Madrid celebra la 2ª Semana del tomate madrileño de la mano de Alcampo

Más de 20 restaurantes, entre los que se encuentra establecimientos centenarios, con estrella Michelín, tabernas e, incluso, una pastelería, incorporan un fuera de carta con tomate madrileño autóctono recuperado por IMIDRA y de venta en Alcampo.

Más de una veintena de restaurantes, entre los que se encuentran establecimientos centenarios, con estrella Michelín, tabernas e, incluso, una pastelería, celebran entre el 20 y 27 de julio la **2ª Semana del tomate madrileño**, una iniciativa promovida por el Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (iMiDRA), la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid) y **Alcampo** con el objetivo de acercar el producto local de calidad a la mesa, impulsar el consumo de tomates autóctonos de proximidad y conectar la huerta madrileña con las mesas de los restaurantes de la región.

Durante estos días, las y los chefs de los locales participantes incorporarán a su oferta

gastronómica un plato fuera de carta, salado o dulce, elaborado con tomates de las **variedades Moruno de Aranjuez y Gordo de Patones**, ambas pertenecientes al portfolio de variedades autóctonas de la Comunidad de Madrid, recuperadas por iMiDRA y ambas de venta en los hipermercados y supermercados **Alcampo**.

Estos tomates tienen muchos años de historia, pues se perdieron en los años 60 del s.XX, cuando dejaron de cultivarse tras el abandono de los campos y el éxodo de sus habitantes a los grandes núcleos de población, y tras 25 años de recopilación de semillas por los investigadores de iMiDRA y una gran trabajo de investigación vuelve a nuestras mesas el tomate de nuestros abuelos.

Los agricultores Félix Ledesma y José Francisco Brunete han dedicado 5 hectáreas en las localidades de Velilla de San Antonio y Quijorna, donde han plantado 21.000 plantones entregados por iMiDRA.

Los tomates se cultivan en campo con técnicas de cultivo sostenible para que conserven todo su sabor y su olor y se recogen todas las mañanas para que lleguen a los lineales de Alcampo en menos de un día. Alcampo, que lleva trabajando en este proyecto desde 2012, estima que adquirirá en temporada unos 35.000 Kg de tomates gordo, moruno (ya a la venta) y antiguo, que estará disponible a mediados de agosto.

De la taberna al bistró, pasando por restaurantes centenarios o con estrella Michelin

Entre los 22 restaurantes que ofrecen platos elaborados con tomates autóctonos madrileños en la 2ª *Semana del Tomate madrileño* hay una gran variedad. Desde **Qubek**, una restaurante recién inaugurado que mantiene la esencia y arquitectura de las antiguas tascas castizas que propone una *Ensalada de tomate con su emulsión, cebolleta fresca y sardinas millesime* hasta **Casa Alberto**, un restaurante centenario ubicada en el centro de la capital que data de 1827, que apuesta por una clásica *Ensalada de tomate autóctono,* pasando por el restaurante **Chirón**, de Valdemoro, que cuenta con una estrella Michelín y está dirigido por el *chef* Iván Muñoz, quien sugiere un sorprendente *Capuchino de tomates*.

Además, en Madrid capital, los madrileños podrán disfrutar las siguientes propuestas con tomates autóctonos: *Milhojas de tomate* en **La Posada del Nuncio**; *Ensalada de tomates con encurtidos caseros y anchoas* en **Restaurante Atocha 107**; *Salmorejo Madrid con tartar de tomate y langostinos* en **Restaurante Dantxari**; *Escabeche japone?s de tomate y sake dulce* en **Restaurante Uemura**; *Ensalada de tomate pimientos y ventresca* en **El Fogón de Pedro**; *Gazpacho de tomate do Madrid con sardina ahumada y requesón* en **Taramara**; *Ensalada de burrata, muhamara y tomates de Madrid* en **Moemia Taberna Viajera**; *Tomate mediterráneo con burrata, tomate semiseco y tomillo silvestre* en **Picones de María**; *Carpaccio de tomate, mango y aguacate con tartar de tomate y frutos secos* en Casino Gran Vía**;** *Tartar de tomate con yemas de espárragos trigueros confitados en vinagreta de café* en Restaurante La Rita**;** *Ensalada madrileña*

con dos variedades de tomate aliñada con aceite de oliva virgen extra, cebolla y vinagre en Restaurante La Ancha Zorrilla**;** *Ensalada de tomate, ventresca, cebolla y piparras con vinagreta de mostaza* en Makkila Príncipe de Vergara**;** *Coca de tomate* en **La Barra Dulce***; Bloody mary de berberechos y tomates pasificados* en **Latasia**. Y hasta en un centro comercial: *Tarta fina de tomate maduro hojaldrada* en el **Bistró Alcampo de La Vaguada**

Para quienes sean más de salir fuera de la urbe, tendrán varias propuestas en municipios de la región: Nigiri de pisto de tomate moruno, ventresca de atu?n rojo, ali oli y aceite de cilantro en **La Casa del Pregonero** (Chinchón); *Tomate con albahaca frita* en **Restaurante Licinia** (Morata de Tajuña); *Gelée de tomate moruno, mejillones y cítricos* en **Box Art hotel, Restaurante Koma** (Collado Mediano); *Tartar de tomate con pesto y burrata* en Restaurante Bamba (Pozuelo de Alarcón).

Sobre las variedades de tomates

Gordo. De los tres es el que tiene mayor tamaño. Puede llegar a pesar hasta 300 gramos, aunque se han recogido algunos de más de 500 gramos. Su piel es gruesa y roja con tonalidades verdes cerca del corazón. Tiene la pulpa anaranjada y la firmeza de su carne es tierna. En cuanto a su sabor es algo más ácido, profundo y es ideal para tomarlo recién cortado con aceite y sal, incorporado a ensaladas o en gazpacho y salmorejo.

Moruno. Más pequeño de tamaño, el Moruno suele alcanzar los 120 gramos. Es de forma redondeada, su piel es roja en su totalidad y tanto su piel como su carne tienen una consistencia media. En cuanto a su sabor, es ligeramente dulce, por lo que es perfecto para ensaladas y gazpachos. Es la variedad con más diferencias entre los tomates.

Antiguo. Esta variedad de tomate estará disponible a partir de mediados de agosto por ser, de las tres, la más tardía en dar producto. Enseguida la reconocerás porque sus tomates son ligeramente achatados, pequeños, de piel oscura y verde, rugosos y de pulpa anaranjada. Su textura es blanda y es el más dulce de los tres. Su tamaño oscila entre los 90 y los 200 gramos.

Más información

Consulta la dirección de los locales donde probar los platos creados para celebrar la 2ª Semana del Tomate madrileño.