



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



"El origen del sabor europeo"

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



PICOTA DEL JERTE DOP, EL SNACK DEL VERANO

La opción más fresca y fácil para consumir fuera de casa. Donde quieras y como quieras, pero que siempre muy fresquitas.

Desde el corazón del Valle del Jerte llega la auténtica reina de las cerezas: la **Picota del Jerte DOP**. Sabrosa, redonda, sin rabito es, sin duda alguna, la fruta más exquisita de la temporada, una pequeña fruta que guarda el secreto de un sabor enorme.

La **Picota del Jerte DOP** es la opción más fresca y fácil para consumir fuera de casa, en cualquier momento y en cualquier lugar se convierte en el snack más sano y divertido. Sencillas, redondas, sin complicaciones, pero todo glamour y dulzura, es perfecta para los más pequeños de la casa.

Pero, ¿por qué la *Picota del Valle de Jerte DOP* es tan especial?

- Por su **origen**, único en el mundo, porque solo existe un Valle del Jerte.
- Por su **gran calidad**, sometida a continuos controles durante todo el proceso de producción.
- Por su **sabor exquisito**, ya que son recogidas en su punto perfecto de maduración.
- Porque **no tienen rabito**, se recogen a mano y el pedúnculo se desprende en ese momento quedándose en el árbol.
- Por su **forma de producción manual y sostenible**, que hace que sea un fruto tan escaso y preciado.
- **Porque sólo las mejores** son identificadas con el sello de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte.
- **Y porque tan solo un día después de haber estado en el árbol, las auténticas Cerezas y Picotas del Jerte DOP llegan a las tiendas identificadas con el sello de calidad de la D.O.P.**

Por todo esto y mucho más si hay una fruta que indiscutiblemente sabe a verano, esa es la Picota del Jerte DOP. Pequeña en tamaño, enorme en sabor.

EL ORIGEN DEL SABOR

El programa "*El Origen del Sabor*", impulsado por la Comisión Europea dentro de su Plan de Apoyo a la Promoción Agroalimentaria y en el que participan la **DOP Cereza del Jerte** y la **DOP Kaki Ribera del Xúquer** además de la IGP de Plátano de Canarias, ha puesto en marcha distintas acciones para la difusión y promoción de la calidad de los productos europeos agroalimentarios dentro de Europa.



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



"El origen del sabor europeo"

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



El "Origen del Sabor" incluye actividades que se desarrollarán durante el periodo 2019 a 2021 en España y Alemania combinando medios masivos y online, y acciones específicas de relaciones públicas.

DOP Cereza del Jerte

La Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte "ampara exclusivamente a cerezas originarias del área de producción situada en las comarcas del norte de la provincia de Cáceres y enclavadas en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur. Esta zona posee características geográficas, físicas, históricas y culturales muy específicas y homogéneas. El cultivo se asienta en pequeñas fincas abancaladas, situadas en las laderas situadas en umbría o solana".

El producto certificado por este Consejo Regulador "es cereza de mesa para su consumo en fresco. Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan son las agrupadas bajo el nombre genérico Picotas del Jerte cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual".

El producto certificado por este Consejo Regulador "es cereza de mesa para su consumo en fresco. Las variedades locales que mayor volumen de producción aportan son las agrupadas bajo el nombre genérico Picotas del Jerte cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual". Además, son cultivadas artesanalmente entre montañas de más de 2000 metros de altitud en tierras fértiles, regadas por arroyos de aguas cristalinas y respirando aire puro. Cuando tiene el grado óptimo de madurez, la recogida de picotas se realiza a mano con cestas de castaño, según la tradición de siglos. Después, las picotas del Jerte son seleccionadas una a una a pie de árbol.

Plátano de Canarias IGP

La Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan) "es la organización propietaria de la marca Plátano de Canarias y órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida que actualmente engloba a la totalidad de los plátanos cultivados en las islas. El Plátano de Canarias IGP se ve influenciado por las suaves temperaturas y los vientos húmedos que llegan a las islas y que marcan el lento desarrollo de la planta. Este incremento del tiempo de cultivo y por tanto del tiempo de maduración del fruto en la planta define las características diferenciadoras del Plátano de Canarias; sabor dulce, aroma y apariencia exterior".

DOP Kaki Ribera del Xúquer

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Kaki Ribera del Xúquer (Valencia) "tiene como principal función el control y la promoción del kaki de la variedad Rojo Brillante, única variedad amparada y que comercialmente se conoce como "Kaki Persimon, siendo el kaki protegido el único que puede denominarse Kaki Persimon".

El Kaki Persimon "es de color anaranjado, consistencia firme, no tiene semillas, y una vez



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



"El origen del sabor europeo"

LA UNIÓN EUROPEA RESPALDA LAS
CAMPAÑAS QUE PROMUEVEN LA CALIDAD
DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.



recolectados se confeccionan sin ningún tipo de tratamiento postcosecha, siendo habitual encontrar defectos superficiales sobre su piel por el roce de hojas y ramas".

Para más información o gestión de entrevistas

picota@cerezadeljerte.org

www.cerezadeljerte.org

TLF: 927 471 101

N-110, KM. 381,400,
CP:10613 Navaconcejo, Cáceres, España