

Recuperant tècniques antigues de cultiu del tomàquet en agricultura ecològica

Maximitzem el rendiment, preservem el gust i el medi ambient

Les tècniques de cultiu del tomàquet han canviat molt en els darrers 50 anys. L'aparició de les varietats millorades d'alt rendiment i dels adobs sintètics i tota la gamma de fitosanitaris emprats per a la lluita contra plagues i malalties han provocat una revolució en la conducció del cultiu. Però, com es cultivaven abans les tomaqueres? És possible que algunes varietats tradicionals, seleccionades fa més de 100 anys sota esquemes productius diferents dels actuals, es comportin millor amb les tècniques sota les quals van aparèixer? El tipus de conducció de la planta que es fa actualment, optimitzada per a l'agricultura convencional, és també la millor per a l'agricultura ecològica?

Aquestes són algunes de les preguntes que s'han fet els investigadors de la Fundació Miquel Agustí, conjuntament amb agricultors de la Serra de Collserola interessats en recuperar varietats tradicionals de la zona. Per tal d'elucidar si recuperant les tècniques ancestrals podem millorar el comportament agronòmic de les varietats tradicionals de tomàquet i, sobretot, cuidar el seu gust genuí, la Fundació Miquel Agustí realitzarà enguany un assaig a la Finca de Can Coll on es compararan diferents tècniques de cultiu. L'objectiu és identificar la tècnica que possibilita un major rendiment, però, sobretot, la que optimitza la dolçor, acidesa, aroma i gust de les varietats.

Aquesta actuació s'emmarca dins el programa de millora genètica i agronòmica del tomàquet Mandó, una varietat originària de la Serra de Collserola que els agricultors estan intentant promocionar com a producte autòcton de la zona. Entre altres actuacions, s'està depurant la varietat tradicional d'introgessions i s'estan estudiant varietats tradicionals similars que puguin ser interessants per crear una gamma de productes d'elevada qualitat pels productors de Collserola. Alhora, l'any 2014 es va fer un estudi per identificar quin impacte tenia l'ús de l'empelt sobre el perfil sensorial. Tot i que l'empelt permetia un increment del 65% del rendiment de la varietat Mandó, els agricultors han descartat emprar aquesta tècnica perquè es va observar un empobriment del perfil sensorial. Els agricultors aposten decididament, doncs, per tenir molta cura del gust que venen als seus consumidors.

El projecte compta amb la participació de Marcel Skoumal, doctor en ciències químiques i estudiant del Màster d'Agricultura Ecològica de la Universitat de Barcelona.

+info:

Joan Casals Missio (recerca@fundaciomiquelagusti.cat)

Un projecte realitzat per:



Amb el suport:



Amb la col·laboració de:





Imatge 1. Tipus de conducció de la tomaquera que es proposava l'any 1961 als agricultors.

Extret de: Duvernay JM, Perrichon A (1961) Fleurs, fruits, légumes. L'art de la manière de cultiver son jardin. Ed. Librairie générale française, Paris.



Imatge 2. Fotografia dels anys 1950 d'un planter de tomaquera i un camp preparat per fer la plantació.

Extret de: Braconnier R, Glandard J (1952) Nouveau Larousse Agricole. Ed. Librairie Larousse, Paris.



Imatge 3. Comparació entre el fruit de la varietat Mandó (dreta) i el fruit d'una nova varietat que s'està obtenint a partir de la varietat original (esquerra).

<i>Md</i> Ψ	<i>Mg</i> Ψ	<i>LC</i> Ψ	<i>Mg</i> Y	<i>LC</i> Ψ	<i>LC</i> Y
<i>LC</i> Y	<i>Eg</i> Ψ	<i>Eg</i> Y	<i>Mg</i> I	<i>Eg</i> Y	<i>Md</i> Ψ
<i>Mg</i> I	<i>Mg</i> Y	<i>Md</i> I	<i>Eg</i> Ψ	<i>Mg</i> Ψ	<i>Md</i> Y
<i>Md</i> Y	<i>Eg</i> I	<i>LC</i> I	<i>Eg</i> I	<i>Md</i> I	<i>LC</i> I

Imatge 4. Esquema del disseny experimental emprat en l'assaig que es realitza enguany per recuperar tècniques de cultiu del tomàquet ancestrals.