





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

Se viene la 16° Fiesta del Tomate Platense

Los esperamos el 15 de Febrero en la Estación Experimental J. Hirschhorn!

- INSTITUCIONAL

Llega el décimo sexto encuentro que pone en valor a una hortaliza típica local. La cita es en la Estación Experimental Julio Hirschhorn de la Universidad Nacional de La Plata (calle 66 y 167), el sábado 15 de febrero de 10:00 a 18:00 horas. Como siempre para la Facultad es el placer de festejar junto a productores y consumidores el rescate, diferenciación y reproducción de un alimento que ya es marca registrada.

El tomate platense es un producto de la cultura hortícola local. Reconocido y revalorizado por sus atributos más destacados, dominó por décadas la producción de

tomate fresco en el área del cinturón hortícola bonaerense. Desde fines de la década del '30 los testimonios gráficos dan cuenta de la existencia de una variedad, que se distingue de otros tomates frescos, a la que se la denomina platense –haciendo referencia al lugar de su “construcción”- y que por su rusticidad y ductilidad ha ido desplazando a otros materiales similares. A través de los años ganó superficie y hasta los años '80 su semilla se difundió por todo el Cinturón Hortícola Bonaerense y llegó a cubrir importantes superficies en cinturones hortícolas de otras regiones del país.

Pese a sus virtudes y su difusión, no pudo resistir el embate de la modernización de la horticultura y entre mediados y fines de los '80 fue reemplazado por materiales modernos de tomate, que ofrecían mayores rendimientos y uniformidad.

De todas formas, la memoria de los productores y los consumidores fue más fuerte y a principio de los años 2000, fruto del trabajo de productores locales junto a docentes e investigadores de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, el tomate platense vuelve a las quintas y a la boca de los platenses.

En la fiesta se pondrán a la venta productos elaborados con tomate platense y tomate fresco. También estarán presente con sus productos diferentes organizaciones de la Agricultura Familiar y emprendedores organizados de la economía popular. Chefs de la región cocinarán con tomate platense. Asimismo los espacios de comercialización de la Universidad Nacional de La Plata y la Feria la periurbana de la Universidad Arturo Jauretche estarán presentes con puestos mixtos. Se contará con un espacio para las diferentes instituciones relacionadas con el sector productor. Durante toda la fiesta contaremos con una radio abierta, diferentes actividades culturales para los visitantes y un nutrido patio de comidas.

Para nuestra Facultad es importante apoyar, distinguir y festejar este producto local, con más de 80 años de tradición en la zona.

[+info](#) [1]

Jugo de tomates en las venas,

y que sea platense,

por su historia, por su gente,

por soberanía hortícola popular.

Adjuntos:



[circular_1_tomate_platense.pdf](#) [2] (172.12 Kb)

URL de origen: <http://old.agro.unlp.edu.ar/novedad/se-viene-la-16o-fiesta-del-tomate-platense>

Enlaces

[1] <https://www.facebook.com/events/2414666912129958/> [2]

http://old.agro.unlp.edu.ar/sites/default/files/slides/circular_1_tomate_platense.pdf