

La Chef Lucía Grávalos próxima 'Dama de Rojo' en la IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

El año pasado era Pepa Muñoz la que recibía por primera vez este galardón en el municipio cántabro. En esta edición de 2022, acompañará a la chef, la bióloga y agricultora Ana Rodríguez, presidenta de la Red de Semillas de Cantabria

El cocinero y escritor Xabi Gutiérrez será otro invitado de excepción y sorprenderá con un *showcooking* para toda la familia con el tomate local como protagonista

La feria, que cada vez atrae a más público, tendrá lugar durante el último fin de semana de agosto (27 y 28) y volverá a rendir homenaje a especialidades curiosas y a potenciar el cultivo de este manjar de la tierra recuperando semillas, ofreciendo charlas para su cuidado y actividades para todos

La celebración empezará un par de semanas antes con la Ruta del Tomate, en la que participan los establecimientos de la zona ofreciendo pinchos con el tomate como ingrediente principal por 1'50 €.

¿Qué pincho y qué variedad de tomate ganarán esta edición?

La **Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana** (<https://feriadeltomateantiguo.es>) volverá a ser foco de interés los días 27 y 28 de agosto con la celebración de su IV edición. Tras la coronación de Pepa Muñoz ('la chef del tomate' a cargo de El Qüenco de Pepa) como primera **Dama de Rojo** de la historia, este año será la talentosa chef Lucía Grávalos, defensora de la [huerta riojana](#) allá donde va con un interesante bagaje en varios restaurantes, así como en los suyos propios, Mentica by Lu y Mentica Gastronómico, quien reciba el galardón.



Chef Lucía Grávalos próxima 'Dama de Rojo' en la IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

Se trata de un reconocimiento destinado a aquellas mujeres que trabajan en torno a la huerta desde distintos ámbitos

(horticultoras, artistas, cocineras, escritoras, investigadoras...), con el que en 2021 también se premió a la periodista gastronómica Paloma Menéndez-Ondina; y la agricultora maoñesa Teresa Herrería.

Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

En esta edición, junto a Grávalos, estará la bióloga y agricultora Ana Rodríguez, presidenta de la Red de Semillas de Cantabria, quien lleva años trabajando en la promoción -tanto entre los agricultores profesionales, como entre quienes tienen una huerta para el ocio o el autoconsumo- de las semillas tradicionales, con la intención de que “se conserven una serie de sabores que se creían perdidos”.



IV Edición de la Feria Nacional del Tomate Antiguo de Bezana

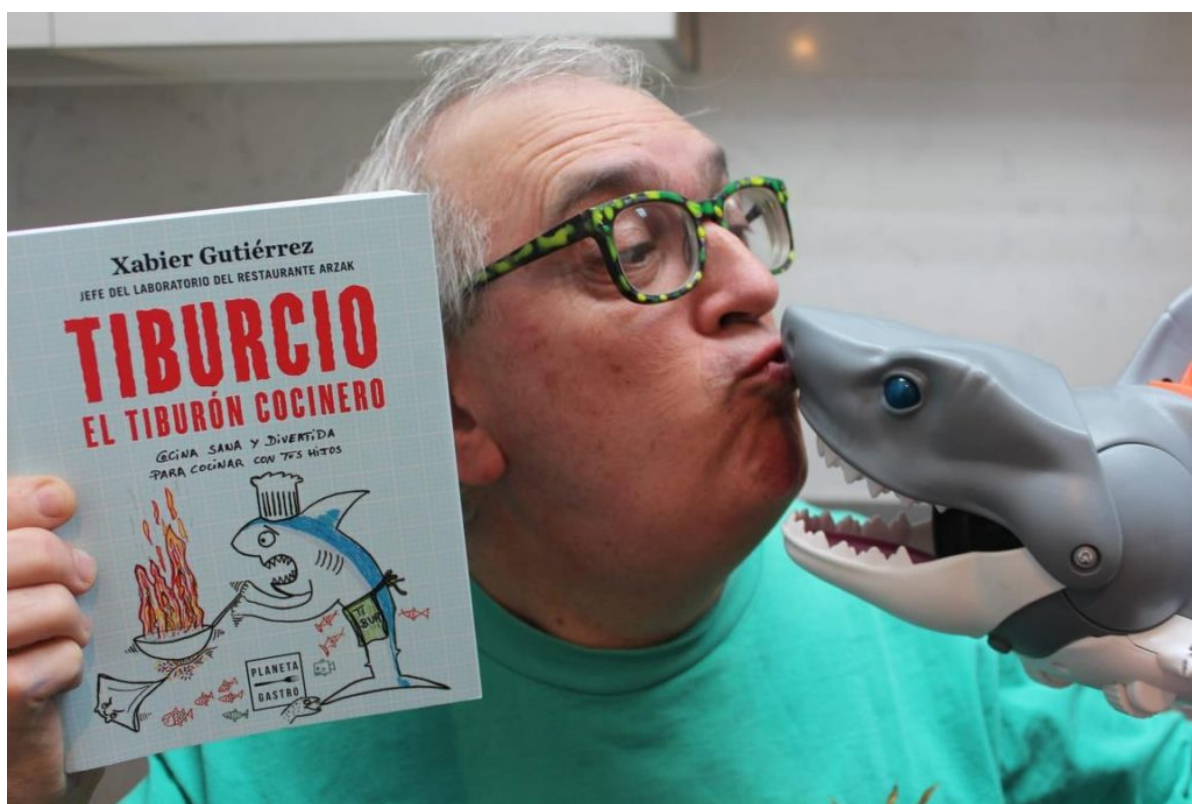
Las esculturas del tomate -diseñadas de nuevo por la ceramista

Luisa Barranchina bajo su sello Luba Cerámica- se entregarán el sábado 27 de agosto a las 14:00 horas, tras plantar cada una de las premiadas su árbol en el Bosque Gastronómico inaugurado en la edición anterior.

Actividades

Y alrededor de esta parte más ceremonial, muchas actividades más de las que disfrutarán todos los asistentes: mercado Km0, charlas tan relevantes como la de 'Cómo mejorar tu producción ecológica de tomates'; talleres de 'Extracción de semillas 'rarezas del mundo'', u otro de elaboración de anchoas -de lo que también saben mucho en la zona-; varias catas, como las de tomates o cervezas, ambos de Cantabria; una comida popular el sábado de 'tomate + bonito'; pintacaras temático y taller infantil de 'La huerta en la maceta'; y hasta música folk para amenizar con tres conciertos a partir de las 19:00 horas.

El sábado a las 11:45h, el cocinero y escritor Xabi Gutiérrez presentará su divertido libro 'Tiburcio el tiburón cocinero'.



El cocinero y escritor Xabi Gutiérrez presentará su divertido libro 'Tiburcio el tiburón cocinero'.

LA COCINA DEL TOMATE

Recetas tradicionales 🍅 Ideas sorprendentes





Y a continuación, sorprenderá con el *showcooking* 'Aquí va a haber tomate', pensado para toda la familia, con cuatro recetas con el tomate antiguo de Bezana como protagonista: *Mole de tomate asado sin dejarlo pelado*, *Tomate ketchup chup chup*, *Tomate confitado ideal para un helado* y *Salsa de tomate al aroma de hierba de tomate*.

Además, se entregará otra publicación muy especial que empezó a gestarse en la pasada edición: 'La cocina del tomate', con la colaboración de muchos chefs de nuestro panorama con interesantes e inesperadas recetas.

Este año también se entregarán semillas de tomate de forma gratuita a los asistentes y se votará la mejor variedad de la edición.

Horarios

A las 13:00 horas del domingo 28 descubriremos quién toma el relevo del vasco de Aretxabaleta, que en 2021 se hizo con el reconocimiento al mejor tomate de España.

A la vez conoceremos al mejor de Cantabria y del mundo según un jurado de excepción. Pero la actividad en la **Feria del Tomate Antiguo de Santa Cruz de Bezana** (<https://feriadeltomateantiguo.es>) -localidad colindante con Santander-, comenzará dos semanas antes, con la ya popular Ruta del tomate.

Todo el municipio se vuelca: los hosteleros se lanzan a hacer pinchos con este fruto a un precio fijo de 1'50 €, y los vecinos a dar buena cuenta de ellos.

Ya podemos ir reservando la última quincena de agosto, y más concretamente su último fin de semana, para irnos a Cantabria a descubrir el auténtico sabor a tomate.