



## ¡ES TIEMPO DE CEREZAS!

La primavera es la estación de la Cereza del Jerte, un exclusivo fruto que por madurar sigue el ciclo natural de los cerezos del Valle del Jerte y no contiene ningún tipo de sustancia artificial para su conservación. Exclusivamente puede consumirse en su perfecto estado natural desde primeros de mayo hasta finales de julio.

El Valle del Jerte, situado en las estribaciones de la Sierra de Gredos posee gran variedad de microclimas, sol, agua abundante y cristalina, que lo convierte en un vergel para todo tipo de frutas y especialmente las cerezas.

Los árabes fueron quienes llevaron las cerezas a Extremadura, pero tras la Reconquista su cultivo creció de manera espectacular. Desde el principio esta fruta se convirtió en una exquisitez para los habitantes de la zona, pero desde hace un siglo su fama ha traspasado fronteras siendo el Valle del Jerte, con más de 1 millón de cerezos, el mayor productor de cerezas de Europa.

Es en mayo y junio cuando las cerezas del Valle del Jerte se encuentran en pleno esplendor. En ella se involucran prácticamente todos los habitantes de la zona al haberse convertido en el motor económico de la zona, no sólo por la demanda de cerezas sino también porque es un auténtico reclamo turístico y un auténtico espectáculo de la naturaleza, sobre todo la Fiesta del Cerezo en Flor declarada de Interés Turístico Regional.

Tras la floración de los cerezos, el Valle del Jerte, al noroeste de Cáceres, se prepara para la recogida de las primeras cerezas realizándose de forma manual. La recolección se sigue ejerciendo actualmente de manera natural con los hombres subidos a los árboles o cogiendo las cerezas de los árboles más bajos desde la escalera mientras que las mujeres seleccionan las cerezas. Todo esto da como fruto cerezas que pueden medir hasta 30 milímetros de diámetro teniendo una textura más firme y sabrosa que otras.

En un origen existían apenas 5 variedades de cerezas pero en la actualidad hay más de 40 tipos. Las variedades dulces (*Bing, Van, Lambert, Napoleón, Burlat, Stark Ardí Giant, Summit, Hedelfingen, Republican, Ulster, Ruby, Corazón de Picón, Marmotte, Jaboulay, Esperen, Gordal Blanca, Tardíade Vignola, Moreau, Merched, Revenchón y Picota*) se consumen sobre todo en fresco aunque también se utilizan para repostería mientras que las ácidas (*Richmond, Montmorency, Schattenmarelle, Sternsbaer, Morello y English Morello*) se usan especialmente para la fabricación de licores y aguardientes o productos que estén en contacto con las guindas.

Cada año se producen millones de kilos de cerezas con la Denominación de Origen Cereza del Jerte en sus variedades autóctonas *Navalinda*, *Ambrunés*, *Pi - co Limón Negro*, *Pico Negro* y *Pico Colorado*. Las conocidas picotas se asocian erróneamente a la cereza en general, aunque en realidad es un tipo de cereza más oscura y crujiente que además no tiene rabo.

La Denominación de Origen “Cereza del Jerte” ampara cuatro variedades de picotas, Ambrunés, Pico Negro, Pico Colorado y Pico Limón Negro, y una de cereza, la Navalinda.

### **Cereza Navalinda**

La cereza Navalinda es la primera en madurar, a principios del mes de mayo, y la única que conserva el pedúnculo al caer del árbol. Los agricultores del Jerte la recolectan una a una y de forma manual depositándola en las tradicionales cestas de castaño para conservar su frescura y evitar que se dañe. A pie de árbol se seleccionan las cerezas una por una y, posteriormente, pasan los estrictos controles de calidad del Consejo Regulador. Un día después de haber estado suspendidas en el cerezo, este preciado fruto extremeño llega al consumidor con el sello de calidad de la Denominación de Origen “Cereza del Jerte”.

La cereza Navalinda, de color rojo vinoso, textura firme y crujiente y sabor dulce, contiene un 85% de agua, por lo que aplaca la sed con su delicioso dulzor. Además, sus propiedades nutricionales son infinitas: sus bioflavonoides retrasan el envejecimiento celular y su contenido en vitaminas C y A contribuyen a mantener la piel suave e hidratada.

Esta cereza se caracteriza por contribuir en el mantenimiento de la línea ya que sus propiedades depurativas y su contenido en fibra ayudan a eliminar toxinas y líquidos y a reducir el nivel de colesterol. Además, son saciantes y apenas contienen calorías (cien gramos -unas 10 cerezas- aportan alrededor de 70 kcal). También se conocen por sus beneficios para la salud al contribuir a reducir los niveles de ácido úrico y a aliviar y prevenir la gota. Y al ser una fruta rica en carotenos, disminuye el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

*Zonas de producción:* Navaconcejo, Valdastillas, Rebollar, Cabrero, Casas de Castañar y El Torno.

*Floración:* fecha de floración intermedia y auto estéril.

*Árbol:* vigoroso, tarda en entrar en producción.

*Fruto:* calidad buena en cuanto a color, sabor y dureza.

Inconfundible por su hueso grande y el punto pistilar prominente, los estudios de ADN indican gran proximidad a la variedad Pico Limón Negro. Es sensible al rajado.

*Cultivo:* su tamaño y calidad junto a su fecha de maduración la hacen interesante en zonas tempranas donde se recoge inmediatamente después de Burlat.

A principios y mediados de mayo se puede encontrar esta cereza en el mercado, que aunque lo ideal es consumirla fresca puede ser el ingrediente principal de postres y platos salados.

En cuanto, a las cuatro variedades del grupo de picotas se recolectan en junio.

### **Picota Pico Limón Negro**

Esta picota es de las más antiguas y exclusivamente se cultivan en esta zona en ninguna parte más del mundo.

*Zona producción:* pueblos de Umbría del Valle del Jerte. En Casas de Castañar es la variedad autóctona más cultivada.

*Floración:* fecha de floración media y auto estéril.

*Árbol:* vigor medio y porte abierto. Tarda en entrar en producción y es medianamente productivo.

*Fruto:* se recoge una semana antes de Ambrunés. Gusto excelente, más similar a Ambrunés que a Pico Negro, resultado de su dureza, sabor y jugosidad. Cuando está maduro el pedúnculo se desprende de forma natural. Muy susceptible al rajado.

*Forma:* entre alargada y achatada. Punto pistilar saliente. Color rojo vinoso.

### **Ambrunés**

Es la variedad más cultivada en la demarcación geográfica de la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte”, representa cerca del 30% de la superficie dedicada al cerezo. Por su calidad y cantidad es la variedad más importante de la zona.

*Zona de producción:* se cultiva en el Valle del Jerte, La Vera y Valle del Ambroz.

*Floración:* fecha de floración temprana y auto estéril.

*Árbol:* cierta resistencia a las heladas primaverales, puede tener problemas de cuajado en zonas de mayor altura. Necesita entre 1.000 y 1.100 horas por debajo de 7°C.

*Fruto:* resistente al transporte. El fruto maduro desprende fácilmente y de forma natural el pedúnculo. Los mejores calibres se producen en las zonas más altas y tardías. Tiene unas características excepcionales por su época de maduración, su recolección sin pedúnculo. Su gusto es dulce, crujiente y posee un color y brillo atractivos.

### **Pico Negro**

Es de las variedades más antiguas en la zona de demarcación geográfica “Cereza del Jerte”.

*Zona de producción:* términos municipales de Cabrero, Barrado, Casas del Castañar, Navaconcejo, Piornal y Valdastillas.

*Floración:* fecha de floración temprana y auto estéril.

*Árbol:* árbol de porte erguido y vigoroso, no tarda mucho en entrar en producción y su productividad es media alta. Se recoge sin pedúnculo, perteneciendo por ello al grupo de las picotas.

*Fruto:* color púrpura-negro y forma alargada. La calidad gustativa es buena y se recoge en fechas similares a Ambrunés.

### **Pico Colorado**

Una de las variedades más antiguas cultivadas en la zona de la Denominación de Origen Protegida “Cereza del Jerte”, supone alrededor del 10% de la producción.

*Zona de producción:* se encuentra especialmente en las zonas más tardías y es la última variedad que se recoge.

*Floración:* fecha de floración temprana y auto estéril.

*Árbol:* de porte erguido y vigoroso, que tarda en entrar en producción. Se recoge sin pedúnculo, pertenece por ello al grupo picotas. Exigente en horas de frío; entre 1.000 y 1.100 horas por debajo de 7°C.

*Fruto:* variedad muy tardía, que por su recolección sin pedúnculo y la dureza de su fruta es interesante en zonas de maduración tardía. La epidermis tiene coloración irregular, es difícil que alcance un color rojo homogéneo por toda su superficie.

### **Licor de cerezas**

El licor de cerezas es un licor muy popular que los habitantes del norte de Cáceres lo hacen en casa. Para su elaboración se precisa un kilo de cerezas, 1 litro de aguardiente, dos vasos de agua y medio kilo de azúcar.

En primer lugar se trituran las cerezas sin el hueso y se dejan fermentar tres días. En un tarro hervido se introduce las cerezas y el aguardiente, dejándolas macerar durante dos meses, para filtrarlas al cabo de ese tiempo. Se agrega agua y el azúcar hervidos y se deja reposar durante dos meses más.

Actualmente, se empieza a comercializar un licor de cereza del Valle del Jerte como producto completamente natural que se elabora según las técnicas tradicionales a partir del propio aguardiente de la fruta.

Los aromas y el sabor de este licor de cerezas presentan un equilibrio entre la fruta y el alcohol, por una parte, y acidez y dulzor por otra.

El licor de cereza es un digestivo que se sirve frío por lo que se aconseja mantenerlo en el congelador, se bebe en pequeños tragos. Se sirve con o sin hielo, mezclado con zumos o bebidas refrescantes o en una copa solo. Se caracteriza por su color rojo intenso y aroma a cerezas. Su sabor es suave al paladar, dulce y equilibrado.

Aparte de este licor, en el Valle del Jerte también elaboran licores de frambuesa, zarzamora o ciruela, por ejemplo.