





```
$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });
```

CAMBIO DE FECHA 12º Fiesta del Tomate Platense

SE LLEVARÁ A CABO EL DOMINGO 14 DE FEBRERO, en la Estación Experimental de Los Hornos (66 y 167) de la Facultad. La entrada es libre y gratuita.

- EXTENSION

[El evento](#) [1] que reúne a los productores del proyecto de recuperación y difusión del Tomate Platense tendrá su décima segunda edición el **DOMINGO 14 de febrero de 2016**, los visitantes podrán comprar [Tomate Platense](#) [2] directamente de los productores, y disfrutar de atracciones como la muestra viva para cosechar tomate, el almacén de campo, feria de hortalizas, espectáculos y un patio de comidas, entre otras actividades.

El [Tomate Platense](#) [3] es la variedad que más se cosechaba en el Cinturón Verde de La Plata hasta la década de 1980: los inmigrantes españoles, italianos y portugueses habían trabajado en mejorarla naturalmente y la misma



fue famosa en todo el país por su gran adaptación a las condiciones ecológicas de la zona, su sabor intenso y una forma irregular achatada.

Pero a fines de los '80 comenzó a ser desplazada por una variedad híbrida que había sido 'mejorada' para alargar la vida del fruto post-cosecha y lograr mayor firmeza, sacrificando en el medio al sabor. El proyecto de rescate y difusión del Tomate Platense nació en 1999 para revalorizar a este cultivo: un equipo de docentes y estudiantes de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de La Plata rastrearon sus semillas y vincularon a los productores que lo seguían cultivando para darles apoyo y difusión.

A medida que el proyecto para el rescate y difusión del cultivo del Tomate Platense fue avanzando, durante las entrevistas y encuentros los productores recordaron haber cultivado otras verduras que se habían ido perdiendo en el tiempo. Estos descubrimientos hicieron que se ampliaran los objetivos del proyecto hacia el rescate de las hortalizas típicas de la región: las mismas fueron compiladas en el libro Las hortalizas típicas del Cinturón Verde de La Plata, que incluye la historia, la forma de cultivo, el ciclo y la forma de consumo de 14 verduras, así como qué poblaciones del Cinturón Verde todavía las cultivan.

Importancia del evento

El objetivo de este evento es **revalorizar la producción y el consumo del tomate platense como el producto típico y más representativo del cinturón hortícola platense**. A través de la difusión, y la apertura hacia la comunidad, se busca instalar este producto en el mercado local, generando un **impulso en la producción hortícola regional**.

El Grupo de Productores de Tomate Platense está conformada por productores de distintas localidades del cinturón verde platense (Etcheverry, Colonia Urquiza, Olmos, entre otras). Los organizadores tienen como principal interés **generar un espacio de encuentro entre productores y consumidores** para intercambiar inquietudes, intereses y sugerencias entre los principales actores de la cadena producción-consumo.

Contacto:

Tel. (0221) 423-6758 interno 453 Secretaría de Extensión de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

E-mail: tomate_platense@yahoo.com.ar [4]// facebook.com/tomate.platense [5]

URL de origen:<http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/cambio-de-fecha-12o-fiesta-del-tomate-platense#comment-0>

Enlaces

[1] <https://www.facebook.com/events/1509291949372692/> [2] <http://tomate-platense.com.ar/> [3] <http://tomate-platense.com.ar/conociendo-al-tomate-platense/> [4] mailto:tomate_platense@yahoo.com.ar [5] <https://www.facebook.com/tomate.platense>