



Foto: Carmen Garrido, agricultora, @lacoock\_a

## Tomate

**F**ruito con ombligo, eso significa la palabra *xitomatl*, vocablo del país donde fue domesticado el tomate, México. Toda la zona Andina donde se originó la planta, desde Colombia a Chile, registra restos de este cultivo. Cuando los conquistadores españoles lo llevaron a Europa en el siglo XVI, el tomate no fue bien recibido. Algunos europeos, desconfiados de su color y por pertenecer a la familia de las solanáceas (a la que también pertenece la venenosa belladona), creían que era tóxico.

Una anécdota interesante ocurrió en el siglo XVIII en Estados Unidos. Se cuenta que el coronel Robert Gibbon Johnson, en un intento por demostrar que los tomates eran seguros para el consumo, organizó un evento en 1820 en Salem, Nueva Jersey, donde, frente a una multitud aterrorizada, comió una canasta llena de tomates frescos. Para sorpresa de todos, no sufrió ningún daño, y este acto ayudó a

cambiar la percepción de este fruto en Norteamérica.

A partir de 1900 se masificó su consumo en Europa, tanto que muchas preparaciones actuales son impensables sin este ingrediente como la pizza o el gazpacho. Los primeros en llegar a Italia fueron de color amarillo, razón por la que en ese país se les llama Pomodoro o fruto de oro.

En Chile destacamos a dos variedades reconocidas por sus características organolépticas, el tomate limachino y el tomate angolino que ya podemos imaginar preparándose para madurar en verano. Llegan las Fiestas Patrias, empieza a mejorar el tiempo y con ello la producción de tomates va camino a su esplendor, momento en que las mesas se llenan de color con esa ensalada de tomate y cebolla en pluma tan nuestra, “la chilena”.