

Fecha: 07-07-2023

Medio: La Estrella de Quillota

Supl.: La Estrella de Quillota

Tipo: Noticia general

Título: Agricultor cuenta cómo revivió al verdadero tomate limachino

Pág.: 8

Cm2: 646,2

VPE: \$ 784.542

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

2.200

6.600

■ No Definida

Agricultor cuenta cómo revivió al verdadero tomate limachino

Siguiendo el ejemplo de su padre y de antiguos productores de la comuna, Miguel Sánchez volvió a plantar la semilla original hace nueve años, y hoy se luce con tomates que han atraído a rostros televisivos como "Pancho" Saavedra.

Claudio Morales Salinas
La Estrella Quillota - Petorca

Hoy es normal encontrar tomates durante todo el año en ferias, almacenes o supermercados. Pero pocos saben que antiguamente no era así, y ese rojo fruto que deleita en ensaladas y otras preparaciones, solo era posible comprarlo en época de primavera y verano.

Limache es la ciudad de los tomates, y por lo mismo, en décadas pasadas se esperaban los meses de más calor para degustar los deliciosos tomates limachinos. ¿Pero cómo entonces es que ahora siempre hay tomates?

La respuesta la tiene Miguel Sánchez, agricultor limachino de familia con tradición en la producción de este apetecido fruto. "La historia del tomate limachino es antigua, de al menos 50 años atrás, desde cuando mi papá plantaba tomate, desde esos tiempos que es conocido como el verdadero tomate limachino; y no solo mi papá, todos acá plantaban. Desde aquí salían todas las tardes camiones cargados con tomates, los llevaban a la Vega Central en Santiago", cuenta don Miguel.

Pero para la creciente demanda de las grandes ferias, y con el auge de las cadenas de supermercados que requerían tener tomates siempre, y que estos duraran más en las estanterías, la historia cam-



MIGUEL SÁNCHEZ Y SU SEÑORA MIRIAM FUERON VISITADOS POR FRANCISCO SAAVEDRA, QUIEN PROBO LOS TOMATES Y GRABÓ PARA LA TV.

bió. "A fines de los años 70 o principios de los 80, salió la semilla larga vida, que venía de afuera, con la cual quisieron transformar, o buscar una variedad distinta, al tomate limachino. Así comenzaron a traer un tomate que se llamaba Carmelo en esos años, que era muy parecido en el color y en el porte al que producíamos nosotros, pero el sabor ya no era el mismo, además que era un poco duro", compara Miguel Sánchez.

Estas nuevas variedades de tomates comenzaron a desplazar al que era producido en Limache, al original. "Es que los grandes comerciantes y los exportadores son los que manejan todo", considera este agricultor, quien agrega que "cuando salí del colegio comencé a trabajar con mi papá, Alberto, pero él también comenzó a plantar los tomates larga vida,



EL TOMATE LIMACHINO, MUY DISTINTO AL "LARGA VIDA".

al igual que casi todos acá, porque era el que pedían de todos lados".

EL REGRESO DEL ORIGINAL

Pero el verdadero tomate limachino no podía quedar en el olvido, y después de muchos años, el 2014, un destacado agrónomo, Cristián Fuentes, se acercó al protagonista de esta historia para proponerle algo.

"Sabe don Miguel, me dijo, me gustaría recuperar el tomate antiguo, con ese sabor que tanto nos gustaba. Yo le dije que era riesgoso, porque los agricultores vivimos de lo que plantamos y vendemos, y si a mí el tomate limachino no me va a dar plata, ¿cómo vivo?", recuerda Sánchez que le respondió.

Pero al final acordaron

revivir al tomate original de Limache para ver qué pasaba, cómo lo recibía la gente. Fue necesario recurrir a un amigo de la ciudad que aún plantaba de esa semilla.

"Era un antiguo compañero de colegio, él me vendió unas semillas y unas matas que tenía trasplantadas en maceteros, hace tiempo que no veía de esos tomates tan bonitos. Me alcanzó para plantar una hilera y extraer las semillas", cuenta quien ahora es dueño junto a su familia de Campito Orgánico, que es el emprendimiento en que transformaron su parcela, gracias a los oficios en la difusión de Valesca Sánchez, hija de don Miguel. Así se han hecho conocidos, "y han llegado del INIA, de Prodesal, han llegado los periodistas y hasta famosos de la televisión para ver los tomates que planté, se sa-

can fotos y todo eso", cuenta el agricultor, quien definitivamente sí pudo revivir al tradicional tomate limachino.

Con el apoyo de INDAP se sumaron otros productores, primero fueron cuatro, ahora ya son nueve, y se agruparon en una cooperativa para producir genuino tomate limachino. "Somos todos viejos, de más de 70 años, nos conocemos desde el colegio. Entonces producimos tomate limachino, y nos ha ido bien, le vendemos a una cadena de supermercados y a ferias. Este tomate se comienza a plantar a fines de agosto, se cosecha en noviembre y hay para la venta hasta enero y febrero", indica Miguel Sánchez, recordando que esta particular semilla no se da bien en invierno, porque no soporta las heladas ni las bajas temperaturas.

Pero don Miguel le quiso torcer la mano a esta limitante, y se lanzó por iniciativa propia a producir en invierno. "De hecho, planté cuatro mil matas y ahora, en este momento, estoy sacando de este tomate, que sale muy bonito. Lo que sí, el sabor no es el mismo del verano. Ha costado, pero seguimos con el tomate limachino, mi señora Miriam que era profesora, me ayuda", destaca. 🍅



9

agricultores componen una cooperativa para producir y traer de vuelta el verdadero tomate limachino.