

Crean en Málaga el primer helado de tomate de la variedad "huevo de toro"



Noticias

La variedad de tomate "huevo de toro" celebrará una ruta gastronómica propia del 7 al 16 de agosto en dieciocho restaurantes de la provincia de Málaga

El tomate "huevo de toro", típico de la comarca malagueña del Valle del Guadalhorce, ya se puede tomar congelado, ya que la bodega "El Pimpi" ha creado el primer helado de esta variedad de tomate de temporada corta caracterizada por su gran sabor y propiedades antioxidantes.

El representante gastronómico y de cocina de "El Pimpi", Rafael Gutierrez, ha relatado que se han atrevido con una crema de helado dulce por la cremosidad de la variedad, y que lo han acompañado de leche de cabra, aceite de albahaca y peinetas de crujiente de almendra, "algo muy de Málaga" que ofrecerán a sus clientes.

La variedad de tomate "huevo de toro" celebrará una ruta gastronómica propia del 7 al 16 de agosto en dieciocho restaurantes de la provincia de Málaga donde se podrán degustar platos en los que este alimento será el protagonista.

Avalado por el sello de la Diputación "Sabor a Málaga", este producto tendrá en la ruta gastronómica "la promoción y puesta en valor que merece", según ha explicado en rueda de prensa la responsable de la oficina "Sabor a Málaga", Leonor García-Agua, que quiere impulsar la "despensa del Guadalhorce".

García-Agua ha destacado que, bajo una misma bandera, este agosto los comensales van a "saborear" las propiedades de esta variedad de temporada corta y ha asegurado que aquellos que lo prueban "no comen otro tomate", ya que se caracteriza por su intenso sabor, el equilibrio entre la acidez y el dulzor y su jugosidad.

La ruta del tomate "huevo de toro" se podrá degustar en restaurantes de Málaga capital, Rincón de la Victoria, Benalmádena, Alhaurín El Grande, Álora, Coín, Valle de Abdalajís y Torremolinos, algunos de los cuales han presentado hoy sus recetas de esta variedad con entrantes, platos calientes y postres fríos.

El director de la Bodega "El Pimpi", José Cobos, ha destacado que este producto ha ilusionado a la comarca con la producción del tomate, con el que se están "sembrando ilusiones" entre los agricultores.

A la presentación de esta ruta también han acudido agricultores de tomate "huevo de toro" como el productor Juan Guerrero, que ha enfatizado la importancia en la comarca del cultivo, que no se encuentra en grandes superficies y que ha creado un nicho de mercado en el que se compite "de buena manera, con ilusión".

El vicepresidente del Grupo de Desarrollo Rural del Valle del Guadalhorce, José Sánchez Moreno, ha enfatizado la importancia de haber recuperado en la zona este tipo de cultivo, que ha definido como la "estrella del tomate" y que ha mejorado la economía de los agricultores que pueden vender su

producción a un buen precio.

La técnica del Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce Margarita Jiménez ha explicado que el tomate "huevo de toro" es una variedad que requiere mucho mimo y que se caracteriza por su gran tamaño, con ejemplares que llegan a superar el kilo de peso, "su olor a hierba", su alto contenido en licopeno y su textura cremosa.

El 15 de agosto se celebrará como cada año en Coín (Málaga) la subasta de tomate "huevo de toro", a la que acudirán críticos gastronómicos para probar los mejores ejemplares de esta variedad y elegirán al ganador.

Redacción