

Breve historia del tomate

Los tomates son originales de los Andes en América del Sur, donde crecen de forma silvestre en lo que hoy es Perú, Bolivia, Chile y Ecuador. Se cultivaron por primera vez por los aztecas y los incas ya en el año 700.

No es de extrañar entonces que la palabra “tomate” provenga del vocablo “tomatl” (azteca). Los tomates llegaron por primera vez a Europa en el siglo XVI, aunque aún no está claro de cómo lo hicieron. Algunos dicen que fueron traídas por los conquistadores españoles, mientras que otra leyenda sugiere que dos sacerdotes jesuitas los llevaron a Italia desde México.

Los primeros tomates cultivados eran de color amarillo y del tamaño de una cereza, ganándose el nombre de manzanas de oro: “pommes d’o” en francés, “Pomi d’oro” en italiano y en alemán “Goldapfel”. El italiano para los tomates en la actualidad es pomodoro, manteniendo señas de su historia. Mientras que el nombre latino para el tomate cultivado es *Lycopersicon*, o “melocotón lobo”, sin duda un reflejo de la antigua creencia de que el tomate era venenoso. Los tomates se cultivaron inicialmente en Gran Bretaña y el resto de Europa por sus hojas decorativas y frutas. Los franceses abrazaron la quimera que los tomates tenían propiedades afrodisíacas y los llamaron pommes d’amour, o las manzanas del amor. No fue hasta el siglo XIX que se inició el cultivo comercial del tomate.

Los tomates son ahora los, vegetales o frutas, más cultivados en el mundo y se cultivan hasta el norte de Islandia y por el sur hasta las Islas Malvinas.

En Europa, los tomates se cultivan comercialmente durante todo el año. Una estación tradicional (cuando la duración del día se acorta significativamente) comienza a mediados de abril y termina a principios de noviembre. Países del sur de Europa,

como España e Italia, pueden producir durante los 12 meses del año. Las regiones costeras del sur de España y Sicilia son prolíficas para los tomates, aún en los meses de invierno, ya que tienen días más largos que proporciona la luz que tanto necesitan. El nivel más alto de sal en el suelo en las zonas costeras se suma al desarrollo de un sabor complejo.

...Y por supuesto, aquí la receta en honor al tomate. Ligera y refrescante, es ideal para estos días calurosos que tenemos en gran parte de España.

Tartar de Tomate verde

- 8 tomates verdes cortados en cubitos
- 1 chalota finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 manojo de albahaca picada
- 1 manojo de perejil fresco picado
- 2 c. cucharadas (30 ml) de mayonesa
- 3 c. cucharadas (45 ml) de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta negra molida
- 12 hojas de albahaca picadas
- 1 pimiento rojo finamente picado
- 1/4 taza (60 ml) de aceite de oliva

Pon los tomates cortados en cubitos en una gasa y exprimir el jugo.

En un tazón grande, combina los tomates, la cebolla, el ajo, la albahaca y el perejil. Añadir la mayonesa y el queso parmesano. Salpimentar al gusto.

Con la ayuda de un aro para emplatar pequeño, moldea el tartar de tomate en platos individuales, terminando con una fina capa de pimiento rojo.

Decorar con albahaca y pimienta. Rociar con aceite de oliva y servir inmediatamente.