



**CULTURES
TROBADES**

TOMATA ROSA D'ALBESA

Solanum lycopersicum



TOMATA ROSA D'ALBESA

Solanum lycopersicum

La **Tomata Rosa d'Albesa** és una varietat centenària seleccionada en aquest municipi de la Noguera. Produeix un fruit de mida mitjana-gran, rosat, ple i de característiques organolèptiques molt destacades. Fràgil i no gaire productiva, resulta especialment interessant per a l'autoconsum i la venda directa local.

Es tracta d'una tomata d'elevada dolçor i notable acidesa amb un bon equilibri d'aquests dos gustos. El seu sabor és intens, igual que l'aroma. És sucosa, de textura agradable i amb una pell extremadament fina.

Resisteix molt poc les condicions de trasllat i la conservació en cambra. Això fa que mostri tots els seus potencials en el consum en fresc, en amanides de temporada i com a acompanyament. La potència del seu sabor, dolçor i carnositat

també la fan interessant per a cuinar-la. De la mateixa manera, en resulta una conserva d'un color viu i d'una qualitat excel·lent.

La **Tomata Rosa d'Albesa** forma part de la família de les tomates roses que s'estén al llarg de les hortes més occidentals de la demarcació de Lleida i de nord a sud de la Franja de Ponent. Generalment, formen tomates de mida gran o molt gran, plenes i amb una coloració rosa més o menys intensa. La Rosa d'Albesa va ser prospectada l'any 2008 i no se'n coneix el cultiu històric en altres poblacions. Es tracta d'una selecció molt local que, a causa de la seva discreta productivitat, mai s'ha difós més enllà d'aquesta escala.

FITXA COMPLETA I PRODUCTORS:

www.culturestrobades.cat

trobades@culturestrobades.cat

EDICIÓ AMB EL SUPORT DE:

