CASI, Criado y López y Kimitec se alían para desarrollar un tomate diferente

El proyecto S3 es una ambiciosa apuesta de un consorcio formado por tres empresas almerienses: CASI, Criado y López S.L. (CyL) y la Agroindustrial Kimitec (KIMITEC). En colaboración también con la Universidad de Almeria y Fundación Cajamar.

Cada empresa es líder en su línea de negocio, y forman un equipo óptimo para alcanzar los objetivos científicos, tecnológicos y comerciales de esta propuesta, la cual persigue objetivos innovadores, complementarios y que permitirán a los participantes desarrollar nuevos productos estratégicos para cada uno de ellos.

La composición química del tomate fresco depende de factores tales como el cultivar, madurez, luz, temperatura, estación, clima, fertilidad de suelo, irrigación y manejo agronómico, esta cantidad de factores demanda soluciones innovadoras para una producción agroalimentaria sostenible y competitiva. Así pues, el proyecto en cooperación presentado, plantea como objetivo general dotar a los agricultores de las herramientas necesarias para el cultivo de un tomate que se diferencie del resto de los del mercado por sus características saludables, organolepticas, y por la sostenibilidad en el sistema de cultivo. En definitiva conseguir un tomate almeriense diferente a los demás, dotándolo de una etiqueta nutricional y asegurando una estrategia de residuo cero para su comercialización.

En este contexto general, CASI, líder del consorcio, pretende llevar a cabo una serie de actuaciones sobre la mejora de la calidad, seguridad, competitividad, productividad y sostenibilidad a través de una selección varietal, de bio-nutricion y de bio-protección. Por su parte, KIMITEC diseñará, desarrollará y fabricará una solución específica dirigida al cultivo del tomate (variedades seleccionadas) capaz de nutrirlo y protegerlo sin ningún

tipo de traza química y que además potencie sus propiedades organolepticas. Por último, CYL desarrollará una nueva malla anti-insectos de doble acción que evite la entrada de los insectos pero que permita mejorar las tasas de renovación del flujo del aire en el interior del invernadero.

En resumen, con el trabajo integrado de las tres empresas y sus desarrollos tecnológicos en esta propuesta se conseguirá que en Almería se cultive un tomate más **Sabroso**, más **Saludable** y más **Sostenible (S3)** que permita su diferenciación y mejora competitiva en el mercado actual.