diferencia objetiva de los dos es el color. "El tomate de Limache presentó un rojo más intenso y atractivo, diferencia que fue estadísticamente significativa. Además, los panelistas lo describieron como más jugoso, con un aroma más intenso y un sabor más característico a tomate fresco", dice el estudio.

La conclusión del análisis, liderado por la ingeniera en alimentos y jefa del Laboratorio de Evaluación Sensorial del INTA Carmen Gloria González, señala que, si bien ambos productos fueron bien evaluados, el tomate de Limache logró una mayor aceptabilidad general. "Fue preferido por el 100% de los evaluadores, quienes lo eligieron como su primera opción al comparar ambas muestras".

En Limache hay productores de tomates de las dos variedades. Conviven sin rivalidades, incluso reconociendo las fortalezas del otro.

Juan Huerta, integrante de la Cooperativa Agrícola de Limache (Coalim),



El larga vida (izquierda) es más uniforme.

Panel evaluó apariencia, color, aroma, sabor, textura, olores extraños, dulzor y acidez

Tomate larga vida vs limachino: Inta de la U. de Chile analizó ambos y dio su veredicto

"Muchos campesinos prefieren cultivar tomates larga vida porque es un negocio más rentable y dura todo el año. El limachino es cortito", cuenta el productor Juan Huerta.

tiene 75 años y es dueño de un paño de terreno y un puesto en la feria de la ciudad. "Me crie entre tomates", afirma. Reconoce que durante un tiempo dejó de cultivar los limachinos, porque "nadie los tomaba en cuenta" y probó con otras hortalizas.

"Muchos campesinos prefieren cultivar tomates larga vida porque es un negocio más rentable y dura todo el año. El limachino es cortito", relata.

En la actualidad tiene 2.500 matas y espera llegar a las 5.000. Las semillas las saca de los mejores tomates de su misma cosecha, "pero las intercambio con otros productores para que se den mejor".

Dos cosechas

Cultiva en dos etapas. La primera la siembra en agosto y cosecha desde diciembre hasta febrero. La segunda la planta en noviembre y recoge los frutos en marzo y abril. "No me gustan los fertilizantes industriales. Les echo guano. Lo menos químico que se pueda para que tengan buen sabor", detalla.

Si se le pide escoger entre ambas variedades por sabor, dice que se que-

da con el limachino. "Los larga vida tampoco son malos cuando se escoge una buena variedad. Porque ahora está saliendo uno que parece durazno, con una dureza en el medio como cuesco".

Tal como el resto de los agricultores de Coalim, Huerta está vendiendo a un supermercado del retail. "Pagan alrededor de \$2.000 el kilo. En mi puesto de la feria los tengo entre \$1.500 y \$1.800. Es rentable como negocio, pero hay que ser constante y tener dos etapas. Porque el público se acostumbra a comprar el tomate de uno. Hay que tener cuidado con la mosca blanca y la polilla para que el fruto no salga picado. Ponerle malla antiviral", dice.

En la misma comuna de Limache está Felipe Thomsen, quien está tomando la posta de su papá, productor de tomate larga vida hace más de 40 años. En Agrícola Thoba, donde es gerente de producción, tienen siete hectáreas y hacen tres ciclos productivos en invernaderos.

Planta en mayo y cosecha en noviembre y diciembre. La producción de diciembre-enero da frutos desde marzo hasta junio. En agosto siembra otra partida que se saca en enero y febrero.

"Es más rentable tener tomates larga vida porque el mercado lo ha determinado así. Es una fruta más firme, duradera, aguanta mucho más. Pero el sabor no es tan bueno. Se castiga una cosa por otra. El larga vida produce mucho más kilos, por lo tanto, la salida es mucho mayor, pero no tiene el sabor del limachino", admite.

Producen entre 1.000.000 y 1.200.000 toneladas anualmente y las venden a supermercados principalmente, que les pagan entre \$820 y \$850 el kilo. "Es un cultivo que requiere mucha mano de obra, es muy caro. Hay mucha enferme-

dad, mucha plaga. Entonces no es tan fácil. El costo productivo es \$65.000.000 por hectárea", indica.

Una diferencia clave en favor de la comercialización del larga vida es su buena poscosecha, rasgo que se verificó en la guarda en frío de la fruta que se usó para la comparación de esta nota. Mientras el larga vida duró más de ocho días en buenas condiciones, el limachino resistió la mitad.

El rescate

El revival del tomate limachino es fruto de un trabajo impulsado por el agrónomo Juan Pablo Martínez y el ingeniero comercial Raúl Fuentes. Fernando Venegas, profesor de historia de la Universidad de Talca y autor del libro "Cultivando historia: el recorrido inspirador y persistente del tomate limachino antiguo en Chile", participó en la investigación y planificación del rescate de semillas en conjunto con campesinos de Limache. "Hicieron un trabajo meticuloso en terreno para convencer a los campesinos que volvieran a comercializar los limachinos antiguos. Lograron un convenio con una cadena de supermercados del retail y también con ferias. Así, se logró reconstituir dos linajes: semillas de linaje italiano y otras francesas, que corresponde al tomate marmande" (ver recuadro).

Venegas establece diferencias entre ambos tomates: "Los larga vida se producen de manera industrial, en un proceso en que la tierra no descansa y en el que cada planta da hasta 50 kilos. En cambio, los limachinos antiguos producen cuatro a cinco kilos. Se cultivan de manera orgánica y esto les favorece en esta vuelta a lo orgánico que estamos viviendo".

Su origen está en semillas europeas

En el libro "Cultivando historia: el recorrido inspirador y persistente del tomate limachino antiguo en Chile", de Fernando Venegas, profesor de historia de la Universidad de Talca, se relata el origen de este tomate. Según se indica, el cultivo comenzó con los hermanos Giovanni y Blas Canessa Onice, quienes trajeron desde Europa semillas italianas y francesas. Comenzaron el negocio en 1920 y en 1950 se transformó en un boom. "En 1960 llegó a haber mil hectáreas plantadas en Limache. El actual tomate limachino corresponde al costoluto genovese", señala Venegas. "Entre 1970 y 1980, con la llegada del tomate híbrido o larga vida, los limachinos comenzaron a desaparecer de los campos. Por eso es tan interesante el trabajo realizado por Juan Pablo Martínez y Raúl Fuentes para rescatar las semillas antiguas", agrega el académico.