

CEREZA Y PICOTA DEL JERTE: EL TESORO PARA CUIDARTE

En el Valle del Jerte, las Comarcas de la Vera y Ambroz hay muchos tipos de Cereza, de ellas las cinco mejores variedades están protegidas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen y por lo tanto son de máxima calidad garantizada. **La Picota del Jerte es la variedad más dulce y es la única que se desprende del árbol sin el rabito o pedúnculo.** Hay que tener mucho cuidado de no comprar cerezas a las que les han arrancado el pedúnculo para que creamos que son picotas, así se hace una herida a la fruta por la que pueden llegar gérmenes. Un caso más habitual de lo que puede parecer y que nunca sucederá con las Picotas del Jerte debidamente etiquetadas.

Como fruto con importantes características antioxidantes y tonificantes, la Cereza y la Picota del Jerte se revelan como un poderoso aliado contra el envejecimiento celular, con efectos que nos benefician tanto **desde el interior** de nuestro cuerpo, como sobre nuestra **piel y cabello.**

Grandes y sorprendentes beneficios que redundan no sólo en nuestra **salud** como depurativo, antiinflamatorio e incluso anticancerígeno, sino también en nuestra **belleza** y ahora también sabemos que mejoran nuestro **estado de ánimo** y nuestro ciclo del sueño, gracias a los estudios liderados por Beatriz Rodríguez Moratinos de la Universidad de Extremadura (UEX) y María Garrido Álvarez del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX).

TÉCNICAS DE CULTIVO

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, asentadas en las laderas situadas en umbría o solana. La estructura de la propiedad y las condiciones impuestas por la difícil topografía, configuran un paisaje ajardina-

do de pequeños bancales, sostenidos por paredes de piedra que obligan a unas condiciones de laboreo que limita la mecanización en gran medida.

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.**

Las características del producto están determinadas por la utilización de un material vegetal específico, adaptado y aclimatado a las condiciones ambientales dominantes en la cuenca jerteña y los valles colindantes, pero también por las peculiaridades de

un sistema de producción que mantiene al cerezal sujeto a tradiciones culturales que se apoyan en el minifundio y en la organización familiar del trabajo.

Las explotaciones ubicadas en parcelas abancaladas situadas en laderas de fuertes pendientes y de difícil mecanización, permiten equilibrar los bajos rendimientos obtenidos con la calidad superior de un producto manifiestamente genuino e irrepetible.

Las variedades amparadas en el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte” son: las cuatro variedades tipo “Picota del Jerte”, es decir, **Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, y la variedad de cereza Navalinda.**



LA PICOTA DEL JERTE ES OTRA HISTORIA

BUSCALAS YA  EN TU TIENDA

cerezadeljerte.org

 

  