Cereza del jerte, dulzura extremeña

La variedad Navalinda, es la única variedad de cereza que cuenta con pedúnculo certificado del Valle del Jerte. Tras la certificación de la Navalinda, se procede a continuar con las picotas del Jerte, que cuenta con cuatro variedades diferentes: Ambrunés, Pico Limón Negro, Pico Negro y Pico Colorado, todas ellas también recogidas bajo la D.O.P.

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Según la presidenta del **Consejo Regulador**, Clara Prieto, "*La producción de la cereza del jerte ha disminuido levemente este año, como consecuencia de la inestabilidad climatológica*".

"*Comenzó muy bien, gracias a las condiciones meteorológicas iniciales, pero el frío posterior provocó un corte de savia y un atraso en la floración*", explica Prieto.

Clara Prieto presidenta del Consejo Regulador Cereza del jerte, dulzura extremeña.

"Para mantener las condiciones de calidad que garantizan la

Denominación de Origen *la producción de este año ha sido menor y se calcula que se certificaran entre 500.000 a 700.000 cerezas y unos 4 o 5 millones de picota*”, añade.

Cereza del jerte

Sobre la calidad de esta cereza la presidenta nos dice “*la cereza del Jerte se distingue sobre todo por sus cualidades de calidad, autenticidad y excepcionalidad del producto*” y además de estas tres cualidades, el **Consejo Regulador** mantiene dentro de su filosofía y política de actuación los valores que esta cereza D.O.P. defiende, “*la sostenibilidad y la proximidad*”.

Cereza del jerte

La consejera de **Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura, Begoña García Bernal**

declara que *“tenemos una denominación de origen muy importante, estamos hablando de una producción de altísima calidad, y que además se exporta a Europa casi toda su producción.*

Para la provincia de Cáceres la ***cereza*** *es fundamental, y en este caso hoy es la* ***Denominación de Origen Cereza del Jerte****. Extremadura es un territorio que está muy influenciado por sus productos de calidad*”.

En el **Valle del Jerte** el **cultivo** de las cerezas se desempeña de una manera natural y tradicional y su recolección es manual, dada la delicadeza del producto. Todo este trabajo, llevado a cabo de una forma familiar, tiene como resultado el sabor único de las cerezas y picotas.

El Valle del Jerte

Además, cuenta con un alto contenido en vitaminas A y C, oligoelementos como el hierro o el calcio, flavonoides como el potasio y otros muchos nutrientes.

Convirtiéndolas, no solo en un producto de gran sabor, sino también muy saludable y recomendable.

Tras una rigurosa selección y un exhaustivo control de calidad, sólo las mejores se identifican con el sello de la **Denominación de Origen *"Cereza del Jerte"***.

De esta forma, se garantiza la máxima calidad que acoge la **Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte** y que es fácilmente distinguible gracias a la contra etiqueta ubicada en las cajas de cerezas y picotas que llegan a los mercados, procedentes de este valle extremeño.