

Los trabajos en la selección de la Cebolla de Fuentes y el Tomate Rosa de Barbastro premiados por la Academia Aragonesa de Gastronomía

La Academia Aragonesa de Gastronomía ha decidido otorgar el premio a la Mejor Labor Gastronómica 2015 en el ámbito de la investigación al equipo formado por Cristina Mallor del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) del Departamento de Innovación, Investigación y Universidad, y Amparo Llamazares y Pablo Bruna, ambos de la Unidad de Tecnología Vegetal (UTV) del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, por sus trabajos en la selección del tomate rosa y la cebolla de Fuentes. Los trabajos de este equipo multidisciplinar han contribuido a la creación de la Denominación de Origen Protegida Cebolla Fuentes de Ebro y al registro en el catálogo nacional de la variedad Tomate Rosa de Barbastro. Ambos productos están, en la actualidad, muy valorados y transmiten una garantía de calidad al consumidor.

La mejora de la Cebolla de Fuentes y el Tomate Rosa de Barbastro

Los trabajos se iniciaron en respuesta a necesidades del sector hortícola, tanto de productores como de consumidores. Los primeros demandaban un material vegetal seleccionado que se ajustara a las características históricas de las variedades hortícolas objeto de estudio y los segundos, propiedades organolépticas que actualmente no encontraban en la oferta del mercado. En este contexto, desde el Gobierno de Aragón se atendió la demanda, y en ambos casos, se implicó un equipo pluridisciplinar formado por técnicos e investigadores de la UTV y del CITA. Además se contó con la colaboración de agricultores, comercializadores, asociaciones y consumidores de las zonas de cultivo tradicional, fundamentales para tener una visión holística. El primer paso a seguir fue la obtención del material vegetal inicial de estudio. En el caso de la cebolla se contó con la colaboración de la Asociación ACEFUENTES y en el caso del tomate con la Asociación de Hortelanos y Amigos de la Huerta del Alto Aragón y la Sociedad Cooperativa Limitada Agrícola de Barbastro. Además se incluyeron en los estudios materiales conservados en el Banco de Germoplasma de Especies Hortícolas del CITA.

Los programas de selección que se han llevado a cabo consisten en identificar las mejores plantas de las que obtener semilla para la siguiente generación. Este método es el que tradicionalmente han seguido los hortelanos generación tras generación. Sin embargo, los métodos utilizados para la caracterización y la mejora genética nos permiten obtener más información, haciendo el proceso de selección más eficiente.

Premios en ediciones anteriores

La Academia Aragonesa de Gastronomía es la tercera ocasión que premia la labor de un investigador del CITA, en 2008 el investigador Miguel Carravedo, fue premiado por su labor de preservación de especies hortícolas y su defensa de la biodiversidad en Aragón y en 2009 el Doctor Luis Miguel Albisu, por sus trabajos de investigación en la cadena agroalimentaria, desde la producción de los alimentos hasta el consumo final en todas sus circunstancias, en casa o en restaurantes". La entrega de premios en este 2015, será el próximo miércoles, 28 de octubre, a las 19 horas, en el antiguo salón de Plenos de la Diputación Provincial de Zaragoza. Junto al equipo formado por los tres investigadores, también recibirán otros como Mejor Restaurante para Nobodavo de Zaragoza; Mejor Bodega para Bodegas Ignacio Marín, de la DOP Cariñena; el Grupo Micológico Cesaraugusta recibirá el premio en el ámbito de Difusión, y el de Mejor Almazara, para Finca y Almazara La Redonda, en la Almunia de Doña Godina.

Repercusión en medios

	Medio (y enlace)
Los trabajos en la selección de la Cebolla de Fuentes y el Tomate Rosa de Barbastro premiados por la Academia Aragonesa de Gastronomía	Ronda Somontano
Premios y aniversario en la academia	El Periódico de Aragón
Premios al buen hacer gastronómico	Heraldo de Aragón
Investigación sobre la Cebolla de Fuentes y el Tomate Rosa de Barbastro, Mejor Labor Gastronómica 2015	Aragón Investiga
Premiados los trabajos de selección de la Cebolla de Fuentes y del Tomate Rosa de Barbastro	Diario del Campo
La ciencia de la cebolla y el tomate aragoneses	ABC
El tomate rosa, premiado por la Academia de Gastronomía	Diario del Alto Aragón
Academia Aragonesa de Gastronomía premia trabajos sobre cebolla y tomate rosa	Revista Frutas y Hortalizas
Premios de la Academia Aragonesa de Gastronomía a trabajos sobre la cebolla de Fuentes y el tomate rosa	El Periódico de Aragón
Premiados los trabajos de selección de Cebolla de Fuentes y el Tomate Rosa barbastrense	Heraldo de Aragón

Los trabajos en la selección de la Cebolla de Fuentes y el Tomate Rosa de Barbastro, premiados por la Academia de Gastronomía	Aragón Digital
Los trabajos de selección del tomate rosa de Barbastro, premiados por la Academia Aragonesa de Gastronomía	Radio Huesca
Los trabajos en la selección de la Cebolla de Fuentes y el Tomate Rosa de Barbastro premiados por la Academia Aragonesa de Gastronomía	Aragón Hoy