



PICOTA DEL JERTE DOP PROTAGONISTA DE LAS RECETAS MÁS SALUDABLES Y FRESCAS DEL VERANO

La ex concursante del mediático programa MasterChef, Clara Villalón, ha realizado un taller de cinco recetas con la Picota del Jerte DOP como protagonista dirigido a una selección de medios de comunicación e *influencers* en el espacio gastronómico

Kitchen Club

Madrid, 27 de junio de 2019.- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Cereza del Jerte, apuesta este año, dentro del Marco del Programa Europeo "El Origen del Sabor" por la difusión de las diferentes formas de consumo de la picota. **Para ello, Clara Villalón, ex concursante de Masterchef, ha realizado un taller de recetas con la Picota del Jerte como protagonista** que, combinada con otros ingredientes, ha dado lugar a **creaciones únicas.**

Salmorejo de Picota del Jerte con Anguila Ahumada y Amontillado, SSAM de Salchichón a la Tártara y Picota del Jerte, Tartar de Bonito y Picotas del Jerte, Pato Ahumado con Chutney de Picotas del Jerte y Picotas del Jerte al vino con Mousse de queso y nueces han sido las cinco recetas que la cocinera madrileña ha elaborado frente a los asistentes. Propuestas que **combinan técnicas de la cocina tradicional y modernidad y que demuestran así, la versatilidad de esta fruta.**

Este taller forma parte de las actividades específicas de relaciones públicas dentro del programa "El Origen del Sabor" impulsado por la Comisión Europea. Acciones dirigidas a **medios de comunicación e *influencers*** que persiguen el **dar a conocer las peculiaridades del cultivo, entre otros, de las picotas, los motivos que justifican su calidad diferenciada, así como las características únicas que las han convertido en un referente dentro de la fruta europea, pionera en producción sostenible y compromiso medioambiental.**



EL ORIGEN DEL SABOR

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”. Además, son cultivadas artesanalmente entre montañas de hasta 1.500 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”.

Para más información o gestión de entrevistas

picota@cerezadeljerte.org

www.cerezadeljerte.org

TLF: 927 471 101