



Extremadura:

el sabor
de lo nuestro



102

www.frutas-hortalizas.com



La alta calidad de sus frutas caracteriza la producción en la región de Extremadura. Con unas cualidades organolépticas excepcionales, son cultivadas respetando el medio ambiente y, debido a las horas de luz de la comunidad, se consigue un gran nivel de azúcar y color en sus producciones. Dicha producción adquiere más pujanza cada año.

La calidad de los productos extremeños surge de conjugar los procedimientos autóctonos de elaboración que se han ido perfeccionando tras siglos de tradición con las ventajas que hoy ofrecen las técnicas más modernas e innovadoras; es decir, de aplicar lo mejor del pasado y del presente a las excelentes materias primas con que les obsequia el privilegiado entorno medioambiental. El deseo de preservar estos tesoros es lo que ha llevado a la Junta de Extremadura a apostar por las Denominaciones de Origen como mecanismos de garantía avalados internacionalmente, capaces de asegurar que en la elaboración de estos productos se han utilizado las mejores materias primas y los métodos tradicionales propios de la región. Son productos reconocidos y apreciados por los paladares más expertos, que se ganan el favor de los consumidores más exigentes.

Durante los últimos años se ha registrado una producción récord de fruta en Extremadura, con una cosecha que ha superado las 250.000 toneladas. La región cuenta con unas 20.000 ha cultivadas de frutales, con predominio de las especies de hueso, en la que ha experimentado en los últimos años una importante reconversión varietal, no sólo en las variedades más demandadas, resistentes y productivas, sino también en otras frutas como es el caso del albaricoque. El cultivo de la fruta de hueso se reparte principalmente en las Vegas del Guadiana y en el norte de Cáceres. En esta zona se ubican unas 7.000 ha de cereza. Otras frutas que se producen en Extremadura son: nectarinas, ciruelas, melocotones, peras y albaricoques. Extremadura muestra una clara vocación exportadora en el sector de la fruta de hueso.

En cuanto a las hortalizas de la región, destaca la producción de tomates para múltiples usos en la industria alimentaria. En la campaña 2005, la producción de tomate para industria ha sido de 2,2 millones de toneladas. Con estos datos, Extremadura es la primera productora nacional con una extensión del cultivo de 29.000 hectáreas. Se puede decir que Extremadura es la única región en el mundo en la que el cultivo del tomate ha crecido en los últimos seis años.

Otras hortalizas importantes de esta región son el melón, el pimiento utilizado para transformarlo en



La calidad de los productos extremeños surge de conjugar los procedimientos autóctonos de elaboración que se han ido perfeccionando tras siglos de tradición.





Una región que
conserva y ofrece
carácter y calidad;
y diversidad a
todos aquellos que
quieren superar
lo de siempre.



"pimentón" o bien venderse en las fruterías como "ñoras" empleado como condimento característico de la cocina española y mediterránea que, en la comarca de la Vera, ya tienen una denominación de calidad y origen propio.

Producción Integrada

Extremadura fue la primera región que reguló la producción integrada desde un punto de vista integral, llegando hasta la fase de comercialización. Respecto a este tipo de producción, Extremadura aglutina una superficie certificada que ya está en el 82% de la fruta de hueso (Pera 60%).

Destaca además el crecimiento y la consolidación del cooperativismo dentro de la fruticultura extremeña, como es el caso de la cooperativa Valle del Jerte. En cuanto a las frutas y hortalizas frescas transformadas, se sigue luchando por este sector que adquiere cada vez más importancia, y sobre todo, está generando riqueza, valor añadido a los productos, puestos de



trabajo e inversiones en plantas pioneras en la región. Aunque se trata de una de las zonas productoras más jóvenes, su objetivo diferenciador pasa por una fuerte estrategia de calidad frente a sus competidores.

Es difícil transmitir la realidad extremeña, el espíritu extremeño o, simplemente la diversidad y calidad de sus paisajes, sus gentes, sus recursos naturales y productos, y por supuesto, su gastronomía. Una región que conserva y ofrece carácter de calidad y diversidad a todos aquellos que quieren superar lo de siempre. La enorme extensión de la región es paralela a su oferta. Aprender a disfrutar sus productos con Denominación de Origen y Específica y productos con Indicación Geográfica Protegida es uno de los aspectos más gratificantes. Ejemplo de ello son las D.O.P "Cereza del Jerte" y "Pimentón de la Vera".

Extremadura ofrece al visitante una generosa selección de todo lo necesario para disfrutarla.

Extremadura fue la primera región que reguló la producción integrada de forma global, llegando hasta la fase de comercialización.

Todas quieren ser Picota del Jerte. Rechaza imitaciones

La Denominación de Origen "Cereza del Jerte" ampara exclusivamente a cerezas frescas para mesa de extraordinaria calidad, muy apreciadas por su singular sabor, su jugo y la firmeza de su pulpa.

La zona de producción se encuentra situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres en los términos municipales que comprenden los Valles de Jerte, La Vera, Ambroz, en un enclave inigualable, con gran variedad de microclimas, mucho sol, agua abundante y cristalina y suelos mejorados con el trabajo de las sucesivas generaciones.

La presencia de factores ambientales como el índice de humedad, elevado aún en los meses de verano, las brisas de valle, la orientación, la insolación media anual, la altitud, la variedad microclimática, y la acidez sana de los suelos, han hecho de estas regiones un lugar "único" y privilegiado para el cultivo de las cerezas.

En cuanto a la variedades amparadas por la DOP predominan las agrupadas bajo el nombre genérico "Picota del Jerte" las cuales no presentan pedúnculo ya que éste se desprende de forma natural durante la recolección. A este grupo, que repre-

senta más de las tres cuartas partes de la cosecha local, pertenecen las cerezas denominadas "Ambrunés", "Pico Negro", "Pico Limón Negro" y "Pico Colorado". Adicionalmente, por sus destacados atributos se incluye otra variedad con pedúnculo, conocida como "Navalinda".

Todas son dulces y equilibradamente ácidas, de coloración exterior rojiza, más o menos intensa y la pulpa muy firme y crujiente, de color rojo y jugo rojo a incoloro dependiente de la variedad.

La cuidadosa y delicada recolección de las cerezas se realiza siempre por métodos tradicionales, es decir, a mano y fruto por fruto, para evitar posibles daños.

Las cerezas son ricas en vitamina K, A y C y también nos aportan altos niveles de calcio, hierro, potasio, fósforo y fibras. El consumo de cerezas contribuye a mantenernos jóvenes actuando sobre agentes responsables del envejecimiento de la piel. También es un excelente remedio natural contra las inflamaciones y la artritis, además de actuar sobre el sistema inmunológico, prevenir enfermedades óseas y mejorar el metabolismo y la eliminación de líquidos.

Podemos encontrarlas en las fruterías entre mediados de junio y principios de agosto, época en la que maduran.

Ya sabes... la mejor cereza viene del Jerte y si es Picota, es aún mejor!



www.cerezadeljerte.org

CEREZA DEL JERTE, CRDO..... 199





Fotografía: Servicio de Prensa de Turrespaña