

# Los tres misterios desvelados del tomate de 'penjar' La Dulce Pagesa

'La Dulce Pagesa' es hoy la marca que acoge el tomate de 'penjar' Premium para Cataluña. No se trata sólo de la variedad autóctona que acoge la marca, sino de un protocolo único y de trabajar el 100 por ciento de este tomate durante los 12 meses.

**L**a Dulce Pagesa' es la marca 'premium' en tomate de 'penjar' del mercado catalán y nacional. La marca, propiedad de la firma Hortícola Ikersa, ha entrado entre los mayoristas de Mercabarna con buena aceptación al ofrecer un producto muy diferente al resto de las marcas que operan en el mercado.

Hay varios elementos diferenciadores y exclusivos de 'La Dulce Pagesa' desde el punto de vista organoléptico, productivo y comercial que proyectan un tomate de 'penjar' con plenas garantías "para los paladares y los consumidores más exigentes que desean valorar un tomate de un rojo intenso, mayor intensidad en el sabor, más carne, más azúcares y mejor comer", describe Carmen Palenzuela, gerente de Hortícola Ikersa.

Desde el punto de vista organoléptico, Ikersa sólo trabaja 'La Dulce Pagesa' con la única variedad autóctona protegida por el Ministerio de Agricultura, por lo que el material y la semilla es exclusiva de la empresa Hortícola Ikersa.

Este valor diferenciador de la varie-



Carmen Palenzuela, gerente de Hortícola Ikersa.



**Las condiciones de las fincas a diferentes alturas permiten disponer de la mayor homogeneidad del tomate de 'penjar' durante los 12 meses**

dad Ikersa ofrece un tomate de unas cualidades excepcionales y únicas en grado de satisfacción, larga vida y calidad de fruta y carne. Además de operar únicamente con una variedad, se suma que el 100 por ciento de la producción de la variedad Ikersa para 'La Dulce Pagesa' se va a realizar siempre en las mismas condiciones climáticas y de suelo y tierra a nivel nacional como internacional para garantizar el mismo estándar 'top' de calidad al consumidor.

**LOS ARGUMENTOS.** Las condiciones de estas fincas vienen determinadas por contemplar "tierras vírgenes, una salinidad muy baja del agua y un clima excepcional y sostenible durante los 12 meses, marcadas por las diferencias de altura para garantizar siempre la frescura al cultivo y fruto durante la noche y el calor a lo largo del día, condiciones ideales que demanda la variedad Ikersa", destaca la gerente de Hortícola Ikersa.

Este tipo de estrategia de trabajar la variedad a diferentes alturas es clave para disponer de tomate de 'penjar' durante todo el año y superar los periodos más críticos de humedad y falta de luz, que van de diciembre a febrero, al trabajar en zonas de producción internacionales con ma-





por luminosidad y horas de sol”, desvela Palenzuela.

**DETALLE COMERCIAL.** La estrategia comercial de ‘La Dulce Pagesa’ viene determinada por el valor y por este motivo esta marca sólo se va a servir en el segmento mayorista, “donde el producto ya alcanza notoriedad entre los mayoristas especializados en la gama alta”, señalan desde Hortícola Ikersa.

‘La Dulce Pagesa’ va a contemplar para el ejercicio 2020-2021 de una oferta de 4.000 toneladas y duplicará su oferta hasta las 8.000 toneladas en el ejercicio 2021-2022.

La primera partida de ‘La Dulce Pagesa’ con la nueva estrategia llegó a Mercabarna el pasado 16 de Febrero de 2020. “Estamos ante un proyecto ambicioso de elevar el estándar de calidad de un tomate donde las imitaciones y la calidad mediocre tiene que desaparecer para que este tomate sea disfrutado por todos y se extienda más su consumo en los próximos años”, desvela José Manuel Andújar, breeder de la variedad Ikersa. ■



José Manuel Andújar, breeder de la variedad Ikersa.

**SANTI FERNÁNDEZ**  
DIRECTOR DE SAKER FRUITS

## “HACE AÑOS QUE EL MERCADO NO TIENE UN TOMATE DE ‘PENJAR’ DE TAN ALTA CALIDAD”

El mayorista de Mercabarna Saker Fruits (Pabelló B - Paradas 2046-2047) comercializa en exclusiva el tomate de ‘penjar’ La Dulce Pagesa de la productora Ikersa. Este tomate está en el mercado desde el pasado febrero con la estrategia de producir a diferentes alturas y “los clientes y los detallistas lo han recibido estupendamente por su calidad y buen comer”, señala Santi Fernández, director comercial de Saker Fruits.

Es un tomate que ha alcanzado un nivel de calidad único. “Invito a los detallistas que no conozcan el producto de ‘La Dulce Pagesa’ que se acerquen porque hace años que el mercado no tiene un tomate de ‘penjar’ de tan alta calidad”, apunta Fernández.

La parada de Saker Fruits es testigo de como las partidas de ‘La Dulce Pagesa’ salen a todos los clientes tradicionales y “como la clientela repite porque no es difícil vender un tomate de tanta calidad como el de ‘La Dulce Pagesa’”, apunta el directivo de Saker Fruits.

**El director de Saker Fruits señala que el mercado no ha tenido un tomate de ‘penjar’ de tan alta calidad como ‘La Dulce Pagesa’**

**Argumentos.** El tomate de ‘La Dulce Pagesa’ viene de zonas excepcionales para la producción de tomate, ya que “las fincas seleccionadas son de tierra para la

producción de tomate y una luz y un sol para poder producir durante los 12 meses con una calidad similar”, expone Santi Fernández.

El director de Saker no duda en obtener ventas lineales durante los 12 meses “porque la calidad que se obtiene no encuentra diferencia entre meses”. Además, Santi Fernández añade que “vamos a tener un verano con un nivel de ventas muy alto, porque las condiciones van a facilitar un turismo más local y el tomate de ‘penjar’ de ‘La Dulce Pagesa’ es un producto ideal para “disfrutarlo durante los momentos especiales que las familias van a disfrutar en este verano en sus casas de veraneo”.



Santi Fernández es el director comercial de Saker Fruits.