



"HARNESSTOM meets ancestral criollo tomato farmers, users and researchers in Mexico"

Harnesstom coordinator Antonio Granell has actively participated in the first Native and Ancestral Tomato Fair that took place in Zimatlan, Oaxaca, Mexico on Sept 3 and Sept 4, 2022. The two days event was a big success with local media coverage (<https://www.oaxacaevents.com/09/03/2022/feria-del-tomate-nativo-y-ancestral-zimatlan-de-lvarez/>, <https://www.nvnoticias.com/vida/realizaran-feria-del-tomate-nativo-y-ancestral-en-zimatlan-oaxaca/135783>) and opened a debate on the importance of preserving traditions and natural resources.

Several activities took place including elaboration of "platillos" by renowned cooks like host Joana Chavez at "Mi Tierra Linda (Zimatlan)" Restaurant, showed events by several traditional chefs, tomato market by traditional local farmers, etc... The most popular traditional variety is called "tomate del riñón" was highly appreciated with plenty of opportunities to talk with the local farmers... The Fair also offered several workshops including the use of tomato in traditional and modern cuisine, how to grow and produce tomatoes and even workshop on herborization and seed collection and cleaning.

During the event, the day before and after there were plenty of opportunities for interacting with the local criollo tomato farmers, traditional cooks and scientist from Oajaca and UAM universities.

The complete program was:

PROGRAMA DE ACTIVIDADES SÁBADO 3

CONVERSATORIOS

- 9:30 - 10:00 Acto Inaugural y Bienvenida
Por las Organizadoras
- 10:00 - 11:30 Los tomates ancestrales de México y la importancia de su conservación
Moderadores: Guillermo Bermúdez/María Elena García
Participantes: Gabriela Toledo, Víctor A. González, José Luis Chávez Servín, Rosalinda González e Iván Ramírez
- 11:40 - 12:50 Experiencias de producción de tomates nativos
Moderador: Iván Ramírez
Participantes: Colectivo ISIS, Marian Villavicencio, productores de tomates de Oaxaca, Juana Amaya/Ovidio Pérez Amaya y Nicacio Cruz
- 13:00 - 14:30 RECESO - Venta de platillos tradicionales
- 14:30 - 15:00 Inauguración de la exposición de fotografía Tomates para Mañana
Fotógrafo Giovanni Martínez- Jardín Etnobotánico de Oaxaca
- 15:00 - 16:30 Los tomates en la cocina: tradición culinaria y nutrición
Participantes: Juana Amaya, Ovidio Pérez Amaya, cocineras tradicionales de Oaxaca, chefs, Amanda Gálvez, Noreni Macías, productores de tomate de Oaxaca
- 16:40 - 17:50 Las semillas ancestrales como base de una soberanía alimentaria
Moderador: Víctor A. González
Participantes: Rosalinda González, Miriam López, Mervicio del Villar e Iván Ramírez

TALLERES

- 10:00 - 13:30 Elaboración de platillos tradicionales a base de tomates nativos
Por cocineras(es) tradicionales de Oaxaca. Coord. cocinera tradicional Juana Amaya
- 15:30 - 18:00 Extracción y principios básicos de conservación de semilla
Por el colectivo ISIS
- 15:00 - 17:00 Herborización de tomates
Por la Universidad Autónoma de la Ciudad de México; Plamal Casa Libertad

INTERCAMBIO DE SEMILLAS 14:30 - 16:30 Intercambio de Semillas por colectivo ISIS

OTRAS ACTIVIDADES

- Venta de producción local de tomates nativos de los Valles Centrales de Oaxaca
- Exposición fotográfica- Tomates para Mañana
- Exposición de tomates herborizados de 8 regiones de Oaxaca, por el herbario de la UACM

@FeriaDelTomateNativoAncestral

PROGRAMA DE ACTIVIDADES DOMINGO 4

CONVERSATORIOS

- 9:30 - 10:00 Bienvenida
Por las Organizadoras
- 10:00 - 11:30 Los tomates de Oaxaca, patrimonio biocultural: agrobiodiversidad, cultura y tradición
Moderador: Víctor A. González
Participantes: José Luis Chávez Servín y colaboradores, cocineras tradicionales de Oaxaca, chefs y productores de tomates ancestrales
- 11:40 - 12:50 Bancos de semillas y custodios: conservación ex situ, bancos "comunitarios" e iniciativas participativas
Moderadores: Nicacio Cruz
Participantes: Víctor A. González, Iván Ramírez, Rosalinda González, Marian Villavicencio, Rocío Gómez
- 13:00 - 14:30 RECESO - Venta de platillos tradicionales
- 14:30 - 16:40 PLENARIA: Tomate tradicional, caracterización y valorización: lecciones aprendidas en el otro lado del charco
Prof. ANTONIO GRANELL RICHART, CSIC-IMHP-Valencia, España
- Adelantarse el futuro a través del pasado: Los tomates ancestrales como herramienta de investigación, innovación y de soluciones ante el cambio climático
Moderador: Iván Ramírez
Participantes: Antonio Granell, Gabriela Toledo, Nicacio Cruz, Amanda Gálvez, José Luis Chávez Servín, productores de tomate de Oaxaca
- 16:50 - 18:00 Redes comunitarias, transsectoriales y participativas para salvaguardar, re-descubrir y utilizar los tomates ancestrales de México y Europa
Moderadores: Guillermo Bermúdez/María Elena García
Participantes: Mauricio del Villar, Antonio Granell, Rosalinda González, Víctor González, cocineras tradicionales/chefs, productores de tomate de Oaxaca, Gabriela Toledo
- 18:00 - 18:30 Clausura y entrega de reconocimientos
- 18:30 - 19:30 Guelaguetza
- 19:30 - 20:30 Calenda
- 19:00 - 20:30 Elaboración de platillos a base de tomates nativos. Coord. chef Ovidio Pérez Amaya
- 15:30 - 18:00 Control biológico de plagas: Por el colectivo ISIS

TALLERES

- 14:30 - 16:30 Intercambio de Semillas por UNITERRA

OTRAS ACTIVIDADES

- 12:00 - 13:00 "Cala" de tomates ancestrales
- Exposición fotográfica- Tomates para Mañana
- Venta de producción local de tomates nativos de los Valles Centrales de Oaxaca
- Exposición de tomates herborizados de 8 regiones de Oaxaca, por el herbario de la UACM

@FeriaDelTomateNativoAncestral



Some pictures of “Feria del Tomate Nativo y Ancestral, Zimatlán, Oaxaca”:



In these two photographs appears the local organizers Gabriela Toledo and Joana Chavez and a selection of farmers and traditional cooks.



Harnesstom coordinator Antonio Granell during his speech.



Participants in the debate "Anticipating the future through the past: Ancestral tomatoes as tools for research, innovation and solutions to climate change"