

# Exquisita gastronomía con sello de calidad

## “Alimentos de Extremadura” será un valor añadido para los productos de la región

Uno de los mayores placeres de la vida es el buen comer; en Extremadura podrán experimentar esa sensación en todos sus rincones bajo una apuesta común: naturaleza y calidad en la extensa variedad de productos que pueden agradar a los más exquisitos paladares.

Si hay un terreno en el que Extremadura puede presumir de contar con un género capaz de competir con éxito en cualquier mercado y de conquistar a los consumidores más diversos y exigentes, ese es el de nuestros productos alimenticios. Unos productos de la más alta calidad que no faltan en cualquier restaurante de la región y que cada vez son más conocidos y apreciados por los turistas que visitan Extremadura.

Se puede hablar de un turismo gastronómico en el que la enorme extensión de nuestra región es paralela a su oferta, y en el que las grandes protagonistas son las doce denominaciones de origen extremeñas que avalan la calidad de los productos extremeños. Denominaciones de Origen que abarcan desde los más exquisitos vinos, los quesos más sabrosos, las carnes más jugosas o la fruta más fresca. La mejor carta de presentación para los que nos visitan. El panorama gastronómico es, además de variado e interesante, lo bastante atractivo como para afortunadamente tener que emplear muchas sobremesas en conocerlo. Sabe distinto degustar en el valle o en la sierra, en el norte o en el sur.

### Calidad Natural

La calidad de los productos extremeños es fruto de una combinación entre el saber hacer tradicional y la más avanzada tecnología. Esta calidad surge de conjugar los procedimientos autóctonos de elaboración que se han ido perfeccionando tras siglos de tradición con las ventajas que hoy ofrecen las técnicas más modernas e innovadoras.

Este ha sido el camino seguido por nuestros ganaderos para, a partir de unas razas perfectamente adaptadas a la dehesa, conseguir los mejores jamones y paletas, la carne de cordero y de ternera más sana y sabrosa, quesos de sabor y carácter incomparables. Del camino que han seguido nuestros agricultores para obtener de las laderas de ese paraíso, que es el Valle del Jerte, variedades de cerezas sin igual en el mundo. Por no hablar de nuestros aceites y vinos, del pimentón de La Vera, de la miel de Las Villuercas y Los Ibores.

### “Alimentos de Extremadura”

Con el objetivo de promocionar la oferta gastronómica extremeña, la Junta de Extremadura ha puesto en marcha una nueva marca para la promoción de la gastronomía extremeña. Se trata de “Alimentos de Extremadura”, identificación de los mejores alimentos de la región.

Muchos otros territorios dan a conocer sus productos autóctonos mediante el empleo de marcas promocionales.

“Alimentos de Extremadura” pretende contar con una gama lo más completa posible de la rica y variada oferta de productos alimenticios y bebidas de la que dispone nuestra región.

Pero “Alimentos de Extremadura” es también el punto de partida de un nuevo proyecto que pretende poner en valor las producciones alimentarias regionales y fomentar su conocimiento entre los consumidores.

El sello “Alimentos de Extremadura” será inconfundible para el consumidor. Con esta distinción se pretende aumentar la notoriedad y establecer un sinfín de productos que puedan adherirse a esta campaña, hasta 2.000 empresas en toda la región. Hasta la fecha, son 80 las empresas que se han inscrito en

“Alimentos de Extremadura”.

No nos cabe duda de que “Alimentos de Extremadura” puede convertirse, en muy poco tiempo, en un estandarte promocional capaz de llegar a los consumidores, por su identificación con una región asociada a una imagen de buen hacer de nuestra industria agroalimentaria.

“Alimentos de Extremadura” se convierte así en un signo de distinción y calidad de la magnífica gastronomía extremeña. Por eso decimos que los “Alimentos de Extremadura” son gastronomía con marca.