



Jitomate de México para el mundo

Se le conoce como el oro rojo de México. El jitomate es un patrimonio natural y cultural de características únicas.

El jitomate es uno de los ingredientes favoritos de las cocinas mexicanas. Forma parte de la alimentación desde hace siglos y fue aquí donde se domesticó, se cultivó y extendió a Europa.

Las variedades son tan diversas que se les nombra según la región, su forma y color: jitomate riñón, jitomate calabaza, jitomate pajarito o jitomate ojo de venado, entre otros.

Sin embargo, estas variedades son poco conocidas fuera de las zonas donde se cultivan. La doctora Gabriela Toledo Ortiz, investigadora de la Universidad de Lancaster, Reino Unido, explica que en la actualidad las dominantes, como el saladet, han ocupado mayormente el mercado y es de los jitomates más consumidos en nuestro país.

Una de las ventajas del jitomate nativo mexicano frente a los más comerciales es que el primero está adaptado a distintos climas y regiones, ya que es un cultivo con una alta resistencia ante el cambio climático; en tanto que los segundos requieren de mayores insumos, como fertilizantes, agua o temperatura controlada.

La especialista señala que el jitomate nativo mexicano “tiene características de adaptabilidad únicas que no han perdido; por ejemplo, viven en ambientes que se consideran adversos para este cultivo y, sin embargo, crecen en esas malas condiciones y producen sabores y colores únicos”.

Impulsar su conservación

Este fruto nacional tiene una amplia diversidad genética y es altamente nutritivo, pues es fuente natural de vitaminas, antioxidantes y minerales indispensables para el ser humano en la prevención de distintas enfermedades crónicas.

A pesar de tener una relevancia agrícola y culinaria parecida a la de otros productos como el maíz, se sabe muy poco de las variedades existentes, por lo que es fundamental conservarlos y documentarlos. La especialista advierte que perderlos sería algo irreparable.

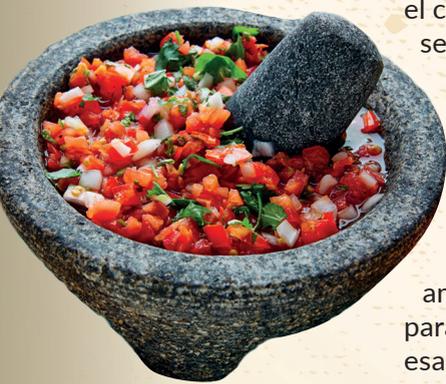
En la actualidad existe un programa académico entre el Instituto de Biotecnología de la UNAM y la Universidad de Lancaster, Reino Unido. Su objetivo es que estos productos nativos se mantengan en sus lugares de origen, continúen evolucionando en sus ambientes y ecosistemas, y conserven sus propiedades alimenticias y sabores únicos.

Una estrategia es la formación de redes de trabajo multidisciplinarias que procuren su conservación, generen mayor conocimiento de las variedades y las den a conocer a la población.

“Estos jitomates son un patrimonio cultural para México y, sin embargo, los conocemos a un nivel tan superficial que hemos permitido que otros (los tomates comerciales) los reemplacen. Así, al perder estos lazos culturales y locales, estamos en un momento en el que estas variedades nativas están en riesgo inminente de pérdida”, alerta la investigadora.

Puebla, Oaxaca, Guadalajara y Michoacán son algunos de los lugares con mayor agrobiodiversidad del jitomate nativo y ancestral.

El jitomate también es conocido como tomate. Su nombre proviene del náhuatl *xitomatl*.



CONOCE MÁS



DIRECCIÓN GENERAL
DE DIVULGACIÓN
DE LAS HUMANIDADES

Esríbenos a contactocienciaunam@dgdc.unam.mx
Busca más información en: www.ciencia.unam.mx

Texto: María Luisa Santillán; diseño: Susana Tapia; imágenes: Shutterstock.com; Basilius Besler; *Hortus Eystettensis*, 1613.

