



La DOP Cereza del Jerte: un cultivo de familias para toda Europa

◆ Pilar Díaz Flores

Directora Técnica de la D.O.P Cerezas del Jerte

Resumen: La autora relata en este artículo los datos básicos de la producción de Cerezas y las Picotas del Jerte, sus propiedades nutricionales y las principales características de los mercados en que están presentes, destacando la tendencia al alza en la exportación. Asimismo, se detallan los datos básicos y objetivos de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte.

Palabras clave: Cereza, Picota, D.O.P. Cereza del Jerte, Valle del Jerte.

La cereza del Jerte, cultivada entre montañas a más de 2.000 metros de altura, en tierras fértiles, y regada por arroyos, es original del Valle del Jerte, al norte de la provincia de Extremadura. El cultivo de la picota del Jerte es un ritual de siglos pasados, concretamente del siglo XVII, que lleva un proceso de recogida y selección completamente manual, el cual consigue que la fruta sea excelente y del máximo agrado para el consumidor.

Para adentrarse en profundidad en el mundo de la picota del Jerte se debe conocer su historia y cómo las leyendas hablan sobre este delicioso manjar. Los relatos cuentan que las cerezas nacieron en el Jerte gracias a un zar ruso.

Dicho zar encontró en el Valle del Jerte un lugar de descanso, de retiro, en el que fue a pasar el resto de su vida con su mujer. La mujer del zar extrañaba los montes vestidos de blanco, los árboles llenos de nieve, ese color característico de Rusia.

El zar, como muestra de apoyo a su mujer decidió inundar el Valle con unos árboles que al florecer, entre finales de abril y principios de mayo, teñían de blanco todo el paisaje haciendo así que el norte de Extremadura, por un tiempo limitado, se asemejase a las tierras nevadas de donde procedían.

Historias y leyendas aparte, los cerezos del Valle del Jerte están datados de siglos pasados, concretamente, y hasta donde se sabe, de mediados del siglo XIV.

En el año 1352, una comitiva de emisarios del Rey de Navarra, que se dirigía a Sevilla, se detuvo una noche en la zona del Valle y sus miembros degustaron



productos tradicionales, entre ellos las cerezas. Esto indica que ya por entonces era un alimento que destacaba y se ofrecía a los invitados más ilustres.

CEREZA, PICOTA Y PROPIEDADES

El principio del verano llega acompañado de este aperitivo frutal, dulce y refrescante, que gracias a su pequeño tamaño es fácil de transportar y cómodo para comerlo en cualquier lugar. Además, gracias a su gran sabor se convierte en el acompañante perfecto para un día soleado de la época más calurosa del año.

La Picota del Jerte lleva consigo miles de trabajadores que, como hacían sus antepasados, cultivan, protegen y cuidan los más de 180.000 cerezos inscritos en la D.O.P. Cerezas del Jerte, además de conseguir que la campaña de recogida de las cerezas aborde su futuro con éxito.

La picota es el producto más consagrado dentro del Valle del Jerte, que cuenta con el honor de tener una denominación de origen protegida. Este fruto tiene unas características y unas propiedades distintas y únicas a las demás variedades de cerezas.

En el norte de Extremadura, único lugar donde se produce este fruto, se cultivan diferentes clases de picotas, todas ellas dentro de la D.O.P. y la cereza Navalinda. Las picotas se clasifican en Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado.

La principal diferencia entre la cereza y la picota es su pedúnculo. La picota se deshace de su pedúnculo de forma natural, es decir, en la recogida la picota se desprende de su pedúnculo dejando así cicatrizado el punto de unión entre el árbol y esta exquisita fruta de verano. La cereza, al contrario de la picota, no se desprende de su pedúnculo, por ello las cerezas siempre tienen rabo.

Actualmente se diferencian las picotas de las cerezas por el sello de la D.O.P. Cereza del Jerte, por su sabor, por su textura y porque la picota al apretarla ligeramente no segregá ningún tipo de líquido, algo que sí que ocurre con las cerezas desrabadas a mano.

Otra diferenciación de la picota es su larga duración a la hora de madurar, pues permanece casi el doble del tiempo en el árbol que una cereza, esto hace que la picota, aparte de ser más dulce, tenga más propiedades.

Gracias a su rico contenido en flavonoides, así como en vitaminas A y C, la Cereza y Picota del Valle del Jerte se convierte en un potentísimo antioxidante, es decir, combate eficazmente el envejecimiento celular.

Los altos contenidos tanto de flavonoides como de potasio otorgan a las Cerezas y Picotas del Valle del Jerte un poder diurético y depurativo. Siendo así eficaces en la eliminación de líquidos, por tanto, facilitan poder adelgazar sin riesgo de desequilibrio mineral, además tienen la propiedad de atenuar la sensación de hambre

Las cerezas de calidad y cultivo tradicional como las del Valle del Jerte tiene un importante contenido de oligoelementos: hierro, calcio, fósforo, azufre, y sobre todo potasio, así como zinc, cobre, magnesio, cobalto, etc. Estos componentes confieren a las cerezas propiedades remineralizantes y tonificantes para el organismo. Además, favorecen la circulación, por lo que también actúan sobre la celulitis.

Los altos contenidos tanto de flavonoides como de potasio otorgan a las Cerezas y Picotas del Valle del Jerte un poder diurético y depurativo. Siendo así eficaces en la eliminación de líquidos, por tanto, facilitan poder adelgazar sin riesgo de desequilibrio mineral, además tienen la propiedad de atenuar la sensación de hambre. También hay que tener presente que sus ácidos naturales actúan como estimulantes de las glándulas digestivas y que por contener pectina –fibra vegetal soluble– tienen asimismo un efecto laxante.

En definitiva, la picota es una fruta extraordinaria para el beneficio del cuerpo humano, llena de sabor, refrescante y con una textura crujiente que, en su conjunto, crean una combinación perfecta para el paladar y las papilas gustativas.

CAMPAÑA Y RECOGIDA

Este año 2021 ha comenzado con la campaña de recoogida antes de tiempo. Mientras que lo normal es que empiece a finales de abril o principios de mayo, en 2021 se ha adelantado el inicio de la campaña al 14 de abril.

Como es habitual, la campaña durará hasta principios de agosto cuando se recojan las picotas Ambrunés, la última variedad de cereza que se recolecta, la más dulce, y que únicamente se produce al norte de Extremadura, en el Valle del Jerte.

En esta zona del Jerte predominan las explotaciones de pequeña dimensión, siendo la más pequeña de 1,6 hectáreas y la más extensa de 4,5, en las que trabajan familias sobre todo para realizar las actividades principales, como es la recolección.

La recogida tiene una duración de entre 13 y 15 semanas y una vez finalizada se procede a la actividad denominada como el laboreo, la cual exige la atención parcial y discontinua del agricultor.

Además, a causa del terreno con zonas accidentadas y las tortuosas pendientes, los agricultores invierten una cantidad de tiempo y esfuerzo muy elevada siendo las labores de abonado y de arado las más complicadas de esta campaña.

La D.O.P. Cerezas del Jerte en 2021 ha contabilizado 184.904 cerezos que están repartidos en 15.872 hectáreas, de las cuales 2.888 son de agricultores inscritos. Estas cifras son las necesarias para abastecer de cerezas con denominación de origen protegida a todos los consumidores, alcanzando una cifra potencial de producción de más de 7 millones de kilogramos de cerezas.

Los primeros meses del verano los supermercados se ven envueltos con la llegada de la picota, la única cereza que llega con el sello D.O.P. Cereza del Jerte, un sello que certifica la calidad del producto y su procedencia.

Por todo esto, si en el supermercado hay picotas sin el sello de la D.O.P no son picotas, son cerezas que han recogidas a mano y después, una a una, han sido desrabadas para asemejarse, aunque únicamente de forma visual, a la picota

Durante la campaña de la cereza, el Valle del Jerte celebra una de las fiestas más tradicionales, la Cerecera. Esta fiesta gira alrededor de este producto extremeño, en la que se pueden visitar los cerezos en flor, los paisajes naturales donde se producen las picotas, se realizan actividades con cerezas como recetas y degustaciones... en definitiva, es una fiesta dedicada a la cereza.

En esta época, el Valle del Jerte también se llena de turismo gracias a la Fiesta del Cerezo en Flor y otra tradición que gira en torno a este producto lleno de sabor y que realza la importancia de las familias, pues sin ellas no sería posible la campaña.

MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL

Este año, y por tercer año consecutivo, la D.O.P. Cerezas del Jerte sigue permaneciendo en el programa europeo "El origen del sabor", el cual se está haciendo de forma conjunta con Plátano de Canarias y Kaki Ribera del Xúquer.

De esta forma, la D.O.P. Cerezas del Jerte busca llegar al consumidor europeo con un producto exquisito y de gran calidad. La campaña se está llevando a cabo



Actualmente, la D.O.P Cereza del Jerte realiza una producción integrada en la que utilizan unas técnicas de producción que tienden a incrementar la biodiversidad y la obtención de un producto de alta calidad destinado a un consumidor exigente, que apuesta por la nutrición, la salud, la sostenibilidad y el medio ambiente

en Alemania y es un incentivo para dar a conocer el producto local español.

La D.O.P. Cereza del Jerte, con la finalidad de continuar acercando el mercado español a Europa, exporta el 60% de la producción total de picotas, dejando en España aun así un gran número de producto para la venta.

En cuanto a las cantidades producidas para la venta se estima que, en este año 2021, se alcanzarán los 7 millones de kilogramos, una cantidad considerables si se hace una comparativa con los resultados del año pasado, pues únicamente se produjeron 4 millones y medio de kilogramos.

D.O.P. CEREZA DEL JERTE

En 1996 nace la D.O.P. Cereza del Jerte con el objetivo de corroborar la calidad superior de las cerezas y picotas del Jerte. La D.O.P Cereza del Jerte integra a siete empresas certificadas originarias de Extremadura.

Actualmente, la D.O.P Cereza del Jerte realiza una producción integrada en la que utilizan unas técnicas de producción que tienden a incrementar la biodiversidad y la obtención de un producto de alta calidad destinado a un consumidor exigente, que apuesta por la nutrición, la salud, la sostenibilidad y el medio ambiente.

El Consejo Regulador de la D.O.P. Cereza del Jerte tiene diferentes funciones entre las que destacan la certificación del producto, la promoción nacional e internacional de la cereza y picota del Jerte y la coordinación del Grupo Operativo para la Mejora de la Competitividad del Cultivo del Cerezo en las Sierras Norte de Extremadura.

BIBLIOGRAFÍA

- <https://cerezadeljerte.org/> (Sitio oficial DOP Cereza del Jerte)
- http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/Pliego_condiciones_DOP_Cereza_del_Jerte.pdf (Condiciones DOP Cereza del Jerte)
- https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/frutas/DOP_CerezaJerte.aspx (Características cerezas del Jerte DOP)
- https://www.youtube.com/watch?v=Fg_gpRma3cU (Video diferenciación cereza y picota) <https://www.youtube.com/watch?v=kiKB5uH0mYU>
- <https://www.youtube.com/watch?v=S6zFAqY7vJE> (Fiesta de la cerecera y recogida de la cereza)
- Mini documental cereza del jerte <https://www.youtube.com/watch?v=YTlpilmcws8>