

Unas jornadas determinarán las características organolépticas de varios tipos de tomate, "el rey del verano"



Noticias

La jornada "Taste Tomato Experience" se celebrará próximo 31 de julio y constará de una visita a una finca convencional y otra ecológica de tomate y la cata de las mejores variedades que se cultivan en el Valle del Guadalhorce (Málaga).

La asociación Guadalhorce Ecológico, reunirá a quince profesionales de la gastronomía y la restauración para determinar las características organolépticas (que se puede percibir por los sentidos) de varios tipos de tomate ("el rey del verano") de la zona, según apunta en un comunicado dicha asociación.

La **jornada "Taste Tomato Experience" será el miércoles 31 de julio** y constará de una visita a una finca convencional y otra ecológica de tomate y la cata de las mejores variedades de tomate que se cultivan en el Valle del Guadalhorce (Málaga), como son el huevo toro, corazón de buey, rosa, sangre, negro Crimea, verde, entre otros.

La cata, que será compartida, estará dirigida por Lola Raigón, ingeniera agrónoma profesora de la Universidad Politécnica de Valencia y autora de numerosos libros y estudios sobre alimentación ecológica y nutrición.

"Taste Tomato Experience" forma parte de una serie de actividades que este verano se realizarán en la comarca malagueña con el objetivo de dar a conocer las variedades de tomate que se producen en el Valle del Guadalhorce, como por ejemplo el **concurso "Gazpacho Passion" y las jornadas técnicas de cultivo del tomate**.

Redacción