

NOTA DE PRENSA

Llega la IV Feria del Tomate Antiguo de cultivo ecológico a Pamplona

Los días 7, 8 y 9 de septiembre tendrá lugar en Pamplona la IV Feria del Tomate Antiguo de cultivo ecológico. Una buena oportunidad para todas las personas amantes de los tomates que podrán degustar y conocer una gran variedad de tomates antiguos con nombres tan sonoros como: De Kilo, Feo de Tudela, Morado Tardío, Corazón de Fitero, Negro Crimea, de Baztán etc. Estas variedades no son fruto de la selección genética y de modernas técnicas de cultivo sino que tienen el mismo sabor, color y propiedades que los tomates de antaño.

Apoyarla, además de para saborear productos de calidad, es una forma visibilizar, reconocer y apoyar el trabajo de los pequeños agricultores/as, recuperando los conocimientos asociados a ese tipo de cultivo, fomentando la biodiversidad y permitiendo la obtención de tomates de la máxima calidad organoléptica. Y es así como estos tomates saben a tomates de verdad.

La feria propone, entre otras actividades, catas de tomate y de sopas frías, degustación popular de tomates, un taller de extracción e intercambio de semillas de tomate y una exposición sobre los viajes del tomate que dará a conocer las diferencias entre el tomate ecológico de cercanía y tomate industrial organizado por CPAEN.

El día siete será el turno de la cata de tomates antiguos y sopas frías y tendrá lugar a las 20:00 horas en el Edificio Ascensor Descalzos. Se pueden obtener los tickets en las oficinas de información y turismo del Ayuntamiento de Pamplona. Al día siguiente, día 8 de septiembre será la cata popular de tomates en el aula de la naturaleza de Berriozar a las 19:00 horas. Las personas que quieran participar tienen que llevar los tomates a las 18:00 horas. Por último, el sábado la Plaza de San Nicolás de Pamplona se llenará de variedades antiguas de tomates ecológicos durante toda la mañana y las personas asistentes podrán degustar y disfrutarlos.

PRENTSA-OHARRA

Antzinako tomate ekologikoaren IV. Azoka Iruñean ospatuko da aste honen bukaeran

Heldu den irailaren 7, 8 eta 9an Iruñean izanen da Antzinako tomate ekologikoaren IV. Azoka. Aukera ezin hobea tomate zale guztientzat mota eta izen bitxiko tomate asko dastatzeko: De Kilo, Feo de Tudela, Morado Tardío, Corazón de Fitero, Negro Crímea, Baztan eta abar. Azokak helburu bikoitza du. Batetik antzinako tomateen bariedade desberdinak ezagutzera ematea eta bestetik jakitera eman gaur egun kontsumitzen ditugun tomateak hautespen genetikoa eta bestelako laborantza tekniken ondorio direla.

Hortaz, antzinako tomateen bariedade desberdinen alde egitea nekazari txiki askoren lana ikustarazi eta aitortzea suposatzen du. Euren lanarekin tomateari lotutako ezagutza babestu, biodibertsitatea sustatu eta kalitate organoleptiko handiko tomateak lortzea ahalbidetzen dute. Hori dela eta, benetako tomateen zaporea dute tomate hauek.

Jarduera desberdinak egonen dira azokan: tomate dastaketak eta horiekin egindako zopen dastaketak, tomate katak, tomate hazien trukaketa eta tomatearen bidaiak erakutsiko dituen erakusketa bat. Honen bidez, jakin ahalko da hurbileko tomate ekologikoaren eta tomate industrialaren arteko aldeak. NNPEK-k antolatu du.

Irailaren 7an antzinako tomateen eta antzinako tomatez egindako zopa hotzen dastaketa egingo da, Descalzos Igogailua eraikinean, Iruñeko Descalzos kaleko 56. zenbakiaren bigarren solairuan. Nahi duen orok izena eman ahalko du Iruñeko informazio eta turismo bulegoan. Hurrengo egunean, irailaren 8an, antzinako tomateen herri dastaketa egingo da Berriozarko natur gelan 19:00etan. Parte hartzaileek haien tomateak eraman behar dituzte 18:00etan. Azkenik, larunbatean, azokari amaiera emateko Iruñeko San Nicolas plazan zenbait ekintza ekintza eta jarduera burutuko dira. 11:00etatik aurrera eta 14:00ak arte.