



CAMPAÑA FINANCIADA
CON LA AYUDA
DE LA UNIÓN EUROPEA



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



“El origen del Sabor Europeo”

DOP KAKI RIBERA DEL XÚQUER, PRESENTA EL RECETARIO MÁS IRRESISTIBLE PARA ESTE OTOÑO

La ex concursante del mediático programa MasterChef, Clara Villalón, ha realizado un taller de cinco recetas con DOP KAKI RIBERA DEL XÚQUER como protagonista dirigido a una selección de medios de comunicación e influencers en el espacio gastronómico Kitchen Club.

Madrid, 14 de noviembre de 2019.- El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida *Kaki Ribera del Xúquer* apuesta este año, dentro del Marco del Programa Europeo “El Origen del Sabor” por la difusión de las diferentes formas de consumo de frutas de calidad.

Clara Villalón, la ex concursante de MasterChef, ha realizado un taller de recetas con la DOP Kaki Ribera del Xúquer DOP como protagonista que, mezclado con otros ingredientes, ha dado lugar a creaciones únicas.

Rollitos frescos de DOP Kaki Ribera del Xúquer y langostinos con salsa vietnamita; Crema de DOPO Kaki Ribera del Xúquer, calabaza, bacalao ahumado y avellana; Lubina soasada, DOP Kaki Ribera del Xúquer agridulce, sus chips y encurtidos; pintada en salsa de DOP Kaki Ribera del Xúquer y aceituna verde y Tarta tatin de DOP Kaki Ribera del Xúquer han sido las cinco recetas que la madrileña cocinera ha elaborado frente a los asistentes. Propuestas que combinan cocina tradicional y modernidad para demostrar la versatilidad de esta fruta, reina de la temporada.

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 características de los cultivos amparados por Denominación de Origen; con el ejemplo de la D. O. Protegida Kaki Ribera del Xúquer, los motivos que justifican su calidad diferenciada, así como las características únicas que las han convertido en un referente dentro de la fruta española, pionera en producción sostenible y compromiso medioambiental.”

El programa “El Origen del Sabor” está 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, y su objetivo es poner en marcha distintas acciones para la difusión y promoción de la calidad de los productos europeos agroalimentarios dentro de Europa.

EL ORIGEN DEL SABOR

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 “*DOP Kaki Ribera del Xúquer*, siendo el kaki protegido el único que puede denominarse *DOP Kaki Ribera del Xúquer*”.

La denominación de origen, como entidad certificadora, se encarga de supervisar la producción, calidad, sabor, aspecto y envasado del kaki que llega al consumidor para ofrecerle las máximas garantías, además de todas las exigencias que nuestros asociados cumplen en cuanto a normas de calidad internacionales como BRC, GLOBALGAP, IFS, etc.....Cada caja expedida lleva una contraetiqueta con el logotipo del Consejo Regulador y de Denominación de Origen Protegida Europea y con un número de control que garantiza la trazabilidad del producto.

Además de todas estas garantías se debe tener presente que detrás hay un grupo de agricultores comprometidos con su entorno, con una producción sostenible que ayuda a mantener la riqueza natural de las áreas agrícolas y a mantener el territorio tal como lo conocemos, contribuyendo a la preservación de los entornos rurales y a su población.

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 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”.

Para más información o gestión de entrevistas

D.O.P. KAKI RIBERA DEL XÚQUER

Plaça País Valencià, 7 – 46250 – L’Alcúdia (Valencia)

Tel: 962997702