



TOMATE MONTEROSA: O PRIMEIRO TOMATE A RECEBER A DISTINÇÃO “SABOR DO ANO”

Monterosa nasceu na Catalunha e é o resultado da união de um tomate pera de Girona e um tomate italiano, Genovese Costoluto. A marca nasceu da paixão de desfrutar da autêntica dieta mediterrânica e do compromisso de recuperar o sabor do tomate de horta.

O tomate Monterosa conquistou os paladares dos consumidores mais exigentes em Portugal, posicionando-se como o primeiro e único tomate até à data a receber o prestigiado prémio “Sabor do Ano*”. Esta distinção é o resultado do empenho e da paixão com que foi criado, aliando a vontade de desfrutar da autêntica dieta mediterrânica à determinação de recuperar o sabor do tomate de horta. Com este objetivo, a Semillas Fitó, empresa multinacional líder no setor de melhoramento genético, produção e distribuição de sementes de espécies hortícolas e extensivas, desenvolveu como marca de consumo a Monterosa em 2012, na Catalunha.

Monterosa é o resultado da união de um tomate pera de Girona e um tomate italiano, Genovese Costoluto.

O aspeto característico do tomate Monterosa torna-o inconfundível. Com a sua forma assimétrica, a sua pele aveludada e as suas impressionantes sépalas cor-de-rosa, o Monterosa é visualmente exuberante e atraente. Mas o seu aspeto é apenas um prelúdio para os muitos atributos sensoriais que oferecem uma experiência de sabor equilibrada e deliciosa. Destaca-se pela sua doçura e pelo seu final frutado, um tomate que sabe realmente a tomate e cujo sabor persiste no paladar e na memória.

Os pormenores do sabor do Monterosa

tornam-no perfeito para fazer parte daqueles pratos inesquecíveis, preparados com amor e nos quais predomina a delicadeza e a simplicidade dos ingredientes mais naturais. A sua versatilidade na cozinha é incomparável, uma vez que pode ser utilizado numa grande variedade de pratos, como saladas frescas, molhos ou sopas saborosas em que o tomate é o protagonista indiscutível.

O cultivo do tomate Monterosa é efetuado com grande cuidado e dedicação. A sua qualidade é garantida tanto pela sua genética excecional como pela experiência acumulada ao longo dos anos no seu cultivo. A Semillas Fitó, fiel ao seu propósito de transformar a agricultura trazendo soluções sustentáveis e rentáveis para toda a cadeia, oferece o Monterosa em exclusivo a produtores especializados que aperfeiçoaram as suas técnicas para proporcionar ao tomate Monterosa o ambiente perfeito para desenvolver o seu aspeto e sabor únicos.

Uma das suas singularidades mais marcantes é o seu sabor extraordinário nas culturas de inverno, em que o Monterosa consegue recuperar o sabor do tomate tradicional mediterrânico, não só no verão, mas também nas culturas de dezembro a junho. É por isso que a Monterosa é cultivada no inverno em Espanha, onde o clima ameno é favorável ao seu desenvolvimento, e em Portugal duran-

te o verão, garantindo a produção local ao longo de toda a estação.

Neus Fernando, responsável de comunicação da marca, destaca a importância da distinção Sabor do Ano 2023: «O prémio Sabor do Ano é um testemunho do empenho e da paixão da marca Monterosa em oferecer um tomate de qualidade em qualquer altura do ano. Este prémio representa não só o reconhecimento de um produto excecional, mas também a garantia de que o tomate Monterosa satisfaz os mais elevados padrões de excelência e de sabor».

**O SABOR DO ANO é o prémio de qualidade líder no setor alimentar em Portugal. Criado em 1995, em França, pela Monadia, é um símbolo que guia os consumidores no processo de compra. Todos os produtos inscritos são provados por um painel de consumidores selecionados de acordo com os seus hábitos de consumo, em testes monádicos (os consumidores não têm conhecimento da marca), num laboratório de análise sensorial acreditado que segue um restrito protocolo e garante a imparcialidade da prova, sendo avaliados cinco critérios: Sabor, Aspeto, Odor, Textura e Satisfação Global. Para ser premiado SABOR DO ANO o produto deve obter uma nota superior a 6 (de 1 a 10) e a nota mais alta entre os produtos concorrentes. ●*

