

El Tomate Canario: dulce sortilegio

El cultivo del tomate destinado a la exportación, fue introducido en las Islas por los ingleses a finales del siglo XIX.

Constituye una importante fuente de ingresos en el sector agrícola del Archipiélago. Junto al plátano, es otro de los cultivos de regadío destacados, sobre todo el tomate de invierno (noviembre-abril).

De toda la producción regional, la provincia de Las Palmas (Gran Canaria), es la que aporta más de la mitad del total. Se exporta principalmente a la Unión Europea y a la Península, soportando la dura competencia del tomate de la cuenca mediterránea.

Las principales zonas de producción tomatera del Archipiélago son el sureste de Gran Canaria, cuyo paisaje está salpicado de un mar de invernaderos de tomates, y el barranco de La Aldea, en el oeste de la Isla. En Tenerife, la producción se concentra en la zona sur, especialmente entre los municipios de Arico y Granadilla de Abona.

En Fuerteventura, el tomate constituye el principal cultivo de exportación, y sus pequeñas explotaciones se encuentran diseminadas por toda la geografía mayorera. En Lanzarote, el área de cultivo se sitúa en el sur, fundamentalmente en localidades como Tías, Mácher o Yaiza. En el resto de las islas, La Palma, La Gomera y El Hierro, el cultivo de tomate es anecdótico dentro de la economía insular.

El tomate canario es muy rojo y tiene un característico sabor dulce que lo hace especialmente apreciado en los mercados internacionales. Aromático, jugoso, sabroso y de pulpa carnosa. Además, resiste los cambios de temperatura y el

transporte sin deterioro.

El Tomate en Canarias presenta muchas variedades, algunas de las variedades destacadas son la All Round, Extoners Exhibition, Exhibition Winner y el grupo de Money Maker, Bonset, entre otros; aunque, sin duda, el más consumido y comercializado es el llamado 'tomate rojo'.

**[su_heading size="18"]ZUPPA DI POMODORO
(Sopa de Tomate)[/su_heading]**



Por: Alexandra Caspero – Dietista y Bloguera
www.delishknowledge.com

Ingredientes

1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
1 cebolla mediana blanca o amarilla, picada
1 g de condimento italiano seco procesado a partir de: 2

cucharadas de albahaca seca, 2 cucharadas de orégano seco, 2 cucharadas de tomillo seco, 2 cucharadas de mejorana seca, 1 cucharada de romero seco y 1 cucharada de salvia seca.

1 kl de tomates enteros con jugo

2 dientes de ajo picados

3 tazas (700 ml) de caldo de verduras

60-120 ml de crema espesa

$\frac{1}{2}$ taza (7 g) de albahaca fresca finamente picada

Sal

Preparación

Calienta el aceite en una olla grande a fuego medio. Agrega la cebolla y saltea hasta que esté suave y translúcida, aproximadamente 5 minutos. Agrega el ajo, el aderezo italiano y punto de sal.

Agrega los tomates y el caldo de verduras y deja hervir. Reduce el fuego y cocina a fuego lento durante 15-20 minutos.

Retira del fuego y, en lotes si es necesario, consigue un puré suave con la ayuda de una licuadora. Regresa a la olla y agrega la crema espesa y la albahaca. Dependiendo de lo cremosa que te guste, comienza con $\frac{1}{4}$ de taza (59 ml) de crema y agrega hasta $\frac{1}{2}$ taza (118 ml), si lo deseas.

VERSIÓN VEGANA: Reemplaza la misma cantidad de crema espesa con anacardos (merey).