



Revalorización Gastronómica del Tomate de Árbol en la Cocina Tradicional Antioqueña.

Marlom Yesid Londoño Santamaríaⁱ

Yeison Arley Rodas Barreraⁱⁱ

Leonel Correa Mejíaⁱⁱⁱ

Docente:

Eddy Yhomara Rúa Osorio^{iv}

El tomate de árbol es un fruto de origen sudamericano, dicho producto, que hace parte del inventario nacional, tiene un uso gastronómico limitado, enmarcado principalmente en bebidas y en menor proporción dulces. A favor de promover su valor histórico y cultural se propone generar alternativas de uso culinario con el fruto y los subproductos. El presente proyecto busca revalorizar el tomate de árbol en la cocina tradicional antioqueña. En este se realizó una búsqueda bibliográfica y se aplicaron entrevistas semiestructuradas a cultivadores, portadores de tradición y expertos académicos, donde se evidenció su valor histórico y cultural, asociado a la producción agrícola y a la preparación gastronómica. También se desarrollaron recetas aprovechando su pulpa y cascara, a las que se le aplicaron pruebas de aceptación para conocer la viabilidad de consumo. De los productos evaluados, los caramelos obtuvieron la mayor puntuación; además se identificó entre los entrevistados usos alternos como en fondos, ensaladas, postres y gelatina. Se deben presentar más alternativas gastronómicas de aprovechamiento de los residuos del fruto, que permitan el uso de sus semillas y la zupia, resultantes de la elaboración de jugo, como también ampliar usos de su cascara.

ⁱ Estudiante investigador. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. marlomjls1005@hotmail.com

ⁱⁱ Estudiante investigador. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. yeison-rodas@hotmail.com

ⁱⁱⁱ Estudiante investigador. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. Leonel.c.m@hotmail.com

^{iv} Docente. Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia. eddy.rua@colmayor.edu.co