vinetur

El tomate de Mansilla centra una cata comparativa con cinco variedades en León

La actividad incluyó análisis sensorial, vinos de Pardevalles y un helado de Tomate de Mansilla de Confitería Canela

lunes 31 de agosto de 2026

La Academia Leonesa de Gastronomía celebró el pasado 28 de agosto en las instalaciones del Club Olímpico de León la segunda edición de su Cata de Tomates, una actividad concebida para comparar distintas variedades y reivindicar la calidad del Tomate de Mansilla. La entidad explica que la convocatoria registró una elevada asistencia de público y que su objetivo fue acercar al consumidor criterios útiles para valorar este producto.

La apertura de la sesión corrió a cargo del académico Ramón Bodega, de la Huerta de Fresno. Durante su intervención, expuso las principales características físicas y organolépticas que permiten evaluar un tomate y puso el acento en las cualidades que, a su juicio, diferencian al Tomate de Mansilla. Los ejemplares de esta variedad utilizados en la cata fueron aportados por la propia Huerta de Fresno.

A continuación intervino el también académico Javier Antón, encargado de detallar las particularidades de cada una de las variedades que se sometieron a la comparación. Los asistentes probaron Corazón de Buey, Rosa de Navarra, Óptima, Mar Azul y Tomate de Mansilla, con la posibilidad de apreciar de forma directa diferencias de aspecto, textura, aroma, equilibrio, intensidad y sabor.

La Academia Leonesa de Gastronomía enmarca esta cita en una de sus líneas de trabajo: no limitar la promoción de los productos leoneses a una labor divulgativa, sino incorporar también una dimensión formativa. La entidad sostiene que este tipo de actividades busca que el consumidor pueda reconocer la calidad de los alimentos, valorarla y distinguirla con más criterio en el momento de elegir.

El acompañamiento líquido de la cata llegó de la mano de Bodegas Pardevalles, que aportó tres referencias de la viticultura leonesa. Se sirvieron un blanco de Albarín, un rosado de Prieto Picudo y un tinto de Prieto Picudo. Según la organización, la elección de estos vinos respondió a la voluntad de mantener el protagonismo de los productos de la provincia durante toda la jornada.

Tras la cata comparativa, el encuentro continuó con una propuesta gastronómica compuesta por gazpacho de sandía, embutidos leoneses y mejillones con salsa de ancas de rana. Este último es uno de los platos más conocidos del restaurante del Club Olímpico, donde se desarrolló la actividad.

El cierre llegó con una elaboración poco habitual: un helado de Tomate de Mansilla preparado por Confitería Canela. La Academia señala que fue una de las sorpresas de la sesión y que despertó buena respuesta entre los asistentes por su sabor y su planteamiento.

La entidad interpreta la respuesta del público en esta segunda edición como una muestra del interés que generan los formatos que combinan degustación y aprendizaje. Ese modelo permite, según la academia, un contacto directo con el producto y con matices que no siempre resultan fáciles de identificar fuera de una cata guiada.

Con esta convocatoria, la Academia Leonesa de Gastronomía insiste en su defensa de los Productos de León y en su labor de divulgación gastronómica. También subraya su intención de reforzar la formación del consumidor para que conozca mejor los alimentos ligados al patrimonio gastronómico de la provincia.