

ALISTE

# Los tomates de la tierra, un lujo en Madrid

Dos industriales de Valer ponen en marcha un proyecto para cultivar 36.000 tomateras junto al río Aliste cuyo fruto será comercializado en la capital de España

**Chany Sebastián**

La comarca de Aliste se convertirá a partir del próximo mes de agosto en proveedora de tomates de Madrid, el mayor mercado de España. La iniciativa está promovida por dos jóvenes empresarios del mundo de la agroalimentación naturales de la localidad de Valer de Aliste, Manolo y José Casas Blanco. Los tomates recolectados cada tarde en Aliste estarán al día siguiente en las fruterías madrileñas.

Los hermanos Casas Blanco desarrollaron su vida profesional como oficiales de la construcción, encofradores, en diferentes empresas de Madrid, hasta la llegada de la crisis, en que decidieron meterse de lleno en el mundo agroalimentario, bajo el asesoramiento de uno de los mayores expertos de España en agricultura y frutos del bosque: Juan Antonio Sánchez, ingeniero agrónomo y máximo responsable del Instituto de Restauración y Medio Ambiente de León.

En 2015 dieron un paso al frente y montaron una frutería en el entorno del estadio Santiago Bernabéu y su referente alistanos fueron en un principio la setas y, como no, entre ellas el boletus edulis. En 2016, atraídos por las bondades de los productos alistanos, decidieron meterse de lleno en la plantación de tomates «rosa de Barbastró» y de agosto a noviembre el producto cautivó a los comensales madrileños, incluidos algunos dirigentes y jugadores del Real Madrid, actores de renombre y zamoranos emigrantes en la capital de España.

**Chany Sebastián**

Manolo Casas Blanco nació en Valer de Aliste el 27 de septiembre de 1980, estudio en «León Felipe» de Tábara (vivió en la Dehesa de Pozos) y en el de Fonfría; desde muy joven emigró a buscarse la vida lejos de Zamora.

—¿Cuéntenos un poco su historia personal y laboral?

—Nací en tierras alistanas, las mejores del mundo para vivir, pero la oferta laboral era muy escasa por lo cual me vi obligado a emigrar como otros muchos jóvenes alistanos a Madrid donde terminé en el mundo de la construcción, en su época dorada. Había mucho trabajo de encofradores y si te gustaba y querías trabajar, la verdad es que se ganaba un buen sueldo.

—¿Cómo surge la idea de cambiar martillo por frutas?

—Llegó la crisis y había que buscarse la vida. Desde niño he



Los hermanos Manuel y José Casas Blanco, promotores de la iniciativa. | FOTO CHANY SEBASTIÁN

## Adata y la UE financiarán un ciclo formativo sobre horticultura para jóvenes agricultores

**Ch. S.**

Los tomates alistanos en solo un año han conseguido ser muy conocidos por numerosos restaurantes de Madrid, lo cual ha llevado a los hermanos Casas Blanco a dar un paso al frente y alrededor de 32.000 plantas de tomates ya crecen en diferentes pueblos de la comarca alistana como Valer, lugar donde estará ubicada la planta de selección y su encajado, Flores, Tábara, Domez de Alba, Alcañices, Samir, Ufonos, Gallegos del Río, Abejera, Riofrío y Lober. Las previsiones apuntan a que puedan empezar a producir a mediados de agosto y mantener la producción hasta mediados de noviembre. Que la campaña se alargue o no dependerá de la climatología, sin heladas. No obstante para evitar las bajas temperaturas ya se probó el año pasado la utilización de «sábanas térmicas».

La comarca alistana ya tiene asentados en el mercado productos como la ternera de Aliste con Indicación Geográfica Protegida, setas silvestres, castañas y miel. Los tomates buscarán ahora su sitio en Madrid y se abrirá nuevos mercado en País Vasco y Cataluña donde se han demandado ya los alistanos.

La apuesta agroalimentaria es tan viable en la previsión de riqueza para las familias —así lo asegura los productores que probaron el pasado año— que el grupo de acción local Asociación para el Desarrollo de Aliste, Tábara y Alba (Adata) promoverá un ciclo formativo a través del programa Leader sobre hortalizas y muy en particular los tomates. De esta manera los agricultores podrán conocer a fondo todo lo relacionado con el terreno, variedades, climatología, cultivo tradicional y recogida.

MANUEL CASAS BLANCO | Promotor horticultor

### «Surtimos de productos zamoranos al restaurante "Diverxo" de David Muñoz»

«Nuestra pretensión es conseguir un menú con productos alistanos»

vivido de cerca el mundo de las setas silvestres y en un curso de Adata acudí y me interesé por montar una planta, aunque al final, asesorado por el experto Juan Antonio Sánchez, creímos, mi hermano y yo, mejor montar una frutería en Madrid, nos ha ido bien y uno de nuestros objetivos es ofrecer en la capital del

España todos los manjares alistanos y zamoranos. Ahora mismo surtimos de guisantes de Aliste y de espárragos de Fuentesauco al restaurante «Diverxo» del chef David Muñoz. Al restaurante Comarca de Aliste, regentado por alistanos de setas alistanas.

—Aliste es tierra de productos delicatessen ¿O no?



Manuel Casas. | FOTO CH. S.

—Claro que sí. La Ternera de Aliste se pide en Madrid como un manjar y la gente los saborea, lo disfruta, lo agradece y reconoce su calidad. Lo mismo que las setas, moras y castañas. Son gloria pura.

## 20 familias ya se han unido a la iniciativa, que podría sumar más hortelanos

**Ch. S.**

Las huertas alistanas ya muestran las frondosas plantas de tomates de la variedad rosa de Barbastró que los hermanos Casa Blanco han traído de una vivero de Benavente.

La variedad no se ha escogido al azar sino mirando la calidad, la zona de producción y las exigencias del mercado madrileño. De momento ya son 20 las familias de horticultores dispuestas a ser productores. Aquellas otras familias que deseen entrar en el mundo de la producción de tomates podrán hacerlo aún a lo largo de esta misma semana.

## La producción rondará las 4 toneladas diarias y los 160.000 kilos en la campaña

**Ch. S.**

Un ingeniero agrónomo visitará semanalmente las huertas y a los horticultores alistanos con vistas a asesorarles sobre las pautas del cultivo para conseguir un producto homogéneo y natural, de alta calidad, desde las labores de labrado de la tierra, hasta el riego y horas de recogida. Entre las causas que dan un toque especial al tomate criado en Aliste están los días calurosos y las noches frescas. Se prevé recoger una media de 4 toneladas diarias y superar los 160.000 kilos en toda la campaña.

—Y ahora los tomates.

—El objetivo es que un ama de casa o un restaurante en Madrid pueda poner sobre la mesa un menú puramente alistano a base de ternera, cerdos, boletus edulis o níscales, moras, castañas, miel, pan y tomates. La experiencia del pasado año nos demuestra que podemos producir unos tomates únicos, con presencia, cautiva a la vista, con ternera, color y sabor que enamoran a los paladares.

—Ademas ello ayudará a crear riqueza en las familias.

—Efectivamente. Nosotros queremos producir y ofrecer calidad y eso va a traer consigo ofrecer unos ingresos a las familias que se encargan de cultivarlos. Se trata de un producto requiere cuidados, pero no mucho trabajo y puede y debe ser rentable para los alistanos.