Carbonero, la nueva apuesta de Fitó en el mercado del tomate

Recuperar el sabor tradicional y la calidad en el segmento del tomate es una de las grandes demandas de los consumidores desde hace años y, por tanto, uno de los grandes retos de las casas de semillas. En este sentido, Semillas Fitó es una de las compañías que lleva ya años desarrollando un ambicioso programa de I+D centrado en tomate y del que ya han salido variedades bien conocidas como Monterosa o Essentia. Dentro de este programa de mejora, Fitó ha querido desarrollar una variedad específica para Murcia y en el segmento de cuello verde, que cada vez es más demandado por los consumidores que buscan calidad y sabor.

Tras años de trabajo, Fitó acaba de presentar su variedad **Carbonero**, **un tomate de cuello verde con un sabor excepcional y una calidad de fruto excelent**e que responde a las demandas incluso del segmento gourmet y de alta cocina. Más de 100 profesionales acudieron a la Jornada de presentación desarrollada en Águilas, Murcia, y donde el plato fuerte ha sido un showcooking del prestigioso cocinero Rubén Arnanz, Chef que está en el selecto club de las estrellas Michelin.

Antes de este showcooking, el consultor agroalimentario David del Pino destacó las tendencias del mercado en tomate, que representa el 10% del lineal de frutas y hortalizas en los supermercados, y es un segmento donde prácticamente dos de cada tres consumidores buscan un tomate gordo y de cuello verde, que mezcla sabor y tradición, y que debe llegar en su punto justo de maduración para que el consumidor lo compre y repita.

Por su parte, Vasco Vital, director comercial de Iberia de Semillas Fitó, destacó el esfuerzo que ha supuesto el desarrollo de una variedad perfectamente adaptada a las condiciones de Murcia como es Carbonero para un segmento que nos es el más fácil de trabajar ni el más productivo, pero que ofrece a los productores la posibilidad de llegar al mercado con un producto totalmente diferenciado y, por tanto, con un importante valor añadido.

Desde el punto de vista técnico, María del Mar García, Especialista de Cultivo de Tomate de Fitó para la zona de Murcia, destacó que Carbonero presenta una planta de vigor medio/alto y entrenudo corto, que **se adapta a condiciones de frío, con porte abierto y gran sanidad,** y con un fruto con un cuello verde intenso y hombros muy marcados. El calibre medio es G-GG durante todo el ciclo y el color verde intenso que vira a rojo achocolatado, con un sabor excepciona y gran postcosecha.

La mejor prueba de ellos para los **más de 100 participantes que acudieron a la Jornada** fue probar los diferentes platos que el Chef Rubén Arnanz elaboró y en los que trató de potenciar esa calidad y sabor excepcional de Carbonero.