



El curioso caso del kumato maduro

Esta es la historia de un tomate que lo tenía todo para ser feliz, pero a veces le amargaba un poco su propia acidez. Nacido y cultivado en los montes de Ampuero, más concretamente en la huerta de la señora Mina de La Bárcena, nunca le faltó sol, agua y buena tierra.

Creció sin envidias ni grandes aspiraciones. Su desarrollo fue el esperado, de dentro hacia afuera. Se crio carnoso, de piel tersa y brillante, con tonos entre chocolate y negro, aspecto que a veces le hacía parecer algo inmaduro. De pulpa exquisita y sin apenas agua, gozaba de buena salud. Tenía tan buena presencia que se jactaba de ser rico en licopeno, además de potasio, magnesio y otras vitaminas antioxidantes. No paraba de presumir de su dulzura con notas

ligeramente ácidas, lo que le daba un carácter especial.

Con un currículum así la conquista le fue fácil. Ella era muy buena, y él un embaucador. Le habló de arte y deporte. Le prestó su libro favorito, 'La oda al tomate' de Pablo Neruda. La llevó al cine y vieron abrazados 'Tomates verdes fritos', y ya cayó rendida en un concierto de 'Las Ketchup'. Así que se casó con una tomata de otra mata y tuvieron dos lindos tomatitos, estos ya híbridos por la mezcla de semillas.

Hasta aquí todo fue bien. Pero

Entró en crisis existencial, algo bastante común entre los tomates macho maduros

de repente un día se le revolucionó la simiente y entró en crisis existencial, algo bastante común entre los tomates macho maduros. Sintió la urgente necesidad de saber quién era, y sobre todo cuál iba a ser su futuro inmediato. Era una baya roja inteligente, se había formado a la derecha de la planta, con mentalidad cuadrada a pesar de ser tan redondo. De hecho, se cree que fue en esos momentos de incertidumbre cuando desarrolló un toc de organización, logística y control que mantiene intacto hasta hoy.

Cherry definitivamente no podía ser, eran muy pequeños y venían de Perú. Raf imposible, era un transgénico creado para sobrevivir a temidas plagas y él era de pura cepa. Pera podría ser una opción, por lo pijo, pero muy sosa su carne. Corazón de buey, descartado por su tamaño. De rama, por vulgar. El amarillo, por

AUTORA



LAURA PIEDRA

(Liendo, 1971). Periodista, se incorporó a EL CORREO en 1994 en la sección de Diagramación. Ha diseñado monográficos para Territorios, a menudo creando ilustraciones con flores y vegetales como en este relato. En este suplemento ya publicó un artículo sobre su pasión por Frida Kahlo.

enfermo, y el azul, muy monárquico. Así con todos, hasta que descubrió que era un kumato maduro.

Con la seguridad que le daba esta certeza, recordaba los tiempos de su juventud en los que, para hacerse el interesante y elegante, se refería a sí mismo con términos como pomodoro, jitomate o la pomme d'amour. Pero una vez solventados los tiempos de inmadurez, dudas y falsas vanidades, llegaron las angustias sobre su futuro.

Tenía claro que su papel no era de protagonista sino de acompañante. ¿Iría para carbonara o napolitana? Quizás una sencilla sopa fría, un salmorejo o una triste ensalada. Un bacalao apanado o unos huevos rancheros no eran mala opción, un clásico asegurado. Aunque algo más exótico como un humus, un chimole o incluso un orujo de tomate le resultaba muy