

*Aina Maria Socies
Juan José Soriano*

Preservar la biodiversidad,

cuidar nuestros tomates

Si realizásemos una encuesta sobre los grandes problemas ambientales del Siglo XXI nos sorprendería que la mayoría de la población señalase entre los primeros el calentamiento global y la pérdida de biodiversidad. La biodiversidad es un término que ha calado hondo en pocos años y sin embargo, un concepto fácilmente manipulable desde el poder, debido a su desconocimiento real por la ciudadanía.

En cambio, la pérdida de biodiversidad agrícola y sus causas (la sustitución de variedades locales por semillas mejoradas, la apropiación privada del patrimonio genético, la deslocalización de la producción y la homogeneización del consumo), no se identifican todavía por una gran parte de la opinión pública como amenazas sobre la disponibilidad y la calidad de los alimentos. La codicia empresarial, considerada un vicio antaño y que hoy parece haber alcanzado el grado de virtud, es el motor que impulsa este fenómeno que no repara en arrasar con la vida y hacienda de las culturas rurales en muchas partes del mundo y que queremos ilustrar en nuestro entorno cercano con los sucesos que se desarrollan en Baleares en torno a la *Tomàtiga de ramellet* (Tomatito de ramillete).

La *Tomàtiga de ramellet* es una variedad local, fruto del trabajo de

muchas generaciones, que tiene como característica principal su capacidad de conservarse fresco por sí mismo más de nueve meses en forma de ristras colgadas de los techos. Forma parte de la identidad del pueblo de Mallorca porque es la única variedad de tomate que permite el consumo también durante el invierno, sobre todo con uno de los platos más típicos de la isla, el *pa amb oli* (pan con tomate y aceite). La *Tomàtiga de ramellet* se cultiva desde siempre en sistemas hortícolas al aire libre, en asociación con otras variedades tradicionales. Las semillas han llegado hasta la población de mano en mano, de agricultora, a hija de agricultora. Las mujeres han sido depositarias de esta sabiduría que renuevan y transmiten con sus conocimientos. Su papel en la cohesión de las estructuras sociales y el mantenimiento de la cultura local es irremplazable.

La *Tomàtiga de ramellet* es el núcleo de un sistema de producción agroecológicamente ejemplar por su sostenibilidad económica y por su integración con el medio rural mallorquín. Una buena base sobre la que construir elementos de soberanía alimentaria.

¿DEMASIADO BUENO PARA DURAR?

Hace unos meses llegó a la

Conselleria de Agricultura i Pesca del Govern Balear la propuesta de promocionar la *Tomàtiga de ramellet* mediante un distintivo de calidad de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Una propuesta envenenada.

La propuesta provenía de una importante empresa de hortalizas y frutas que produce un tomate de colgar de apariencia externa similar a la *Tomàtiga de ramellet* pero que en realidad es un híbrido desarrollado por la empresa Hortseed Mediterrani, y que no tiene ni la capacidad de conservación, ni el olor y el sabor de la variedad tradicional. Este tomate, a pesar de la diferencia de calidad, se puede encontrar en el mercado de abastos y en los supermercados Mercadona enristrado y marcado como el de ramillete.

Desgraciadamente no es este el único caso. Otro sucedáneo es comercializado por uno de los negocios de hortalizas más grandes de Mallorca. Se trata de la variedad comercial Manacor de la empresa Fitó, otro tomate que se puede encontrar tanto en el mercado, como en los supermercados Eroski, con un mensaje folklorista referente al uso de este tomate con el *pa amb oli*.

En ambos casos son empresas de agricultura intensiva que producen en invernaderos y que no cierran el ciclo de las semillas en sus instalaciones,

Tradicionalmente la recolección del tomate se efectúa por la mañana antes de salir el sol, y hasta las ocho o las nueve. Cuidadosamente se acondicionan en cajas llevándolos a las salas donde son ensartados uno por uno, mayoritariamente por mujeres, formando ramilletes de 3 kilogramos cada uno que cuelgan de las vigas y a los que inspeccionan día por día, quitando los que se pudren hasta el momento de salir al mercado.



Las semillas
han llegado
hasta la
población de
mano en mano,
de agricultora,
a hija de
agricultora.

importando el plantel y una parte de la producción del tomate híbrido que se comercializa desde fuera de Mallorca.

La voz de alarma saltó en unas jornadas convocadas por la Conselleria para debatir la creación de la IGP de la Tomàtiga de Ramellet y en la que se anunció la intención de incluir tanto al tomate local como a sus imitaciones industriales. La sorpresa inicial dio lugar a un fuerte debate entre las dos empresas que producen tomate híbrido en invernaderos y los agricultores y agricultoras que cultivan la variedad local.

Desde la Associació de Varietats Locals se defiende que el tomate híbrido no salga al mercado como Tomàtiga de ramellet y, conjuntamente con Red de Semillas, ha planteado la propuesta de impulsar una Denominación de Origen que ampare los productos de la Huerta de Mallorca, asociada al sistema tradicional de cultivo y que de cobertura no sólo al tomate, sino al conjunto de las variedades locales que todavía

se cultivan en la isla al aire libre en los huertos tradicionales. El Govern Balear se ha comprometido a impulsar esta medida si hay un apoyo expreso por parte de la Unió de Pagesos.

Este ejemplo demuestra que en Mallorca, como en tantos otros lugares del mundo, no está amenazada sólo la supervivencia de una variedad local, sino el derecho a la identidad, la cultura y la soberanía alimentaria. Hay que hacer un gran esfuerzo para defender los elementos que ya tenemos para construir la soberanía alimentaria y evitar que las industrias agroalimentarias o bien los destruyen, o bien se apropien de ellos introduciendo, como en el caso descrito, sus variedades industriales.

*Aina Maria Sociés
de la "Associació de Varietats
Locals de Mallorca"
y Juan José Soriano
de "Red de Semillas, Resembrando
e Intercambiando"*

