El tomate que huele a infancia: historia y presente del cultivo tradicional en Tenerife

Fotos antiguas: fotosantiguastenerife.blogspot.com

En Canarias, hay olores que forman parte de la memoria colectiva. Uno de ellos es el del tomate maduro. Ese que perfumaba las cocinas cuando las abuelas preparaban el sofrito del potaje, cuando se pelaban con cuidado para hacer mermelada, o se trituraban a mano para una salsa casera. Hoy, ese aroma cuesta encontrarlo. Los tomates de supermercado —uniformes, fríos, sin historia— ya no huelen a nada.

Pero en Tenerife, aún quedan agricultores que cultivan a la antigua. Que no cosechan en verde ni refrigeran el producto. Que dejan que el tomate madure en la planta hasta que el color y el olor digan "está listo". Ese tipo de cultivo, aunque minoritario, es el que sigue defendiendo el verdadero sabor de la tierra.

Un cultivo con historia (y heridas)

Durante décadas, Canarias fue tierra de tomates. Sobre todo en el sur de Tenerife y en zonas costeras de La Palma y Gran Canaria. Fue un producto de exportación clave, sobre todo al Reino Unido, que conocía nuestros tomates como joyas rojas del Atlántico. Pero la globalización, los precios bajos, el agua cara y las exigencias logísticas terminaron por arrinconar al pequeño agricultor. Muchas fincas se abandonaron. Otras fueron arrasadas por el cemento turístico.

fotosantiguastenerife.blogspot.com

Hoy, los tomates que se cultivan en Tenerife para el consumo local ya no buscan competir por toneladas. Buscan diferenciarse por sabor, por autenticidad, por identidad. Y ahí está la clave.

Agricultores que resisten

En distintas zonas de Tenerife, como Güímar, Fasnia o Valle San Lorenzo, aún sobreviven fincas familiares donde se cultivan tomates como antaño. Agricultores que, con esfuerzo y sin grandes recursos, siguen apostando por variedades locales, maduradas en la planta, sin cámaras frigoríficas ni procesos industriales. Para muchos de ellos, vender directamente en mercados o a través de pequeñas cooperativas es la única forma de mantener viva una agricultura que, aunque invisible para muchos, sigue sosteniendo el sabor de la isla.

*Lo que hace don Manuel no es solo **agricultura**: es resistencia cultural. Porque conservar una variedad local, no hibridada, adaptada al clima y al suelo volcánico, es conservar parte de*

nuestra historia.

¿Por qué sabe tan diferente?

La diferencia está en todo: en la variedad, en el suelo, en el agua, en la forma de madurar. El tomate madurado en planta desarrolla compuestos aromáticos que no aparecen si se cosecha verde. El sabor se concentra, la acidez se equilibra, la textura mejora.

Además, el suelo volcánico aporta matices minerales únicos. El sol canario y la escasez hídrica hacen que las plantas se esfuercen más, dando frutos más intensos. Nada que ver con los **tomates aguados** de invernadero intensivo.

El enemigo invisible: la cadena de frío

La mayoría de tomates que se compran hoy han pasado por cámaras frigoríficas desde que se recolectaron. Ese frío, necesario para la logística, detiene procesos naturales de maduración y borra el aroma. Lo que llega al consumidor es un tomate visualmente perfecto, pero gustativamente plano.

Por eso, el tomate local, sin refrigeración, vendido el mismo día o al siguiente de su cosecha, es otra cosa. Literalmente.

En la cocina canaria

Uno de los protagonistas más queridos en la gastronomía doméstica canaria es el conocido “tomate cagón”. Esta variedad, pequeña, de piel fina y sabor intensísimo, forma parte de la memoria de muchas familias. Su fragilidad —que lo hace poco apto para el transporte— es también su virtud: se cultiva para comerse en casa, recién recogido, con pan, con gofio, o simplemente con un poco de sal.

El nombre, aunque suene coloquial, no tiene connotación negativa. Todo lo contrario. El “tomate cagón” es sinónimo de sabor auténtico y de cultivo tradicional. Se encuentra en pequeñas fincas y huertos, y es un ejemplo perfecto de cómo las variedades locales contienen más historia que muchas etiquetas gourmet.

Tomate Cagón

El tomate tiene un lugar esencial en muchos platos de la cocina canaria, sobre todo en preparaciones sencillas donde el producto se expresa sin filtros. Desde un buen pan con aceite y tomate rallado hasta ensaladas frescas con cebolla y sal gorda, o como base para mojos, salsas caseras o escabeches. La calidad del tomate marca la diferencia en estas recetas cotidianas que, sin grandes técnicas, exigen lo mejor del

producto para lograr sabor.

Chef Braulio Simancas

Chef Víctor Suarez

Algunos cocineros canarios, como Víctor Suárez o Braulio Simancas, han defendido el tomate local en sus menús, dándole valor desde la alta cocina.

¿Tiene futuro el tomate tradicional?

Sí. Pero no solo depende del agricultor. Depende de que los consumidores pidamos tomates con sabor. De que los restaurantes apuesten por productos de proximidad. De que las instituciones faciliten el relevo generacional y la comercialización directa. Porque si no hay quien lo compre, no habrá quien lo cultive.

No es moda, es cultura

Comer tomate local no es una moda gourmet. Es un acto cultural. Es elegir sabor, memoria y sostenibilidad frente a la comodidad de lo insípido. Es apoyar a quienes cuidan la tierra para que siga dando frutos de verdad.

Cada tomate cultivado a mano, sin químicos ni cámaras, es el resultado de un esfuerzo diario. Detrás hay jornadas largas, incertidumbre climática, precios inestables y pocas ayudas. Sin embargo, estos agricultores resisten, mantienen vivas las variedades locales y con ellas, una parte de nuestra historia.

Apoyar ese trabajo no es solo un acto de consumo, es una forma de defender lo nuestro. Comprar en el mercado del barrio, preguntar por la procedencia del tomate en un restaurante, elegir con conciencia.

Porque si queremos seguir oliendo a infancia y saboreando el paisaje, necesitamos cuidar a quienes lo hacen posible.

Ese esfuerzo merece ser reconocido, valorado y compartido.