

El mejor tomate del año, subastado por 620 euros en el Valle del Guadalhorce

Noticias

El Concurso Subasta El Mejor Tomate 2014 se desarrolló ayer de modo paralelo al concurso hortofrutícola que cada año organiza el Ayuntamiento de Coín en el Parque de San Agustín.

El evento contó como padrino con el reconocido árbitro de la ACB, el malagueño Daniel Hierrezuelo, quien manifestó que “tenemos uno de los mejores tomates del mundo y consumirlo es apostar por nuestra salud”.

Al concurso, organizado por el Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce, el Ayuntamiento de Coín y Sabor a Málaga de la Diputación de Málaga, se presentaron 11 lotes de tomates de agricultores de todo el Valle del Guadalhorce.

El jurado estuvo compuesto por críticos gastronómicos y profesionales de los mejores restaurantes de Málaga como Paco García, director del restaurante El Lago, José Carlos Capel, crítico gastronómico de El País y presidente de Madrid Fusión, Diego del Río y José Carlos García, estrellas Michelin de Málaga, Álvaro Muñoz, Fernando Rueda, gerente de Gastroarte, entre otros. Todos ellos tuvieron en cuenta los aspectos estéticos del tomate, pero sobre todo primó el sabor, la textura y olor de este producto.

Una vez que el jurado dio su veredicto, el lote ganador, de Sebastián Pacheco, un productor del cortijo Los Torres de Coín, salió a subasta. Un puja de lo más animada en la que el propietario de El Pimpi, José Cobos, consiguió este lote de tomates por el que pagó 620 euros. “Gracias a Coín por producir este producto tan maravilloso”, manifestó Cobos, que destacó la importancia de impulsar esta variedad que ofrece el mejor sabor y además mantiene sus propiedades por la cercanía del lugar en el que se produce.

En esta línea, el ganador del mejor tomate, Sebastián Pacheco explicó que el secreto está en “mimar las matas” y estar muy atento a la afección de plagas.

Para concluir, el alcalde de la localidad Fernando Fernández Tapia-Ruano agradeció “a la Diputación de Málaga, al GDR Valle del Guadalhorce y a todos los profesionales colaboradores del evento su contribución a la puesta en valor del Tomate Huevo de Toro, un producto de nuestras huertas que dan un color y sabor espectacular a nuestra mesa en verano”.

GDR Valle del Guadalhorce