

Gordo, Moruno y Antigo, tres variedades recuperadas por IMIDRA

## Alcampo inicia la comercialización de tomates autóctonos de Madrid

### Un proyecto iniciado en 2012

Alcampo ha dado el pistoletazo de salida a la comercialización, por segundo año consecutivo, de variedades de tomate autóctonas de la Comunidad de Madrid: Gordo, Moruno y Antigo.



Este proyecto que nació en 2012 y se relanzó el pasado año se lleva a cabo en colaboración con IMIDRA (Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario), que recuperó variedades que prácticamente habían desaparecido de los campos madrileños a partir de los años 60 tras el éxodo rural.

Los agricultores Félix Ledesma, José Francisco Brunete y Mariano García, han dedicado 5 hectáreas en las localidades de Velilla de San Antonio, Quijorna y Extremera, donde han plantado 21.000 plantones entregados por IMIDRA.

Los tomates se cultivan en campo con técnicas de cultivo sostenible para que conserven todo su sabor y su olor y se recogen todas las mañanas para que lleguen a los lineales de Alcampo en menos de un día.

Este año Alcampo, además de poner a la venta estas variedades, ha impulsado la primera Semana del Tomate de Madrid junto a ACYRE Madrid (Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid) e IMIDRA, en la que 16 restaurantes de la Comunidad han creado platos con las variedades de tomate que pueden encontrarse en las tiendas Alcampo. Asimismo, medio centenar de trabajadores de la compañía han conocido de primera mano el proyecto desplazándose a los campos de cultivo participando durante dos jornadas de voluntariado en la recogida, limpieza y envasado de los tomates.

### Sobre las variedades de tomates

**Gordo.** De los tres es el que tiene mayor tamaño. Puede llegar a pesar hasta 300 gramos, aunque se han recogido algunos de más de 500 gramos. Su piel es gruesa y roja con tonalidades verdes cerca del corazón. Tiene la pulpa anaranjada y la firmeza de su carne es



tierna. En cuanto a su sabor es algo más ácido, profundo y es ideal para tomarlo recién cortado con aceite y sal, incorporado a ensaladas o en gazpacho y salmorejo.

**Moruno.** Más pequeño de tamaño, el Moruno suele alcanzar los 120 gramos. Es de forma redondeada, su piel es roja en su totalidad y tanto su piel como su carne tienen una consistencia media. En cuanto a su sabor, es ligeramente dulce, por lo que es perfecto para ensaladas y gazpachos. Es la variedad con más diferencias entre los tomates.

**Antiguo.** Esta variedad de tomate estará disponible a partir de mediados de agosto por ser, de las tres, la más tardía en dar producto. Enseguida la reconocerás porque sus tomates son ligeramente achatados, pequeños, de piel oscura y verde, rugosos y de pulpa anaranjada. Su textura es blanda y es el más dulce de los tres. Su tamaño oscila entre los 90 y los 200 gramos.

### Más información

[Alcampo](#) reúne los formatos de hipermercados, supermercados y proximidad. En la actualidad cuenta con 310 centros (62 hipermercados y 248 supermercados) así como 53 gasolineras, servicio de comercio on line y una plantilla de más de 20.000 personas. La compañía cuenta con el sello Top Employer, concedido por Top Employers Institute, que reconoce la política de Recursos Humanos de la compañía, así como su entorno de trabajo y promoción del bienestar

Contacto de prensa: María José Rebollo • [mj.rebollo@alcampo.es](mailto:mj.rebollo@alcampo.es) • 686 932 748