

El GDR Medio Guadalquivir promociona el tomate a través de un concurso



07-08-2012

Noticias

El Grupo de Desarrollo Rural Medio Guadalquivir, con la colaboración del Ayuntamiento de Fuente Palmera y la Asociación de productores de la Huerta del Valle del Guadalquivir, ha organizado una jornada de promoción y un concurso para premiar las diferentes variedades y el mejor plato preparado con tomate.

Uno de los productos estrella de la huerta del Guadalquivir es, sin duda, el tomate, que se convirtió por unas horas en protagonista de un acto promocional que analizó sus características, sabor, diversos tipos y su importancia en la gastronomía. José María Tirado, técnico agrícola del GDR Medio Guadalquivir; María de la Haba, del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la UCO, e Iñaki Martínez, cocinero del restaurante Santa Clara de Palma del Río, destacaron las propiedades de este producto desde distintos puntos de vista.

A continuación, se celebró un concurso que premió al tomate más grande, al más sabroso, al más feo, al tomate perfecto, al mejor agricultor y al mejor plato preparado con tomate. El jurado tuvo muy difícil la deliberación. Los ganadores fueron: Manuel Provincial, de Palma del Río, en las categorías de tomate más feo y más grande con 1,3 kilos; Pepe Vidal, de Fuente Palmera, con el tomate ecológico más sabroso; Vicente Siles, de Almodóvar del Río, con el tomate perfecto; Juan Segovia, de Fuente Palmera, como mejor agricultor; y Josefa Ruiz, de Cañada del Rabadán, cuyos pimientos con tomate obtuvieron el primer puesto como mejor plato, por delante de otras delicias que degustaron los asistentes. Por allí desfilaron platos de atún con tomate, salmorejo, pisto, berenjena con tomate, empanada de pisto, gazpacho y tomate con carne.

Los ganadores del concurso fueron premiados con un lote de productos del Valle del Guadalquivir donde colaboraron Vegasud con el vino espumoso de naranja Burnaj, Arteoliva con conservas y salsas envasadas, Oleopalma y aceites de valle del Guadalquivir con aceite de oliva virgen extra y Biocarrola con huevos ecológicos.

Grupo Desarrollo Rural Medio Guadalquivir