TOMATE

CORAÇÃO DE BOI DO DOURO

A OUTRA RIQUEZA DO VALE MÁGICO

THE OTHER TREASURE OF THE WINE REGION

THE DOURO OXHEART TOMATO

TOMATE
CORAÇÃO DE BOI DO DOURO

A OUTRA RIQUEZA DO VALE MÁGICO

THE OTHER TREASURE OF THE WINE REGION
THE DOURO OXHEART TOMATO

FICHA TÉCNICA | PUBLICATION DETAILS

TÍTULO
Tomate Coração de Boi do Douro – A Outra Riqueza do Vale Mágico

TITLE
The Douro Oxheart Tomato – The Other Treasure of the Wine Region

PROMOTORES
Associação Beira Douro
Associação Douro Histórico
Associação Douro Superior

PROMOTERS
Associação Beira Douro
Associação Douro Histórico
Associação Douro Superior

CONCEPÇÃO | COORDENAÇÃO
Greengrape

CONCEPT | COORDINATION
Greengrape

DIRETOR EDITORIAL
Joaquim Fidalgo

EDITORIAL DIRECTOR
Joaquim Fidalgo

EQUIPA EDITORIAL
Ana Primitivo
Celeste Pereira
Edgardo Pacheco
Margarida Portugal
Pedro Esteves

EDITORIAL TEAM
Ana Primitivo
Celeste Pereira
Edgardo Pacheco
Margarida Portugal
Pedro Esteves

DESIGN
paL-digital.org

DESIGN
paL-digital.org

ILUSTRAÇÕES
Rute Duarte Pereira

ILLUSTRATIONS
Rute Duarte Pereira

FOTOGRAFIA
Anabela Trindade
Paulo Pereira

PHOTOGRAPHY
Anabela Trindade
Paulo Pereira

TRADUÇÃO
Nathan John Belois
Rodrigo Vaz

TRANSLATION
Nathan John Belois
Rodrigo Vaz

ARQUIVO E SECRETARIADO
Sara Antunes

RECORDS AND ADMIN
Sara Antunes

CO-FINANCIAMENTO
PDR2020 - Programa de Desenvolvimento Rural, do Programa Leader, do Portugal 2020 e da União Europeia através do Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural. Este livro faz parte do projeto de cooperação "A que cheira o Douro".

CO-FUNDING
PDR2020 - Rural Development Program, Leader Program, Portugal 2020 and the European Union, through the European Agricultural Fund for Rural Development. This book is part of the collaborative project "A que cheira o Douro" (The Essence of the Douro).

IMPRESSÃO
GRECA Artes Gráficas

PRINTING
GRECA, Artes Gráficas

ISBN
978-972-95422.5-1

ISBN
978-972-95422.5-1

DEPÓSITO LEGAL
533356/24

LEGAL DEPOSIT
533356/24

1ª edição, Douro, maio de 2024

First edition, Douro, May 2024

ÍNDICE | TABLE OF CONTENTS

PREFÁCIO 04 **FOREWORD**
Produtos tradicionais valorizam o território — Traditional products promote the region

ABERTURA 10 **OPENING**
Um Douro de sabores intensos — The Douro's intense flavours

HISTÓRIA 14 **HISTORY**
Da América do Sul para a Europa e o mundo — From South America to Europe and the world

TERROIR 18 **TERROIR**
Douro, lugar de fazedores de genes naturais do tomate — The Douro, a land of natural tomato gene cultivation

O FRUTO 24 **THE FRUIT**
Versátil e líder mundial — A versatile global frontrunner

GASTRONOMIA 32 **GASTRONOMY**
O tomate na cozinha da Babilónia — The tomato of Babel

RECEITAS 46 **RECIPES**
Tomate à mesa — Tomatoes on our table

CHEF MIGUEL CASTRO SILVA 48 **CHEF MIGUEL CASTRO SILVA**
Pasta de beringela e tomate | Raia frita com milhos de tomate | Bacalhau com tomate e grão-de-bico | Tiborna de tomate — Aubergine and tomato pâté | Fried skate with tomato *milhos* (cornmeal porridge) | Cod with tomato and chickpeas | Tomato *tiborna* (toasted bread)

CHEF ALÍPIO BRANCO 52 **CHEF ALÍPIO BRANCO**
Sarrajão à algarvia — Algarvian bonito

CHEF ANDRÉ MAGALHÃES 54 **CHEF ANDRÉ MAGALHÃES**
Aguadinhos do vale da Vilariça — Vilariça valley *aguadinhos* (chilled soup)

CHEF JULIEN MONTBABUT 56 **CHEF JULIEN MONTBABUT**
Tártaro de tomate, sardinha e molho romesco — Tomato, sardine and romesco sauce tartare

CHEF LEOPOLDO GARCIA CALHAU 58 **CHEF LEOPOLDO GARCIA CALHAU**
Pão com tomate e ovos | Tomate e batata | Sopa de tomate com tosta de pão — Bread with tomato and eggs | Tomatoes and potatoes | Tomato soup with toasted bread

ENÓLOGO LUÍS SOARES DUARTE 60 **WINEMAKER LUÍS SOARES DUARTE**
Salada de tomate à LSD — Oxheart tomato salad by LSD

CHEF VÍTOR SOBRAL 61 **CHEF VÍTOR SOBRAL**
Salada de filetes de cavala e tomate — Mackerel and tomato salad

GRAÇA GOMES - TOMATE NA COZINHA TRADICIONAL DURIENSE 62 **GRAÇA GOMES - THE TOMATO IN TRADITIONAL DOURO COOKING**
Açorda de tomate à Douro | Tomatada com cebola nova | Sopa de tomate à Douro | Milhos de tomate à Douro — Oxheart tomato *açorda* (bread stew) | Tomatada (tomato sauce) with spring onions | Oxheart tomato soup | Oxheart tomato *milhos* (cornmeal porridge)

ECONOMIA 68 **ECONOMY**
Hortas familiares podem ser bom negócio — Family vegetable gardens can be good business

FESTIM DO TOMATE CONVIDA AO DOURO 74 **THE TOMATO FESTIVAL INVITES YOU TO THE DOURO**
Um novo coração — A new heart

DOURO SENTIDO 78 **THE DOURO OF THE SENSES**
Paixão à primeira dentada — Love at first bite

DOURO SENTIDO 82 **THE DOURO OF THE SENSES**
Temos de ir ao Douro para comer bom Tomate Coração de Boi — We have to go to the Douro to eat the best oxheart tomatoes

TESTEMUNHOS 88 **PERSONAL ACCOUNTS**
Uma festa de gentes do Douro — A gathering of Douro folk
Um rei com testemunho — All hail the king

AGRADECIMENTOS/BIBLIOGRAFIA 98 **ACKNOWLEDGEMENTS/BIBLIOGRAPHY**

PREFÁCIO
FOREWORD

POR | BY
MIGUEL POIARES MADURO
Advogado | Professor universitário
Lawyer | University lecturer

PRODUTOS TRADICIONAIS VALORIZAM O TERRITÓRIO
TRADITIONAL PRODUCTS PROMOTE THE REGION

PREFÁCIO | PRODUTOS TRADICIONAIS VALORIZAM O TERRITÓRIO
FOREWORD | TRADITIONAL PRODUCTS PROMOTE THE REGION

Foi há pouco mais de 10 anos que me apaixonei pelo Tomate Coração de Boi. Já me tinha "cruzado" com ele várias vezes, mas foi nesse dia que me apaixonei. Foi num restaurante popular em Vila Nova de Famalicão. Trouxeram-me para a mesa umas fatias de um Tomate Coração de Boi proveniente da horta do próprio restaurante. Um pouco de azeite e flor de sal foi o suficiente para realçar uma intensidade de sabor, entre a doçura e acidez, e uma textura carnosa que nunca mais esqueci. Viajei pelo mundo inteiro, provei inúmeros pratos, simples e sofisticados, tradicionais e criativos, mas poucos ocupam um lugar idêntico na minha memória como aquelas fatias de Tomate Coração de Boi.

Desde então que procuro repetir aquela memória, reencontrar aquele sabor. Nunca há amor como o primeiro, mas pode encontrar-se o amor várias vezes. Já tive bastantes desilusões. Há muito Tomate Coração de Boi por aí que, como explica o Edgardo Pacheco neste livro, não é o verdadeiro. Não pode ser, se não vem do terreno certo nem tem o sol de que necessita. Chamar-lhe Tomate Coração de Boi é um engano e uma ofensa ao verdadeiro. Já caí em alguns enganos. Mas também já voltei a encontrar o amor: já encontrei outras vezes o verdadeiro Tomate Coração de Boi... Alguns desses reencontros amorosos foram, precisamente, na Festa do Tomate Coração de Boi que o Abílio, a Celeste e o Edgardo fundaram.

Mas essa festa, e o concurso que nela tem lugar, são mais que uma promoção do Tomate Coração de Boi. São um exemplo sobre como lidar com a gastronomia, os nossos produtos, a nossa história.

It was just over ten years ago that I fell in love with the Oxheart Tomato. I'd come across it several times before, but the day that I truly fell in love was in a popular restaurant in Vila Nova de Famalicão. A few slices of Oxheart Tomato from the restaurant's vegetable garden were brought to the table. A little olive oil and *fleur de sel* were enough to bring out an intensity of flavour somewhere between sweetness and acidity, which accompanied a meaty texture that I've never forgotten. I've travelled all over the world and tasted countless simple, sophisticated, traditional and creative dishes, but few occupy a place in my memory like those slices of Oxheart Tomato.

Since then, I've tried tirelessly to recreate that memory and rediscover that flavour. There's never a love quite like the first, but you can fall in love many times over. I've had plenty of disappointments. A lot of Oxheart Tomatoes out there aren't the real thing, as Edgardo Pacheco explains in this book. They don't come from the right soil and don't get the sun they need. Calling them Oxheart Tomatoes is a mistake, and it's offensive to the genuine article. I've fallen for a few impostors myself. But I've also found love again. I've finally rediscovered the Oxheart Tomato... Some of these lovely reunions took place right at the Oxheart Tomato Festival founded by Abílio, Celeste and Edgardo.

But this festival, and the competition that is part of it, do more than just promote the Oxheart Tomato. They set an example of how to deal with gastronomy, our products and our history.

Firstly, gastronomy is a meeting place, a means of socialising. It brings people together, young and old, around a table. Food is a bridge that connects us; it fills our silences and unites us when other things divide us. Such is the case with this festival and this Oxheart Tomato. And it doesn't just bring us together in the Douro here and now. It has connected us with others throughout history.

Em primeiro lugar, a gastronomia é um local de encontros. É um meio de socialização. Entre pessoas, diferentes e conhecidas, que se encontram à volta da mesa. A comida é a ponte que nos põe em contacto, o que preenche os nossos silêncios, o que nos junta quando outras coisas nos separam. É o caso desta festa e deste Tomate Coração de Boi. Mas este não nos junta apenas no Douro, nem apenas nos dias de hoje. Já nos aproximou de outros ao longo da História.

Veio de longe o tomate que agora é nosso e que, algures na Europa, se transformou neste maravilhoso Tomate Coração de Boi. E por isso, e em segundo lugar, a gastronomia conta-nos a nossa História, onde estivemos e como a nossa identidade e tradição foram, noutro tempo, diferença e inovação.

A festa, tal como este livro, é isto tudo, trazendo múltiplos saberes e conhecimentos à volta do Tomate Coração de Boi. Mas isso não é apenas um ponto de chegada. É também um ponto de partida, sobre como valorizar os nossos produtos, cultural, social e economicamente.

Sabemos há muito que temos na nossa gastronomia e nos nossos produtos um valor económico enorme e que esse valor é o que de mais próximo existe, e é suscetível de valorizar o território. Para isso, é preciso conhecer os produtos desse território e saber como tirar partido económico deles. Mas tudo começa por promover e preservar a qualidade desse produto. Tudo isso tem sido o objetivo da festa e do concurso que a Celeste e o Edgardo organizam com o apoio de tantos produtores e de outros agentes do Douro. Esperemos que este livro ajude o seu entusiasmo e conhecimento a chegar a todos nós, os consumidores que compram e consomem tomate, e em particular o Tomate Coração de Boi. Leiam estas páginas, vão à festa e, quando comprarem tomate, escolham o verdadeiro Coração de Boi. Que se apaixonem como eu me apaixonei há mais de dez anos...

This tomato that is now ours originated far away and was transformed into this marvellous Oxheart Tomato somewhere in Europe. And that's why, secondly, gastronomy tells us about our history, where we've been and how our identity and tradition were once about difference and innovation.

The Festival, like this book, encompasses all of this, and gathers a wealth of knowledge and expertise about the Oxheart Tomato. But it's not the end of the journey. It's also a first step toward learning how to appreciate our products culturally, socially and economically.

We've known for a long time that our gastronomy and products have immense economic value, that this value is intrinsic to us, and that they enhance the region. To do this, we need to understand our products and how to enjoy their economic benefits. It all begins with promoting and preserving the quality of the product. This has been the goal of the festival and competition that Celeste and Edgardo organise with the support of so many growers and other Douro stakeholders. We hope that this book will help their enthusiasm and knowledge resonate with all of us, especially those who love tomatoes, the Oxheart in particular. Read these pages, go to the festival and, when you buy tomatoes, choose the authentic Oxheart. May you fall in love as I did, more than ten years ago...

ABERTURA
OPENING

POR | BY

RUI OLIVEIRA
Beira Douro
Associação
de desenvolvimento

LUÍS REGUENGO MACHADO
Douro Histórico
Associação
de desenvolvimento

BRUNO PAIVA CORDEIRO
Douro Superior
Associação
de desenvolvimento

UM DOURO DE SABORES INTENSOS
THE DOURO'S INTENSE FLAVOURS

Os produtos agrícolas tradicionais desempenham um papel de relevo no desenvolvimento sustentável das comunidades locais, quer pelos benefícios económicos diretos, quer pela promoção cultural, turística e ecológica que aportam.

Região de caraterísticas ímpares, o Douro produz alguns destes emblemáticos produtos, frutos e legumes de reconhecida qualidade, além da uva. O olival tem áreas significativas na região, fazendo parte integrante da paisagem do Douro Vinhateiro Património da Humanidade e apresentando variedades quase exclusivamente tradicionais, com mais de 40 variedades regionais identificadas. A par, o vale mágico mantém amendoais, pomares e hortas familiares e/ou de quinta, pequenos ecossistemas agrícolas de saber fazer tradicional, nos quais se produzem, entre outros, amêndoa, laranja, figo, couve e tomate coração de boi, de sabor intenso, singular e marcante.

Entendem as associações de desenvolvimento do Douro que criar uma cadeia de valor acrescentado para a comercialização destes produtos do território é um desafio que merece o empenho dos agentes da região e do país.

Neste contexto, cabe o estudo das suas características intrínsecas, do seu património genético, moldado ao longo de gerações, pela interação no *terroir*, bem como os esforços para a sua preservação, nomeadamente das sementes tradicionais, e para a sua divulgação.

Importa igualmente apoiar iniciativas de valorização da herança cultural e agrícola que possibilita a oferta destes alimentos de cariz artesanal. O seu vínculo com a história local é valorizado por nichos relevantes de consumidores, que procuram autenticidade e tradição nos produtos que consomem.

Traditional agricultural produce plays a significant role in the sustainable development of local communities, providing direct economic benefits as well as cultural, tourism and ecological advantages. With its unique attributes, the Douro produces some of these iconic products, high-quality fruits and vegetables alongside its famous grapes. Olive groves make up a substantial portion of the terrain, and are an integral part of the UNESCO World Heritage landscape. Traditional varieties are predominant, and more than 40 have been identified. In addition, the enchanted valley harbours almond and many other fruit orchards, and also family and estate vegetable gardens, small agricultural ecosystems rooted in traditional knowledge. Almonds, oranges, figs, cabbages, and the strikingly intense and uniquely-flavoured oxheart tomato all flourish in this setting.

The Douro development associations understand that the challenge of establishing an added value marketing chain for these products deserves the commitment of both regional and national agencies.

In this light, a study of intrinsic features and genetic heritage, shaped over generations through terroir interaction, seems imperative. Efforts for the preservation of traditional seeds, as well as product promotion, are also essential.

It is equally important to support initiatives that promote the social and horticultural heritage that enables the production of these artisanal foods. Their connection with local history is cherished by relevant consumer niches seeking authenticity and tradition in the products they consume.

As associações Beira Douro, Douro Histórico e Douro Superior reconhecem ainda valor turístico e gastronómico nestes produtos tradicionais, complementares ao da uva e do vinho, principal marca da região.

O envolvimento dos produtores de vinhos do Douro em projetos de valorização de produtos locais é um sinal positivo importante. Estes sabores da terra e as atividades de economia local a eles associados incentivam novas abordagens, cativam públicos e contribuem para a afirmação do Douro como destino de enoturismo de excelência.

A edição por parte das associações de desenvolvimento do Douro do presente livro inscreve-se neste espírito. "Tomate Coração do Douro – A outra riqueza do vale mágico" integra o projeto de cooperação interterritorial "A que cheira o Douro" e resulta de um trabalho em associação com os promotores do projeto de valorização do Tomate Coração de Boi do Douro que tem vindo a ser desenvolvido na região desde 2016.

Este fruto, que encontra no Douro condições excecionais para a sua produção, tem vindo a revelar uma capacidade de atração surpreendente. A sua valorização é também uma forma de revitalizar a região, divulgar as suas potencialidades e, desse modo, contribuir para a criação de emprego e fixação de populações.

The Beira Douro, Douro Histórico and Douro Superior associations acknowledge that the tourism appeal and gastronomic importance of these traditional products complement the region's primary focus on grapes and wine.

The engagement of Douro wine producers with projects that enhance local products is an important positive indicator. These authentic flavours from the land, and the local economic activities they foster, promote new approaches, attract audiences and further cement the Douro's reputation as a premium wine tourism destination.

The publication of this book by the Douro development associations embodies this spirit. *Tomate Coração do Douro – The Other Treasure of the Wine Region* is part of the trans-regional project "A que cheira o Douro", and is the result of collaborative efforts by the champions of the Douro Oxheart Tomato promotion project since 2016.

Thriving in the Douro's ideal conditions, this fruit has shown remarkable appeal. Its enhancement has also proven to be a strategy to revitalise the region and promote its potential, thereby contributing to job creation and population retention.

HISTÓRIA
HISTORY

Na Europa, o tomate demora a entrar nas cozinhas, mas, ultrapassada a desconfiança, dissemina-se como nenhum outro vegetal. Da alta cozinha à singela prova na capela oitocentista da aldeia de Arroios, na região do Douro, o tomate conquista, alimenta, delícia.

In Europe, the tomato took some time to find its way into the kitchen, but once the initial hesitation was overcome, it spread like no other fruit. From haute cuisine to a simple tasting in the 18th century Arroios chapel in the Douro, the tomato captivates, nourishes and delights us all.

DA AMÉRICA DO SUL PARA A EUROPA E O MUNDO
FROM SOUTH AMERICA TO EUROPE AND THE WORLD

HISTÓRIA | DA AMÉRICA DO SUL PARA A EUROPA E O MUNDO
HISTORY | FROM SOUTH AMERICA TO EUROPE AND THE WORLD

Comecemos pelo tomate silvestre, com origem na costa ocidental da América do Sul, numa língua de terra entre o mar do Pacífico e as montanhas dos Andes, do Equador ao Chile, incluindo a Colômbia, Peru e Bolívia. Este é o *habitat* natural do tomate, concordam os estudiosos da sua evolução.

A partir deste ponto, o consenso termina, embora as alternativas se mantenham nas proximidades da região andina: o primeiro tomate cultivado tanto pode ser Azteca (México) como Inca (Peru). O local exato da domesticação está, portanto, por esclarecer. À falta de estudos conclusivos, os botânicos aceitam como válida a possibilidade de o tomate ter sido domesticado em mais do que uma região ao mesmo tempo.

Certo é que a semente que cruza o Atlântico em barcos espanhóis com destino a Espanha, no início do século XVI, já tinha dado fruto apreciado pelos Aztecas: o *xitomatl* (tomate, em língua azteca), que tem destaque na alimentação pré-colombiana.

Como em todas as boas histórias, o triunfo na Europa não é imediato. Este fruto exótico e suculento alimenta curiosidades e é olhado com desconfiança. A sua proximidade botânica com espécies tóxicas de *Solanum* comuns na Europa (mandrágora, belladonna), terá contribuído para que o tomateiro tenha sido utilizado durante muito tempo como planta ornamental.

Embora esteja documentado o uso culinário do tomate em Espanha, no século XVII (há livros de cozinha que apontam para a utilização no gaspacho, no início de 1600), o seu consumo só passou a acontecer de forma recorrente na Europa a partir do século XVIII, altura em que a planta já se havia disseminado pelo hemisfério norte, incluindo os Estados Unidos da América.

Em Portugal, são escassas as referências ao tomate anteriores ao século XIX. Sabe-se, no entanto, que a partir de século XVIII (1767), o mesmo integrava a dieta alimentar dos doentes do Hospital da Misericórdia de Évora, durante os meses de agosto, setembro, outubro e, pontualmente, até ao princípio de novembro.

Consumido por pobres, só mais tardiamente a elite peninsular o introduz na sua dieta, como regista o livro *Odisseia de Sabores da Lusofonia*: "...[admite-se] que ele fosse cultivado à porta dos mosteiros e matasse a fome aos pobres e engordasse os porcos. Os registos culinários no século XIX, no entanto, e já tardiamente, são unânimes em Portugal e Espanha quanto ao seu abundante uso na culinária culta e rural de ambos os países".

We begin with the wild tomato, which originated along the west coast of South America, on a strip of land between the Pacific Ocean and the Andes Mountains, stretching from Ecuador to Chile, including Colombia, Peru and Bolivia. This area is the tomato's native habitat, according to scholars of its evolution.

From this point on, the consensus on its history ends, although proposed theories remain focused on the Andes: the first cultivated tomato is just as likely to have come from the Aztecs in Mexico as the Incas in Peru. The exact place of domestication has yet to be determined. In the absence of conclusive studies, botanists accept the possibility that the tomato was domesticated in more than one region at the same time.

What is certain is that the seeds, which crossed the Atlantic on Spanish ships bound for Europe at the beginning of the 16th century, had already borne fruit that was appreciated by the Aztecs: the *xitomatl,* "tomato" in the Aztec language, featured prominently in their pre-Columbian diet.

As with all good stories, success in Europe was not immediate. This exotic and succulent fruit was met with curiosity and suspicion. Its botanical proximity to toxic *Solanum* species that were common in Europe, like mandrake and belladonna, contributed to the tomato's use as an ornamental plant for a long time.

Although the culinary use of tomatoes is documented in Spain in the 17th century - some cookbooks mention gazpacho in the early 1600s) - they were only consumed on a regular basis in Europe from the 18th century onwards, by which time the plant had already spread throughout the northern hemisphere, including the United States.

In Portugal, there are few references to tomatoes before the 19th century. However, records show that, from the 18th century onwards (1767), they were included in the diet of patients at the Misericórdia Hospital in Évora, during the months of August, September, October, and sometimes into early November.

E A VARIEDADE TOMATE CORAÇÃO DE BOI?

A Rússia alega que a variedade Tomate Coração de Boi teve origem no país, tendo sido produzida pela primeira vez no Institute Vavilov de Genética Vegetal, instituição de prestígio mundial em matéria de seleção e conservação de plantas.

Há também defensores de uma origem francesa (veja-se a obra do *príncipe jardineiro*, o francês Louis-Albert de Broglie que tem, nos jardins do seu castelo, no Loire, França, cerca de 700 variedades plantadas, espólio classificado pelo Conservatório Nacional de Tomate).

Estudos de genética e de biologia molecular da planta do tomate sugerem que esta saborosa variedade terá surgido na Europa, possivelmente na Itália, sendo um descendente do tomate originário da América do Sul.

Verifica-se a mesma ausência de referências históricas no cultivo de Tomate Coração de Boi no Douro. Relatos de horticultores locais dão conta, no entanto, que este fruto – e esta variedade, em particular – era produzido pelos seus antepassados, quer nas hortas familiares, quer nas hortas das quintas produtoras de vinho, uma forma de organização da propriedade no Douro que se desenvolve principalmente a partir do século XVIII, quando a produção de Vinho do Porto se tornou uma atividade comercial significativa.

Ora, sabendo-se que o fruto era apreciado e consumido pelas elites portuguesas no final do século XIX, não será de estranhar que no comboio da Linha do Douro, de finais do século XIX aos anos oitenta do século XX, seguisse Tomate Coração de Boi nos cabazes de hortícolas e fruta, colhido nas hortas das quintas durienses e destinados às famílias proprietárias, residentes no Porto. Com o desenvolvimento e a abertura do país, após o 25 de Abril de 1974, esta tradição foi-se perdendo, como testemunham os hortelãos que hoje revitalizam estas hortas históricas do Douro.

WHAT ABOUT THE OXHEART TOMATO VARIETY?

Russia claims that the Oxheart Tomato originated there and was first produced at the Vavilov Institute of Plant Genetics, a world-renowned institution for plant selection and conservation.

There are also proponents of a French origin - see the work of Frenchman Louis-Albert de Broglie, the Gardener Prince, who has grown around 700 varieties in the gardens of his château in the Loire, an estate collection classified as the National Tomato Conservatory.

Genetic and molecular biology studies of the tomato plant (see the chapter about the fruit) suggest that this tasty variety originated in Europe, possibly in Italy, and is a descendant of the tomato from South America.

There seems to be a lack of historical references to the cultivation of the Oxheart Tomato in the Douro. However, local horticulturists report that this particular variety was produced by their ancestors, either in their family's vegetable gardens or in those of wine estates, a type of property in the Douro that developed mainly from the 18th century onwards, when Port wine production became a significant commercial activity.

Given that the fruit was appreciated and consumed by the Portuguese elite at the end of the 19th century, it's not surprising that from this period until the 1980s, the Douro train line transported Oxheart Tomatoes in fruit baskets; harvested in the gardens of the Douro estates, they were destined for the families who owned them and lived in Porto. However, this tradition was lost with the development and opening up of the country after April 25, 1974, according to the growers who are today revitalizing these historic Douro gardens.

Initially consumed by the poor, tomatoes were only later introduced into the diet of the peninsular elite, as recorded in the book *Odisseia de Sabores da Lusofonia* (Odyssey of Flavours of the Portuguese-speaking World): "[it is admitted] that it was grown outside monasteries, feeding the poor and fattening the pigs. However, 19th century culinary records from both Portugal and Spain are unanimous in emphasizing its abundant use in the culinary and rural cuisine of both countries."

TERROIR
TERROIR

When you try a Douro Oxheart Tomato, you experience the cumulative taste of the hours of sunlight that ripened it in the open air, the distinct flavour conferred by the well-drained schist soil, and a hint of the ancestral zeal of the Douro horticulturalists.

O que se saboreia quando se prova o Tomate Coração de Boi do Douro é o travo acumulado das horas de sol que o amadurecem ao ar livre, é o sabor infiltrado da terra xistosa e bem drenada e é o rasto de um zelo ancestral de que os hortelãos do Douro são guardiões.

DOURO, LUGAR DE FAZEDORES DE GENES NATURAIS DO TOMATE
THE DOURO, A LAND OF NATURAL TOMATO GENE CULTIVATION

O Tomate Coração de Boi é bom e faz bem. Às vezes, é irregular e até disforme, mas é sempre bonito, embora tenha um aparente inconveniente: não é uma espécie viajante, por causa da fragilidade da sua pele fina. O que significa que deve ser consumido nos locais onde é cultivado. E é nisto que esta aparente fraqueza se revela um trunfo no *terroir* do Douro. O Tomate Coração de Boi do Douro (TCBD) é uma síntese do lugar que oferece bem mais do que o vinho e a paisagem Património Mundial da Humanidade (experimentem a azeitona, a amêndoa, o figo, a laranja ou as favas!).

O Douro é o local que o Tomate Coração de Boi escolheu para praticar a sua excelência: dias de muita luz, quentes e secos, fundamentais para a doçura discreta que o fruto apresenta, e noites frias, em contraste, responsáveis pela sua textura firme tão atraente; solos de xisto que regam sem encharcar o pé de tomateiro e que o alimentam de micronutrientes; pessoas, entusiastas, produtores e hortelãos, guardiões de sementes e da tradição de cultivo, fazedores de genes naturais, adaptados ao lugar, únicos.

Este encanto é o património do TCBD. É esta a dimensão do desafio de revitalizar as hortas tradicionais das quintas do Douro e dos quintais transmontanos. A ciência do tomate tradicional, que se explica a seguir, dá-nos a razão para a empreitada. O consumidor atual, ávido de novidades, texturas e sabores genuínos, procura alternativas à oferta normalizada e valoriza a experiência sensorial em torno do alimento, incluindo aspetos visuais e olfativos.

VARIEDADES TRADICIONAIS ASSEGURAM ADAPTAÇÃO ÀS MUDANÇAS AMBIENTAIS

Importa contextualizar: não sendo uma espécie silvestre da Europa, o tomate adaptou-se às condições edafoclimáticas do hemisfério norte, num processo de naturalização ao longo de dois séculos.

Por essa razão, quando, nos finais do século XIX, começaram os programas de melhoramento do tomate, as variedades então produzidas em hortas de uma agricultura de subsistência, de baixo rendimento e de polinização aberta, ganharam, por contraste ao tomate manipulado, um estatuto próprio. Nasciam as variedades endógenas, autóctones ou tradicionais. As melhores sementes destes frutos eram – e são ainda, no Douro! – guardadas pelos agricultores de ano para ano, resultando, ao longo do tempo, em mutações espontâneas do fruto, cruzamentos naturais ou recombinação de variações genéticas pré-existentes.

Embora se saiba que espécies silvestres do tomate e variedades cultivadas, tradicionais ou híbridos modernos, se foram cruzando, de alguma forma, ao longo do tempo, são estas variedades tradicionais (conhecidas também por "landraces" ou "heirlooms") que hoje se procuram preservar e valorizar no Douro e em muitas outras partes do mundo.

Até porque, como revelam estudos moleculares já deste século, quando se comparam variedades endógenas/tradicionais com híbridos modernos, observa-se geralmente um nível mais elevado de diversidade molecular nas variedades tradicionais.

A tomada de consciência da perda drástica de *habitats* naturais do tomateiro e da redução acentuada de populações de tomate silvestre (nativo) e tradicional (naturalizado) tem feito florescer iniciativas de conservação de plantas *ex situ* e em bancos de sementes. Estas ações são um contributo para a preservação de características agronómicas dessas variedades, essenciais a toda a evolução e melhoramento do tomate, sejam tradicionais ou híbridos.

"A diversidade genética natural é o combustível da evolução. Sem ela, não há forças evolutivas ou adaptação às mudanças ambientais" – alertam os autores do estudo *Genetic Diversity in Tomato (Solanum lycopersicum) and Its Wild Relatives.*

The Oxheart Tomato is good, and good for you! It may sometimes be irregular or misshapen, but it is always beautiful. It does have one clear drawback, however - the cultivar doesn't travel well due to its thin and fragile skin. This means it must be consumed where it is grown. And this apparent weakness effectively becomes an asset to the Douro terroir. The Douro Oxheart Tomato (DOT) is the essence of a region that offers so much more than wine and a World Heritage landscape - try the olives, almonds, figs, oranges, and broad beans!

The Douro is where the Oxheart Tomato has chosen to excel. The bright, hot and dry days are essential for the subtle sweetness of the fruit, while the cold nights are responsible for its desirable firm texture; the schist soils provide enough water, without soaking the plants, and feed them essential micronutrients; the people, enthusiasts, and growers alike, are the guardians of seeds and the tradition of cultivation; the creators of natural genes, uniquely adapted to this place.

This charm is the Douro Oxheart Tomato's heritage. This is the scale of the challenge of revitalizing the traditional vegetable gardens of the Douro's *quintas* (wine estates) and backyards of Trás-os-Montes. The science of the traditional tomato, explained below, gives us a compelling reason to undertake this endeavour. Today's consumers, eager for new textures and genuine flavours, seek alternatives to the standard fare, and value the sensory experiences associated with food, including the visual and olfactory aspects.

TRADITIONAL VARIETIES ENSURE ADAPTATION TO ENVIRONMENTAL CHANGES

It should be noted that, while not a species native to Europe, the tomato has adapted to the soil and climate of the northern hemisphere, in a process of naturalisation over the course of two centuries.

For this reason, when tomato breeding programmes began at the end of the 19th century, the tomato varieties produced at the time, in low-yield, open-pollinated subsistence gardens, gained their own status in contrast to the manipulated tomato. Endogenous, indigenous or traditional varieties emerged. The best seeds of these fruits were - and still are, in the Douro! - saved by growers from year to year. Over time, spontaneous mutations, natural cross-breeding, and recombination of pre-existing genetic variations occurred.

Although we know that wild tomato species and cultivated varieties, whether traditional or modern hybrids, have been cross-bred over time, it is these traditional varieties - also known as landraces or heirlooms - that we are trying to preserve and enhance today, in the Douro and in many other parts of the world.

Of particular interest, as molecular studies from this century have shown, is that when endogenous/traditional varieties are compared with modern hybrids, they tend to have a higher level of molecular diversity.

Awareness of the drastic loss of natural tomato habitats and the sharp reduction in wild (native) and traditional (naturalised) tomato populations has led to the flourishing of initiatives to conserve plants *ex situ* (off-site) and in seed banks. This contributes to the preservation of the agronomic characteristics of these varieties, which are essential to all evolution and the improvement of tomatoes, whether they are traditional varieties or hybrids.

"Natural genetic diversity is the fuel of evolution. Without it, there are no evolutionary forces or adaptation to environmental changes," warn Bauchet and Causse, in *Genetic Diversity in Tomato (Solanum lycopersicum) and Its Wild Relatives.*

PERFIL
PROFILE

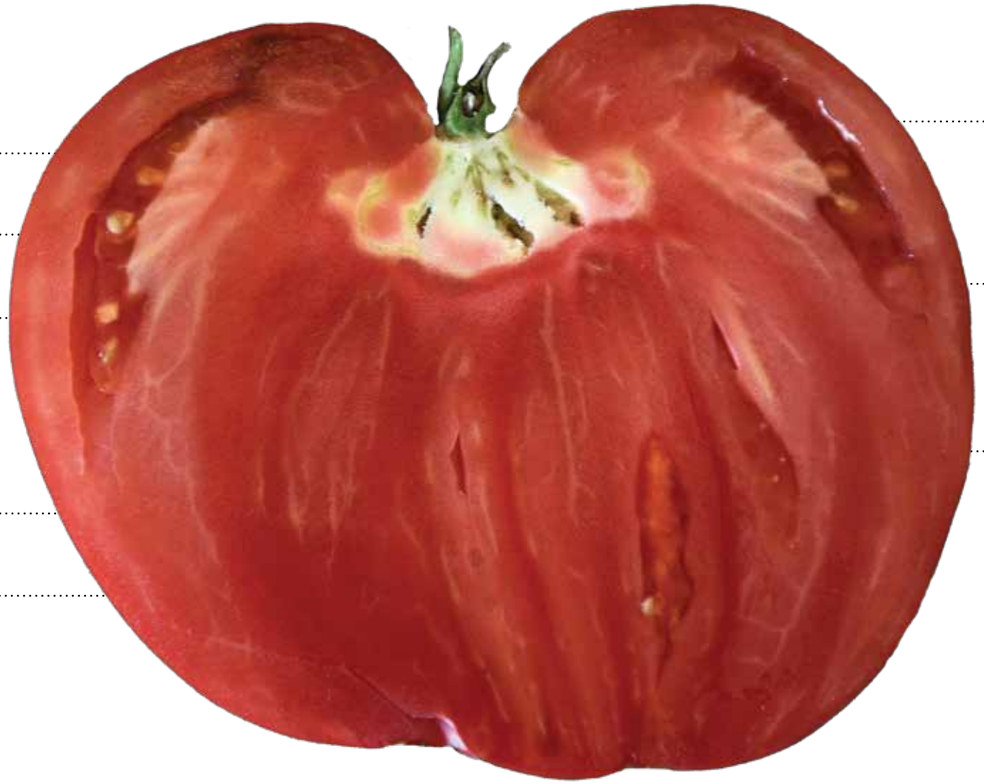
Carnudo, um bife de tomate
Fleshy, a tomato steak

Suculento, fresco, nuances terrosas
Succulent, fresh, earthy nuances

Suave, entre o doce e o ácido, umas vezes mais doce, dependendo da horta e do sol que o banhou
Soft, between sweet and sour, sometimes sweeter, depending on the garden and the amount of sun it has received

Pele fina, rompe-se como nata
Thin skin, breaks like cream

Polpa firme, delicada
Firm, delicate pulp



Vermelho sedutor, coração grande, às vezes perfeito, outras esconso
Seductive red, big heart, sometimes perfect, sometimes misshapen

Sementes, poucas, só as necessárias para o alfobre do ano seguinte
Few seeds, only those needed for next year's plants

Sabor umami, de aromas intensos, acumulados pela planta (compostos voláteis) para fazer frente aos verões quentes e secos do Douro
Flavourful, with intense aromas, accumulated by the plant (volatile compounds) to cope with the Douro's hot, dry summers.

FESTIM DE SENSAÇÕES
A PARTY FOR THE SENSES

O FRUTO
THE FRUIT

VERSÁTIL E LÍDER MUNDIAL
A VERSATILE GLOBAL FRONTRUNNER

A multiplicidade com que o tomate se exibe é ímpar, apreciando-se a sua diversidade de tamanhos, formas e cores; de texturas e sabores; de riqueza de micronutrientes.

Produto hortícola líder mundial, o tomate é plural, sendo, por classificação botânica, um fruto e, no trato social, um legume.

Esta fortuna ecológica transformou o tomate numa espécie-modelo da investigação hortícola, estando os seus recursos genéticos dissecados – o genoma do tomate está completamente sequenciado e são múltiplos os estudos em torno do tomate, envolvendo a biologia molecular, a hibridação controlada, a genética quantitativa, a biotecnologia, a nanotecnlologia e a bioinformática.

Nos institutos públicos de bancos de germoplasma vegetal recolhe-se, caracteriza-se e guarda-se a diversidade genética do tomate, tanto o silvestre como o domesticado: dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), de 2010, revelam existirem mais de 83.000 acessos de tomate armazenados em bancos de sementes em todo o mundo, ocupando este fruto o primeiro lugar entre as espécies vegetais recolhidas (in *Genetic Diversity in Tomato and Its Wild Relatives,* 2012).

O tomate, que é um caso de estudo, acaba ele próprio por ser um produto da ciência.

The tomato is unrivalled in its diversity, boasting a variety of sizes, shapes, colours, textures, flavours, and a rich array of micronutrients.

As a leading global horticultural product, the tomato has a double life. Botanically classified as a fruit, socially it is treated as a vegetable.

This ecological richness makes the tomato an ideal model for horticultural research, and its genetic resources have been extensively studied. The tomato genome has been fully sequenced, and it is the object of numerous studies involving molecular biology, controlled hybridisation, quantitative genetics, biotechnology, nanotechnology and bioinformatics.

At public institutes for plant germplasm banks, the genetic diversity of the wild and domesticated tomato was collected, characterised and preserved. In 2010, the UN Food and Agriculture Organization revealed there were over 83,000 tomato accessions stored in seed banks worldwide, making it the most collected plant species (in *Genetic Diversity in Tomato and Its Wild Relatives*).

As a case study, the tomato emerges essentially as a product of science.

TOMATE COM MUITA CIÊNCIA

Após a domesticação e adaptação às condições de cultivo do hemisfério norte durante os séculos XVIII e XIX, o tomate inicia, no século XX, um percurso de melhoramento que permite o seu cultivo intensivo, frutos firmes e de maior duração, num contributo que favoreceu o cosmopolitismo e estrelato que este vegetal alcançou nos dias de hoje.

Com recurso a variedades silvestres ou tradicionais, desenvolvem-se estudos que visam a investigação e desenvolvimento de soluções para o combate a pragas e melhor resistência a doenças (a primeira cultivar resistente à murcha de fusarium "Tennessee red" foi lançada em 1912, nos EUA).

A partir de meados do século XX, as variedades híbridas desenvolvidas por empresas privadas convencem os agricultores e conquistam espaço. Ainda no século passado, é lançado o primeiro alimento transgénico no mercado de frescos: o tomate Flavr-savr®. As preocupações dos consumidores relativamente aos alimentos geneticamente modificados (OGM) e os elevados custos de engenharia levaram ao fracasso comercial do projeto, mas, uma vez mais, o tomate assumiu papel pioneiro.

Atualmente, é amplamente utilizada uma técnica de mutagénese (TILLING) para gerar ou induzir mutações genéticas específicas no DNA do tomate. Designadas por bibliotecas mutantes, estão disponíveis coleções de tomates com variantes genéticas induzidas artificialmente por este método. Ao contrário dos métodos transgénicos, a mutagénese é aleatória, rentável e não está sujeita à regulamentação dos OGM.

"A técnica TILLING permite gerar variantes no fundo genético cultivado e, assim, transferir rapidamente mutações interessantes para as cultivares", sintetizam os investigadores Guillaume Bauchet e Mathilde Causse, no trabalho *Genetic Diversity in Tomato and Its Wild Relatives* (2012). Esta técnica é também aplicada para detetar variações naturais na coleção de germoplasma de tomate.

A TOMATO WITH A LOT OF SCIENCE

Following its domestication and adaptation to northern hemisphere farming conditions in the 18th and 19th centuries, the tomato began a process of improvement in the 20th century. This enabled intensive production, firmer fruit and a longer shelf life, contributing to the sophistication and stardom it enjoys today.

Utilising wild or traditional varieties, R&D studies are focused on developing solutions for improved pest and disease resistance; notably, the first fusarium wilt-resistant cultivar, "Tennessee Red," was developed in the US in 1912.

From the mid-20th century onwards, hybrid varieties developed by private companies won over farmers and gained traction. Also in the last century, the first transgenic food was launched in the produce market: the Flavr Savr® tomato. Consumer worries about genetically-modified foods and the cost of engineering caused the project to fail commercially, but the tomato's pioneering role took centre stage once again.

Nowadays, a mutagenesis technique known as TILLING (Targeting Induced Local Lesions in Genomes) is widely used to generate or induce specific genetic mutations in tomato DNA. Known as mutant libraries, collections of tomatoes exist with genetically induced variants produced through TILLING. Unlike transgenic methods, mutagenesis involves random introduction of mutations, is cost-effective and is not subject to GMO regulations.

"TILLING allows generating variants in the cultivated genetic background, and thus transfer rapidly interesting mutations into cultivars," summarise researchers Guillaume Bauchet and Mathilde Causse in *Genetic Diversity in Tomato and Its Wild Relatives*. The technique is also employed to detect natural variations in the tomato germplasm collection.

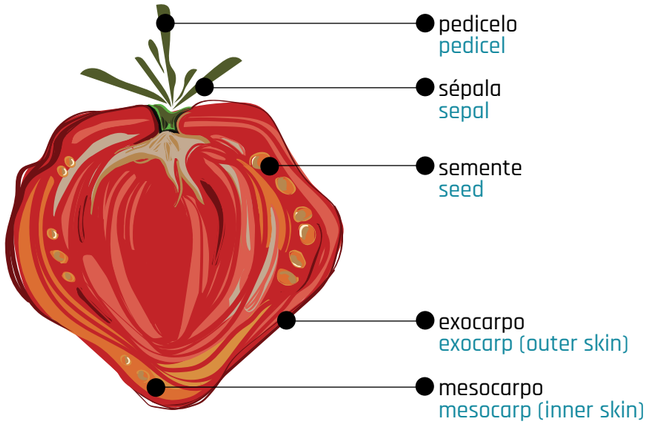
ABC DA PLANTA
THE TOMATO PLANT A-Z

É grande a família (*Solanaceae*) a que pertence o tomate (*lycopersicum*). Nela se incluem mais de três mil espécies, catalogadas em cerca de 150 géneros (*Solanum*), entre as quais plantas alimentícias, como a beringela e a batata, ornamentais e plantas tóxicas, como o tabaco e a beladona. Ou seja, na hierarquia vegetal, o tomate pertence ao género *Solanum* e à espécie *lycopersicum*.

Este *Solanum lycopersicum*, que chegou à Europa no século XVI, vindo da região dos Andes, será um tomate domesticado (existem boas evidências de cultivo do tomate no período pré-colombiano), embora se conheçam e se tenham estudado espécies silvestres, originárias da mesma região.

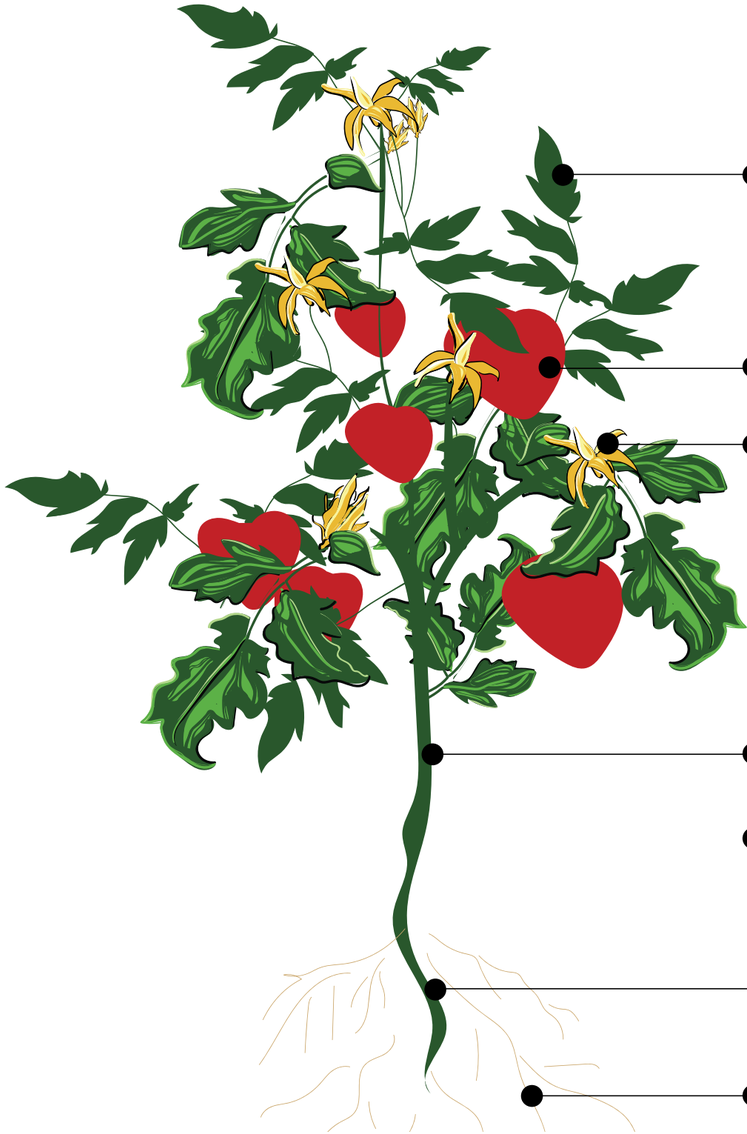
O Tomate Coração de Boi será um descendente europeu do tomate nativo da América do Sul, trazido pelos descobridores para a Europa no século XVI.

Fruto
Fruit



SOLANACEAE: A GRANDE FAMÍLIA
THE BIG *SOLANACEAE* FAMILY

Tomateiro
Tomato plant



The nightshade family (*Solanaceae*) to which the tomato (*lycopersicum*) belongs is extensive. It encompasses more than 3,000 species across 150 genera, including *Solanum*. The family includes edible plants such as aubergines and potatoes, as well as ornamental and toxic species like tobacco and belladonna. In plant taxonomy, the tomato belongs to the genus *Solanum* and the species *lycopersicum*.

Solanum lycopersicum arrived in Europe in the 16th century from the Andes as a domesticated fruit; it was cultivated in pre-Columbian times, although wild varieties from the same region have been documented.

The Oxheart Tomato is a European descendent of the South American native tomato, and was brought to Europe by explorers in the 16th century.

O FRUTO
THE FRUIT

A mutação SUN associada à variedade Coração de Boi "não é transportada por nenhum material latino-americano testado", sugerindo que essa mutação "apareceu após a domesticação em material europeu (provavelmente em Itália)".

The SUN mutation, associated with the oxheart tomato variety, "is not carried by any Latin American material tested, suggesting that the SUN mutation appeared post-domestication in European material (probably in Italy)."

UM CORAÇÃO DE BOI EUROPEU
THE EUROPEAN OXHEART

Regressemos à resenha documental sobre o tomate, elaborada por Guillaume Bauchet e Mathilde Causse (*Genetic Diversity in Tomato and Its Wild Relatives*), para uma aproximação à variedade que no Douro encontrou condições para brilhar, o Tomate Coração de Boi.

Segundo estes investigadores, entre os múltiplos estudos em torno das características do tomate, um deles sugere que a forma dos frutos cultivados pode ser explicada, em grande medida, por quatro genes: dois que se relacionam com o tamanho do fruto (mutação FAS e LC), um que dá forma ovoide ao fruto (mutação OVATE) e um quarto (mutação SUN) que "dá uma forma alongada ao fruto ou a forma de Coração de Boi quando associada às duas primeiras mutações (FAS e LC)".

A estes resultados foram associados dados morfológicos, geográficos e históricos relativos a uma coleção de germoplasma de tomates cultivados, verificando-se que "a seleção ocorreu em períodos cronológicos e históricos distintos: LC surgiu primeiro, seguido de OVATE. A FAS surgiu mais tarde num background LC". A presença das três mutações no germoplasma latino-americano sugere que as mutações são pré-colombianas, quando o fruto começou a ser cultivado na região dos Andes. Pelo contrário, a mutação SUN associada à variedade coração de boi, conclui o estudo, "não é transportada por nenhum material latino-americano testado", sugerindo que essa mutação "apareceu após a domesticação em material europeu (provavelmente em Itália)".

We refer back to *Genetic Diversity in Tomato and Its Wild Relatives,* by Guillaume Bauchet and Mathilde Causse, to provide context to the oxheart tomato, a variety that found ideal conditions to flourish in the Douro Valley.

As cited by Bauchet and Causse, several studies on the characteristics of tomatoes suggest that the shape of cultivated fruits is primarily determined by four genes: two determine fruit size (the FAS and LC mutations), a third determines the fruit's oval shape (the OVATE mutation), and a fourth (the SUN mutation) "gives an elongated fruit shape (…) or the oxheart shape when associated to LC and FAS."

Morphological, geographical and historical data pertaining to a collection of cultivated tomato germplasms were compared to this data, demonstrating that "the selection occurred in distinct chronological and historical periods: LC arose first, followed by OVATE. (...) FAS arose later in an LC *background*. Presence of those three mutations in Latin American germplasm suggests pre-Columbian mutations," when the fruit began to be cultivated in the Andes region. Conversely, the study concludes that the SUN mutation associated with the oxheart variety "is not carried by any Latin American material tested, suggesting that the SUN mutation appeared post-domestication in European material (probably in Italy)."

GASTRONOMIA
GASTRONOMY

O tomate fala todas as línguas culinárias do mundo, mas a cozinha mediterrânica glorifica-o.

The tomato speaks all culinary languages, but Mediterranean cuisine glorifies it.

O TOMATE NA COZINHA DA BABILÓNIA
THE TOMATO OF BABEL

Universal, acessível, versátil e maravilhosamente nutritivo, o tomate é, em todas as suas dimensões, um fruto absolutamente singular.

Não parecem existir limites para as nuances das cores que chama a si, dos mais sumptuosos degradês de vermelho aos cromáticos afloramentos de verde. Quanto à forma, é tão caleidoscópica quanto o sabor que parece saber adaptar-se ao palato de quem o consome. Tanto pode ser ácido, como doce, como algo indefinido entre os dois. E está longe de ser um simples condimento: em termos nutritivos, guarda em si uma reserva vitamínica essencial.

É particularmente talentoso quando convidado a combinar-se com outros ingredientes, apreciando sobretudo as ervas aromáticas e algumas especiarias (já lá vamos!). Desdobrando-se em centenas de variedades, não há nenhuma versão em que não possa ser apreciado: ele oferece-se inteiro ou aos pedaços, com e sem pele, triturado ou na forma original, enlatado ou desidratado, cozinhado ou cru, mais ou menos maduro, simples ou em conjugações múltiplas nas mais variadas receitas.

OS AMIGOS DO TOMATE

É possível combinar o tomate com uma infinidade de ingredientes. Quantos? O celebrado *Dicionário de Sabores* da britânica Niki Segnit, um compêndio de 99 sabores, define mais de quatro mil ligações entre diferentes ingredientes e fez as contas: o tomate é aquele que oferece o maior número de combinações, 32 no total.

Vale a pena referi-los: abacate, alcaparras, alho, amendoins, anchovas, anis, azeitonas, bacon, baunilha, beringela, borrego, canela, cebola, chili, chocolate, coentros, cogumelos, cravo-da-índia, frango, gengibre, lima, limão, manjericão, marisco, melancia, morango, noz-moscada, ovos, peixe branco, pepino, pimento e porco.

Se nas mesas portuguesas o Tomate Coração de Boi é incontornável nas saladas, em Itália é costume juntá-lo, na salada *Caprese*, à mozarela fresca de búfala e a folhas de manjericão, mais um fio de azeite e vinagre balsâmico.

Mas a cozinha italiana é pantagruélica quando se fala de tomate: começa na massa simples com molho de tomate e queijo, segue para o *Spaghetti à Bolonhesa*, não sem antes barrar a *Bruschetta* – e mesmo a versão siciliana do pesto combina tomate amadurecido ao sol com amêndoas da ilha, azeite e manjericão.

Universal, easy to obtain and wonderfully nutritious, the tomato is absolutely unique in all its incarnations.

Its colour nuances span the spectrum, from sumptuous reds to a myriad of green hues. A kaleidoscopic range of shapes, and an equally diverse range of flavours to please every palate. Acidic, sweet and everything in between, it is so much more than a mere condiment, and harbours a reserve of essential vitamins and nutrients.

Its many talents combine to perfection with other ingredients, giving prominence to aromatic herbs and spices. More of that in a moment!

The tomato provides hundreds of options, each with its own merit: whether whole, in chunks or crushed, peeled or unpeeled, canned or dried, cooked or raw, ripe or less so, simple or elaborately prepared; and in a multitude of recipes.

TOMATO AND FRIENDS

Tomatoes can be combined with a plethora of ingredients. How many, you ask? English author Niki Segnit's celebrated reference book, *The Flavour Thesaurus,* a compendium of 99 food flavours, identifies more than four thousand pairings of ingredients, and she has determined that tomatoes enable the most flavour pairings: a record-breaking 32.

It's worth listing them all: anchovies, aniseed, aubergine, avocado, bacon, basil, capers, chillis, chicken, chocolate, cinnamon, cloves, coriander, cucumber, eggs, garlic, ginger, lamb, lemon, lime, mushrooms, nutmeg, olives, onion, peanuts, peppers, pork, shellfish, strawberries, vanilla, watermelon and whitefish.

An Oxheart Tomato salad is mandatory on every Portuguese table. In Italy, it features prominently in *caprese* salads, with sliced buffalo mozzarella and fresh basil leaves drizzled with olive oil and balsamic vinegar.

Indeed, the tomato is the very soul of Italian cuisine; from a simple pasta sauce with cheese, to spaghetti bolognese and bruschetta, and even Sicilian pesto, a blend of sun-dried tomatoes, almonds, olive oil and basil from the island.

Pizzas can be elevated by straining the pulp of Oxheart Tomatoes through cheesecloth; this thickens the sauce for the base before topping. The leftover juice can be seasoned and enjoyed raw, or added to stews for extra flavour.

The tomato is also a staple of Spanish cuisine; it stars in gazpacho, a deliciously cold soup in summer, a season in which Oxheart Tomatoes reign supreme.

E, claro, as pizzas, cuja relação com o Tomate Coração de Boi se amplifica coando o sumo da polpa com um pano de algodão para criar o molho espesso que se acama na massa, antes de juntar os suplementos. O líquido que sobra, já agora, pode beber-se com temperos ou somar-se a um estufado para dar sabor.

Já a cozinha espanhola, também devota do tomate, converteu-o numa simples sopa fria, o *Gaspacho*, a ser deglutida com particular prazer no tempo em que o TCB é rei: o verão.

O TOMATE FALA TODAS AS LÍNGUAS

Há muitas resenhas culinárias que prestam homenagem ao tomate, mas a mediática Jenny Linford, no *O Livro do Tomate,* elegeu as ervas aromáticas como os melhores aliados em termos de sabor: o manjericão, seco ou fresco; o estragão, particularmente caro aos franceses que o juntam ao tomate fresco para o molho *vierge* que acompanha os pratos de peixe; o endro e o cerefólio muito bem-vindos em molhos, tomates recheados e sopas; e, claro, o alho, companheiro de bases de refogados para toda a sorte de receitas clássicas.

Ninguém como os catalães para interpretarem a fusão destes dois elementos com o seu *Pa amb Tomaquet* (pão com tomate), um petisco constituído tão-só por fatias de pão rústico esfregadas com alho cru e tomate fresco, e regadas com um fio de azeite.

Mas não devemos esquecer o gengibre, que na cozinha indiana é fundamental para o caril à base de tomate, cebola, alho e gengibre.

Se as ervas aromáticas são um maná para os sabores, as especiarias não lhe ficam atrás. Veja-se, por exemplo, o açafrão, obrigatório nas sopas de peixe francesas que veneram o tomate, as *bouillabaisses* ou a malagueta, conterrânea do tomate, que tão bem casa com ele em molhos, pratos - como o famoso caranguejo picante de Singapura -, ou até em cocktails como o infame *Bloody Mary*.

O tomate fala, portanto, todas as línguas culinárias do mundo. Mas a cozinha mediterrânica, se nos é permitida a vaidade, glorifica-o. Ele é servido com anchovas no molho putanesca, ou com azeitonas em *crostinis*, tartes e massas. Com ele fazem-se compotas, açordas e o irresistível arroz de tomate, que é fiel companheiro de algumas espécies prediletas de peixes, como os carapaus. Combina com ingredientes ricos, como o queijo e lacticínios gordos, com os quais se podem fazer pudins de queijo e tomate, gratinados de massa, tostas e panquecas bem recheadas. A lista é infindável. E talvez nem esteja esgotada. Vamos fazer experiências com o TCBD? Para uma variedade que é maravilhosa quando consumida só com um toque de flor de sal e um fio de azeite é um belo desafio.

THE TOMATO SPEAKS ALL LANGUAGES

Many books pay tribute to the tomato, but in *The Tomato Basket,* food writer Jenny Linford singled out herbs as a tomato's best allies: fresh or dried basil; tarragon, beloved by the French when added to fresh tomatoes in *sauce vierge* for fish dishes; dill and chervil, welcome in sauces, stuffed tomatoes and soups; and garlic, of course, a running mate in sauté bases for all kinds of traditional recipes.

A fantastic interpretation of this fusion is the Catalan *pa amb tomaquet* (bread with tomato), a simple snack of fresh tomatoes and raw garlic, slathered on farmhouse bread and drizzled with olive oil.

And let's not forget ginger, a darling of Indian cuisine and vital in any tomato, onion and garlic curry base.

If herbs are a godsend for flavour, spices are equally important. Saffron is mandatory in French tomato-based fish soups or bouillabaisses; the chilli pepper is the tomato's fellow countryman and pairs perfectly in sauces, in dishes like the celebrated Singapore chilli crab, or even in cocktails like the quintessential Bloody Mary.

The tomato speaks all culinary languages, but Mediterranean cuisine glorifies it - we've earned the bragging rights. Served with anchovies in *puttanesca*, or with olives in *crostini*, tarts and pastas; made into jams, *açordas* and our beloved tomato rice, the perfect side dish for fried mackerel and other seafood favourites; combined with cheese and rich dairy, in tomato and cheese quiches, pasta *gratins*, grilled toast, and delicious pancake fillings. The list goes on and on, and may well be incomplete. Shall we try some out with the Oxheart Tomato? A worthy challenge for a variety that is wonderful with just a pinch of *fleur de sel* and a drizzle of olive oil.

TOMATE E VINHO
TOMATO AND WINE

POR | BY
EDGARDO PACHECO
Jornalista | Journalist
"Terroir" - Público

O JOGO ÀS CEGAS
GOING IN BLIND

TOMATE E VINHO | O JOGO ÀS CEGAS
TOMATO AND WINE | GOING IN BLIND

À semelhança do que acontece com os espargos, as alcachofras, as ostras e até os ovos, o tomate levanta imensos desafios na hora de o ligar com o vinho. Na edição de 2022 da Festa do Tomate Coração de Boi, que decorreu na Quinta de Nápoles, um conjunto de críticos de gastronomia e enólogos aceitou o desafio de testar a ligação entre diferentes pratos confecionados com tomate e diferentes perfis de vinhos, maioritariamente do Douro. Vereditos categóricos não se encontraram.

A tese mais consensual nas grandes escolas defende que, entre o tomate e o vinho, tem de haver um equilíbrio ao nível da acidez dos dois produtos. Mas o problema complica-se quando se confrontam com o vinho pratos preparados à base de tomate com intensidades variadas e preparações distintas do fruto. Uma coisa é uma travessa de tomate só com sal ou com sal e azeite, outra é um arroz de tomate e outra ainda é uma caldeirada. É caso para se dizer que a porca torce quase sempre o rabo.

Do exercício feito concluiu-se que um tinto com estrutura e álcool não tem qualquer hipótese de se ligar decentemente com pratos à base de tomate. Se o tinto for mais elegante, com taninos mais suaves, mas com alguma acidez, pode não fazer má figura com um arroz de tomate não excessivamente maduro.

Quanto a vinhos brancos em geral, o melhor é passar à frente, a não ser que se coloque na mesa, por exemplo, um alentejano Antão Vaz não muito amadeirado. Ainda assim, como a casta não é conhecida pela sua acidez, convém ter alguns cuidados.

Curiosamente, os vinhos que melhor figura fizeram foram alguns rosés, mas não aqueles rosés ditos de piscina (cheios de frutos vermelhos e doçura aos saltos).

Mais tarde, testámos duas categorias que nos deixaram relativamente surpreendidos: claretes (feitos com uvas tintas) e palhetes (uvas tintas e brancas). No caso dos palhetes, então, a surpresa foi total, mas, se virmos bem, são vinhos que não se apresentam com excesso de taninos, mas que oferecem uma boa componente ácida por via das uvas brancas.

On a par with asparagus, artichokes, oysters and eggs, pairing tomatoes with wine can be a challenge. During the 2022 edition of the Oxheart Tomato Festival at Quinta de Nápoles, a panel of food critics and winemakers took on that challenge: judging the pairings of several tomato dishes and wines, mostly Douros. There were no definitive verdicts.

The consensus seems to be that the acidity of tomatoes and wine should be balanced. Things get a little trickier when trying to pair wine with more elaborate tomato dishes. A tray of sliced tomatoes with salt, or salt and olive oil, is one thing; a tomato rice or fish stew is… a different kettle of fish altogether. Things can often go awry.

One conclusion was that a full-bodied and alcoholic red didn't stand a chance with tomato-based dishes. But you could get away with pairing an elegant red - with softer tannins and some acidity - with tomato rice, provided the tomatoes used weren't overly ripe.

Whites in general were best ignored. The exception may be a subtly oaked Antão Vaz, from Alentejo. But this grape is not known for its acidity, so proceed with caution.

Surprisingly, some of the better pairings were rosés - but not of the swimming pool variety, bursting with red berries and sweetness.

Later on, two categories that really surprised us were the clarets (made with red grapes) and the *palhetes* (a blend of red and white grapes). The latter were a revelation; upon reflection, they make sense, as they are not overly tannic and the white grapes confer a refreshing acidity.

Já os espumantes, que costumam ser um todo-o-terreno à mesa, não nos convencem. Mas, nestas matérias do gosto, não se podem fazer profissões de fé. O melhor mesmo é seguir a velha escolha: juntar vários amigos à volta da mesa. Cada um traz um vinho que acha ser o ideal para a caldeirada ou para um esparguete à Bolonhesa e desencadeia-se a discussão, sendo que o ideal – aprende-se mais – é que os vinhos sejam apresentados às cegas. É um exercício útil, honesto e divertido.

Sparkling wines tend to be versatile, but they didn't quite convince us. At the end of the day, there's really no accounting for taste. Best to stick with the classic method: gather your friends around the table, have them each bring a wine they consider ideal for fish stew or spaghetti Bolognese, and let the discussion begin. For a more informative experience, wines should be tasted blind. A useful, honest and enjoyable exercise.

TOMATE E AZEITE
TOMATO AND OLIVE OIL

POR | BY
FRANCISCO ATAÍDE PAVÃO
APPITAD | CVR de Trás-os-Montes

PARCEIRO PERFEITO
PERFECT PARTNERS

Hoje em dia, é possível pensar na palavra Douro e imaginar outros produtos extraordinários que não somente o vinho. Esta realidade é o reflexo do trabalho de um conjunto de pessoas que entendem que este território magnífico produz uma enorme panóplia de produtos que não exclusivamente Vinho do Porto e vinho do Douro.

Podemos associar a este território outros produtos, tais como o Tomate Coração de Boi, o azeite, a amêndoa, os cornelhos e tantos outros que aqui se expressam de uma forma bastante diferente do resto do País.

A par do que acontece nas vinhas velhas, caracterizadas pela existência de muitas castas, também o olival do Douro tem inúmeras cultivares autóctones, proporcionando azeites de extrema qualidade, que se distinguem perfeitamente dos restantes azeites portugueses.

Uma prova de azeites do Douro, de Barqueiros a Barca d´Alva, da margem esquerda ou da margem direita do rio, revela perceções sensoriais totalmente distintas, mostrando desde azeites com notas de frutos secos verdes, sobretudo amêndoa, a outros em que se destacam os frutos secos maduros (no Douro Superior) ou notas de rosmaninho, alfazema, canela, banana, tomate.

Por isso dizemos que não existe um perfil de azeite do Douro. Nesta região, a cada curva, a cada quota, nas margens sul ou norte do rio, existem azeites únicos que transmitem sensações distintas e identificáveis com os *terroirs* que lhes dão origem.

São estes azeites de exceção que integram a experiência gastronómica que gostava de propor, para finalizar esta apologia dos produtos do Douro: para entrada, aqueça ligeiramente amêndoas do Douro em azeite do Douro. Sirva-as na companhia de um Vinho do Porto. De seguida, leve para a mesa Tomate Coração do Boi do Douro, preparado com um fio de azeite do Douro. À sobremesa, sirva uma laranja do Douro fatiada, regada por azeite e mel do Douro. Todo o repasto é acompanhado por vinhos do Douro.

Sim, é muito Douro, mas, seguramente, no final, ficarão conscientes que neste magnífico território se produzem alimentos de excelência que devemos respeitar e promover. Os agricultores ficar-lhes-ão bastante agradecidos.

These days, you can hear the word “Douro” and think of extraordinary products other than wine. This reality is a reflection of the work of a group of people who understand that this magnificent region produces an incredible variety of products, not only Port and Douro wines.

The region has come to be synonymous with many other delights, such as Oxheart Tomatoes, olive oil, almonds, broad beans cooked in their pods, and so many other exceptional products that are also unique to this part of the country.

Much like the old vineyards with their abundance of grape varieties, the olive groves of the Douro have countless indigenous cultivars that produce especially high quality olive oil, unlike any other Portuguese kind.

A sampling of Douro olive oils, from Barqueiros to Barca D´Alva, from the left or right side of the river, presents a unique spectrum of distinct flavours, ranging from hints of bitter almond to more mature and ripened nuts, especially in the upper Douro, or even notes of lavender, cinnamon, banana and tomato.

That’s why we say that there really isn’t a single Douro olive oil profile. In this region, around every curve and at any altitude, whether on the north or south bank of the river, there are unique olive oils with distinct flavours inextricably linked to the terroirs that feed their creation.

These exceptional olive oils are an integral part of the gastronomic experience that I’d like to propose as a way of bringing this parade of Douro products to a close: as a starter, lightly heat some Douro almonds in Douro olive oil. Serve them with Port. Next, bring some Douro Oxheart Tomatoes to the table, drizzled with Douro olive oil. For dessert, slice a Douro orange and cover it with Douro olive oil and honey. The whole feast should be accompanied by Douro wines.

Admittedly, this is a lot of Douro to take in. But it’s safe to say that you’ll be left with the awareness of just how important it is to respect and promote the excellent food on offer in this magnificent region. The growers, in particular, will appreciate the recognition.

TOMATE E SAL
TOMATO AND SALT

POR | BY
JORGE RAIADO
Salmarim

TEMPERO DE AVÔ
SEASONED BY GRANDPA

O meu avô sentava-me no colo e cortava tomates em quartos, salpicava-os de sal grosso e partilhava comigo.

O tomate é daqueles frutos que se come com prazer, quando maduro, carnudo. Cortado às fatias, em metades ou quartos. A sua doçura de pouco precisa para ser realçada.

A flor de sal – ou mesmo o sal grosso de recolha artesanal – enaltece a nobreza do produto, torna-o mais firme, limpa as notas verdes ou ácidas e, sobretudo, intensifica o sabor de final de boca, prolongando o prazer de comer. É a função da flor de sal, a de temperar o que comemos e, no tomate, potenciar o umami que há nele.

Nada mais precisamos adicionar, apenas uma roda de amigos para partilhar, no verão, quando o calor aperta, a frescura do Tomate Coração de Boi do Douro, e acalmar o estio.

SAL GROSSO OU FLOR DE SAL?

A flor de sal é um coalho que se forma à superfície dos cristalizadores durante a tarde. Resultado da evaporação, uma fina camada de cristais fica a flutuar, sendo colhidos manualmente e secos ao natural.

Formada por delicadas palhetas, a flor de sal desfaz-se por entre os dedos e, em contacto com o alimento, dissolve-se de imediato.

O sal grosso forma-se no mesmo cristalizador, mas cresce no fundo com a concentração das águas. Tal como a flor de sal, é colhido e, depois de seco, está pronto a temperar, intensificando o sabor dos alimentos. Apresenta cristais gordos que resistem à pressão dos dedos.

Há ainda o vulgar sal de mesa, refinado e processado, que salga a comida, retirando o sabor da mesma, deixando o prato, muitas vezes, seco e sedento de água.

I used to sit on my grandfather's lap, he would cut tomatoes in quarters, sprinkle them with coarse-grain salt and we'd share them.

A tomato can be enjoyed ripe and fleshy. Sliced, halved or quartered, the natural sweetness barely needs enhancing.

Fleur de sel and traditional coarse-grain salt elevate the palate, making it firmer, cleansing the green or acidic notes, offering a much longer finish, and prolonging the pleasure of eating. *Fleur de sel* seasons what we eat and, in the tomato, it releases the umami within.

All that's missing is a circle of friends to partake in the Douro Oxheart Tomato, its freshness a cooling balm in the height of summer.

COARSE-GRAIN SALT OR *FLEUR DE SEL*?

Fleur de sel is a thin crust that collects on the surface of salt pans in the afternoon. A by-product of water evaporation, this floating layer of crystals is hand-harvested and air-dried. The delicate flakes of *fleur de sel* melt away between your fingers and in contact with food.

Coarse-grain salt, on the other hand, forms at the bottom of salt pans, growing proportionately to the concentration of water. Like *fleur de sel,* it is harvested and dried, ready to draw out the flavours in our food with its thick crystals, that resist crumbling under pressure.

Regular table salt, however, is refined and processed. It salts food by stripping it of flavour, and often leaves dishes feeling parched.

RECEITAS
RECIPES

Todos os anos, o Concurso do Tomate Coração de Boi do Douro (TCBD) reúne um conjunto de chefs de cozinha que brindam os participantes na festa que encerra o concurso com sabores à volta do tomate. São essas receitas que aqui partilhamos, num desafio ao prolongar do festim e, a par, fazendo a homenagem aos chefs e restaurantes da região do Douro que, durante agosto todo, integram nas suas cartas receitas à base de TCBD.

Each year, the Douro Oxheart Tomato Contest assembles a panel of chefs to impress the attendees with tomato dishes at the closing party. We are delighted to share those recipes with you and invite you to keep the party going. We're also honouring the chefs and Douro restaurants that include Douro Oxheart Tomato recipes on their menus during the month of August.

TOMATE À MESA
TOMATOES ON OUR TABLE

Chef Miguel Castro e Silva
Mercado da Ribeira | deCastro Gaia | Casario

Para começar, quatro propostas de Miguel Castro e Silva, o chef residente do Concurso do Tomate Coração de Boi do Douro.

We begin with four suggestions by Miguel Castro e Silva, the contest's resident chef.

PASTA DE BERINGELA E TOMATE

INGREDIENTES
. 3 beringelas
. 500 g de tomate
. 750 g de cebola
. 125 ml de azeite
. alho
. sumo de limão
. ras el hanout (mistura de especiarias do Médio Oriente e norte de África)
. piripiri
. sal
. salsa

PREPARAÇÃO
Abrir as beringelas ao meio pelo comprido, salgar um pouco, regar com azeite e levar a assar, com a pele para cima, por 30 min a 220 graus. Deixar arrefecer e cortar em cubos. Suar a cebola e o alho picados no restante azeite, adicionar a beringela, o tomate e os temperos. Quando cozinhado, finalizar com o sumo de limão e a salsa picada.

AUBERGINE AND TOMATO PÂTÉ

INGREDIENTS
. 3 aubergines
. 500 g tomato
. 750 g onions
. 125 ml olive oil
. garlic
. lemon juice
. ras el hanout (Middle Eastern and North African spice blend)
. piripiri (chilli sauce)
. salt
. fresh parsley

PREPARATION
Halve the aubergines lengthwise, lightly salt, drizzle with olive oil and roast them, skin side up, for 30 minutes at 220C. Allow to cool and dice. Sweat the chopped onions and garlic in the remaining olive oil, add the aubergines, tomato and seasoning. Once cooked, add the lemon juice and chopped parsley, and serve.

RAIA FRITA COM MILHOS DE TOMATE

INGREDIENTES
. 1 raia (120 g por pessoa)
. 150 g de cebola picada
. 250 g de tomate coração de boi em cubos
. 50 ml de azeite
. 750 ml de caldo
. 4 chávenas de café de sêmola de milho (4x40g=160g)
. farinha de milho
. sal
. salsa

Para o caldo
. 750 ml de água
. 1 cebola
. 3 dentes de alho
. 1 cenoura
. 1 folha de louro
. salsa
. pimenta preta
. tomilho

PREPARAÇÃO
Para o caldo, cozer, em água e lume brando, 1 cebola, 3 dentes de alho, 1 cenoura cortada em pedaços, 1 folha de louro, uns pés de salsa, pimenta preta e um pouco de tomilho.

Suar no azeite a cebola finamente picada, adicionar o tomate e deixar secar. Juntar o caldo e, quando ferver, juntar a sêmola, mexendo com a ajuda de varas. Deixar cozer uns minutos em lume brando. Se os milhos estiverem muito secos, acrescentar caldo. Finalizar com mais um pouco de tomate.

Cortar a raia em tiras finas (idealmente na fiambreira - 1,5 mm). Lavar e demolhar de 20 a 30 minutos. Secar bem. Passar por farinha de milho e fritar.

FRIED SKATE WITH TOMATO *MILHOS* (CORNMEAL PORRIDGE)

INGREDIENTS
. 120 g fresh skate (per person)
. 150 g chopped onion
. 250 g oxheart tomatoes, diced
. 50 ml olive oil
. 750 ml stock
. 4 espresso cups (4×40 g=160 g) cornmeal
. cornflour
. salt
. fresh parsley

For the stock
. 750 ml water
. 1 onion
. 3 cloves garlic
. 1 carrot
. 1 bay leaf
. fresh parsley
. black pepper
. fresh thyme

PREPARATION
To make the stock, bring the onion, garlic, chopped carrot, bay leaf, a few sprigs of parsley, black pepper and thyme to a boil.

Sweat the finely chopped onion in olive oil, add the tomato and allow it to dry out. Pour in the stock, bring to a boil and add the cornmeal, stirring with a whisk. Cook for a few minutes on low. If the cornmeal appears too dry, add more stock. Finish by adding some more tomato.

Slice the skate thin, preferably in a meat slicer set to 1.5 mm. Wash and soak the slices for 20-30 mins and thoroughly pat dry. Coat in cornflour and fry.

Chef Miguel Castro e Silva
Mercado da Ribeira | deCastro Gaia | Casario

BACALHAU COM TOMATE E GRÃO-DE-BICO

INGREDIENTES
. 1 kg de bacalhau do lombo
. 400 g de grão-de-bico cozido
. 500 g de tomate coração de boi maduro
. azeite
. cebolinho
. salsa
. vinagre de vinho branco

PREPARAÇÃO
Mergulhar o tomate em água a ferver, arrefecendo-o logo de seguida em água com gelo. Retirar pele e sementes e cortar em cubos pequenos. Dar um corte no bacalhau junto à espinha, colocar em água a ferver. Assim que levantar novamente fervura, desligar e deixar na água por 10 minutos. Eliminar a pele e espinhas e separar em lascas.
Picar a salsa, cortar o cebolinho. Colocar em aro redondo, primeiro o grão-de-bico, seguido do bacalhau e finalizar com uma camada de tomate. Pressionar ligeiramente e retirar a forma. Cobrir com um pouco de vinagreta.

COD WITH TOMATO AND CHICKPEAS

INGREDIENTS
. 1 kg codfish loin
. 400 g boiled chickpeas
. 500 g oxheart tomatoes, ripe
. olive oil
. fresh chives
. fresh parsley
. white wine vinegar

PREPARATION
Blanche and peel the tomatoes, remove the seeds and cut into small cubes. Cut the cod loin along the backbone and place it in a pan with boiling water. As soon as you bring it back to the boil, turn off the heat and let it soak for ten minutes. Remove the skin and bones, and flake. Chop the parsley and cut the chives. In a round mould, first put down a layer of chickpeas, then the codfish and finally a layer of tomatoes. Press lightly and remove the mould. Drizzle with a little vinaigrette.

TIBORNA DE TOMATE

INGREDIENTES
. tomate coração de boi
. azeite
. flor de sal
. orégãos
. ¼ requeijão (opcional)
. fatia de pão espelta
. ervas da quinta

PREPARAÇÃO
Pelar o tomate e cortar em cubos. Temperar com um pouco de sal, azeite e orégãos. Aquecer uma fatia de pão espelta, colocar num prato e cobrir com o tomate. Esfarelar um quarto de requeijão sobre o tomate e finalizar com um pouco de azeite e ervas aromáticas.

TOMATO *TIBORNA* (TOASTED BREAD)

INGREDIENTS
. 1 oxheart tomato
. olive oil
. salt
. oregano
. ¼ requeijão (whey cheese, optional)
. 1 slice spelt bread
. herbs from the garden

PREPARATION
Peel and dice the tomato. Season with a little salt, olive oil and oregano. Warm up a slice of spelt bread, place it on a plate and cover with the seasoned tomato. Crumble the requeijão over the tomato, drizzle with olive oil and garnish with herbs.

Chef Alípio Branco
Vila Vitta Parc Resort

SARRAJÃO À ALGARVIA

Esta receita é inspirada no atum à algarvia. Uma vez que cada vez há menos atum na nossa costa, o sarrajão é uma excelente alternativa.

INGREDIENTES

. 1,8 kg de sarrajão rijo e bem fresco, em filete
. 1,2 kg de tomate coração de boi maduro
. 200 g de pimento verde em cubos
. 250 g de cebola picada
. 50 ml de vinho branco seco
. 30 g de alho
. 30 g de coentros ou salsa
. 50 ml de azeite
. sal grosso marinho
. filamentos ou pó de açafrão

PREPARAÇÃO

Cortar os tomates e os pimentos em cubos e picar a cebola e o alho. Juntar os quatro ingredientes numa panela de ferro, adicionar o azeite e deixar suar em lume brando, sem ganhar cor, durante 2-3 minutos. Refrescar com vinho branco e deixar reduzir por completo. A seguir, juntar o tomate coração de boi, açafrão e sal marinho a gosto e deixar reduzir lentamente até metade da quantidade. Finalizar com coentros (ou salsa) picados.

Entretanto, marinar os filetes de sarrajão, sem espinhas, durante 8-10 minutos, em sal marinho. Os filetes devem estar completamente cobertos com sal. A seguir, lavar em água corrente e secar em papel de cozinha ou com um pano limpo. Com ajuda de um maçarico, estorricar a pele do peixe, cortar os filetes em fatias de meio centímetro e está pronto a ser servido (em alternativa, corar o sarrajão na frigideira, com azeite).

Acompanha bem com batata salteada ou cozida.

ALGARVIAN BONITO

This recipe was inspired by Algarvian tuna. Tuna is becoming scarce along our coast, and Atlantic bonito is an excellent alternative.

INGREDIENTS

. 1.8 kg fresh and firm Atlantic bonito fillets
. 1.2 kg ripe oxheart tomatoes
. 200 g green peppers, diced
. 250 g chopped onion
. 50 ml dry white wine
. 30 g garlic
. 30 g fresh coriander or parsley, chopped
. 50 ml olive oil
. coarse sea salt
. saffron powder or threads

PREPARATION

Dice the tomatoes and peppers, and chop the onion and garlic. Combine these ingredients with olive oil in a cast iron pan and sweat on a low heat for 2-3 minutes, ensuring the mixture doesn't brown. Refresh with white wine and allow to reduce completely. Stir in the oxheart tomatoes and saffron, season with sea salt to taste and allow to reduce by about half. Garnish with chopped coriander or parsley.

Meanwhile, marinate the boneless bonito fillets in sea salt for 8-10 minutes. Make sure they are fully coated. Rinse under tap water and pat dry with a paper towel or clean cloth. Lightly char the fish skin with a kitchen torch, slice the fillets into 5 mm strips and serve. Alternatively, you can sear the bonito in a frying pan with olive oil.

Pairs well with sautéed or boiled potatoes.

Chef André Magalhães
Taberna da Rua das Flores e Quiosque de São Paulo

AGUADINHOS DO VALE DA VILARIÇA

Tal como Espanha tem tradição de ajoblancos, gaspachos e salmorejos, também nós consumimos sopas frias à base de pão ressesso, legumes e água fresca. As sopas picadas ou avinagradas, os arjamolhos ou os aguadinhos são disso exemplo.

Estes manjares singelos e refrescantes transformaram-se com a chegada do tomate à Península Ibérica, que os enriqueceu.

Esta receita, testada e servida numa das edições do Concurso Tomate Coração de Boi do Douro, foi transmitida a André Magalhães pelo seu amigo e grão-mestre da Confraria dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro, António Manuel Monteiro.

INGREDIENTES

. 10 kg de tomate coração de boi bem maduro
. 2 kg de pepino
. 2 kg de pimentos verdes
. 2 kg de cebolas brancas doces
. 50 g de alhos
. 2 pães (1 kg cada) duros de centeio
. 2 l de azeite
. 500 ml de vinagre de vinho tinto
. 200 g de sal
. 50 g de colorau
. 10 litros de água da fonte bem gelada
. Erva peixeira (facultativo)

PREPARAÇÃO

Fazer um piso com as ervas, o sal, o colorau, o alho picado e algum azeite. Cortar o tomate, pepino e pimentos em cubos pequenos, picar a cebola finamente. Misturar com o piso, o azeite e o vinagre. Antes de servir, adicionar a água. Se não estiver bem fria, juntar uns cubos de gelo. Servir com o pão finamente fatiado.

VILARIÇA VALLEY *AGUADINHOS* (CHILLED SOUP)

Much like Spain's traditional *ajoblancos, gazpachos* and *salmorejos,* cold soups made with leftover bread, vegetables and chilled water are also enjoyed in Portugal. Some examples are *sopa picada* or *vinagrada, arjamolhos* and *aguadinhos*.

The arrival of the tomato in the Iberian Peninsula transformed and enriched these simple and refreshing soups.

This recipe was tried out and served during one of the editions of the Douro Oxheart Tomato Contest, and was passed on to André Magalhães by his friend and grand master of the Trás-os-Montes and Alto Douro Food and Wine Guild, António Manuel Monteiro.

INGREDIENTS

. 10 kg ripe oxheart tomatoes
. 2 kg cucumbers
. 2 kg green peppers
. 2 kg sweet onions
. 50 g garlic
. 2 loaves of day-old rye bread (1 kg each)
. 2 l olive oil
. 500 ml red wine vinegar
. 200 g salt
. 50 g *colorau* (paprika)
. 10 l chilled fountain water
. hart's pennyroyal (optional)

PREPARATION

Using a pestle and mortar, combine the pennyroyal, salt, *colorau,* minced garlic and a drizzle of olive oil to create the base. Chop the tomatoes, cucumbers and peppers, and finely dice the onions. Mix into the base with additional olive oil and vinegar. Add the water just before serving, with ice if not sufficiently chilled. Serve with thin slices of bread.

Chef Julien Montbabut
Le Monument
Chef Estrela Michelin | Michelin Star Chef

TÁRTARO DE TOMATE, SARDINHA E MOLHO ROMESCO

INGREDIENTES

. 12 sardinhas

Para o tártaro de tomate:
. 3 tomates coração de boi
. 1/2 unidade de cebola roxa picada
. 10 g de gengibre fresco ralado
. 10 g de manjericão
. 10 g de cerefólio
. sal fino
. azeite

Para a água de tomate:
. 2 tomates coração de boi em pequenos pedaços
. 10 g de molho de peixe fermentado

Para o óleo de manjericão:
. 100 g de manjericão
. 100 g de azeite

Para o molho romesco:
. 5 tomates coração de boi
. 100 g de pão
. 25 g de amêndoa laminada
. 1 cebola
. 1 dente de alho
. fio de azeite
. sal
. tabasco

Para decorar:
. *croutons* de pão
. folhas de manjericão

PREPARAÇÃO

Preparar os filetes de sardinha e cortar cada filete em 3 pedaços. Grelhar a pele com um maçarico.

Para o molho romesco, cortar todos os ingredientes em pedaços médios e levar ao forno a tostar a 180°, durante 20 minutos. Triturar tudo (na Bimby) e deixar arrefecer.

Para fazer o óleo de manjericão, triturar (na Bimby) as folhas de manjericão com o azeite até que a temperatura atinja os 60°. Com um passador chinês, colocar um pano e filtrar o azeite. Deixar arrefecer para ficar bem verde.

Para fazer o tártaro, pelar os tomates, retirando a pele e as sementes. Reservar o sumo e as sementes da preparação para a água de tomate.
Cortar em cubos pequenos e temperar com os outros ingredientes. Retificar o sal e reservar no frio.

Para fazer a água de tomate, colocar numa taça o sumo, as sementes de tomate e os pedaços de tomate. Cozer em banho-maria durante 30 minutos. Filtrar a água de tomate, adicionar o molho de peixe fermentado e reservar no frio.

Para finalizar, usar um prato fundo. Colocar o tártaro de tomate com um aro redondo. Por cima, colocar o molho romesco e as sardinhas. Decorar com alguns *croutons* e folhas de manjericão. Colocar a água de tomate à volta e espalhar o óleo de manjericão.

TOMATO, SARDINE AND ROMESCO SAUCE TARTARE

INGREDIENTS

. 12 sardines

For the tomato tartare:
. 3 oxheart tomatoes
. ½ chopped red onion
. 10 g fresh ginger, grated
. 10 g fresh basil
. 10 g fresh chervil
. table salt
. olive oil

For the tomato water:
. 2 oxheart tomatoes, chopped
. 10 g fermented fish sauce

For the basil oil:
. 100 g fresh basil
. 100 g olive oil

For the romesco sauce:
. 5 oxheart tomatoes
. 100 g bread
. 25 g almond flakes
. 1 onion
. 1 garlic clove
. olive oil
. salt
. Tabasco sauce

For the garnish:
. croutons
. basil leaves

PREPARATION

Fillet the sardines and slice each fillet into three pieces. Lightly char the skin with a kitchen torch.

For the romesco sauce, chop all ingredients into medium-sized chunks. Toast them on a baking tray in the oven at 180C, for 20 minutes. Transfer to a Thermomix and blend until smooth. Allow the sauce to cool down.

To make the basil oil, combine the basil leaves and olive oil in a Thermomix until the mixture reaches a temperature of 60C. Line a chinois with cheesecloth and strain the oil through it. Allow it to cool to ensure it retains a vivid green colour.

To make the tartare, peel the tomatoes, removing all skin and seeds. Set aside the juice and seeds for the tomato water. Finely chop the tomatoes and combine with the other ingredients. Season with salt to taste and refrigerate until needed.

To make the tomato water, place the tomato juice, seeds and any remaining chunks in a bowl. Cook in bain-marie for 30 minutes. Strain the mixture to extract the tomato water, stir in the fish sauce and refrigerate.

In a deep serving dish, arrange the tomato tartare with a round mould. Layer with romesco sauce and top with sardines. Garnish with croutons and dwarf basil leaves. Pour the tomato water around the tartare and finish with a drizzle of basil oil.

Chef Leopoldo Garcia Calhau
Taberna do Calhau

O chef Leopoldo Garcia Calhau é outro dos entusiastas do Tomate Coração de Boi do Douro, tendo participado em várias edições do concurso.

Chef Leopoldo Garcia Calhau is another Douro Oxheart Tomato enthusiast, and frequently takes part in our contest.

PÃO COM TOMATE E OVOS

INGREDIENTES
. 2 kg de tomate coração de boi
. 400 g de cebola
. 200 ml de vinho branco
. 8 ovos biológicos
. 8 fatias de pão tradicional de Suções (Mirandela)
. azeite virgem extra Casa de Santo Amaro biológico
. sal marinho da Salmarim
. orégãos

PREPARAÇÃO
Pelar o tomate. Cortar a cebola em juliana e cortar o tomate pelado em gomos. Colocar a cebola e o tomate num tabuleiro, adicionar os ovos batidos e os restantes ingredientes. Levar ao forno pré-aquecido a 180º durante 20 a 30 minutos. A meio, colocar o pão nas laterais do tabuleiro.

BREAD WITH TOMATO AND EGGS

INGREDIENTS
. 2 kg oxheart tomatoes
. 400 g onions
. 200 ml white wine
. 8 organic eggs
. 8 slices of Suções bread (from Mirandela)
. Casa de Santo Amaro organic extra virgin olive oil
. Salmarim sea salt
. oregano

PREPARATION
Peel the tomatoes. Cut the onion into julienne strips and the peeled tomatoes into wedges. Lay the onions and tomato on a tray, adding the beaten eggs and remaining ingredients. Bake in a pre-heated oven at 180C for 20-30 minutes. Halfway through the baking time, place the bread on the side of the tray.

TOMATE E BATATA

INGREDIENTES
. 2 kg de tomate coração de boi
. 1 pimento assado
. 600 g de batata ratte
. 1 malagueta

PREPARAÇÃO
Pelar o tomate e cortar em cubos. Assar o pimento e retirar a pele e as sementes. Defumar o tomate coração de boi. Cozer as batatas com pouca água e sal. Triturar o tomate e o pimento, deixando com a consistência de sopa. Temperar com sal.
Laminar a malagueta. Dispor o creme de tomate e pimento, colocar a batata descascada e colocar duas rodelas finas da malagueta. Se tiver um poejo por perto, coloque, que vai saber bem.

TOMATOES AND POTATOES

INGREDIENTS
. 2 kg oxheart tomatoes
. 1 roast pepper
. 600 g fingerling potatoes
. 1 chilli pepper

PREPARATION
Peel and dice the tomatoes. Roast the pepper and remove the skin and seeds. Smoke the oxheart tomatoes. Boil the potatoes in a little water and salt. Blend the tomatoes and pepper to obtain a soupy consistency. Season with salt.
Cut the chilli into thin slices. Arrange the tomato and pepper cream and the peeled potatoes on a plate, adding two thin chilli slices. Garnish with pennyroyal if you have it, it'll be tasty.

SOPA DE TOMATE COM TOSTA DE PÃO

INGREDIENTES
. 1,5 kg de tomate coração de boi
. 1 pimento vermelho
. 300 g de cebolas
. 200 g de tomate seco
. 8 ovos biológicos
. 8 fatias de pão tradicional de Suções (Mirandela)
. azeite virgem extra Casa de Santo Amaro biológico
. sal marinho da Salmarim
. pimenta preta
. orégãos

PREPARAÇÃO
Picar a cebola, pelar o tomate e cortá-lo em cubos. Assar o pimento, retirar a pele e as sementes e cortá-lo em brunesa. Refogar os 3 ingredientes juntamente com o tomate seco (também em brunesa). Deixar em lume brando cerca de 30 minutos. Bater 4 ovos inteiros, temperar com sal e pimenta preta. Adicionar os ovos ao preparado e envolver. Os ovos devem ficar cremosos. Colocar um pouco de orégãos por cima e servir com pão torrado.

TOMATO SOUP WITH TOASTED BREAD

INGREDIENTS
. 1.5 kg oxheart tomatoes
. 1 red pepper
. 300 g onions
. 200 g sun-dried tomatoes
. 8 organic eggs
. 8 slices of Suções bread (from Mirandela)
. Casa de Santo Amaro organic extra virgin olive oil
. Salmarim sea salt
. black pepper
. oregano

PREPARATION
Chop the onions, and peel and dice the tomatoes. Roast the pepper, remove the skin and seeds and dice it into brunoise. Sauté the three ingredients with the sun-dried tomato, also brunoised. Simmer on a low heat for 30 minutes. Beat four whole eggs, season with salt and black pepper. Add the eggs and fold them in. The eggs should be creamy. Garnish with a little oregano and serve with toasted bread.

Luís Soares Duarte
Enólogo | Winemaker
Quinta do Alto da Serra

SALADA DE TOMATE CORAÇÃO DE BOI À LSD

O enólogo Luís Soares Duarte aventura-se com sucesso na cozinha. É também um aficionado do Tomate Coração de Boi do Douro e levou à festa na Quinta de Ventozelo, em 2019, uma salada digna de registo.

INGREDIENTES

. pão frito ou torrado
. amêndoas torradas
. laranjas em gomos
. tomate coração de boi aos gomos
. manjericão
. figos pretos
. cebola
. queijo Terrincho ou S.Jorge
. azeite
. vinagre
. sal
. pimenta

PREPARAÇÃO

Num prato grande, misturar todos os ingredientes em doses quanto baste e servir a salada em cada fatia de pão, que pode ser frito ou torrado.

OXHEART TOMATO SALAD BY LSD

Winemaker Luís Soares Duarte is an accomplished chef and an aficionado of the Douro Oxheart Tomato. In 2019, he created and presented a remarkable salad at Quinta de Ventozelo.

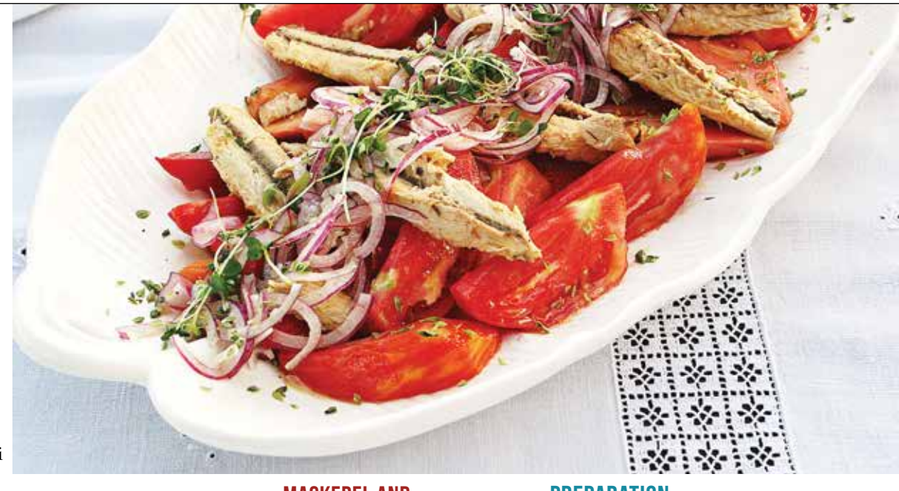
INGREDIENTS

. fried or toasted bread
. roasted almonds
. orange segments
. oxheart tomato wedges
. fresh basil
. black figs
. onion
. Terrincho or São Jorge cheese
. olive oil
. vinegar
. salt
. black pepper

PREPARATION

Combine all ingredients in ample amounts in a large bowl, and serve on slices of fried or toasted bread.

Chef Vítor Sobral
Tasca da Esquina |
Taberna da Esquina |
Oficina da Esquina |
Pão da Esquina



SALADA DE FILETES DE CAVALA E TOMATE

A salada do chef Vítor Sobral foi apresentada na primeira edição do concurso, que se realizou na Quinta Dona Matilde, em 2016, e ficou na memória de quem a provou.

INGREDIENTES

Cebola marinada
. 300 g de cebola roxa em rodelas finas
. 1,5 dl de vinagre de vinho branco
. 5 g de sal marinho
. 10 g de mel

Filetes de cavala
. 2 latas de filetes de cavala em conserva
. 0,3 dl de vinagre de vinho branco
. 0,1 dl de azeite virgem extra
. 1 c. sopa de tomilho limão
. 1 c. chá de sal marinho tradicional
. 1 c. chá de sementes de sésamo
. 1 c. café de óleo de sésamo

Tomate coração de boi

PREPARAÇÃO

Colocar a cebola a marinar em sal durante 30 minutos. A seguir, temperar com o vinagre e o mel. Reservar.

Pelar o tomate, cortar em gomos, dispor numa travessa e acrescentar os filetes de cavala (temperados com os ingredientes acima indicados) e a marinada de cebola roxa.

MACKEREL AND TOMATO SALAD

Chef Vítor Sobral presented this salad at the first edition of the contest in 2016, at Quinta Dona Matilde. It left a lasting impression.

INGREDIENTS

Onion marinade
. 300 g red onions, thinly sliced
. 150 ml white wine vinegar
. 5 g sea salt
. 10 g honey

Mackerel fillets
. 2 cans of mackerel fillets in oil
. 0.3 dl white wine vinegar
. 0.1 dl extra virgin olive oil
. 1 tbsp lemon thyme
. 1 tsp sea salt
. 1 tsp sesame seeds
. ½ tsp sesame oil

Oxheart tomatoes

PREPARATION

Marinate the onions in salt for 30 minutes. Season with vinegar and honey and set aside.

Peel the tomatoes, cut them into wedges, arrange them on a tray and add the mackerel fillets, seasoned with the above ingredients, and the red onion marinade.

RECEITAS
RECIPES

Graça Gomes utiliza no seu restaurante, em Ervedosa do Douro (Toca da Raposa), dois mil quilos de Tomate Coração de Boi do Douro por ano, em fresco, de final de maio a outubro, e ainda cerca de 500 quilos transformados em polpa intensa e aveludada, pronta a utilizar em molhos e estufados, na estação mais fria.

From the end of May to October every year, Graça Gomes uses 2,000 kg of fresh Douro Oxheart Tomatoes at her restaurant, Toca da Raposa, in Ervedosa do Douro. She processes an additional 500 kg into an intense and velvety purée to make sauces and stews throughout the rest of the year.

TOMATE NA COZINHA TRADICIONAL DURIENSE
THE TOMATO IN TRADITIONAL DOURO COOKING

Graça Gomes
Toca da Raposa

As quatro receitas que se seguem fazem parte da tradição gastronómica do Douro e celebram o Tomate Coração de Boi na cozinha, tão valorizado por esta cozinheira duriense.

These four traditional Douro recipes celebrate this Douro culinary artisan's beloved Oxheart Tomato.

AÇORDA DE TOMATE À DOURO

A açorda de tomate do Douro é feita pela Graça Gomes como a fazia a sua mãe.

INGREDIENTES

. 200 gr de pão saloio
. 500 gr de tomate coração de boi (guardar meio tomate para finalizar)
. 1 cebola grande
. 1 dente de alho
. 1 folha de louro
. 5 cl de vinho branco
. azeite virgem extra
. salsa
. sal

PREPARAÇÃO

Descascar e picar a cebola e o alho. Levar um tacho ao lume com o azeite, a cebola e o alho. Deixar alourar. Adicionar o vinho branco, o tomate coração de boi picado grosseiramente (e com pele). Temperar com sal. Deixar cozinhar em lume brando

aproximadamente 10 minutos e juntar um pouco de água. Adicionar o pão partido em fatias finas, envolver e deixar repousar um pouco. Com lume muito lento, apurar mais uns instantes. Retificar temperos e adicionar 1/2 tomate coração de boi fresco aos pedaços. Salpicar com salsa picada.

OXHEART TOMATO *AÇORDA* (BREAD STEW)

Graça makes this Douro tomato *açorda* just like her mother taught her.

INGREDIENTS

. 200 gr *saloio* (rustic) bread
. 500 gr oxheart tomato
. 1 large onion
. 1 clove garlic
. 1 bay leaf
. 50 ml white wine
. extra virgin olive oil
. fresh parsley
. salt

PREPARATION

Peel and chop the onion and garlic. Sauté in a pan with olive oil until golden brown. Stir in the white wine and the tomato, unpeeled and coarsely chopped, but save half a tomato for the garnish. Season with salt to taste. Cook over moderate heat for about ten minutes, then add a little water. Fold in the thinly sliced bread and let it soak for a few minutes. Simmer over very low heat for a few more minutes. Adjust the seasoning if needed, garnish with half a chopped oxheart tomato and fresh parsley, and serve.

TOMATADA COM CEBOLA NOVA

Esta tomatada era, na infância de Graça Gomes, sinónimo de festa. As batatas miúdas, acabadas de cozer com a pele e depois descascadas à mão, eram dispostas por baixo, como se de uma deliciosa tosta se tratasse.

INGREDIENTES

. 3 cebolas médias novas da horta
. 4 tomates coração de boi bem maduros
. 1 dente de alho
. 1 folha de louro
. 10 cl de vinho branco
. azeite virgem extra
. salsa
. sal

PREPARAÇÃO

Laminar a cebola nova em meias-luas finas. Num tacho, colocar o azeite, a cebola laminada, os alhos picados e o louro.

Deixar fritar um pouco em lume brando até a cebola ficar translúcida.
Adicionar o tomate coração de boi limpo de sementes e pele e deixar refogar lentamente durante 10 minutos. Refrescar com o vinho branco. Deixar cozinhar aproximadamente 30 minutos em fogo lento, obtendo uma tomatada espessa e aveludada. Juntar salsa picada.

TOMATADA (TOMATO SAUCE) WITH SPRING ONIONS

When Graça was a child, this *tomatada* was cooked on festive occasions. It was poured over a layer of boiled and hand-peeled new potatoes.

INGREDIENTS

. 3 mid-sized new onions
. 4 ripe oxheart tomatoes
. 1 clove garlic
. 1 bay leaf
. 100 ml white wine
. extra virgin olive oil
. fresh parsley
. salt

PREPARATION

Thinly slice the onions into half-moon shapes. In a saucepan over a low heat, add olive oil, then the sliced onions, minced garlic and bay leaf. Fry until the onions turn translucent. Stir in the peeled and seedless oxheart tomatoes and lightly sauté for ten minutes. Add the white wine and cook for about 30 minutes on low, to achieve a thick, velvety sauce. Sprinkle with freshly chopped parsley.

Graça Gomes
Toca da Raposa

SOPA DE TOMATE À DOURO

Esta é uma sopa de tomate, bem diferente do gaspacho. Era feita no Douro, quando o tomate estava muito maduro ou com algum defeito – nesta fase de maturação, o tomate era aproveitado para o caldo e para o doce. Para o caldo, usufruía-se da cebola da horta, acabada de colher, mais suculenta.

INGREDIENTES

. 1 kg de tomate coração de boi
. 1 dente de alho
. 1 cebola
. azeite virgem extra
. manjericão fresco

PREPARAÇÃO

Num tacho, colocar a cebola e o alho picados grosseiramente. Deixar cozinhar aproximadamente 10 minutos, adicionar o tomate cortado em pedaços e o sal. Deixar refogar aproximadamente 40 minutos com 200 ml de água. Triturar muito bem até obter um caldo aveludado e macio. Refrescar com manjericão fresco picadinho.

OXHEART TOMATO SOUP

Nothing like *gazpacho,* this soup is traditionally made in the Douro with overripe tomatoes; at this stage of maturation, the tomatoes are used to make soup and jam. This soup calls for a freshly harvested, juicy new onion from the garden.

INGREDIENTS

. 1 kg oxheart tomatoes
. 1 clove garlic
. 1 onion
. extra virgin olive oil
. fresh basil

PREPARATION

In a saucepan, place the coarsely chopped onion and garlic in olive oil. Cook for ten minutes, then stir in the chopped tomato and salt. Sauté for about 40 minutes with 200 ml of water. Blend well until smooth and velvety. Garnish with freshly minced basil.

MILHOS DE TOMATE À DOURO

Os milhos de tomate são outra das tradições gastronómicas do Douro. Como recorda Graça Gomes, congelavam-se os tomates no final da época e, por altura do S. João, antes da nova abundância deste fruto de verão e para acabar com o tomate da época anterior, usavam-se para fazer os milhos. Eram milhos duros, não malandros, que acompanhavam a sardinha, substituindo o pão, uma tradição muito localizada em Ervedosa do Douro.
Para adquirir esta textura mais seca, os milhos eram deixados num prato fundo para a refeição seguinte. Secos e compactos, eram uma substituição pouco calórica e sem glúten da batata.

INGREDIENTES

. 500 g de tomate coração de boi
. 1 cebola
. 1 folha de louro
. 100 g de sêmola de milho
. sal

PREPARAÇÃO

Colocar num tacho o azeite, a cebola bem picada e deixar alourar ligeiramente. Adicionar o tomate coração de boi, depois de passado pelo *passevite,* e o sal. Deixar refogar em lume brando durante 20 minutos. Colocar 300 ml de água e deixar ferver durante 5 minutos. Lentamente, adicionar a sêmola, depois de devidamente hidratada. Sempre em lume brando e mexendo constantemente, deixar cozinhar por mais 10 minutos. Retificar os temperos.

OXHEART TOMATO *MILHOS* (CORNMEAL PORRIDGE)

Tomato *milhos* are a Douro culinary tradition. From her childhood, Graça recalls freezing tomatoes at the end of summer; they were subsequently used to prepare *milhos* around the St. John feast at the end of June, utilising the previous year's leftover tomatoes before the summer harvest was in full swing. These *milhos* are dry, not saucy, and were typically served with sardines, replacing bread - a tradition specific to Ervedosa do Douro. To achieve this drier texture, the *milhos* were left in a deep dish for a few hours. They were a dry, compact, low calorie and gluten-free alternative to potatoes.

INGREDIENTS

. 500 g oxheart tomato
. 1 onion
. 1 bay leaf
. 100 g cornmeal
. salt

PREPARATION

In a pan, lightly brown the finely chopped onion in olive oil. Stir in the oxheart tomato after straining it through a food mill, and season with salt. Sauté over a low heat for 20 minutes. Add 300 ml of water and boil for 5 minutes. Slowly stir in the hydrated cornmeal. With the heat on low and stirring constantly, cook for ten more minutes. Adjust the seasoning if needed.

ECONOMIA
ECONOMY

O sucesso do concurso e da festa do Tomate Coração de Boi do Douro confirma a apetência de um crescente número de consumidores por produtos de território, sobreviventes de um progresso que tornou as produções tradicionais um bem escasso.

The success of the competition and festival that have promoted the Douro's Oxheart Tomato since 2016 confirms the appetite of a growing number of consumers for these local products, which are survivors of a shift that has made traditional produce a scarce commodity.

HORTAS FAMILIARES PODEM SER BOM NEGÓCIO
FAMILY GARDENS CAN BE GOOD BUSINESS

No Douro, o Tomate Coração de Boi atinge uma excelência de aroma, textura e sabor, de tal forma que se diz, na gíria, que existe o Tomate Coração de Boi e, depois, o Tomate Coração de Boi do Douro.

Este valor emotivo terá dificuldade em fazer-se notado nos gráficos de Economia, mas sintetiza a mais valia de uma tradição ainda presente na região: as microproduções hortícolas.

Apesar do peso estruturante da cultura da vinha, o Douro e a região transmontana mantêm uma policultura que sobreviveu ao abandono generalizado da agricultura tradicional das últimas décadas.

O sucesso do concurso e da festa que tem vindo a promover, desde 2016, o Tomate Coração de Boi do Douro confirma a apetência de um crescente número de consumidores por estes produtos de território, sobreviventes de um progresso que tornou as produções tradicionais um bem escasso.

Isto mesmo reconhece o professor Luís Tibério, do Departamento de Economia, Sociologia e Gestão da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD): "O Tomate Coração de Boi (TCB) tem mercado, tanto que a grande distribuição começou a vender esta variedade de forma diferenciada. Os consumidores valorizam este tomate, o que tarda é a resposta da produção local".

Produzido nas hortas familiares e nas quintas do Douro, a cultura do TCBD precisa de sair da esfera doméstica, transformar-se numa cultura comercial, sem perder as qualidades de exceção, desafia ainda aquele docente: "Falta dar o salto, integrar a perspetiva empresarial, evoluir das hortas familiares para as hortas comerciais".

In the Douro, the Oxheart Tomato attains such excellence in aroma, texture and flavour that they say there's the Oxheart Tomato, and then there's the Douro Oxheart Tomato!

This sentimental value is hard to quantify in economic terms, but it reflects the added value of a tradition that still exists in the region, small-scale farming.

Despite the structural weight of vine growing, the Douro and the Trás-os-Montes region maintain a polyculture that has survived the generalised abandonment of traditional agriculture in recent decades.

The success of the competition and festival that have promoted the Douro's Oxheart Tomato since 2016 confirms the appetite of a growing number of consumers for these local products, which are survivors of a shift that has made traditional produce a scarce commodity.

Prof. Luís Tibério, of the Department of Economics, Sociology and Management at UTAD, the University of Trás-os-Montes and Alto Douro, recognises this. "The Oxheart Tomato has a market, so much so that large retailers have started selling this specific variety. Consumers value this tomato, but local production has been slow to respond."

Produced in family vegetable gardens and on Douro estates, the Douro Oxheart Tomato crop needs to leave the domestic sphere and become a commercial crop without losing its exceptional qualities, states the lecturer. "We need to make the jump, integrate a business perspective and evolve from family vegetable gardens to commercially viable ones."

THE VALUE OF BIODIVERSITY

Leonel Fernandes is a good example of a proactive approach on the ground. He has brought together a dozen growers from the village of Vale de Figueira, in Tabuaço, to produce seasonal vegetables and sell them to gourmet restaurants in the Douro. These include peas, broad beans, greens, turnips and oxheart tomatoes - the latter being the most sought-after in the early 2020s. In one season, he sells 1,500 kg of tomatoes to top catering customers, almost double the entire year's production from his wife's garden, which produces 800 kg, harvested from 90 tomato plants sown in the spring. The price per kilo in 2023 ranged from 3.5 to 4.5 euros.

As with all traditional products, promoting the Oxheart Tomato is essential. At home, this means linking it to tourism and gastronomy, and restaurants in particular; beyond the region, through specialised partners and alternative markets.

Safeguarding the future of the Douro Oxheart Tomato means paying attention to the natural economy, preserving biodiversity and the soil, and improving collective well-being. These contemporary values, a response to the ecological degradation affecting all intensive and family-based agriculture, frame the approach to the rural environment advocated by initiatives such as the Tomato Festival.

For an increasing number of consumers, local products with authentic flavour, uniqueness and health benefits integrate environmental quality, traditional techniques enhanced by science and technology, and social ethics. They can be enjoyed locally with charming and harmonious service, on holiday, or once they've been brought back home, impeccably packaged and still fresh. When processed at home, local goods are also delicious.

A BIODIVERSIDADE COMO VALOR

Leonel Fernandes é exemplo de resposta, no terreno. Reuniu uma dezena de agricultores da aldeia Vale de Figueira (Tabuaço) para a produção de legumes de época e faz ele próprio a venda dos mesmos junto da restauração do Douro, nomeadamente de alta cozinha. Ervilha e fava, grelos, nabos e tomate coração de boi – o mais valorizado neste início da década 2020. Ao melhor cliente da restauração vende, numa época, 1500 quilos de tomate, quase o dobro de toda a produção do ano da horta da esposa, também produtora: 800 quilos, colhidos de 90 pés de tomateiro plantados na primavera. O preço por quilo, no ano 2023, foi de 3,5 a 4,5 euros.

Como acontece com todos os produtos tradicionais, valorizar o TCBD é a palavra de ordem. Na origem, com ligação ao turismo e gastronomia, envolvendo restaurantes em particular; fora do território, através de parceiros especializados e mercados alternativos.

Olhar com futuro para o Tomate Coração de Boi do Douro significa estar atento à economia de base natural: valorizar a biodiversidade e o solo, a par da melhoria do bem-estar coletivo. Estes valores da contemporaneidade, dando resposta à degradação ecológica transversal a toda a agricultura, intensiva ou familiar, enquadram a abordagem ao meio rural que iniciativas como a Festa do Tomate preconizam.

Para um número crescente de consumidores, os produtos de território de sabor genuíno, únicos e preferencialmente saudáveis, integram qualidade ambiental, técnicas tradicionais reinterpretadas e ética social. Usufruem-se localmente através de serviço com charme e harmonia, em férias, ou, a seguir, quando chegam ao conforto doméstico, impecavelmente acondicionados e ainda frescos (transformados também podem ficar deliciosos).

FESTIM DE TOMATE CONVIDA AO DOURO
THE TOMATO FESTIVAL INVITES YOU TO THE DOURO

Merecido empenho. O Tomate Coração de Boi do Douro é exclusivo, raro e de qualidade superior. É gente, origem, genuinidade. É sustentabilidade, biodiversidade, envolvimento, agregação, encontro de pessoas e produtos tradicionais e autóctones.

A well-deserved commitment. The Douro Oxheart Tomato is elusive, exclusive and excellent. It epitomizes people, origin and authenticity. It represents sustainability, biodiversity, engagement, community and the appreciation of local flavours.

UM NOVO CORAÇÃO
A NEW HEART

FESTIM DE TOMATE CONVIDA AO DOURO
THE TOMATO FESTIVAL INVITES YOU TO THE DOURO

UM NOVO CORAÇÃO
A NEW HEART

Em agosto de 2016, a belíssima Quinta Dona Matilde, sobranceira ao rio Douro, acolheu a primeira edição do Concurso do Tomate Coração de Boi do Douro (TCBD). A iniciativa reúne no júri chefes de cozinha, jornalistas gastronómicos e outros especialistas, tendo como presidente Francisco Ataíde Pavão, reconhecido defensor dos produtos tradicionais. Apurados os vencedores, celebra-se em festa e encontro informal, reunindo produtores de vinho e apreciadores do tomate num lanche partilhado.

Estava dado o mote. Nascia um novo projeto de promoção do Douro.

Desde então, em cada agosto, repete-se o desafio. Numa quinta da região, especialistas, entusiastas e produtores de vinhos juntam-se para a eleição – e festa – do melhor tomate da temporada: Quinta de la Rosa (2017), Quinta do Vallado (2018), Quinta de Ventozelo (2019), Quinta de Nápoles – Niepoort (2022), Quinta do Seixo – Sogrape (2023). Em 2020 e 2021, a Covid impediu a realização do concurso.

A pronta adesão ao concurso confirma desde o início o potencial do projeto. O Tomate Coração de Boi desperta paixões, faz viajar e fala de um Douro para além do vinho. Abre portas à valorização das hortas das quintas e dos produtos tradicionais da região vinhateira Património da Humanidade e de Trás-os-Montes: azeitonas, laranjas, figos, maçã, amêndoa, grelos, favas, couve penca.

A partir do segundo ano, a iniciativa cresce e chega à cozinha. Em agosto todo, há festa do tomate nos restaurantes de referência da região, que incluem nas suas ementas pratos inspirados neste fruto carnudo, saboroso e suculento, o mais famoso Tomate Coração de Boi de Portugal.

Em parceria com o Projeto Capella, a prova de tomate faz-se também, em cada ano, na capela barroca da aldeia de Arroios, Vila Real. Aberta a todos e sem júri nem pontuações, a prova explora a combinação do tomate com diferentes perfis de azeite e flor de sal. Em simultâneo, no largo da aldeia e da capela, realiza-se o Mercadinho da Capella, um misto de festa, com música, petiscos de sabores regionais, vinhos do Douro, DOC e Porto, e venda de produtos das hortas locais, com destaque para o TCBD.

Fruto do entusiasmo e boa vontade dos promotores do projeto, Celeste Pereira e Edgardo Pacheco, o tradicional TCBD recupera espaço nas hortas da região, motiva investigação e conhecimento, envolve instituições como a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) e o Banco Português de Germoplasma. Conquista a confiança das associações de desenvolvimento do Douro – Beira Douro, Douro Histórico e Douro Superior –, que, em boa hora, decidem desenvolver em conjunto a candidatura "A que cheira o Douro" a apoios comunitários para ações de divulgação do TCBD, da qual este livro faz parte.

Merecido empenho. O Tomate Coração de Boi do Douro é exclusivo, raro e de qualidade superior. É gente, origem, genuinidade. É sustentabilidade, biodiversidade, envolvimento, agregação, encontro de pessoas e valorização de sabores autóctones.

In August 2016, the beautiful Quinta Dona Matilde, overlooking the River Douro, hosted the first Douro Oxheart Tomato Competition (DOT). The jury consisted of chefs, food journalists, and other experts, with Francisco Pavão, a renowned defender of traditional products, as chairman. Once the winners were chosen, we celebrated the event with a party and informal gathering, bringing together wine producers and tomato lovers for a shared tasting experience.

The theme was set. A new project to promote the Douro was born.

Every August since then, except for 2020-21 due to Covid, the challenge has taken place. On a wine estate in the region, experts, enthusiasts and wine producers come together to choose - and celebrate - the best tomato of the season: Quinta de la Rosa (2017), Quinta do Vallado (2018) Quinta de Ventozelo (2019), Quinta de Nápoles - Niepoort (2022) and Quinta do Seixo - Sograpе (2023).

The rapid endorsement of the competition immediately validated the project's potential. The Douro Oxheart Tomato sparks passions, encourages travel and reveals a Douro beyond wine. It paves the way for promotion of the vegetable gardens of the estates and the traditional products of the World Heritage wine region and Trás-os-Montes: olives, oranges, figs, apples, almonds, broad beans, and turnip and collard greens.

From the second year onwards, the event grew until it reached the chef's kitchen. Every August since then, there has been a tomato festival in the region's top restaurants, which feature dishes on their menus inspired by this fleshy, juicy and tasty fruit, Portugal's famous Douro Oxheart Tomato.

In partnership with the Capella Project, an annual tomato tasting is also held in the baroque chapel of the village of Arroios, Vila Real. Open to all and without a jury or scores, the event explores the combination of tomatoes with different olive oil profiles and *fleur de sel.* At the same time, in the square of the village and the chapel, the Mercadinho da Capella is held; a mix of festivities, music, snacks with regional flavours, Douro DOC and Port wines, and other produce for sale - the Douro Oxheart Tomato in particular - from local gardens.

As a result of the enthusiasm and dedication of the project's promoters, Celeste Pereira and Edgardo Pacheco, the traditional Douro Oxheart Tomato is regaining its rightful place in the region's vegetable gardens, inspiring research and education, and involving institutions such as the University of Trás-os-Montes and the Portuguese Germplasm Bank. It has also garnered the support of the Douro development associations - Beira Douro, Douro Histórico and Douro Superior - who have jointly applied for EU funding for the "A que cheira o Douro" (The Essence of the Douro) project and initiatives like this book, to promote the Douro Oxheart Tomato.

A well-deserved commitment. The Douro Oxheart Tomato is elusive, exclusive and excellent. It epitomizes people, origin and authenticity. It represents sustainability, biodiversity, engagement, community and the appreciation of local flavours.

DOURO SENTIDO
THE DOURO OF THE SENSES

POR | BY
CELESTE PEREIRA
Greengrape

PAIXÃO À PRIMEIRA DENTADA
LOVE AT FIRST BITE

Já vivia na região há alguns anos quando provei pela primeira vez o Tomate Coração de Boi do Douro (TCBD). Durante muito tempo, via este tomate a ser servido em encontros de amigos – lembro as festas familiares em casa do jornalista Pedro Garcias – e causava-me uma enorme estranheza ver como comiam o fruto tão maduro, cortado às fatias, tão vermelho e amadurecido.

Eu, minhota habituada a comer a mesma variedade de tomate ainda esverdeada, fui resistindo, até que um dia decidi provar. Fiquei rendida na primeira dentada.

A minha relação com o fruto intensificou-se quando, há duas décadas, construímos casa de família na aldeia de Arroios, uma aldeia rural farta em água, conhecida desde sempre pela qualidade das hortícolas e frutos que produz.

Igualmente, paixão imediata. Em pouco tempo, tínhamos o privilégio de conhecer aquela que viria a tornar-se a nossa fornecedora particular dos sabores locais, Zulmira Silva, a agricultora que conquistou o 1º lugar na edição de 2023 do Concurso do TCBD!

Desde então, todas as semanas, a dona Zulmira coloca-nos em casa as melhores frutas e legumes do momento. Tudo quilómetro zero, de uma horta nas imediações.

Os seus sabores encantam a família e os amigos urbanos que, a cada ano, esperam ansiosamente pela produção do tomate, dos grelos, das favas, das batatas, das cebolas, da couve penca, das nozes.

A importância da agricultura de Arroios inspirou, aliás, o Projeto Capella, iniciativa de desenvolvimento da economia local com base na cultura, que a Greengrape iniciou em 2015 e que ainda leva festa à Capela Barroca de Arroios, com venda de produtos da agricultura local.

Estrela de verão, o tomate é o fruto mais desejado e, ao longo dos anos, tem sido mote para inúmeros encontros com amigos. Recordamos com saudade algumas provas entusiasmadas do jornalista e crítico de vinhos e comida Fernando Melo. Tomate simples, tomate com flor de sal, tomate com flor de sal e vinhos brancos.

I had been living in the region for a few years when I tasted an oxheart tomato for the first time. Over the years, I saw this tomato being served at gatherings with friends - I remember the family parties at the home of Pedro Garcias, a journalist for *Público* newspaper - and I was very surprised to see them eating the fruit that ripe, cut into slices, so red and tender.

As a Minho native, I was used to eating the same variety of very green, unripe tomato, and resisted, until one day I decided to try it. I surrendered at first bite.

My relationship with the fruit intensified when, two decades ago, we built a family home in Arroios, a rural village with plenty of water, renowned for the quality of the fruit and vegetables it produces.

It was another case of love at first sight. Before long, we had the privilege of meeting the woman who would become our very own provider of local flavours, Zulmira Silva, the grower who won 1st place in the 2023 edition of the Oxheart Tomato Contest!

Every week since then, Zulmira has brought us the best produce she has on hand. All from a vegetable garden less than a kilometre away.

The flavours delight our family and friends from the city who, every year, eagerly await the production of tomatoes, turnip greens, broad beans, potatoes, onions, collard greens and walnuts.

The importance of the agriculture of Arroios also inspired the creation of the Capella Project. Started by Greengrape in 2015, this initiative to develop the local economy through culture still brings festivities to the Baroque Chapel of Arroios, where local agricultural products are sold.

Star of the summer, the tomato is the most sought-after fruit, and has been the main attraction for countless get-togethers with friends over the years. With a certain nostalgia, we remember some of the enthusiastic tastings by journalist and wine and food critic Fernando Melo; plain tomatoes, tomatoes with *fleur de sel,* and tomatoes with *fleur de sel* and white wines.

O MELHOR TOMATE

Quem tem o melhor Tomate Coração de Boi do Douro? Assim que chegava o verão, Abílio Tavares da Silva, produtor da quinta de Foz Torto e amante dos produtos tradicionais do Douro, insistia que o TCB que ele produzia na sua quinta, sobranceira ao rio Douro, era melhor que o mesmo tomate produzido em Arroios, zona com temperaturas inferiores.

"Há que prová-lo como os vinhos, de forma cega", desafiei. E foi assim que, entre várias provas e conversas animadas à volta da mesa e muita vontade de fazer algo por este fruto maravilhoso, o jornalista Edgardo Pacheco teve a ideia do Concurso do Tomate Coração de Boi do Douro, sugestão prontamente aceite por mim e pelo Abílio Tavares da Silva.

Fruto de boa vontade e voluntarismo, a festa que se faz no Douro à volta do TCB, que teve início em 2016 na Quinta Dona Matilde, cresceu de forma orgânica, espontânea e até surpreendente. Conta com o apoio e entusiasmo crescente dos hortelãos, dos principais produtores de vinhos da região vinhateira e dos proprietários de restaurantes, que se envolveram no movimento de valorização do TCBD desde a primeira hora.

Igualmente, as três associações de desenvolvimento do Douro – Beira Douro, Douro Histórico e Douro Superior – acreditaram no potencial da iniciativa e decidiram promover em conjunto a candidatura "A que cheira o Douro", com o apoio de fundos comunitários. Este projeto permitiu iniciar a busca de conhecimento à volta deste fruto de verão, que é materializado agora na produção deste livro e do Guia de Boas Práticas para a Produção de TCBD, entre outras ações.

O projeto de valorização do TCBD recebe, assim, um forte impulso que será crítico para a continuidade desta iniciativa territorial e para o futuro reconhecimento do TCBD como um produto com IGP - Indicação Geográfica Protegida.

O caminho está traçado, a importância do TCBD na promoção do território Douro é já uma evidência. Conseguindo envolver outras instituições, outros produtos autóctones e tradicionais de excelência da região, teremos um Douro Património Mundial mais rico, diversificado e atraente.

THE BEST TOMATO

Who has the best oxheart tomato in the Douro? As soon as summer arrived, Abílio Tavares da Silva, grower at the Foz Torto farm and lover of traditional Douro products, would insist that the oxheart tomato he produced on his farm, overlooking the river Douro, was better than the Douro Oxheart Tomato from Arroios, an area with lower temperatures.

As with wine, you have to do a blind tasting, and I set the challenge. And so, between various tastings and lively conversations around the table, and a great desire to do something for this marvellous fruit, journalist Edgardo Pacheco came up with the idea of the Douro Oxheart Tomato Competition, a suggestion Abílio Tavares da Silva and I readily accepted.

A result of goodwill and volunteering, the festival takes place in the Douro around the oxheart tomato. It began in 2016 at Quinta Dona Matilde and has grown organically, spontaneously and somewhat surprisingly. It has counted on the growing support and enthusiasm of the main growers and wine producers in the region, who have been involved in the movement to promote the Douro Oxheart Tomato from the very beginning.

Similarly, the three Douro development associations - Beira Douro, Douro Histórico and Douro Superior - also believed in the initiative's potential and decided to jointly apply for EU funding for the project "The Essence of the Douro?". This project, which made it possible to begin researching this summer fruit, has now materialised into this book and the best practices guide for the production of the Douro Oxheart Tomato, among other works.

This project has therefore received a strong boost, which will be critical for the continuity of this initiative and for the future procurement of protected geographical indication (PGI) status to the Douro Oxheart Tomato.

The course has been set, and the significance of the Douro Oxheart Tomato in promoting the Douro region is already clear. By involving other institutions and additional products of excellence from the region, we'll have a richer, more diverse and more attractive Douro World Heritage site.

DOURO SENTIDO
THE DOURO OF THE SENSES

POR | BY
EDGARDO PACHECO
Jornalista | Journalist
"Terroir" - Público

TEMOS DE IR AO DOURO PARA COMER BOM TOMATE CORAÇÃO DE BOI
WE HAVE TO GO TO THE DOURO TO EAT THE BEST OXHEART TOMATOES

DOURO SENTIDO
THE DOURO OF THE SENSES

TEMOS DE IR AO DOURO PARA COMER BOM TOMATE CORAÇÃO DE BOI
WE HAVE TO GO TO THE DOURO TO EAT THE BEST OXHEART TOMATOES

O impacto da Festa do Tomate Coração de Boi do Douro é uma metáfora do país no que diz respeito à valorização dos produtos alimentares de excelência. Dizemos todos – com orgulho e galhardia – que Portugal tem produtos de excelência. E que, claro está, são melhores do que aqueles que são criados para lá da fronteira com Espanha e Europa dentro. Com exceção do presunto espanhol e dos queijos franceses (só um louco se atreveria a fazer comparações), ninguém nos bate no pão, nos vegetais, na fruta, no peixe, nos bivalves, nos arrozes, nas carnes, nos vinhos e até nos azeites. Mas, em rigor, será que o país político e administrativo (ao nível do cume da pirâmide hierárquica do Estado), o setor produtivo, a restauração e as grandes cadeias de distribuição valorizam a excelência do setor primário? Não nos parece. O Tomate Coração de Boi do Douro é, de resto, apenas um exemplo.

Há oito anos, o Tomate Coração de Boi do Douro era apenas valorizado por responsáveis de quintas do Douro e alguns gastrónomos exigentes. Hoje, a notoriedade deste fruto atingiu tal dimensão que as cadeias de distribuição entenderam que valia a pena oferecer Tomate Coração de Boi aos seus clientes. Só que aquilo que servem são variantes de Coração de Boi que nada têm a ver com os frutos da mesma variedade que crescem em qualquer parte do país (não apenas no Douro). Vemos à venda em Portugal, nas cadeias de distribuição e até nas bancadas de mercados municipais, Tomate Coração de Boi na variante italiana Ligúria, produzido, imagine-se, na Bélgica, que, como toda a gente sabe, é um *terroir* histórico, soalheiro e perfeito para a produção de tomate.

É por essas e por outras que a organização da Festa do Tomate Coração de Boi do Douro juntou, nos últimos anos, um conjunto de entidades e personalidades verdadeiramente empenhadas e com imensa paixão pela defesa da identidade genética do Tomate Coração de Boi do Douro. E este livro só existe porque três associações de desenvolvimento da região – Beira Douro, Douro Histórico e Douro Superior – perceberam a importância do tomate para a economia e para a cultura do território do Douro.

Queremos que o Tomate Coração de Boi do Douro seja uma fonte de riqueza para as famílias de uma região com problemas muito específicos e que vive assente no monopólio da vinha. Uma horta é um pedaço de terra que gera rendimento por via da venda de tomate aos restaurantes de um território que tem uma oferta crescente de enoturismo. Na venda em fresco ou na venda de compotas ou outros produtos transformados a partir de tomate. Sim, por que razão um consumidor português que queira fazer uma pasta tem de lhe acrescentar sabor com tomate seco italiano ou espanhol de variedades indefinidas, quando temos esse tomate intenso de sabor no Douro? Faz algum sentido? Do nosso ponto de vista, não.

Ah, os outros têm melhor preço. Pois, é a eterna conversa da competitividade pelo preço – um verdadeiro logro. O Douro não é nem nunca será um território destinado à produção em quantidade e à competitividade por via do preço. As produções de tomate serão sempre de pequena escala, pelo que a grande mais-valia estará naquilo que os franceses costumam designar por gestão da raridade e gestão da escassez. O TCBD é – por razões variadas e que se explicam neste trabalho – único em termos de sabor. Mas, como as produções são escassas, ele tem de ser valorizado por isso mesmo. Mais, como se trata de um fruto que viaja mal (tem a pele delicadíssima), quem quiser sentir a intensidade de sabor deste tomate terá de ir ao Douro nos meses de julho, agosto e setembro (e só nestes meses, que é quando atinge a excelência). O que significa que o tomate tem de ser uma fonte de atração turística, coisa que, supostamente, escapa a entidades administrativas e políticas com responsabilidades no território. Todas acham louvável a Festa do TCBD, mas por aqui se ficam.

A Festa do Tomate Coração de Boi e o projeto "A que cheira o Douro", do qual este livro faz parte, são o contributo de muita gente de boa vontade que quer fazer do Tomate Coração de Boi do Douro um recurso endógeno de grande valor para a região e para o país.

The impact of the Douro Oxheart Tomato Festival is a metaphor for the country's promotion of its excellent food products. We all state with pride and sincerity that Portugal has excellent products. And that they are better than those of our neighbouring Spain and throughout Europe, of course. With the exception of Spanish ham and French cheeses (only a crazy person would dare to make comparisons), nobody beats our bread, vegetables, fruit, fish, shellfish, rice, meats, wines and even olive oil. But honestly, do the political and administrative elements of the country (at the top of the state's hierarchical pyramid), the productive sector, the catering industry and the large distribution chains value the excellence of the agricultural sector? We don't think so. The *tomate coração de boi,* the Douro Oxheart Tomato, is just one example of this.

Eight years ago, the Douro Oxheart Tomato was only valued by Douro estate managers and a few demanding gastronomes. Today, the reputation of this fruit has grown so much that retail chains think it worthwhile to offer it to their customers. However, what they offer are variants of oxheart tomatoes that bear little resemblance to the fruit of the same variety grown in almost any part of the country, not just in the Douro. In Portugal, we find oxheart tomatoes of the Italian variant Liguria on sale in chain stores and municipal markets, presumably produced in Belgium, a country renowned for its historic, sunny and perfect *terroir* for tomato production!

For these and other reasons, the Douro Oxheart Tomato Festival has, in recent years, brought together a group of truly committed organisations and individuals who are deeply passionate about preserving the genetic identity of the Douro Oxheart Tomato. And this book only exists because three of the region's development associations - *Beira Douro, Douro Histórico* and *Douro Superior* - recognised the importance of the tomato to the economy and culture of the Douro region.

We want the Douro Oxheart Tomato to be an alternative source of wealth for families in a region with specific problems, and which is normally sustained by the monopoly of the vineyard. A vegetable garden is a plot of land that generates income by selling tomatoes to restaurants in a region with a growing wine tourism sector, whether fresh, in jams or in other tomato-based products. Why should a Portuguese consumer who wants to make pasta have to add flavour with Italian or Spanish dried tomatoes of undefined varieties, when we have this intensely flavoured tomato in the Douro? Does that make any sense? Not from our point of view.

"Oh, the others are cheaper." It's the age-old discourse of price-based competitiveness, a deception. The Douro is not, nor will it ever be, a territory designed for mass production and price competitiveness. Tomato production will always be small-scale; the great added value will reside in what the French often refer to as managing rarity and scarcity. The Douro Oxheart Tomato is - for various reasons explained in this article - unique in terms of taste. But due to its limited production, it must be valued precisely for that reason. What's more, as the fruit travels poorly due to its delicate skin, anyone wanting to savour the intensity of this tomato's flavour will have to go to the Douro in July, August, and September, when it attains perfection. This means the tomato could be a tourist attraction, a fact that apparently eludes the administrative and political authorities responsible for the region. They commend the Douro Oxheart Tomato Festival, but that's as far as it goes.

The Oxheart Tomato Festival, and the "The Essence of the Douro" project this book represents, are the contribution of the many people of integrity who want to make the Douro Oxheart Tomato a valuable local resource for the region and the country.

TESTEMUNHOS
PERSONAL ACCOUNTS

O Tomate Coração de Boi é o protagonista que seduz e convida. A adesão dos meios de comunicação social à festa deste fruto rei no verão do Douro é disso testemunho.

The alluring and captivating Oxheart Tomato takes centre stage. The media's participation in the Douro summer festival dedicated to this king of fruits is a testament to that.

UMA FESTA DE GENTES DO DOURO
A GATHERING OF DOURO FOLK

POR | BY
MIGUEL CASTRO E SILVA

Lembro-me de, em 2015, na minha primeira ida à Quinta de Ventozelo, ter degustado em grande quantidade o tomate coração de boi, oriundo da pequena horta acarinhada pelo feitor da quinta. Foi um ano de qualidade incrível, aliás como nos vinhos (na minha opinião, o mais delicado e interessante ano para vinhos da última década).

Quando, no ano seguinte, me desafiaram a participar como membro do júri no concurso, foi com entusiasmo que aceitei, e assim continua.

Em 2019, tive o gosto de participar na organização da festa que todos os anos encerra o Concurso Tomate Coração de Boi do Douro, nesse ano, na Quinta de Ventozelo.

Este encontro rapidamente passou a ser maior do que o propósito inicial de valorização deste produto de excelência. Vejo-o hoje também como um reunir das gentes do Douro, em convívio e partilha.

Representa ainda um renascer das hortas, que tanta fama tinham num passado já distante, quando os senhores, após uma ida ao Douro, traziam na volta um cabaz de fruta e legumes que a família cobiçava, muito mais que o vinho.

Por iniciativa de uma nova geração de enólogos e produtores que optaram por trocar os centros urbanos e viver próximo das quintas, o Douro adquire uma nova dinâmica.

Por último, uma recomendação: não confundam a excelência deste produto produzido no Douro, na sua época, entre julho e setembro, com muitos que por aí estão à venda todo o ano.

I remember in 2015, on my first trip to Quinta de Ventozelo, I tasted a large quantity of Oxheart Tomatoes from the small vegetable garden cherished by the estate manager. It was a year of incredible quality, both for tomatoes and wines (the most delicate and interesting year for wines in the last decade, in my opinion).

When I was invited the following year to take part in the competition as a member of the jury, I enthusiastically accepted, and have done so ever since.

At Quinta de Ventozelo in 2019, I had the pleasure of helping to organise the party that closes the Douro Oxheart Tomato Competition every year.

This gathering quickly grew beyond its initial goal of promoting this excellent product. Today I also see it as a celebration of conviviality and sharing among the people of the Douro.

It also represents a revival of the vegetable gardens, so renowned in the distant past. After a trip to the Douro, a gentleman would bring back a basket of fruit and vegetables that his family prized even more than wine.

The Douro is acquiring a new vitality thanks to the initiative of a new generation of winemakers and producers who have chosen to move away from urban centres and live close to the estates.

Finally, a recommendation: don't confuse this excellent product, harvested in the Douro between July and September, with many others on sale all year round.

TESTEMUNHOS
PERSONAL ACCOUNTS

UM REI COM TESTEMUNHO
ALL HAIL THE KING

2016

"Os tomates estão de volta às quintas do Douro". O título do jornal *Público* dá o mote: estreia o concurso – e a festa – que "mostrou a excelência do tomate coração de boi", a variedade que ao longo dos tempos "conquistou fama de qualidade única e um carinho muito especial nas hortas das grandes propriedades durienses".

2017

"Tomates à séria". Assim mesmo, porque "quem gosta de tomate *'a saber a tomate'* sabe que o coração de boi é rei, em matéria de sabor. No Douro, pelo segundo ano consecutivo, os produtores da região fazem uma prova cega para eleger os melhores tomates" (*Expresso*, 19 de Agosto).

"E, de um ano para o outro, o tomate passou a ser tema de conversa entre agricultores, cozinheiros e gente que come com inteligência. Até já temos um concurso de tomate coração de boi. Que revolução é esta? O desafio proposto pelo *Jornal de Negócios* (20 de agosto) não podia ser mais certeiro: "Nada como provar o fruto in loco".

2018

Agosto é o mês da Festa do Tomate Coração de Boi do Douro nos restaurantes da região. Este festim mereceu destaque nos principais meios de comunicação portugueses. A ideia "é dar a conhecer o fruto e pôr mais gente a produzir aquele que dizem ser o tomate mais saboroso do mundo" (*SIC Notícias*, 19 de agosto).

"O concurso Tomate Coração de Boi é uma festa, sim", escreve o *Jornal de Negócios*, "mas é uma festa que olha para o fruto como património do Douro e como um elemento de criação de riqueza para a região" (31 de agosto).

2016

"Tomatoes are back in the Douro estates." The headline in *Público* newspaper sets the tone: the competition - and the party - that "showcased the excellence of the Oxheart Tomato," the variety that, over the years, "has earned a reputation for unique quality and a special place in the heart - and vegetable gardens - of the great Douro estates."

2017

"Real tomatoes." That's right, because "anyone who likes tomatoes that taste like tomatoes knows that the oxheart is king when it comes to flavour. In the Douro, for the second year running, the region's growers are having a blind tasting to choose the best tomatoes" (*Expresso*, August 19).

"Year after year, tomatoes are a topic of conversation among farmers, smart eaters and chefs alike. We even have an Oxheart Tomato competition. What is this revolution?" The challenge proposed by the newspaper *Negócios* (August 20) couldn't be more accurate. "Nothing beats tasting the fruit where it grows."

2018

August is the month of the Douro Oxheart Tomato Festival in the region's restaurants. The festival has been featured in the main Portuguese media. The goal "is to raise awareness of the fruit and encourage more people to produce what is purportedly the tastiest tomato in the world" (*SIC Notícias*, August 19).

"The Oxheart Tomato competition is a party," writes *Negócios* newspaper, "yet it recognises the fruit as part of the Douro heritage and as a means of generating wealth for the region" (August 31).

2019

"Eles estão a ficar famosos" (31 de agosto). A capa do suplemento *Vícios* do jornal *Expresso* não podia ser mais tentadora. O recheio vem em doses deliciosamente ditas: "Por todo o Douro, à mesma hora, selecionam-se os melhores frutos, acondicionados em cestas com ervas aromáticas e folhas de figueira. Usam-se todos os truques e todas as técnicas para apresentá-los na máxima forma". "O ponto certo de colheita foi outra coisa que o concurso ajudou a mudar. 'As pessoas daqui gostam de comer o tomate verde', diz Abílio com horror culinário. O hortelão do Vallado, por exemplo, descartaria todos os tomates que seguiram na cesta para o Ventozelo – 'muito maduros para mim'. E o mesmo se poderia dizer de 90 por cento dos durienses [no ano em que venceu a Quinta do Romeu]. O seu tomate era extraordinário de doçura, descendente de uma linhagem de eleição. A semente foi herdada há mais de 30 anos do pai, já caseiro do Romeu. Para fazê-la crescer, usou-se apenas o melhor estrume das galinhas residentes e rega manual de dois em dois dias. Uma questão de ADN, de paixão e dedicação".

2019

"They're becoming famous" (August 31). The headline on the cover of the *Vícios* supplement in *Expresso* newspaper couldn't be more tempting. The filling inside is served in appetizing paragraphs: "All over the Douro, at the same time, the best fruits are selected and packed in baskets with aromatic herbs and fig leaves. Every trick and technique is used to present them in the best possible way." "The competition was also instrumental in changing the exact harvesting time. 'People here like to eat green tomatoes,' says Abílio, with culinary horror. The grower from Vallado, for example, would discard all the tomatoes destined for Ventozelo. 'Too ripe for me,' he would say. Ninety percent of Douro locals agreed with him [in the year that Quinta do Romeu won]. Their tomato was extraordinarily sweet, descended from a selected lineage. Over 30 years ago, its seeds were inherited from the caretaker at Romeu. Only the best fertilizer from the resident chickens was used, and the plants were watered by hand every two days. It's a question of DNA, passion and dedication."

2021

"Que o Douro não é só vinho, já sabíamos. Mas que, mais recentemente, seria o tomate a conquistar visibilidade, é algo inesperado". O concurso Tomate Coração de Boi do Douro (TCBD) foi uma das histórias contadas no suplemento do jornal *Público* dedicado ao Douro, a propósito dos seus 20 anos de Património Mundial (14 de dezembro): "O concurso veio dar esse novo dinamismo às hortas e, em simultâneo, valorizar o trabalho dos hortelãos. (...) Pode, por isso, ser visto como um caso de estudo que anima os produtores durienses a olhar para outros tesouros locais".

2023

"O que fazem os chefs-estrela com os tomates do Douro?", pergunta em título o jornal *Público*, a propósito do concurso TCBD (19 de agosto). Muito, mas, desta vez, foram aos arrozes com tomate coração de boi, como se lê a seguir:

"(...) Por fim, o regresso à excelência do carolino português. Bastava olhar para percebermos que se tratava de um arroz de quinta, cuidadosamente selecionado. Bagos compridos e largos, cozido sem estar cru no interior, absorvendo os sucos do tomate, mas retribuindo ao caldo amido, textura, sabor. Sabor a arroz, algo a que os portugueses se desabituaram, tal a pobreza do produto que consomem, no geral" (jornal *Expresso*, 8 de setembro, no ano em que o TCBD convidou o arroz para a prova).

"(...) [o tomate coração de boi] bem podia ser o paradigma da nossa restauração: um produto sazonal de excelência, de cultivo local e artesanal, diretamente da horta para a cozinha. O drama é que isto, que deveria ser normal e natural, acontece apenas em ambiente de celebração e precisa até de uma organização que o potencie" (jornal *Público*, 19 de agosto).

2021

"We already knew that the Douro wasn't just about wine. But the idea that, more recently, the tomato would gain visibility is unexpected." The Douro Oxheart Tomato Competition was one of the stories covered in the *Público* newspaper supplement dedicated to the Douro on its 20th anniversary as a World Heritage Site (December 14). "The competition has given new zest to the vegetable gardens and is promoting the work of the gardeners at the same time. (...) It can be seen as a case study that motivates Douro producers to look at other local treasures."

2023

The *Público* newspaper headline about the Douro Oxheart Tomato Competition asks, "What do the star chefs do with tomatoes from the Douro?" (August 19). A lot, but this time they prepared rice with Oxheart Tomatoes: "Finally, a return to the excellence of Portuguese *carolino* rice. You only needed one look to realize that this was carefully selected farm rice. Long and wide grains, cooked all the way through, absorbing the juices from the tomatoes while giving the broth starch, texture and flavour. It tastes like rice, something the Portuguese have become unaccustomed to, given the poor quality of the product they generally consume" (*Expresso* newspaper, September 8; the year the Douro Oxheart Tomato Competition invited rice to the contest).

"(...) [the Oxheart Tomato] could well be the paradigm of our restaurants: a seasonal product of excellence, grown locally and harvested by hand, straight from the garden to the kitchen. The tragedy is that this, which should be normal and natural, only happens in a celebratory atmosphere and even needs an organization to boost it" (*Público* newspaper, August 19).

"(...) E ainda não falámos no melhor de todos, o «Coração de Boi». Se tiver namorado com o Douro, então, peço-lhe que se levante, pois está perante a realeza e o orgulho do hortelão: «o Tomate Coração de Boi do Douro»"

MARIA DE LOURDES MODESTO
COISAS QUE EU SEI

"(...) and we haven't even mentioned the best of them all, the Oxheart Tomato. If you've flirted with the Douro, then I urge you to stand up, because you're in front of royalty and the pride of the horticulturalist: the Douro Oxheart Tomato."

AGRADECIMENTOS
ACKNOWLEDGEMENTS

Agradecimento aos produtores de vinhos das quintas do Douro e aos hortelãos, primeiros guardiões dos produtos agrícolas tradicionais da região, aos restaurantes que utilizam estes produtos de território nas suas cozinhas e a todos os entusiastas do Tomate Coração de Boi do Douro (TCBD), desde os consumidores aos especialistas da área da gastronomia, jornalistas e chefs. O contributo de todos ao longo dos anos na divulgação do TCBD é uma forma de valorizar os produtos tradicionais que este livro exalta.

O reconhecido agradecimento também aos investigadores da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) e do Banco Português de Germoplasma, do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), cujo envolvimento é crítico para o sucesso do projeto de valorização do Tomate Coração de Boi do Douro, no qual se integra a publicação deste livro.

Que este livro possa inspirar todos a manter viva a tradição de cultivo e de consumo deste produto de qualidade excecional, catalisador do desenvolvimento do território do Douro. E que outros produtos de excelência da região vinhateira Património da Humanidade possam também beneficiar deste movimento de valorização.

We would like to express our gratitude to all the participating Douro estates and local growers, who are the guardians of the region's traditional produce; the restaurants that cook with these local ingredients; and all Douro Oxheart Tomato enthusiasts, including consumers, food experts, journalists, and chefs. Your contributions in promoting the Douro Oxheart Tomato over the years enhance the traditional products this book celebrates.

We would also like to extend our heartfelt thanks to researchers from the Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), the Banco Português de Germoplasma and the Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV). Their contributions have been crucial to the success of the Douro Oxheart Tomato promotion project, of which this book is a part.

We hope we have inspired everyone to uphold the tradition of consuming this exceptional product, which plays a vital role in the Douro region's development. May this effort also extend its positive impact to other outstanding products of this UNESCO World Heritage wine region.

BIBLIOGRAFIA
BIBLIOGRAPHY

Bauchet, G., & Causse, M. (2012). 'Genetic Diversity in Tomato (Solanum lycopersicum) and Its Wild Relatives'. In M. Çaliskan (Ed.), *Genetic Diversity in Plants*. InTech.

Brogile, L. A. D. (2019). *Les tomates du prince jardinier.* Éditions Michel Lafon.

De Freitas, M., Vidal, L., & Milano, V. (1988). *Tomate*. Nobel.

Gomes, V. N. (2023). *Histórias e Curiosidades à Mesa.* Lisboa: Marcador.

Hart, S. (2010). *Tomatoes.* Wiltshire: Crowood.

Hill, N. (1996). *Tomate na Cozinha* (M. Freire, Trans.). Lisboa: Difusão Cultural.

Linford, J. (2016). *O Livro do Tomate* (P. Caetano & Brilho das Letras, Trans.). Lisboa: Jacarandá.

Modesto, M. de L. (2021). *Coisas Que Eu Sei*. Lisboa: Oficina do Livro.

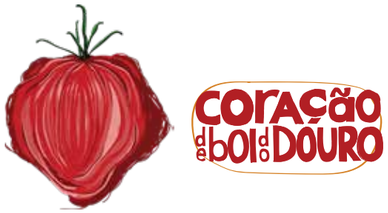
Ribeiro, C. G. (2015). *Odisseia de sabores da Lusofonia.* Brasil: Imprensa da Universidade de Coimbra.

Segnit, N. (2010) . *O dicionário dos Sabores, Combinações, receitas e ideias para o cozinheiro criativo*. Lua de Papel.

Soares, M. V. (2022). *O Grande Livro do Tomate.* Lisboa: Patrocinium-Publicidade, Lda.

Thal, A., & Fronius-Gaier, D. (2002). *Tomates: recettes traditionnelles.* Dumont Monte.

Urbach, J. (2017). *A Tomato Book.* Createspace Independent Publishing Platform.


coração
de boi do DOURO

tomate-coracao-de-boi-do-douro.com

O Tomate Coração de Boi do Douro é exclusivo, raro e de qualidade superior. É gente, origem, genuinidade. É sustentabilidade, biodiversidade, envolvimento, agregação, encontro de pessoas e valorização de sabores autóctones. O vale mágico, Património da Humanidade, é guardião de sabores inconfundíveis que vale a pena descobrir.

The Douro Oxheart Tomato is elusive, exclusive and excellent. It epitomizes people, origin and authenticity. It represents sustainability, biodiversity, engagement, community and the appreciation of local flavours. A UNESCO World Heritage site, this magical valley holds within it some truly unique flavours, waiting to be discovered.

PROJETO DE COOPERAÇÃO "A QUE CHEIRA O DOURO"
PROMOVIDO PELAS ASSOCIAÇÕES DE DESENVOLVIMENTO DO DOURO

COFINANCIAMENTO

PROGRAMA DE DESENVOLVIMENTO RURAL 2014·2020

PORTUGAL 2020

UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural
A Europa investe nas Zonas Rurais

CONCEPÇÃO | COORDENAÇÃO
greengrape consultoria

ISBN 978-972-95422-5-1