

Victoria Abril amadrina y gana la puja por el Mejor Tomate 2013, producido por la Cooperativa Guadalhorce Ecológico



Noticias

La actriz ha amadrinado el primer Concurso Subasta El Mejor Tomate 2013, en el que 17 productores han competido por llevarse el galardón

La actriz Victoria Abril y el lote de Tomate Huevo Toro del Guadalhorce producido por la cooperativa Guadalhorce Ecológico han sido los protagonistas del **I Concurso Subasta "El Mejor Tomate 2013"** organizado esta mañana en Coín. Abril ha mostrado toda su simpatía y carisma con los miles de vecinos que no se han querido perder esta cita con la gastronomía y la agricultura, y ha prestado su imagen para promocionar el tomate que se produce en la huerta del Guadalhorce. "Pido a las administraciones que hagan todo lo posible para promocionar este tomate que nos da alegría de vivir y sabor a Málaga", ha manifestado la actriz, que ha destacado que "este tomate se tiene que conocer en el mundo entero", ya que es volver a lo tradicional y a lo saludable.

Abril no sólo ha amadrinado el evento sino que ha sido una de las que se han lanzado a la puja por el mejor lote de tomates que ha ganado el concurso. Después de levantar la tablilla como subastera y luchando por ganar la puja con otros competidores, la actriz ganó la subasta con un precio de 300 euros.

El lote ganador ha sido presentado por la Cooperativa Guadalhorce Ecológico, representado por José María Gómez Florido, un grupo de productores en ecológico que ha conseguido la máxima puntuación entre el jurado.

Al concurso, organizado por el Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce y el Ayuntamiento de Coín, se han presentado 17 lotes de tomates de agricultores de todo el Valle del Guadalhorce. El jurado ha estado compuesto por críticos gastronómicos y profesionales de los mejores restaurantes de Málaga como Paco García, de El Lago, Marcos Granda, del restaurante Skina de Marbella, Maurizio Giovanini del Messina, el presidente de Carta Malacitana, Manolo Maeso, y Álvaro Muñoz, del colectivo Gastroarte. Todos ellos han tenido en cuenta los aspectos estéticos del tomate, pero sobretodo ha primado el sabor, la textura y olor de este producto.

El **Concurso Subasta El Mejor Tomate 2013** se ha desarrollado de modo paralelo al concurso hortofrutícola que cada año se organiza el Ayuntamiento de Coín en el Parque de San Agustín. Además, este concurso forma parte de las actividades desarrolladas en el Valle del Guadalhorce para dar a conocer las variedades de tomate que se producen en la comarca como las **Jornadas Gastronómicas Saborea Guadalhorce Tomate Tomate 2013**, el concurso **Gazpacho passion**, la **#TasteTomato Experience** y las jornadas técnicas de cultivo del tomate. Además, el paquete de actividades incluye un concurso fotográfico, valoraciones sensoriales, maridajes, pruebas triangulares y actividades en los mercadillos Guadalhorce Ecológico que cada fin de semana se realizan en la provincia de Málaga.

El **Tomate Huevo Toro del Guadalhorce cultivado al Aire Libre** es un tomate de gran tamaño color rojo intenso, de forma acorazonada y, al corte, su aspecto es lleno, sin apenas semillas, carnoso, completo y redondo en boca.

Redacción

