

sea reprobado por las asociaciones protectoras de los animales. El alto valor nutricional del jamón, su producción en la dehesa, que es un excelente y limpiísimo medio, y el buen trato que se dispensa al cerdo durante toda su vida hacen que este producto esté llamado a ser el número uno indiscutible de la gastronomía mundial.

Los jamones de Teruel y los de Trevélez también tienen denominación de origen y calidad contrastada y otra serie de productos cárnicos, como el botillo del Bierzo, la cecina de León, los chorizos de Cantimpalos y de Rioja, el chosco de Tineo, el salchichón de Vic, el lacón gallego y la sobrasada de Mallorca, son los antecesores de otros muchos productos cárnicos que ya están gestionando su incorporación a este capítulo en el que España es un auténtico líder por variedad y calidad con productos procedentes de todas las autonomías.

#### FRUTAS Y HORTALIZAS

Por sus condiciones climáticas y edafológicas nuestro país es un paraíso para la producción de estos alimentos. Se producen en todas las regiones y en todas las estaciones del año, lo que hace que estemos a la cabeza de las producciones y del mercado europeo. Los cítricos son, seguramente, los mejores del mundo y tanto los valencianos como las clementinas de las Tierras del Ebro que están acogidas a la denominación de origen tienen un indudable prestigio. Las cerezas de Jerte, las de la montaña de Alicante, el melocotón de Calanda, los nísperos de Callosa d'Ensarría, los kakis del Xúquer, las chirimoyas de la Costa del Sol, las manzanas de Gerona o del Bierzo, las peras de Jumilla y las del Rincón de Soto o la uva embolsada de Vinalopó son modelos de calidad que prestigian al sector.

En lo que se refiere a las hortalizas somos el primer productor y exportador de la Unión Europea y la calidad está suficientemente contrastada por el mercado, sin embargo creo que en este sector queda mucho camino por recorrer porque, aunque las alcachofas de Tudela y Benicarló, los espárragos de Navarra y de Huétor Tájar, las berenjenas de Almagro, la coliflor de Calahorra, los grelos gallegos, las patatas de Prades o de Galicia, los pimientos del Bierzo, de Benavente, del piquillo, del Couto, los riojanos, los de Arnoia o de Oimbra, los tomates de la Cañada-Níjar, los calçots de Valls, la cebolla de La Mancha o la de Fuentes de Ebro están acogidos, todavía hay muchos productos que se lo merecen y deberían estar amparados a estas denominaciones. Es posible que la comercialización concentrada en empresas grandes y la falta de organización

**“Ahora... ¿condimentas o alimentas?”**

## IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras

Plaza Arrabal del Coso s/n,  
16660 - Las Pedroñeras  
Cuenca (España)

Teléfono: 967 139 333  
Fax: 967 139 334  
info@igpajomorado.es

