

ÍNDICE NARRADO

INTRODUCCIÓN

12

¿QUÉ ES SAPIENS? ¿Y EL SAPIENS DEL TOMATE? 48 PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE EL TOMATE

Con el objetivo de comprender la metodología utilizada en este libro, en primer lugar trataremos de explicar qué es Sapiens y cómo lo aplicaremos a nuestro objeto de estudio: el tomate. La introducción presenta el proyecto en un contexto amplio, la Bullipedia, la enciclopedia multiformato de la restauración gastronómica en el mundo occidental. El objetivo del *Sapiens del tomate* es analizar el tomate desde una perspectiva holística, estudiando todos los procesos y sistemas en los que se ve involucrado.

¿El tomate es una fruta o una verdura? ¿Los tomates se crean o se producen? ¿Existe un tomate ideal para hacer una ensalada? Las primeras páginas de esta obra dan respuesta a todas aquellas preguntas, y muchas más, que alguna vez te has podido plantear.

CAPÍTULO 1

36

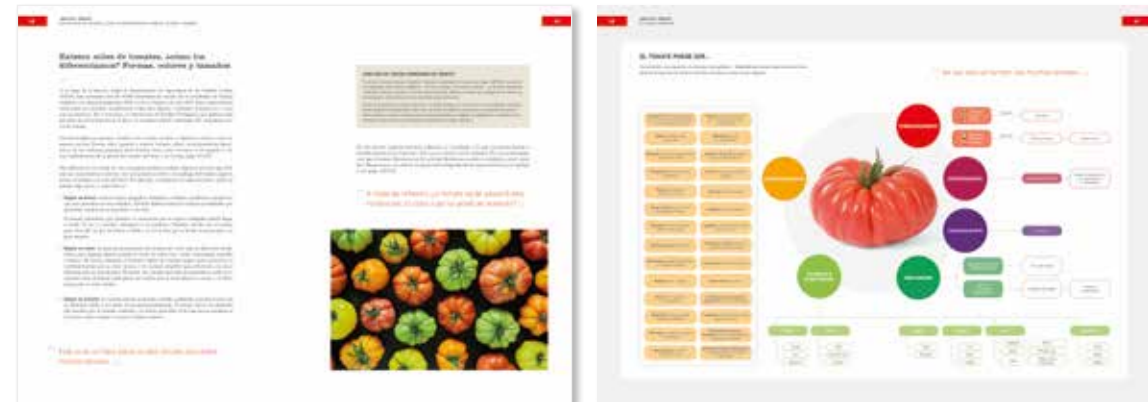
¿QUÉ ES EL TOMATE?

Para poder estudiar el tomate, debemos empezar por cuestionarnos las palabras. ¿Sabemos qué significa la palabra tomate? ¿De dónde viene el término? ¿En el ámbito científico tiene la misma denominación que a nivel coloquial? En este capítulo intentaremos arrojar cierta luz sobre el concepto, desde un punto de vista léxico-semántico, conceptual y comparativo.

Estas designaciones permiten dar uniformidad a todas las variedades existentes en el mercado aunque, sin embargo, la mayoría son muy distintas. Los tomates presentan distintas formas, tamaños y colores. Tampoco es lo mismo un tomate para un agricultor que para un botánico o un cocinero. En este punto, interpretaremos qué es el tomate para distintos profesionales para, así, obtener una visión holística sobre este concepto.

Primero nos adentraremos en la compleja etimología del término para ver después su evolución en la lengua castellana y llegar hasta el significado que tiene hoy, desde distintas perspectivas: académica, gastronómica y botánica. Este capítulo presenta, también, algunas de sus denominaciones a nivel científico y coloquial.

Seguidamente, ubicaremos el tomate en el mundo gastronómico a través de una comparativa, donde relacionaremos nuestro objeto de estudio con otros frutos según distintos criterios: textura, forma, color y moléculas, entre otros.



CAPÍTULO 2

62

LAS CLASIFICACIONES DE LA PLANTA DEL TOMATE, DEL FRUTO Y DE LA HOJA

Este capítulo es fundamental en este libro, ya que las clasificaciones son la piedra angular del método Sapiens. Y es así porque nos permiten ordenar la información disponible sobre la realidad y entenderla, condición necesaria para poder generar nuevo conocimiento. De esta forma, por ejemplo, veremos que el tomate puede contemplarse desde ángulos tan distintos como la temporada de obtención, el estado de maduración, el color o el tipo de elaboración.

Las clasificaciones, además, nos han servido para indagar en partes de la planta todavía sin explorar en el terreno culinario. En estas páginas, no solo estableceremos clasificaciones para el fruto —el tomate— sino también para la planta y la hoja. Como colofón, explicaremos un criterio vital en la restauración gastronómica: la calidad.

Luego, para comprobar su utilidad, aplicaremos estos criterios de clasificación a una variedad en particular: el tomate Monterosa.

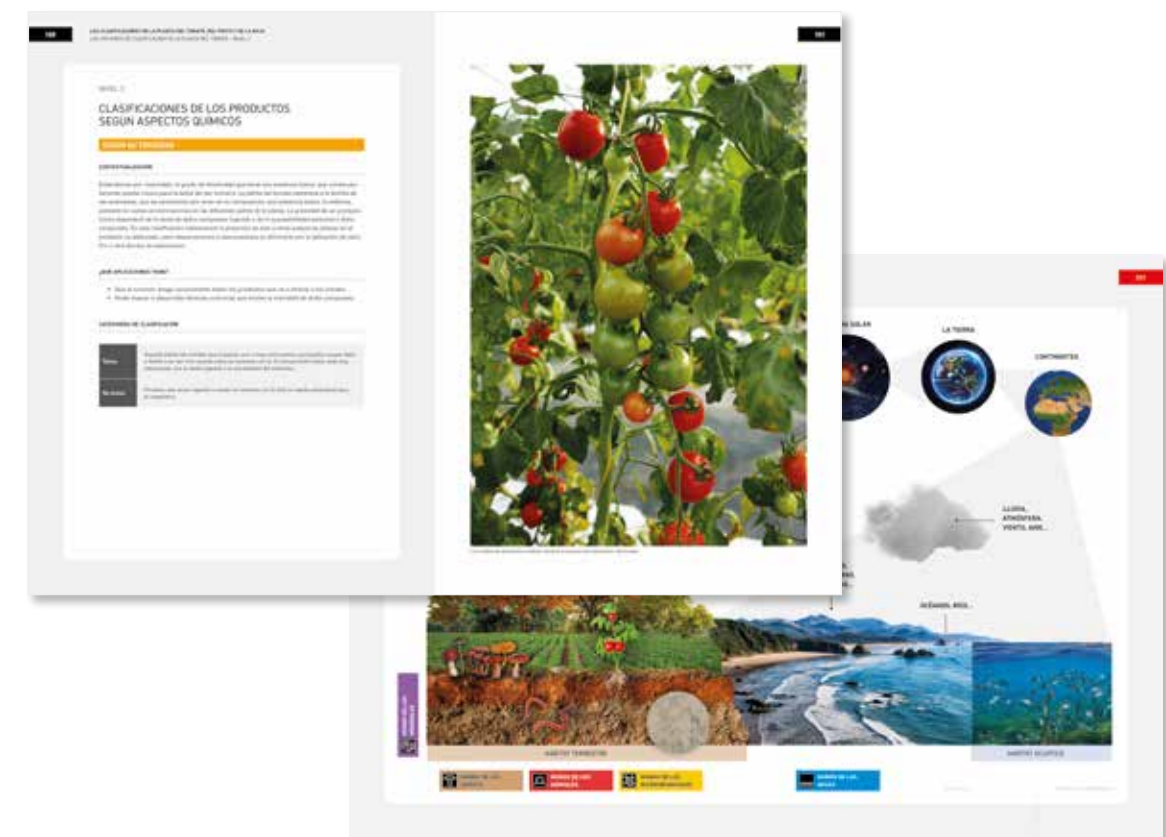
CAPÍTULO 3

210

EL TOMATE EN LA NATURALEZA

Mucho antes de que apareciéramos los seres humanos en la Tierra, hace millones de años, empezaron a crecer las primeras plantas de tomate silvestre en los Andes. Sin ellas, probablemente hoy no consumiríamos tomates.

En este tercer capítulo, breve pero imprescindible, haremos un repaso desde los primeros vestigios de vida en la Tierra hasta la aparición de la planta del tomate. A lo largo de estas páginas conoceremos dónde crecen y cómo son las especies silvestres y, en concreto, sus frutos. ¿Tenía interés alimentario el tomate silvestre?



EL TOMATE EN LA SOCIEDAD

Los seres humanos empezamos a cultivar la planta del tomate, probablemente, para poder consumir su fruto. Y, a través de la genética, exprimimos al máximo todo su potencial y logramos obtener —¿o crear?— un amplio abanico de variedades. Está claro que la agricultura y la botánica han desempeñado un papel clave en el tomate que consumimos hoy.

Pero... ¿y la química, la tecnología o la economía? ¿Cómo han influido estos ámbitos en el tomate? ¿Qué lugar ocupa el tomate en la sociedad? A lo largo de este capítulo, daremos respuesta a estas cuestiones. Entender cómo otros ámbitos se relacionan e interactúan nos ayudará a saber más acerca del tomate.

Abordaremos, en primer lugar, por su relevancia, la botánica. Veremos la planta del tomate y su fruto desde un punto de vista botánico y explicaremos su morfología, los taxones en los que se ha clasificado a lo largo de la historia y en la actualidad, y en qué consiste la mejora genética.

A continuación, analizaremos su vertiente agronómica: en qué consiste el cultivo de la planta del tomate y sus particularidades, tipos de cultivo y el fruto obtenido. En este sentido, veremos las tipologías más conocidas y arrojarémos datos sobre la producción del tomate, así como sus consecuencias sobre el medioambiente. Volveremos después a nuestro objeto de estudio para adentrarnos en él y estudiar su composición química. Y no solo del producto no elaborado, también veremos las moléculas de los productos elaborados de tomate y las propiedades tecnológicas que se manifiestan durante la elaboración.

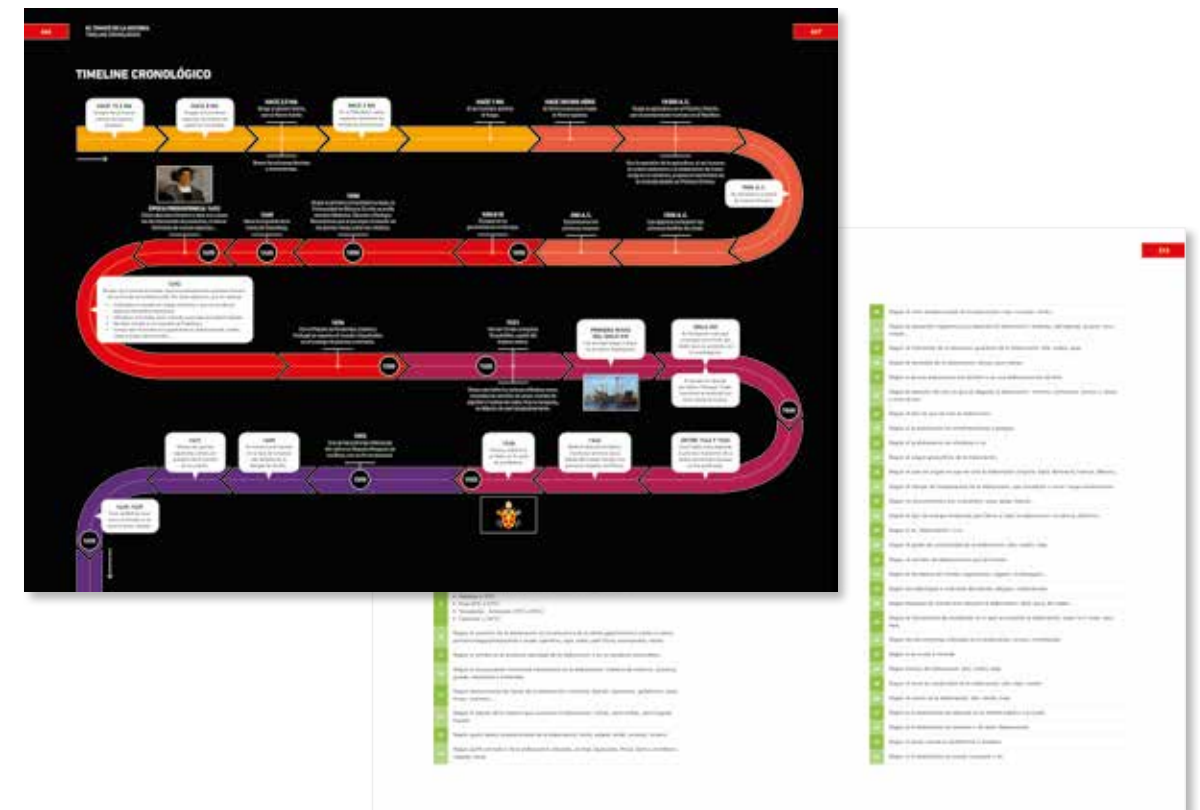
Enlazaremos con la tecnología, explicando la repercusión que ha tenido sobre los diferentes ámbitos en los que está involucrado: la agricultura, la botánica, la restauración... Y, de forma resumida, veremos cómo influyen el derecho, la política, la economía y el comercio en su producción, distribución y consumo.

Terminaremos haciendo un breve repaso por otros ámbitos en los que tiene presencia, como el transporte, la cultura y el arte, entre muchos otros.

EL TOMATE EN LA ALIMENTACIÓN Y EN LA DEGUSTACIÓN

La alimentación es una de las necesidades fisiológicas del ser humano, necesitamos energía para subsistir. Pero también podemos percibir la gastronomía como una actividad ligada al hedonismo, cuando buscamos placer en la degustación. Si elaboramos una ensalada con tomate en casa, ¿estamos cocinando

para alimentarnos o para degustar? En estas páginas daremos a conocer las diferencias entre estos dos conceptos, opuestos, pero, a la vez, complementarios. Con estos significados claros, veremos dónde podemos cocinar, alimentarnos o degustar elaboraciones con tomate.



EL TOMATE EN EL RESTAURANTE GASTRONÓMICO

Antes de empezar la síntesis de este capítulo, vale la pena recordar que el foco de la Bullipedia recae en la restauración gastronómica, por lo que este apartado es clave en la obra. A lo largo de 43 páginas, ubicaremos el tomate en los diversos procesos y sistemas en los que participa. Veremos cómo comprar tomates, dónde almacenarlos y cómo mantener la higiene bajo control en la cocina. Continuaremos con su papel en todo el sistema de organización y funcionamiento del restaurante.

En la cocina contamos con un aliado indispensable: la industria alimentaria. Gracias a ella, disponemos de productos elaborados de tomate que pueden facilitar y aligerar los tiempos al realizar elaboraciones con tomate en el restaurante. Veremos estos productos y cómo la industria nos puede echar una mano a la hora de cocinar.

Por último, abordaremos la creación y la innovación en el tomate, así como la experiencia del comensal.

EL TOMATE EN LA HISTORIA

Cerraremos esta obra con un repaso por la historia evolutiva del tomate. Viajaremos hasta el origen de la humanidad para entender el de nuestro objeto de estudio. Analizaremos los hitos históricos que han marcado la historia del tomate a través de los sectores vistos en el cuarto capítulo.

Finalizaremos con un *timeline* cronológico que recogerá los momentos más decisivos y los puntos de inflexión de la larga evolución del tomate: desde el tomate silvestre hasta el tomate cultivado que consumimos hoy.