

3^{er}

simposium
del salmorejo
cordobés

el TOMATE

3er



simposium
salmorejo
cordobés

17 y 18 de noviembre de 2011
Facultad de Filosofía y Letras de Córdoba

eLTOMATE

Organiza:



Patrocinadores oficiales:



FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS



Financia:



Patrocinadores:



Colaboran:



Í N D I C E

<i>Carta de la Presidenta</i>	3
<i>El tomate</i>	5
<i>Contenido del programa</i>	10
<i>Historia del tomate</i>	13
<i>Tipología del tomate</i>	17
<i>Caracterización sensorial</i>	27
<i>Valores nutricionales del tomate</i>	35
<i>Recetario</i>	37
<i>José María González</i>	38
<i>Timoteo Gutiérrez</i>	41
<i>Celia Jiménez</i>	44
<i>Antonio Juliá</i>	47
<i>Francisco López</i>	50
<i>Rafael Muñoz</i>	53
<i>Juan José Ruiz</i>	56
<i>Juan Pedro Secaduras</i>	60
<i>Guzmán y Matías Vega</i>	63
<i>Agradecimientos</i>	67

carta de la presidenta

El salmorejo forma parte de la cultura gastronómica de Córdoba y esto no es solamente un concepto abstracto, sino que responde a una realidad profunda en la que la relación se establece tanto por el plato en sí, como por los ingredientes que lo constituyen. Esta es la razón por la que a partir de la edición 2010 del simposium, hayamos querido dar protagonismo a sus ingredientes principales: el aceite de oliva virgen extra del año pasado, y el tomate, en este 2011, con la idea de hacer partícipes a todos los sectores de producción implicados y a los que iremos convocando en los próximos simposium.

El salmorejo es un plato arraigado en la tierra, en Córdoba, y todos los cordobeses estamos implicados en él. Ha sido un plato tradicional que ha formado parte de las tradiciones culinarias de miles de familias, reuniones y celebraciones y por esta razón podemos afirmar que se trata de un hecho cultural gastronómico. Nuestra misión, en este III Simposium, es hacer partícipes a las empresas agroalimentarias, a los productores, a los restauradores y, por supuesto, a los cordobeses, de que este plato sencillo y emblemático se constituya como embajador de la ciudad, de su gastronomía y su cultura.

Queda por agradecer a Miguel Cabezas, Presidente de la Asociación Cultural Cabezas Romero y cofrade de La Cofradía del Salmorejo Cordobés, la cesión de la idea original del simposium; a la Facultad de Filosofía y Letras de Córdoba, que por segunda vez nos facilita su espacio; al Grupo de Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir y a todos los colaboradores y patrocinadores. Gracias a todos por hacer que la universalidad cultural de Córdoba se transmita a los cuatro vientos a través del inolvidable sabor de nuestro salmorejo cordobés

MARÍA JOSÉ MONTES PEDROSA
Presidenta de la Cofradía del Salmorejo Cordobés



La III edición del Simposium del Salmorejo Cordobés nace con la vocación de investigar y dar a conocer este producto, su historia, las técnicas culinarias asociadas a él y los ingredientes que le caracterizan. Todos ellos enraizados en la rica agricultura cordobesa, en su cultura gastronómica y en una cocina que ha sabido conservar un plato que da carácter a sus fogones y es emblema de una ciudad.

Desde sus inicios, en las diferentes ediciones de este simposium, hemos tenido muy clara la importancia que tiene un plato que se cocina en todas las casas de Córdoba y que se consume en todos sus restaurantes, bares y tabernas. Este hecho tiene una serie de explicaciones de carácter histórico, antropológico y gastronómico que trataremos de analizar en esta y en futuras ediciones. Después de haber estudiado cómo afecta la presencia del aceite de oliva virgen extra al salmorejo en la II edición, en esta nos centraremos en el análisis exhaustivo de uno de los ingredientes fundamentales de esta crema fría: el tomate. Fruto que aporta, junto al color, elementos antioxidantes de primer orden como vitaminas A y C o licopenos, los cuales son clave para la característica coloración de este fruto y por tanto, del salmorejo.

Para realizar un análisis profundo sobre la repercusión de la presencia del tomate en relación con el salmorejo, hemos recurrido a los cinco campos fundamentales que nos proporcionarán una definición completa: el histórico-antropológico, el bromatológico, el agro-alimentario, el nutricional y el culinario. Con dicho fin, especialistas en estos ámbitos nos ofrecerán su punto de vista y experiencia, ya que entendemos que la riqueza de los estudios gastronómicos requiere de la visión interdisciplinar que proporcionan este tipo de encuentros, y que son estos los que pueden ofrecer esa visión de conjunto tan necesaria para el análisis gastronómico riguroso y exhaustivo.

Así, nos complace presentar esta III edición del salmorejo cordobés, gracias a la cual podremos continuar investigando y fomentando la cultura gastronómica de Córdoba, y en la que hemos contado con la participación de diversas entidades y personalidades expertas en aspectos relacionados con el salmorejo. A todos ellos, gracias por su colaboración y participación.

Almudena Villegas Becerril

Directora Académica del III Simposium del Salmorejo Cordobés



Día 17 de Noviembre de 2011

Presentador y moderador: Alejandro Ibáñez Castro

10,30 h. Inauguración Oficial

Decano de la Facultad de Filosofía y Letras de Córdoba.

Presidenta de la Cofradía del Salmorejo Cordobés.

Presidente del GDR Medio Guadalquivir.

Diputada Provincial de Turismo de Córdoba y Concejala de Turismo.

11,00 h. Ponencia sobre la Historia del Tomate

Almudena Villegas Becerril (Académica de la Real Academia Española de Gastronomía).

11,30 h. Ponencia sobre la tipología del Tomate.

Varietades de Tomate de la Huerta del Valle del Guadalquivir.

José María Tirado Ortiz (Grupo Desarrollo Rural Medio Guadalquivir).

12,00 h. Ponencia sobre las características

Organolépticas del Tomate (Cata de los distintos tipos de tomates de la Huerta del Valle del Guadalquivir).

Hortensia Galán Soldevilla (Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la UCO).

12,30 h. Ponencia sobre los Valores Nutricionales del Tomate.

Fernando López Segura (Médico Nutricionista).

13,00 h. Mesa redonda sobre los usos del Tomate en los restaurantes Cordobeses.

Visión personal y experiencia del uso del Tomate en la cocina de cada cocinero.

Tipos de Tomate usados: usos en crudo y usos cocinados

José María González (Jefe de cocina del Restaurante Sojo Fusión).

Timoteo Gutiérrez Rodríguez (Jefe de Cocina del Restaurante Parador la Arruzafa).

Celia Jiménez Caballero (Dirección Técnica de Cocina de la Cátedra de Gastronomía de Andalucía de la Fundación Bodegas Campos).

Antonio Juliá Montemayor (Jefe de Cocina del Restaurante del Círculo de la Amistad).

Francisco López Barbero (Jefe de Cocina del Restaurante la Cuchara de San Lorenzo).

Rafael Muñoz Salgado (Jefe de Cocina de Cafeterías Domintor / Hotel Los Gallos).

Juan José Ruiz Álvarez (Jefe de Cocina del Restaurante Senzone y del Hotel Hospes Palacio del Bailío).

Juan Pedro Secaduras Sánchez (Jefe de Cocina del Restaurante Casa Rubio).

Guzmán Vega López (Jefe de Cocina del Restaurante Casa Matías de Cañete de las Torres).

Matías Vega Ortiz (Jefe de Cocina del Restaurante Alcazaba de las Torres).

Día 18 de Noviembre de 2010

Presentador y moderador: Alejandro Ibáñez Castro

*10,30h. Mesa de Diálogo. La Cultura y la Gastronomía
Breve Historia del Tomate*

Almudena Villegas Becerril.

*Tipos de Tomates cultivados en la huerta
del Valle del Guadalquivir*

José María Tirado Ortiz.

Valores Nutricionales del Tomate

Fernando López Segura.

Usos del Tomate en la Restauración Cordobesa

Celia Jiménez Caballero.

13,00 h. Cata de Salmorejos.



Solanum Lycopersicum

HISTORIA DEL TOMATE

indicios de la mundialización de los alimentos

por ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL

El tomate es el fruto de una planta de origen peruano, de la familia de las solanáceas, cuyo nombre viene del inca tomatl. Es originario de Perú, y tanto allí como en México estaba muy extendido su cultivo y consumo antes de la conquista española. Fue uno de los productos más consumidos por los pueblos precolombinos, y se cultivaban y cocinaban un gran número de variedades de tomate, en tamaños y colores diferentes y en distintos tipos de preparaciones.

Las primeras noticias que tenemos sobre su existencia provienen de la obra de Fray Bernardino de Sahagún quién, a su llegada a Tenochtitlán, en 1519, habla de este fruto, de su venta en los mercados, de cómo se cocinaba y las variedades innumerables que tenía, además, de hacer referencia a muchos de los usos que se le daba en el antiguo México. Desde América, el tomate llegó a España a principios del s. XVI, en una variedad muy diferente a las que conocemos en la actualidad, los primeros que llegaron eran unos frutos de tamaño pequeño y piel finísima, algo más parecidos a los tomates *cherry* actuales. En Europa, una de las primeras menciones del tomate la hace el herborista italiano Pierandrea Matthioli, en el año 1554, y llama al tomate *pomme d'or*, por su brillante color, término que prevaleció en la lengua italiana, y que ha derivado en el actual *pomodoro*. Sin embargo, su utilización en las cocinas europeas y españolas no se implanta hasta mucho más tarde, ya que muchos frutos rojos típicos del bosque mediterráneo, como la belladona, son muy tóxicos, y por esta similitud con el tomate, existió una gran aprensión ante su consumo.

La primera noticia sobre el consumo del tomate en España nos llega del Hospital de la Sangre de Sevilla, donde se compraron de forma aislada en el año 1608, y se utilizaron para hacer ensaladas, preparados en crudo. Sin embargo, y aunque su uso aún no se extiende, se comienza a cultivar no con fines culinarios sino principalmente como planta ornamental en los jardines, y como curiosidad botánica, por la delicadeza de su flor. Su entrada en las cocinas y su participación en las comidas cotidianas se produce lentamente, y todavía se hace difícil su integración en la dieta europea.

Sabemos que el tomate se comienza tímidamente a utilizar en el s. XVI, pero no se populariza totalmente, ni siquiera en España, hasta muchos años después. El primer recetario español en el que podemos encontrarlo es en el de Juan de Altimiras, editado en 1745, y a partir de él podemos comprobar que aunque se tardó mucho en dar a conocer, cuando se conoció gustó muchísimo, lo que provocó que en esta época su cultivo creciera enormemente, sobre todo el sur de España. Se convirtió en un fruto que se podía comer a todas horas, crudo o cocinado, gusta mucho en ensaladas y también preparado en salsa, y a él tuvieron acceso todas las clases sociales, de ahí su gran popularidad en siglos posteriores, además, su cultivo resultó fácil y se adaptó muy bien, especialmente en las regiones más cálidas.

La carrera del tomate en las cocinas europeas, a partir de entonces, es imparable. Cada vez aparece en mayor número de recetarios, y se utiliza en todo tipo de cocinas, de los claustros y conventos a los palacios, en las cocinas humildes y en las aristocráticas. Tardó en hacerse popular, pero se instaaura definitivamente en la cultura gastronómica de Europa para convertirse en un producto imprescindible a partir del s. XX a la actualidad, momento en el que disfrutamos de él como ingrediente insustituible en las cocinas de todo el mundo.

El tomate ha llegado a formar parte de nuestra alimentación de una forma tan completa que olvidamos que, hasta hace relativamente poco tiempo, era un desconocido, y sin embargo, ha pasado a la historia de la gastronomía como uno de los integrantes de la dieta mediterránea más reputado, con mayor número de posibilidades en cocina, y con unas cualidades nutricionales que lo convierten en un elemento fundamental para la cocina saludable.

Desde América, el tomate llegó a España a principios del s. XVI, en una variedad muy diferente a las que conocemos en la actualidad. Aunque se tardó mucho en dar a conocer, cuando se conoció gustó muchísimo, lo que provocó que en esta época su cultivo creciera enormemente, sobre todo el sur de España. Se convirtió en un fruto que se podía comer a todas horas, crudo o cocinado.



T I P O L O G Í A D E L T O M A T E

VARIETADES DE TOMATE DE LA HUERTA DEL VALLE DEL GUADALQUIVIR

por JOSÉ MARÍA TIRADO ORTIZ.

Grupo de Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir

TOMATE LARGA VIDA

Hay dos variedades predominantes en el Valle del Guadalquivir:

Anairis y Caramba.

TOMATE ANAIRIS

PLANTA:

- Variedad de tomate para recolección en pintón. Planta de vigor medio de entrenudos cortos.
- Buen comportamiento demostrado en cultivos al aire libre con ausencia de rajado, destacando por su resistencia al virus del bronceado del tomate.
- Fecha de plantación: otoño-primavera.

FRUTO:

- Ramos muy uniformes en calibre GG, sin fruta deformada, cierre pistilar perfecto y con muy buen cuaje con frío, no ahuecándose.
- Buen cuaje a temperaturas bajas.
- Fruto firme, con buen comportamiento en cultivo al aire libre, con ausencia de rajado
- Aunque se recolecta en pintón, vira a rojo después de la cogida.
- Destaca por tener una buena limpieza, color verde oscuro y extraordinario sabor.
- Peso medio del fruto: 250-300 gr.
- Recolección: gracias al cultivo en invernadero disponible en cualquier época del año en el Valle del Guadalquivir.
- Producción aproximada: 10 Kg. / m²

RESISTENCIA A ENFERMEDADES:

- Alta resistencia: Virus del Bronceado del Tomate y Oidio.

TOMATE CARAMBA

PLANTA:

- Variedad para recolectar en pintón
- Planta de vigor medio de entrenudos cortos y hoja pequeña
- Buen desarrollo de la planta, lo que facilita la recolección.
- Fecha de plantación: otoño.

FRUTO:

- Frutos de color verde brillante oscuro y cuello verde.
- Buena producción precoz
- Buena producción comercial al final del cultivo, situándose siempre entre los mejores.
- Aunque se recolecta en pintón, vira a rojo después de la cogida.
- Forma ramilletes de 5-6 tomates muy uniformes y calibre (GG principalmente)
- Peso medio: 200-250 gr.
- Recolección: con el uso de cultivos en invernadero disponemos de esta variedad en cualquier momento del año.
- Soporta perfectamente el frío en la época de cuajado.
- Bajón importante de la producción después del pico de julio, afectado por las altas temperaturas.
- En la parte final del periodo de recolección baja notablemente la producción y el calibre.
- Producción aproximada: 10 Kg. / m²

RESISTENCIA A ENFERMEDADES:

- Alta resistencia: Virus del Bronceado del Tomate y Virus del torrado del tomate.





TOMATE TIPO PERA

PLANTA:

- De fuerte crecimiento, abierta y de entrenudos medios
- Ramos sencillos y dobles, generalmente largos con 8-10 tomates por ramillete.

FRUTO

- El fruto es ovalado y de extrema dureza.
- Verde al inicio y rojo pintón cuando madura.
- Gran conservación poscosecha.
- Tomate de industria para hacer conservas, muy carnoso, pulpa succulenta, útil para salsas y salmorejos
- Floración abundante y excelente cuaje.
- Una variedad precoz con una excelente fecundación en condiciones de calor
- En condiciones de frío, el fruto sigue conservando su forma sin ahuecarse.
- Ideal para recolectar en ramillete
- Peso medio del fruto: 80-100 gr.
- Fecha de plantación: Otoño – Primavera
- Recolección: a los 80 días aproximadamente de su plantación. Bajo plástico permite disponer de esta variedad todo el año en el Valle del Guadalquivir.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES:

- Tolerancia al virus de la cuchara.

TOMATE EN RAMA

PLANTA:

- Es de vigor Medio-Alto, con fuerte zona radicular y con entrenudos medios, hoja de color verde oscuro, no grande y porte abierto que permite ventilación, entrada de luz y reduce poda de hojas
- En invernadero ofrece en los meses fríos un crecimiento continuo, sin fallos en la floración, cuajado y desarrollo de frutos.
- Tiene poca proliferación de tallos laterales
- Ramilletes tipo raspa de pescado

FRUTO:

- Con buen sabor, se cosecha maduro.
- Al recolectarse en rama, permite que siga absorbiendo nutrientes del tallo que los une y permite una mayor conservación sin frío.
- Forma ligeramente achatada, calibres G y M y color rojo intenso.
- Presentan mayoritariamente 2 o 3 lóbulos, tienen los sépalos largos, que la hacen más atractivo.
- Fruto de gran consistencia, sin ningún problema de ahuecado y con altísima resistencia al *cracking* y *microcracking* en condiciones de frío y humedad, así como al *boltching*.
- En condiciones de calor tampoco ofrece ninguna sensibilidad al rajado de frutos.
- Plantación aconsejada para medias y tardías en invernadero en otoño y para primavera
- Peso: 100-130 gr.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES:

- Sombreado del tomate.





TOMATE ROSA CORDOBÉS

PLANTA:

- Crecimiento indeterminado.
- Altura media de 1,50 m.

FRUTO

- Tomate Rosa de Alcolea o Rosita de Encinarejo.
- Ligeramente achatado.
- Tamaño grande y deformado.
- Peso medio 300-800 gr. Calibre predominante G.
- Interior y exterior son rosados y ausencia de marcas verde en la piel.
- Carnosidad compacta, dulzón al gusto y con escasez de semillas.
- Se consume en verano, no se presenta fuera de temporada.
- Empleado en muchas ocasiones en elaboración de salmorejos y salsas en la provincia de Córdoba.

RESISTENCIA A ENFERMEDADES:

- Virosis.
- Necrosis Apical.
- Sombreado del tomate.



Caracterización Sensorial de distintas Variedades de Tomate de la Huerta del Valle del Guadalquivir

por H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho y M. de la Haba Ruiz
Laboratorio de Estudios Sensoriales (AGR-020)
Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos (UCO)

El consumidor de hoy es cada día más exigente con la calidad de los alimentos, demandando productos que además de ser saludables y nutritivos, posean buen sabor. De ahí la importancia del análisis sensorial como única vía para conocer cómo perciben y valoran los productos los consumidores.

El análisis sensorial es la valoración de un alimento por medio de los sentidos (ISO, 5492:2008). El hombre, desde su infancia, acepta o rechaza los alimentos de acuerdo a las sensaciones que experimenta al observarlos y/o al consumirlos (color, olor, dureza, aromas, picor...). Para que los resultados aportados por este análisis sean exactos y precisos, se requiere unas condiciones de trabajo muy estrictas que afectan al grupo de personas que realiza este análisis (catadores), a su coordinador, (jefe de panel), al lugar donde se desarrolla la evaluación (Sala de cata y sala de reunión), a la zona de preparación de las muestras (laboratorio y cocina) y a las condiciones de realización del propio análisis (horario, número de análisis, recipientes de degustación, técnica de cata o degustación y muestras).

Se han analizado sensorialmente cuatro variedades de tomate (tipo pera, en rama, caramba y anairis) cultivados en la Huerta del Valle del Guadalquivir (Córdoba) utilizando la técnica del perfil descriptivo. Además, para la caracterización de los tomates se han realizado análisis morfológicos (forma, calibre, peso, color) siguiendo la metodología desarrollada por el Instituto Internacional de Recursos Fitogenéticos (IPGRI) y análisis físico-químicos (acidez libre, pH, sólidos solubles expresados como °Brix, índice de madurez y porcentaje de zumo) siguiendo los métodos oficiales de análisis. Con los resultados obtenidos se ha elaborado una ficha técnica para cada variedad.

r e s u l t a d o s

En las figuras 1 a 4 se presentan los resultados del análisis sensorial, los datos morfológicos y los datos físico-químicos de las cuatro variedades de tomate estudiadas.

Del análisis sensorial global de los resultados se observa que cada variedad corresponde a un perfil olfato-gustativo diferente. La variedad "pera" tiene una intensidad de olor/aroma media con notas afrutadas y verdes (hierba y rábano); sabor dulce y muy sabroso y es ligeramente picante. La variedad "En rama" presenta una intensidad de olor/aroma media con notas verdes (tomatera/hoja de tomate) y sabor muy sabroso. La variedad "Anairis" tiene una intensidad de olor/aroma media-alta con notas a fruta dulce y verdes (hierba); sabor ligeramente ácido y sabroso y la variedad "Caramba" tiene una intensidad de olor/aroma alta a fruta dulce y a rábano; sabor ligeramente ácido y sabroso y es picante. Además las cuatro variedades muestran olores a fruta sobremadura y, en ocasiones, agrias y a sulfhídrico (huevo podrido).

Cabe destacar el sabor sabroso intenso que presentan las cuatro variedades estudiadas y que se corresponde con el contenido en glutamato monosódico que se encuentra en cantidades importantes en tomates maduros. Respecto a los atributos de apariencia, todas las variedades estudiadas tienen un color rojo y son brillantes y su textura es firme, crocante y jugosa. De todas ellas, la variedad "Caramba" es la de mayor firmeza y en las variedades tipo "Pera" y "Anairis" se separa la piel de la pulpa.

Del análisis morfológico, se observa que todas las variedades tienen un color exterior del fruto rojo y una forma predominante redonda excepto la variedad tipo "Pera" (oblongada). Respecto al tamaño del fruto, la variedad "Anairis" es la mayor, con un diámetro ecuatorial medio de 7.8 mm. y un peso medio del fruto de 190.8 g y la menor es la de "En rama" (diámetro medio de 6 mm. y peso medio de 100.4 g).

Respecto al análisis cuatro variedades de tomate tienen un pH entre 4 y 5, un contenido en sólidos solubles (SS) entre 4 y 6, una acidez titulable (AT) entre 0.3 y 0.5, un índice de físico-químico global, cabe destacar que las madurez que varía de 11 a 15 y un porcentaje de jugo entre 40-50%. Aguayo y Artés (2004) consideran que para tener un aroma y un sabor óptimo en el tomate en fresco, éstos deben tener un contenido en sólidos solubles de entre 4 y 6 ° brix y un pH entre 4 y 5. Baldwin et al. (2008) consideran que la relación entre el SS y la acidez es un buen indicador para el sabor y el aroma de los tomates. Además Elsa Bosquez (2009) indica que valores altos de contenido en °Brix y acidez se corresponden con tomates con mayor sabor.

Así, en nuestro trabajo, el tomate "Caramba", que es el que presenta un mayor contenido en °Brix y acidez titulable es también el que presenta unas notas olfativas mayores a fruta dulce.

FIGURA 1 Caracterización de la variedad de tomate PERA

VARIEDAD PERA	
LOCALIDAD	Valle del Guadalquivir (Córdoba)
DESCRIPTORES DEL FRUTO (IPGRI)	<p>Forma predominante del fruto: Oblongada</p> <p>Peso del fruto (g): 122.6</p> <p>Longitud del fruto (mm): 6.6</p> <p>Ancho del fruto(mm): 5.8</p> <p>Color exterior del fruto maduro: Rojo</p> <p>Color de la carne del pericarpio (interior): Rojizo</p> <p>Grosor del pericarpio (mm.): 0.8</p> <p>Forma del corte trasversal del fruto: Redonda</p> <p>Forma de la semillas: Lenticular</p> <p>Cantidad de semillas: 155 (100-230)</p>
DESCRIPCIÓN SENSORIAL	<p>Aspecto: color rojo oscuro y brillante</p> <p>Olor: intensidad olfativa media-alta con notas afrutadas y a rábano</p> <p>Flavor: baja intensidad aromática con notas afrutadas, rábano y hierba; sabor dulce y muy sabroso y ligeramente picante.</p> <p>Textura: poco firme, crocante y jugosa. La piel se separa fácilmente de la pulpa</p>
DATOS FÍSICO - QUÍMICOS	<p>pH: 4.4</p> <p>Sólidos solubles (°Brix): 4.8</p> <p>Acidez del fruto (g cítrico/100 ml jugo): 0.42</p> <p>I. madurez (SS/AT): 11.4</p> <p>% de zumo: 40</p>

FIGURA 2 Caracterización de la variedad de tomate RAMA

VARIEDAD RAMA*	
LOCALIDAD	Valle del Guadalquivir (Córdoba)
DESCRIPTORES DEL FRUTO (IPGRI)	<p>Forma predominante del fruto: Redonda</p> <p>Peso del fruto (g): 100.4</p> <p>Longitud del fruto (mm.): 4.6</p> <p>Ancho del fruto(mm.): 6.0</p> <p>Color exterior del fruto maduro: Rojo</p> <p>Color de la carne del pericarpio (interior): Anaranjado</p> <p>Grosor del pericarpio (mm.): 0.8</p> <p>Forma del corte trasversal del fruto: Redondo</p> <p>Forma de la semillas: Lenticular</p> <p>Cantidad de semillas: 80 (31-113)</p>
DESCRIPCIÓN SENSORIAL	<p>Aspecto: color rojo oscuro y brillante</p> <p>Olor: intensidad olfativa media con notas verdes a tomatera-hoja de tomate.</p> <p>Flavor: baja intensidad aromática con notas ligeramente verdes; sabor muy sabroso.</p> <p>Textura: poco firme y jugosa.</p>
DATOS FÍSICO - QUÍMICOS	<p>pH: 4.3</p> <p>Sólidos solubles (°Brix): 5</p> <p>Acidez del fruto (g cítrico/100 ml jugo): 0.33</p> <p>I. madurez (SS/AT): 15.2</p> <p>% de zumo: 40</p>

*Fruta sobremadura con notas agrias y textura pastosa

FIGURA 3 Caracterización de la variedad de tomate ANAIRIS

VARIEDAD ANAIRIS	
LOCALIDAD	Valle del Guadalquivir (Córdoba)
DESCRIPTORES DEL FRUTO (IPGRI)	<p>Forma predominante del fruto: Redonda</p> <p>Peso del fruto (g): 190.8</p> <p>Longitud del fruto (mm): 5.6</p> <p>Ancho del fruto(mm): 7.8</p> <p>Color exterior del fruto maduro: Rojo</p> <p>Color de la carne del pericarpio (interior): Rojizo</p> <p>Grosor del pericarpio (mm.): 1.1</p> <p>Forma del corte trasversal del fruto: Redondo</p> <p>Forma de la semillas: Lenticular</p> <p>Cantidad de semillas: 197 (346-313)</p>
DESCRIPCIÓN SENSORIAL	<p>Aspecto: color rojo y brillante</p> <p>Olor: intensidad olfativa media-alta con notas a fruta dulce</p> <p>Flavor: baja intensidad aromática con notas verdes a hierba; sabor ligeramente ácido y muy sabroso</p> <p>Textura: poco firme, crocante y jugosa.</p> <p>La piel se separa fácilmente de la pulpa</p>
DATOS FÍSICO - QUÍMICOS	<p>pH: 4.3</p> <p>Sólidos solubles (°Brix): 5.0</p> <p>Acidez del fruto (g cítrico/100 ml jugo): 0.44</p> <p>I. madurez (SS/AT): 11.4</p> <p>% de zumo: 43</p>

FIGURA 4 Caracterización de la variedad de tomate CARAMBA

VARIEDAD CARAMBA	
LOCALIDAD	Valle del Guadalquivir (Córdoba)
DESCRIPTORES DEL FRUTO (IPGRI)	<p>Forma predominante del fruto: Redonda</p> <p>Peso del fruto (g): 144.7</p> <p>Longitud del fruto (mm): 5.3</p> <p>Ancho del fruto(mm): 6.8</p> <p>Color exterior del fruto maduro: Rojo</p> <p>Color de la carne del pericarpio (interior): Rojiza</p> <p>Grosor del pericarpio (mm.): 0.6</p> <p>Forma del corte trasversal del fruto: Redonda</p> <p>Forma de la semillas: Lenticular</p> <p>Cantidad de semillas: 58 (37-76)</p>
DESCRIPCIÓN SENSORIAL	<p>Aspecto: color rojo no uniforme (manchas amarillas) y brillante</p> <p>Olor: intensidad olfativa media-alta con notas a fruta dulce</p> <p>Flavor: baja intensidad aromática con notas a fruta dulce y verdes a rábano; sabor ligeramente ácido y sabroso; picante</p> <p>Textura: firme, crocante y jugosa.</p>
DATOS FÍSICO - QUÍMICOS	<p>pH: 4.2</p> <p>Sólidos solubles (°Brix): 6</p> <p>Acidez del fruto (g cítrico/100 ml jugo): 0.43</p> <p>I. madurez (SS/AT): 14.0</p> <p>% de zumo: 48</p>



Nuestra tierra, rica en todo tipo de frutas, pero especialmente en verduras y hortalizas, entre las que destacan en la dieta mediterránea: el tomate como base para casi todo, junto a la cebolla, el ajo y el pimiento.

LOS VALORES NUTRICIONALES DEL TOMATE

por FERNANDO LÓPEZ SEGURA
médico nutricionista

EL TOMATE

1 Su poder antioxidante. Los tomate contienen una gran cantidad de LICOPENO, un caroteno (pigmento) de color rojo brillante, responsable del color rojo de los tomates. El licopeno ha sido estudiado por su gran capacidad antioxidante y preventiva del cáncer.

Protege a las células de la agresión de los radicales libres.

El licopeno es soluble en grasa. Su absorción es mayor cuando se asocia a alimentos ricos en grasa como el aceite de oliva. Además el tomate es rico en otros antioxidantes como la Vitamina C y la Vitamina A, lo que produce un efecto beneficioso sobre: inflamación- Diabetes- Arterioesclerosis- Cáncer

2 Cáncer. El licopeno tiene un efecto protector sobre muchos tipos de cáncer, sobre todo: Cáncer de Próstata, cuello uterino, estómago, mama, esófago, faringe y recto.

3 Sobre el colesterol. Reduce el colesterol total. Reduce el colesterol LDL "Malo" productor de la arterioesclerosis. Protege al colesterol LDL de su oxidación

4 Hipertensión (HTA) buena fuente de Potasio (K), reduce la TA

5 Reduce el riesgo cardiovascular. Reduce oxidación. Reduce TA. Reduce colesterol

6 Efectos sobre la visión. Alto contenido en Vitamina A (beta-carotenos). Degeneración macular. Ceguera nocturna.

7 Buena fuente de fibra. Estreñimiento.

8 Sobre la diabetes tiene un efecto beneficioso por su alto contenido en cromo y por la reducción del riesgo cardiovascular.



El Tomate

INGREDIENTE
PRINCIPAL

RECETARIO
DE LOS COCINEROS
DE CÓRDOBA



1/ CUALIDADES DEL MEJOR TOMATE PARA SALMOREJO

El tomate para un buen salmorejo simplemente debe de ser un tomate bien maduro, que no blando, con una textura carnosa, sin exceso de agua, de olor dulce y sabor afrutado y ligeramente ácido, con un color rojo maduro y brillante.

2/ VARIEDADES QUE UTILIZA PARA EL SALMOREJO

De entre las características anteriores hay un tomate que consigue la mayoría de ellas y aunque ciertamente se le infravaloró gastronómicamente, creo que el mejor para hacer salmorejo, y es el que yo normalmente utilizo, es el tomate pera, ideal también para tomate frito, mermeladas y conservas varias.

3/ MEJOR TEMPORADA DEL TOMATE PARA SALMOREJO

Verano.

4/ TECNOLOGÍA USADA PARA MONTAR SALMOREJO

Thermomix.

5/ PREELABORACIÓN DEL TOMATE PARA SALMOREJO

El método que sigo para hacer el salmorejo es: turbinar el tomate entero con piel hasta que esté bien triturado, primero; después el pan, el ajo, la sal y el vinagre dependiendo de la madurez y acidez del tomate; por último añadido el aceite a chorro para emulsionar hasta conseguir textura deseada.

6/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE EN SU COCINA

En la cocina es básico el uso del tomate. Elemento indispensable para los guisos tradicionales como las legumbres o unas manitas guisadas, en unas patatas bravas ahora tan de moda o en una ensalada con ventresca o una mixta ya tan malograda. Esencial para platos como el salmorejo del que estamos hablando o una salsa de tomate para acompañar unas patatas fritas y un huevo para los niños.

JOSÉ MARÍA GONZÁLEZ jefe de cocina de Sojo Fusión

receta | el huerto azteca

INGREDIENTES

Para el guacamole: ½ aguacate / una pizca de comino / hojas de cilantro fresco / 5 grs. zumo de lima / sal / aceite de oliva.

Para los tomatitos: 2 tomates cherry / aceite de oliva

Para la arena: 40 grs. de aceituna cacereña / 20 grs. de picos de pan

Otros: 1 macadamia / 1 mini-mazorca de maíz / hojas de cilantro / hojas y flores

ELABORACIÓN

Para el guacamole: triturar todos los ingredientes hasta conseguir una crema.

Para los tomatitos: escaldar los tomates y pelar con sumo cuidado. Deshidratar 3 horas a 55°. Una vez desecados calentar al vapor y con una jeringuilla inyectar el aceite de oliva hasta que adquieran su volumen.

Para la arena: poner en el microondas la aceituna y una vez seca triturar junto con los picos de pan.

Otros: deshidratar las hojas de cilantro y hacer un polvo. Partir la mini-mazorca a la mitad. Rallar la macadamia.

PRESENTACIÓN

Hacer una lágrima con el aguacate a modo de surco. Espolvorear con la arena, después el polvo de cilantro y la ralladura de macadamia. Dispondremos los 2 tomates y la mini-mazorca. Terminar con alguna flor y algunas hojas.



JOSÉ MARÍA GONZÁLEZ jefe de cocina de Sojo Fusión

receta 2 gnoquis, romescu, setas y espárragos

INGREDIENTES

Para los gnoquis: 100 grs. de patata / 20 grs. de nata / 10 grs. de gluco / 20 grs. de aceite de oliva / sal / agua de cocción / 1 litro de agua mineral / 5 grs. de algin

Para el romescu: 100 grs. de tomate / 30 grs. de almendra / 1 rebanada de pan / orégano / tomillo / romero / aceite de oliva / vinagre de Jerez / sal

Para las verduras: 3 puntas de espárrago / 6 shiimeji / 5 grs. de enoki / sal ahumada

Otros: 5 alcaparras / curry de Madrás / flores y hojas

ELABORACIÓN

Para los gnoquis: cocer la patata y turbinar con la nata, la sal, parte del agua de cocción y emulsionar con el aceite de oliva. Volver a mezclar con el gluco. Reservar la mezcla en manga pastelera. Con una batidora mezclar el agua mineral y el algin. Verter la masa en el baño de algin a modo de churro y luego cortar. Dejar 30 segundos en cocción y limpiar en agua. Reservar en agua de cocción de patata.

Para el romescu: asar el tomate, freír el pan y las almendras. Poner en thermomix todos los ingredientes y triturar hasta conseguir una masa homogénea.

Para las verduras: cortar el tallo del shiimeji y reservar los sombreros; haremos lo contrario con el enoki. Saltear levemente la verdura con un toque de sal ahumada.

PRESENTACIÓN

Hacer tres trazos desde el centro con el romescu y dispondremos seis gnoquis, dos entre trazo que previamente habremos calentado en agua tibia. Hacer una línea de curry por gnoqui. Disponer las puntas de espárrago sobre los gnoquis, en medio de ellos el enoki y alrededor el enoki. Poner de forma desordenada y natural las hojas, las flores y las alcaparras.



TIMOTEO GUTIÉRREZ jefe de cocina del Parador de la Arruzafa



1/ CUALIDADES DEL MEJOR TOMATE PARA SALMOREJO Color: Tomate tipo pera. Sabor: Tomate Anairis. Firmeza: Tomate tipo pera

2/ VARIEDADES QUE UTILIZA PARA EL SALMOREJO Generalmente las variedades de tomate más utilizadas para la elaboración del salmorejo son el tomate tipo pera y el de rama, ya que habitualmente se encuentran durante todo el año en el mercado con mayor o menor calidad, sabor, color o firmeza. En cambio otras variedades son de temporalidad.

3/ MEJOR TEMPORADA DEL TOMATE PARA SALMOREJO La mejor temporada del tomate para la elaboración del salmorejo u otros platos con este ingrediente son los meses estivales, del mes de Julio al mes de septiembre, es cuando el tomate está en su plena sazón.

4/ TECNOLOGÍA USADA PARA MONTAR SALMOREJO Como las cantidades a elaborar suelen ser abundantes, primero se usa la batidora industrial (tipo Turmix) y finalmente se refina con la *Thermomix*.

5/ PREELABORACIÓN DEL TOMATE PARA SALMOREJO El tomate primero se tritura y se pasa por un colador chino para desproveerlo de las pepitas y a continuación se incorporan los ingredientes por este orden: Pan, Tomate, Ajo, Aceite y sal.

6/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE CRUDO EN SU COCINA Principales usos que se da al tomate en crudo: A parte de su uso habitual como son el salmorejo y el gazpacho andaluz, se utiliza en ensaladas, salpicón de verduras, licuado para hacer gelatinas o las recetas que se adjuntan, tomate relleno de salpicón y caballa sobre salmorejo de naranja y trucha y tomate marinados con vinagreta de aguacates.

7/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE COCINADO EN SU COCINA Principales usos que se da al tomate cocinado: Salsa de tomate natural, elaboración de pisto, acompañamiento en diferentes salsas y guisados. La recetas que he seleccionado con el tomate cocinado son la sopa de tomate con higos y langostinos, que se puede tomar tanto en frío como en caliente, que parte de una receta tradicional típica de los días de invierno, la otra, es una milhojas de queso cremoso, tomate marinado al orégano y palometa ahumada, elaborado al horno.

TIMOTEO GUTIÉRREZ jefe de cocina del Parador de la Arruzafa

receta 1 tomate y trucha, marinados y aliñados con vinagreta de aguacates

INGREDIENTES (6 raciones de aperitivo)

120g. Trucha marinada Ecológica / 90 g. Aguacate Ecológico / 90 g. Tomate ecológico / c/s Aceite de oliva virgen extra ecológico / Sal / c/s Vinagre de vino ecológico

PREPARACIÓN

En un molde pequeño, alternar capas de trucha marinada, aguacate y láminas de tomate deshidratado. Aliñar con el aceite, vinagre, sal y trocitos de aguacate y tomate deshidratado.



TIMOTEO GUTIÉRREZ jefe de cocina del Parador de la Arruzafa

receta 2 tomate relleno de salpicón de verduras y caballa en fondo de salmorejo de naranja

INGREDIENTES (4 raciones)

4 Und de Tomate Anairis / 1 Und. de Pimiento verde / 1 Und. de Cebolleta / 100 gr de Mango / 4 Und de Pepinillos / 200 gr de Caballa en aceite / Aceite, vinagre y sal

Para el salmorejo de naranja: 40 cl de Zumo de naranja / 50 gr de Piñones / 35 gr de Miga de pan / ½ Diente de ajo / 5 cl Aceite de oliva / c/s Sal

ELABORACIÓN

Elaborar el salmorejo con los ingredientes indicados de la manera tradicional. Reservar. Pelar el tomate y vaciar para ser relleno. Hacer el salpicón picando el pimiento, la cebolleta, el mango, el pepinillo y el tomate que se ha sacado para vaciarlo. Aliñar con aceite, vinagre y sal. Rellenar los tomates con este salpicón y poner encima un filete de caballa en aceite.

PRESENTACIÓN

Sobre el plato donde se va a presentar, poner un fondo de salmorejo de naranja y encima de éste colocar el tomate ya relleno y servir con unas gotas de aceite.



CELIA JIMÉNEZ dirección técnica de cocina de la cátedra de gastronomía de Andalucía de la Fundación Bodegas Campos



1/ CUALIDADES DEL MEJOR TOMATE PARA SALMOREJO El tomate más adecuado para elaborar salmorejo es aquel de color rojo intenso, textura crujiente, un tomate con una cantidad de agua y carne equilibrada, un tomate carnoso de sabor ligeramente dulce y con un ácido moderado, el característico del tomate pero no en exceso y muy aromático.

2/ VARIETADES QUE UTILIZA PARA EL SALMOREJO La variedad que más utilizo para elaborar salmorejo es el tomate rama, de color rojo y con una maduración homogénea, un grado de maduración óptimo que proporciona el grado de dulzor adecuado, tomate jugoso y con un grosor de piel medio que aporta gran cantidad de aromas y color a la elaboración. Posee un sabor muy refrescante con acidez moderada. Existen tomates en el mercado que gozan de mayor prestigio, como los raf, rosa de Alcolea... variedades no tan adecuadas ya que no proporcionan ni el color, ni sabor y aroma así como textura necesaria para la confección de esta crema fría.

3/ MEJOR TEMPORADA DEL TOMATE PARA SALMOREJO La mejor temporada de este tomate son los meses estivales, de finales de julio a septiembre, podemos encontrarlo el resto del año proveniente de invernaderos, no aporta el mismo grado de dulzura y su acidez es demasiado pronunciada.

4/ TECNOLOGÍA USADA PARA MONTAR SALMOREJO Thermomix o vaso americano, trituradora de potencia elevada que otorga al salmorejo la cremosidad y untuosidad propia de las cremas más actuales.

5/ PREELABORACIÓN DEL TOMATE PARA SALMOREJO A la hora de elaborar cremas frías, siempre sigo el mismo procedimiento, limpieza de los tomates y retirada del pedúnculo. Cortar los tomates a grosso modo y colocar en un recipiente junto con el ajo picado, el pan asentado y troceado, la sal y un poco de aceite de oliva virgen extra suave. Mezclar todos los ingredientes con ayuda de una espátula, la sal provocará la pérdida de agua de tomate e impregnará el pan reblandeciéndolo sin necesidad de adición de ningún otro líquido (agua). Dejar la mezcla reposar bien tapado en cámara de refrigeración unas horas y proceder a triturar. Triturar en thermomix a máxima potencia durante unos 6 minutos, incorporar el aceite elegido en el último momento, de manera que por fricción no se produzca recalentamiento del mismo y posible enranciamiento. Comprobar el punto de sal, emulsión y aceite.

6/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE CRUDO EN SU COCINA Elaboración de gazpachos, porras y salmorejos. Confección de ensaladas. Acompañamiento de carnes rojas a la brasa (elemento refrescante). En todo tipo de sándwiches, bocadillos, pitas y hamburguesas. Agua de tomate, para elaboraciones posteriores.

7/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE COCINADO EN SU COCINA Elaboración de fondos y refritos. Confección de cremas y sopas calientes. Elaboración de salsas. Confitado y desecado para elaboraciones posteriores.

CELIA JIMÉNEZ dirección técnica de cocina de la cátedra de gastronomía de Andalucía de la Fundación Bodegas Campos

receta 1 atún marinado con picada de verduras y aire de wasabi

INGREDIENTES

Para el atún: 500gr lomo de atún fresco / 300gr zumo de naranja / 100gr zumo de lima / 60gr salsa de soja / 30gr aceite de sésamo / Ralladura de naranja c.s / Ralladura de lima c.s / Pimienta de sechuan c.s / Miel de caña c.s

Para la picada: 1 chalota / 1 tomate raf / ½ pimiento rojo / Cebollino c.s / Piñones tostados c.s / Sal c.s / Aceite de sésamo c.s

Para el aire de wasabi: 50gr pasta de wasabi / 300gr agua / Lecite c.s

Otros: Sakura mix / Escamas de sal

PREPARACIÓN

Para macerar el atún: Limpiar el atún y preparar la marinada mezclando todos los ingredientes en un bol. Mantener dentro del macerado durante 2 horas. Sacar y escurrir, marcar en plancha por todas sus caras con aceite neutro, abatir temperatura y filetear. Reservar hasta el pase.

Para la picada: Cortar las verduras, piñones y cebollino en brunoise. Aliñar y reservar.

Para el aire de wasabi: Mezclar el agua con el wasabi y la lecitina, mezclar con túrmix y dejar reposar durante 20 minutos para hidratar la lecitina.

MONTAJE

Al pase montar en aire con ayuda de una túrmix, colocar el atún en un plato junto a la picada, terminar con el aire de wasabi, las escamas de sal y sakura.



CELIA JIMÉNEZ dirección técnica de cocina de la
cátedra de gastronomía de Andalucía de la Fundación
Bodegas Campos

receta 2 brazuelo de cordero con cilantro y majado de almendras

INGREDIENTES

Para el brazuelo: 2 brazuelos de cordero lechal / Aceite de oliva c.s / Pimienta negra en grano c.s

Para la crema de cilantro: 1 manojo de cilantro / 200gr garbanzos cocidos / Zumo de limón c.s / Aceite de oliva c.s / Sal c.s / Tahine c.s

Para el majado de almendras: 100gr almendras granillo / 2 tomates negros kumato / 30gr pasas en remojo de brandy / Aceite de oliva c.s / Vinagre de jerez c.s / Sal c.s / 1 ajo picado

Otros: Hierbas frescas c.s / Jugo de cordero

PREPARACIÓN

Para el brazuelo: Meter los brazuelos de cordero en una bolsa de vacío junto con el aceite, la sal y la pimienta negra en grano. Sellar y cocinar durante 24 horas a 63°C. Abatir temperatura y mantener refrigerado hasta el pase.

Para la crema de cilantro: Pelar los garbanzos cocidos y triturar con el resto de los ingredientes en la thermomix hasta obtener una crema fina y homogénea. En el último momento incorporar el cilantro previamente escaldado.

Para el majado de almendras: Hornear las almendras granillo hasta que estén tostadas, pelar el tomate y cortar en trozos regulares, picar finamente las pasas y el ajo, aliñar con el aceite, vinagre y sal. Reservar.

MONTAJE

Regenerar las paletillas a 65°C, sacar de la bolsa, deshuesar y marcar en una sartén antiadherente hasta que adquiera una bonita capa dorada. Servir acompañado de la crema de cilantro, el majado de almendras y jugo de cordero.





1/ CUALIDADES DEL MEJOR TOMATE PARA SALMOREJO

El tomate de temporada, de verano, el que está maduro es el mejor, y mejor aún si no ha pasado por frigorífico.

2/ VARIEDADES QUE UTILIZA PARA EL SALMOREJO

Fundamentalmente pera y tomate en rama.

3/ MEJOR TEMPORADA DEL TOMATE PARA SALMOREJO

Por supuesto, los meses de verano, desde Junio hasta septiembre. Y procuro comprar siempre tomates de la zona de la Vega de Córdoba.

4/ TECNOLOGÍA USADA PARA MONTAR SALMOREJO

Thermomix es la mejor tecnología, que consigue texturas cremosas y muy suaves, y un salmorejo de gran calidad.

5/ PREELABORACIÓN DEL TOMATE PARA SALMOREJO

Lavado a fondo del tomate, retirada de la zona verde y batido primero del tomate con el ajo. Después añadimos el pan, y finalmente, para que no tome sabor ni se enrancie con el calor de la *thermomix*, el aceite de oliva.

6/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE EN SU COCINA

Salmorejo y gazpacho, pero también en fondos de elaboraciones y salsas, y en temporada, tomate crudo en tartar, con bogavante o langosta, por ejemplo. También en repostería para mermeladas y *chutneys*.

ANTONIO JULIÁ jefe de cocina de el Círculo de la Amistad

receta 1 tartar de tomate y langosta con aguacate de lima

INGREDIENTES

Tomate / Aguacate / Zumo de Lima / Ralladura de Lima / Sal / Aceite de Oliva Virgen Extra / Vinagre de Módena / Unas gotas de Tabasco.

PREPARACIÓN

Se trocean los tomates y el Aguacate en daditos pequeños. Rallamos una lima y se abre para extraer el zumo. En un bol o cuenco se añaden los daditos de tomate y aguacate, junto con el zumo de la lima, aceite, sal, vinagre de Módena y el Tabasco hasta tenerlo todo bien ligado.

PRESENTACIÓN

En un plato hondo y sobre un molde en el centro, se añade el preparado para darle forma, añadiendo encima dos trozos de cebollino como adorno. Aparte, en un lateral del plato ponemos la Langosta troceada. Por último, añadimos, a elección, un fondo de Ajoblanco o Gazpacho de Piñones.



ANTONIO JULIÁ jefe de cocina de el Círculo de la Amistad

receta 2 milhojas de tomate, manzana y foie

INGREDIENTES

Tomate de Ensalada / Manzana / Foi / Aceite de Oliva Virgen Extra / Sal / Pimienta Blanca / ½ Tomate Cherry / Reducción de PX y Mezclum.

PREPARACIÓN

Se pela el tomate y se parte en rodajas finas y salpimentamos. A la manzana se le extrae el corazón y se corta en rodajas finas glaseándola con azúcar en el horno hasta que esté dorada. También cortamos en finas láminas el Foie. Reservamos la reducción del PX para la presentación.

PRESENTACIÓN

En un plato llano colocamos un buque de Mezclum. En el fondo colocamos las rodajas de tomate, previamente aliñado, y empezamos a montar la milhoja, continuando con el foie, la manzana y así sucesivamente hasta añadir cuatro filas de tomate, tres de manzana y tres de foie. Por último ponemos el ½ Tomate Cherry y dos tallitos de cebollino para decorar y terminamos con el aliño y la reducción del PX.



FRANCISCO LÓPEZ jefe de cocina de La Cuchara de San Lorenzo



1/ CUALIDADES DEL MEJOR TOMATE PARA SALMOREJO

El mejor tomate para el salmorejo es el tomate de "pera", por el color, su sabor mas dulzón, su piel mas fina, con menos semillas y menos agua.

2/ VARIEDADES QUE UTILIZA PARA EL SALMOREJO

En primer lugar el tomate "pera" que casi todo el año lo podemos encontrar. Si no hubiera, tomate rama y usamos estas dos variedades por lo dicho anteriormente en el punto nº 1.

3/ MEJOR TEMPORADA DEL TOMATE PARA SALMOREJO

Verano.

4/ TECNOLOGÍA USADA PARA MONTAR SALMOREJO

Thermomix emulsionando el aceite de oliva.

5/ PREELABORACIÓN DEL TOMATE PARA SALMOREJO

Lo primero que hacemos es triturar el tomate y el ajo, después le vamos incorporando los demás ingrediente.

6/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE CRUDO EN SU COCINA

Triturado para el jamón ibérico. Finas lonchas para anchoas. Ensaladas con distintas variedades del tomate.

7/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE COCINADO EN SU COCINA

Jugos, fondos, arroces, salsas, guarniciones, compotas.

FRANCISCO LÓPEZ jefe de cocina de La Cuchara de San Lorenzo

receta | gazpacho de cerezas

INGREDIENTES

Tomate, ajo, pimiento, pepino, pulpa de cereza, queso parmesano, ancha, germinados, pistachos, nuez de macadamia, aceite de oliva, agua.

PREPARACIÓN

Turbinamos todos los ingredientes del gazpacho y lo último el aceite para emulsionarlo.

PRESENTACIÓN

En un plato sopero ponemos el queso parmesano rallado, encima el tomate Sherry con una anchoa envolviéndolo, le rallamos los frutos secos y ponemos los germinados.



FRANCISCO LÓPEZ jefe de cocina de La Cuchara de San Lorenzo

receta 2 lasaña de berenjenas

INGREDIENTES

Para la salsa de tomate: ajo, cebolla, tomate, laurel y pimentón.

Resto ingredientes: Berenjenas fritas, boloñesa, bechamel, queso parmesano.

PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas en rodajas y freír, hacer una bechamel y una salsa boloñesa.

PRESENTACIÓN

En un plato llano se pone de base la salsa de tomate. Al centro, ayudados con un aro, se rellena la lasaña como una milhojas: berenjena, boloñesa, bechamel, berenjena, boloñesa, bechamel y por último queso parmesano rallado. Se mete en el horno y se gratina.



RAFAEL MUÑOZ jefe de cocina de cafeterías Domintor / Hotel Los Gallos



Para mí, bien por desconocimiento o bien porque siempre he usado los mismos, los mejores tomates, tanto por su color, sabor y textura, son los tomates de pera o el tomate bola.

La mezcla del aceite el ajo la sal y una buena miga de pan son fundamentales para un buen salmorejo y repito que es bajo mi conocimiento del producto.

MEJOR TEMPORADA DEL TOMATE PARA SALMOREJO Creo que la mejor temporada para el salmorejo es finales de la primavera y el verano.

TECNOLOGÍA USADA PARA MONTAR SALMOREJO Normalmente suelo usar la *Thermomix* pero soy un enamorado del brazo de la batidora.

PREELABORACIÓN DEL TOMATE PARA SALMOREJO Para hacer el salmorejo, trituro todo el tomate sin tocarlo si se puede con un trozo de rama, la rama le suele dar un olor y un sabor muy peculiar al batido del tomate, le agrego el ajo, y lo tamizo, Después agrego la miga de pan a ser posible un pan asentado ya o de días anteriores, un buen aceite, como es el denominado coto bajo y la sal .hay quien le añade unas gotas de vinagre, pero a mí ya con la acidez del tomate me sobra y no me gusta echarle vinagre.

PRINCIPALES USOS DEL TOMATE CRUDO EN SU COCINA Para la elaboración de ensaladas, jugos, acompañamientos en verano, etc.

PRINCIPALES USOS DEL TOMATE COCINADO EN SU COCINA Me gusta usarlo para realizar diferentes recetas, también como base de fondos para guisos.

Como dije al principio por no conocer los tomates caramba y anairis, los he usado para elaborar dos recetas calientes, y cierto que me ha sorprendido el sabor intenso, del tomate caramba, y la dureza del anairis para trabajar con el horno racional.

RAFAEL MUÑOZ jefe de cocina de cafeterías Domintor / Hotel Los Gallos

receta | salmorejo con crujiente de jamón y atún de almadraba

INGREDIENTES (2 personas)

Seis tomates de bola / ajo, aceite de oliva coto bajo / miga de pan / sal / jamón / atún de almadraba.

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN

Batimos los tomates junto con el ajo, lo pasamos por el tamiz y agregamos el pan el aceite y la sal batimos en la thermomix, si se queda líquido se le puede agregar un poco mas de pan hasta ponerlo espeso que se desee. Luego lo servimos con una loncha de jamón horneado para que se quede crujiente de unos 10 ó 12 gramos y le agregamos unos 20 gramos de atún de almadraba. Se sirve en un cuenco y se decora con unas gotitas de aceite de oliva virgen extra.



RAFAEL MUÑOZ jefe de cocina de cafeterías Domintor / Hotel Los Gallos

receta 2 tomate provenzal gratinado

INGREDIENTES (2 personas)

Dos tomates anaris / dos lonchas de jamón ibérico / un diente de ajo / dos cucharadas soperas de pan rallado / dos ramitas de perejil / sal / pimienta / queso mozzarella.

ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN

En una sartén echamos un poco de aceite de oliva, cortamos los tomates por la mitad y los doramos en el aceite. Picamos el ajo, el perejil y el jamón en brunoise (muy picadito) colocamos en una bandeja de horno los tomates, y con la masa que queda de mezclar el ajo el perejil una pizca de sal y otra de pimienta junto con el pan rallado, rellenamos el tomate, le ponemos el queso mozzarella encima y lo ponemos al horno a 180° diez minutos, se sirve como guarnicion para carnes.



JUAN JOSÉ RUIZ jefe de cocina de Senzone y Hotel Hospes Palacio del Bailío



1/ CUALIDADES DEL MEJOR TOMATE PARA SALMOREJO

Color: El contenido en licopeno es muy importante, cuando más niveles de esta pigmentación existan, mucho mejor. Ello se consigue usando tomates maduros, además según la variedad de tomate, y el momento de su recolección el contenido de este caroteno simple aumenta o disminuye. **Textura / firmeza:** Para el caso del salmorejo me gusta utilizar tomates de pared blanda y fina, que te el contenido de pulpa y agua de vegetación es mayor. **Aroma:** Es importante cuanto más maduro este el tomate, bien por la acción biodegenerativa de las encimas presentes en el fruto o por la acción de la temperatura. También la parte del pedúnculo es muy aromática, por ello considero que es necesario que el tomate tenga un poco de color verde cercano al tallo, es más, el mismo frutos huele de una forma en la parte del pedúnculo y de otra en el otro extremo. **Sabor:** Lo ideal es añadir si hiciera falta un poco de zumo de limón con un contenido de ácido cítrico mayor y similar al ácido cítrico del tomate, y no vinagre que tiene una concentración de ácido acético. El aspecto importante debe ser un equilibrio entre acidez y contenido de azúcares.

2/ VARIEDADES QUE UTILIZA PARA EL SALMOREJO

Yo apuesto por variedades locales, y de una proximidad cercana, según la época del año, hay que jugar con una variedad u otra, en nuestro caso usamos 2 variedades al 50% de la variedad anairis y al 50% de la variedad pera, la primera para dar más aroma y sabor y la variedad pera para dar color.

3/ MEJOR TEMPORADA DEL TOMATE PARA SALMOREJO

Generalmente los meses templados o calurosos, ya que ese calor, potencia las cualidades organolépticas del fruto.

4/ TECNOLOGÍA USADA PARA MONTAR SALMOREJO

La tecnología que suelo usar es un Robot de cocina y chino fino. Incluso con un buen lebrillo y paciencia podemos conseguir una crema untuosa.

5/ PRELABORACIÓN DEL TOMATE PARA SALMOREJO

En la actualidad, envasamos todos los ingredientes al vacío, congelamos y dejamos descongelar poco a poco, con esto todos los ingredientes se ablandan y el pan se hidrata. A continuación introducimos la bolsa al roner a 38°C con el fin de acelerar el proceso enzimático durante 30 min. O calentar en el microondas a 100°C / 800W / 1 min. Además todos los aromas y gases producidos quedan dentro de la bolsa, por último, abrimos bolsa, trituramos rápidamente, rectificamos de sal y volvemos a envasar al vacío, al 50%, para no retirar los aroma y permitir que se generen nuevos aromas dentro de la bolsa.

6/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE CRUDO EN SU COCINA

Triturado, rallado, en agua de vegetación / tomate, al natural ensaladas, sopas y cremas en frito pero procesadas ej: gazpachos, salmorejos, como guarnición, carpaccios, zumos, licuados, helados, sorbetes, espumas, aires, geles, gelées, etc.

7/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE COCINADO EN SU COCINA

Empleo en bresas de verduras para fondos, guisos, estofados, sofritos, picadas, compotas, sopas, salsas, como guarnición, como deshidratados, mermeladas, pétalos, conservas, encurtidos, asados, escaldados, gominolas, espumas calientes, pastas, gelatinas calientes, aspí, etc.

JUAN JOSÉ RUIZ jefe de cocina de Senzone y Hotel Hospes Palacio del Bailío

receta | Ensalada de tomates con navajas y quesos artesanos de Zuheros.

INGREDIENTES

1 Tomate carambola / 3 Tomate cherry / 1 Tomate negro / 1 Tomate anairis / 1 Fresa / 100 g. Queso de oveja curado D.O Zuheros / 50 g. Queso fresco de cabra D.O Zuheros / 2 navajas / 100 ml Aceite de oliva cornicabra / 50 g aceitunas negras / Sal maldón de hibiscus y pimienta rosa.

El concepto de este plato es aplicar un tratamiento a cada tomate para resaltar las propiedades de cada uno y marinarlos con un marisco y un queso, en este caso dos quesos artesanos de la sierra de Córdoba y navajas.

PREPARACIÓN

Para el Tomate carambola osmotizado: escaldamos en agua y pelamos, introducimos al vacío con 35 g de azúcar y 1 gota de tabasco, sellar y cocinar al vapor a 165°C / 5 min. / dejar enfriar. Abrir bolsa y glasear en una sartén con el agua de vegetación que haya soltado. Cortar a la mitad y colocar sobre las navajas a modo de cúpula.

Para el Tomate cherry: saltear los cherries, salpimentar y bañarlos en una gelatina de estragón (10 g estragón 4 hojas de gelatina, 1 g agar- agar, 500ml agua) hidratar la gelatina, infundir a 36°C el estragón y el agua, colar y añadir la gelatina, una vez fría, fundir y pasar los cherries con la ayuda de una brocheta.

Para el Tomate negro: escaldar y pelar y retirar la carne de las pepitas, colocar en una placa con papel sulfurizado la carne del tomate y las pieles para hacer pétalos de tomate, espolvorear con 2 g de azúcar y pizca de sal. Deshidratar en el horno a 62°C en 2,3,2 (suelo, techo y fondo) y tiro abierto al 100%. Durante 5 horas. / Reservar en aceite la carne del tomate deshidratado y los pétalos los freímos y escurrimos en papel absorbente.

Para el Tomate anairis: Pelar y servir cortado en trocitos de 2 cm. x 2 cm.

Para las navajas: Las dejamos en agua fría con sal al 14% de salinidad / 2 horas para que suelten la tierra. Las abrimos en una sartén con medio ajo picado, aceite de oliva, de montilla moriles, hierbaluisa y perejil, hecho esto las retiramos de las conchas e introducimos al vacío con el jugo de su cocción, y las envasamos. Reservar hasta el momento del pase donde las colocaremos bajo el tomate carambola.

Para el aceite negro: picar y deshidratar las aceitunas en otra placa junto con los tomates negros. Una vez deshidratadas, triturar con el aceite de oliva con la turmix, colar y reservar.

Para los Quesos: los cortamos finamente con la mandolina y colocamos en el plato.

PRESENTACIÓN

Colocamos cada producto como se observa en la fotografía (en la pag. siguiente.), los quesos a un lado, los tomates a otro, las navajas debajo del tomate y aliñamos sutilmente con el aceite negro el tomate carambola y el anairis, por último añadimos algunas escamas de sal maldón de hibiscus y pimienta rosa y decoramos con algunas hojas frescas de rukula e hinojo.

JUAN JOSÉ RUIZ jefe de cocina de Senzone y Hotel
Hospes Palacio del Bailío
receta | ensalada de tomates con navajas y quesos artesanos de Zuheros.



JUAN JOSÉ RUIZ jefe de cocina de Senzone y Hotel Hospes Palacio del Bailío

receta 2 royal de tomate, foie y queso, toques de estragón, langostinos y puntas de espárragos blancos

INGREDIENTES

100 g de foie gras a 35 °C / 100 g queso curado de cabra de Zuheros / 120 g de agua de tomate / 1 cola de gelatina / Sal QS / Pimienta negra QS / Estragón 3 gr. / Cola de langostinos 2 unidades por pax / Puntas de espárragos blancos. 2 unid / Eneldo 1 ramita.

PREPARACIÓN

Para el agua de tomate: Triturar el tomate con el estragón y congelar. Tras esto, introducir un una superbag y dejar descongelar en frío colgado, recuperando el agua de vegetación.

NOTA: la cantidad de agua obtenida dependerá de la cantidad de agua y la maduración de los tomates que usemos.

Para la royal: Calentar el agua de tomate y añadir la cola de gelatina rehidratada, añadir el queso rallado y el foie cortado a trozos. Dar un ligero hervor y triturar todo el contenido, rectificando de sal y pimienta según el gusto. Colar y dejar enfriar en vasos al frío. Deberá de quedar fina y homogénea. Cortar el resto de ingredientes y marcar ligeramente los langostinos pelados / reservar.

PRESENTACIÓN

Una vez vertida y enfriada la masa en el interior de los vasos, procedemos a colocar el resto de ingredientes como se observa en la fotografía, primero los langostinos y luego las puntas de espárragos, terminamos decorando con algunas hojas de eneldo y unas escamas de sal maldon.





1/ CUALIDADES DEL MEJOR TOMATE PARA SALMOREJO

Rojo intenso, con textura harinosa y firme, con mucha carne y pocas semillas.

2/ VARIEDADES QUE UTILIZA PARA EL SALMOREJO

Tomate pera. Lo uso porque conserva sus cualidades todo el año.

3/ MEJOR TEMPORADA DEL TOMATE PARA SALMOREJO

Verano (julio, agosto y septiembre)

4/ TECNOLOGÍA USADA PARA MONTAR SALMOREJO

Thermomix.

5/ PREELABORACIÓN DEL TOMATE PARA SALMOREJO

Trituro el tomate en la *thermomix* cuelo por el chino y vuelvo a colocar en el vaso pongo todos los ingredientes excepto el aceite, con el cual voy emulsionando mientras trituro.

6/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE CRUDO EN SU COCINA

Tomate con aceite de oliva, gazpacho, salmorejo, ensaladas.

7/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE COCINADO EN SU COCINA

Salsa, sofritos, estofados, mermeladas y coulis.

JUAN PEDRO SECADURAS jefe de cocina de Casa Rubio

receta 1 langostinos con brotes tiernos, tartar de aguacate y manzana con emulsión de tomate fresco

INGREDIENTES

Brotes tiernos, langostino, aguacate, manzana, tomate, mayonesa, aceite de oliva, huevo duro.

ELABORACIÓN

Para el tartar: *Picamos en daditos la manzana, el aguacate y el huevo duro lo mezclamos con la mayonesa y reservamos.*

Para la emulsión: *Trituramos el tomate los pasamos por un chino lo ponemos en la thermomix y vertemos ajo, sal, vinagre y emulsionamos con el aceite de oliva.*

PRESENTACIÓN

En un Plato blanco, ponemos un aro colocamos el tartar, a continuación los brotes y encima los langostino cocidos retiramos el aro y rociamos con la emulsión alrededor del plato.



JUAN PEDRO SECADURAS jefe de cocina de Casa Rubio

receta 2 crema de tomate con remolacha y queso feta

INGREDIENTES

Cebolla, tomate, remolacha, azúcar, caldo de verduras, laurel, ajo, aceite de oliva y queso feta.

ELABORACIÓN

Rehogar cebolla, ajo y laurel en aceite de oliva, añadir el tomate y la remolacha y mojar en el caldo y dejar enternecer, salpimentar y rectificar la acidez con el azúcar, triturar y pasar por un chino.

PRESENTACIÓN

En un cuenco blanco poner la crema y decorar con daditos de queso feta y una hojita de menta.



MATÍAS Y GUZMÁN VEGA jefes de cocina de Alcazaba de las Torres y Casa Matías (Cañete de las Torres)



1/ CUALIDADES DEL MEJOR TOMATE PARA SALMOREJO Tomate Anaris por su color rojo, su interior carnoso, textura agradable y fácil de masticar en boca. Su aroma encaja en el recuerdo de la mata verde y el olor a huerta, su sabor es el característico que buscamos en el con una justa acidez. Tiene bastante firmeza, y la piel es bastante tensa, un poco más gruesa y no es fácil de romperla en boca como algunas de las otras variedades que se nos presentan. Con el nº2, Tomate Caramba, en su sabor lo encontramos muy similar al que anteriormente hemos presentado, en cuanto al nº3, Tomate tipo Pera por su color es el que más se adapta al color del salmorejo, por que nos sale un poco mas rosa y aterciopelado. Este es un tomate que cuando le hemos separado el agua de la pulpa, al igual que a los otros, nos da la mitad menos de agua. En los ejemplos que hemos hecho con las mismas cantidades de tomate para sacar la misma textura hemos tenido que emplear 80 gramos menos de pan. Es un tomate que tiene menos acidez, y yo le pondría unas gotas de vinagre. Yo creo que hacen bien de envasarlo en lata. El nº4, Tomate Rama también es un tomate que tiene menos contenido de agua y prefiero utilizarlo para otras elaboraciones.

2/ VARIEDADES QUE UTILIZA PARA EL SALMOREJO En cuanto a las variedades que utilizamos en salmorejo siempre depende de lo que tengamos en el mercado, pero en su mayoría el tomate de huerta, que es el que se cultiva en la huerta de Castro del Río, que pertenece al nº1, Tomate Anaris. En algunas ocasiones, para conseguir sabores, hemos mezclado el tomate Raf con otra variedad de tomate que hemos elegido por el color rojo.

3/ MEJOR TEMPORADA DEL TOMATE PARA SALMOREJO Creemos que la mejor temporada aunque respetando nuestro lema de "Salmorejo todo el año" son los meses de Junio, Julio, Agosto y septiembre.

4/ TECNOLOGÍA USADA PARA MONTAR SALMOREJO El tipo de tecnología usada para montar el salmorejo es el *Thermomix*.

5/ PREELABORACIÓN DEL TOMATE PARA SALMOREJO Para el montaje y elaboración de nuestro salmorejo hacemos los pasos siguientes: Empezamos triturando el tomate y lo pasamos por el Chino por que la *Thermomix* no pica ni la piel ni la semilla por lo cual nos va a salir cuando se termine mucho mas cremoso. Hecho este paso y con las cantidades medidas, se pasa otra vez una parte del tomate por el *Thermomix* y se le incorpora la sal y el ajo de todo el salmorejo que vamos a hacer. Lo pasamos a un bol o barreño grande y le incorporamos la cantidad de pan molido que tenemos estipulada y la dejamos que se macere y se empape en la cámara durante 15 min. o 20 min. Para que nos coja un poco de frío. Siempre reservamos un poco de tomate y un poco de pan por si el resultado final de la textura nos permitiera hacerla un poco mas liquida o hacerla un poco más consistente. Hecho esto ya empezamos a llenar el vaso del *Thermomix* batimos 3 minutos y un minuto más cuando se le incorpora el aceite. Listo y hecho, buen provecho.

6/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE CRUDO EN SU COCINA Distintos tipos de ensalada con distintos tipos de corte.

7/ PRINCIPALES USOS DEL TOMATE COCINADO EN SU COCINA Tomate frito, tomate asado y tomate confitado.

MATÍAS Y GUZMÁN VEGA *jefes de cocina de Alcazaba de las Torres y Casa Matías (Cañete de las Torres)*

receta | coca de tomate asado con chicharrones de presa, hinojo y reducción de vino tinto

INGREDIENTES

1 rebanada de pan tramenzzino / 2 tomates / 150 gr presa de cerdo ibérico / 2 hojas escarola / 1 ramita de hinojo / Aceite de oliva / Sal / Pimienta blanca / 200 cl vino tinto / 100 gr azúcar.

ELABORACIÓN

Cortar en rectángulo la rebanada, tostar en el horno, reservar. Meter el tomate en el horno a 150 grados con un poco de aceite y sal durante 40 minutos, sacar y pasar por un pasa puré, reservar. Para los chicharrones cortar la presa en juliana muy fina y dar un golpe fuerte de freidora, salpimentar y reservar. Para la reducción de vino tinto, poner en un cazo el vino tinto y el azúcar, reducir hasta que veamos una textura consistente.

PRESENTACIÓN

Para la presentación, ponemos la Tosta de base y vamos montando el tomate asado, presa de cerdo ibérica, las hojitas de escarola y unas ramitas de hinojo. Por último damos un ligero toque con la reducción de vino tinto.



MATÍAS Y GUZMÁN VEGA *jefes de cocina de Alcazaba de las Torres y Casa Matías (Cañete de las Torres)*

receta 2 flan de tomate con anchoas marinadas

INGREDIENTES

600gr de tomate / Un diente de ajo / Una cebolleta / El zumo de medio limón / Una cucharada de vinagre solero / Una pizca de azúcar / 5 hojas de gelatina / Sal, pimienta y orégano.

ELABORACIÓN

Hidratar en agua fría las hojas de gelatina. Triturar el tomate, el ajo, la cebolla, la sal y la pimienta. Incorporar el zumo de limón, el vinagre y el orégano. Calentar 10 segundos en el microondas la gelatina con un poco de caldo del tomate. Incorporar a la mezcla anterior y remover bien. Poner en flaneras y dejar reposar en el frío.

PRESENTACIÓN

Presentar y decorar con unos taquitos de queso, de anchoas marinadas y una mezcla de lechugas.



A G R A D E C I M I E N T O S

Organiza:



Patrocinadores oficiales:



FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS



Financia



Patrocinadores:



makro

elDía
EL DIARIO

Colaboran:



