Nuevas variedades de tomate de Ramiro Arnedo, sabor y autenticidad

Ramiro Arnedo lanza 3 nuevas variedades de tomate azul, asurcado y de colgar. Henry Smienk y José Luis Marquez, responsable de marketing y técnico comercial revelan las características que hacen que estos tomates sean tan especiales. La casa de semillas participó la semana pasada en Expolevante Níjar y allí mostró las nuevas variedades tanto a agricultores como técnicos que visitaron el stand.

“Han sido unas jornadas fructíferas y con gran afluencia de gente. Había muchas ganas de volver a vernos las caras”, destaca el responsable de marketing de la empresa. “Nuestro objetivo es estar cerca de los agricultores y mostrarles nuestras nuevas variedades”, apunta.

No en vano, Ramiro Arnedo es la primera casa de semillas que apostó por Expolevante Níjar, feria que comenzó a celebrarse en el año 1991 y desde entonces siempre han estado presentes.

Las 3 nuevas variedades de tomate con las que Ramiro Arnedo ha dotado de autenticidad a su catálogo son el tomate azul ‘Príncipe’, el asurcado ‘Roncal’ y el tomate de colgar ‘Colgatón’.

Respecto a estas novedades, José Luis Marquez señala que, “la empresa lleva años trabajando un programa de mejora enfocado a variedades tradicionales en mercado nacional con idea de facilitar la venta y mejorar la rentabilidad del agricultor”.

Roncal, es un tomate asurcado, variedad todoterreno. Es un producto que equilibra muy bien producción con sabor. “En el segmento del asurcado hacía falta una variedad con buena producción, resistencias y sabor y ese es el objetivo de la línea de desarrollo”, explica.

Es un tomate asurcado, chato y de cuello verde. Se recolecta con estrella o en pintón. Presenta buena conservación y está enfocado al mercado nacional.

La planta presenta rusticidad y recorrido, es de ciclo largo y vigorosa.

El calibre del tomate es grueso G-GG y cuenta con resistencia a cuchara y spotted.

Príncipe es un tomate de la tipología asurcado azul, con calibre G, hombros muy marcados y chato. Su tono es azul y destaca por su sabor. Es un tomate gourmet para alta cocina.

En cuanto a su planta, presenta un vigor medio y es muy abierta. Está recomendado cultivar para ciclos medios.

Finalmente, la tercera novedad de Ramiro Arnedo es **Colgatón**, un tomate de colgar.

“Su planta es muy rústica y adaptada a las condiciones ambientales, la variedad es vigorosa, de calibre parejo y muy productiva. Posee un buen sabor, con facilidad para untar y de cosido -la agujas pasan muy bien por el pedúnculo-“, explica Márquez.

Por último, señala de Colgatón, su resistencia a spotted.

Las fechas de trasplantes de las 3 variedades de tomate están indicadas para el mes de agosto y primeros de septiembre.

Por otro lado, y debido a la diversificación de los cultivos en la zona, el pimiento temprano **Menes**, es un cultivo que encaja muy bien en el campo de Níjar. Es un pimiento con resistencia a oídio y nematodos, con alta productividad.

Su planta es de vigor medio, con porte semi-abierto y buena cobertura foliar. Destaca de su fruto el calibre mantenido G y GG durante todo el ciclo. Es un pimiento de alta productividad y con un alto porcentaje de frutos de 3-4 lóculos. Además, presenta un color intenso tanto en rojo como en verde, lo que lo convierte en un pimiento ideal para la comercialización en flow pack.

Otro de los puntos clave de este producto es su ausencia casi total de silverelinas.

Proteínas alimentarias a base de cultivos de leguminosas

Ramiro Arnedo también aprovechó la feria nijareña que se celebró del 27 al 29 de abril para

promocionar en su stand el proyecto del grupo operativo Proteinleg en el que participa para desarrollar proteínas alimentarias a base de cultivos de leguminosas que serán destinadas para alimentación humana y animal.

El proyecto de innovación se centra en diferentes variedades de leguminosas, entre las que se encuentran las más importantes para consumo humano (judías, habas y garbanzos) y para consumo animal (altramuces, habas y guisantes).

Persigue reducir la enorme dependencia de la ganadería respecto a la soja como fuente de proteína para la elaboración de piensos.

Ramiro Arnedo participa en este ambicioso propósito junto a la Fundación Empresa-Universidad Gallega-FEUGA, la Fundación Centro Tecnolóxico da Carne-CTC, Almacenes Gamallo, Mimic Seafood y Misión Biológica de Galicia (MBG-CSIC).

Está cofinanciado en un 80% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) de la Unión Europea y en un 20% por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020. El presupuesto del proyecto es de 556.947,36 euros y la subvención de 552.147,36 euros.