20 Años que son la Pera

La Denominación de Origen Protegida Peras de Rincón de Soto celebra 20 años de sabor premium y buena salud en Fruit Attraction

Las peras con Denominación de Origen Protegida Rincón de Soto (La Rioja) celebran 20 años de compromiso con la excelencia, el sabor y la calidad. La selección de las mejores variedades blanquilla y conferencia, emplazamiento del cultivo del peral en las terrazas bajas de los ríos Ebro, Cidacos, Alhama, Iregua y Leza unido a climatología y el buen hacer de sus agricultores, caracterizan a esta pera única, rica en sabor y altamente saludable. A simple vista, sorprende su gran tamaño, forma más alargada y piel de color verde más intenso. Su potente dulzor y pulpa consistente estallan en la boca, despertando sensaciones deliciosas, llenas de jugosidad. Un placer para los sentidos.

Esta pera tiene historia. Ya se cultivaba en campos riojanos hace más de cuatro siglos. Fue **la primera fruta española que obtuvo el reconocimiento de Denominación de Origen Protegida.** En el año 2000, un grupo de agricultores visionarios se asociaron para impulsar la aprobación de este sello pionero autorizado en 2002. “La constitución de la DOP fue el comienzo de una sólida alianza entre agricultores, cooperativas y empresas. Ha sido un camino de esfuerzo, emprendimiento y aprendizaje que ha aportado estabilidad y confianza. Nos sentimos orgullosos de esta fructífera trayectoria, lograda gracias al tesón de nuestros agricultores y todas las personas que forman esta gran familia”, destaca el presidente del Consejo Regulador de la DOP Peras de Rincón de Soto, Eduardo Pérez Malo.

Hoy en día, **las peras de Rincón de Soto con sello DOP son una referencia en el mercado español.** Esta Denominación de Origen Protegida une a 280 agricultores, especialistas en el cultivo tradicional, cuyas explotaciones familiares se ubican en 28 municipios de Rioja Alta, Rioja Media y Rioja Baja. En una superficie de 1.263 hectáreas producen de 20 a 25 millones de kilos, dependiendo de las condiciones de la campaña. Veinte centrales comercializadoras garantizan el suministro al territorio nacional, principalmente a País Vasco, Cataluña y Madrid, abasteciendo a todo tipo de tiendas, supermercados y grandes superficies.

Esta fruta es un auténtico ejemplo de sostenibilidad ambiental. Gracias al apoyo del Consejo Regulador y su equipo técnico, los productores alcanzan óptimos estándares aplicando técnicas naturales de Producción Integrada, respetuosas con la salud de los consumidores y del planeta. Se apoyan en la innovación para mejorar sus cultivos con proyectos pioneros como Phagefire, que busca soluciones sostenibles para el control de plagas. Así garantizan a sus fieles consumidores piezas con imponentes calibres y dulzor entre 13º y 19º Brix, profundo aroma, abundantes propiedades nutricionales -ricas en vitaminas, calcio y fibra- y larga capacidad de conservación.

Una fruta realmente fascinante

El presidente de la DOP subraya el empeño de los agricultores, su trabajo respetuoso con la tradición y orientado a la excelencia. Gracias a este compromiso, esta calidad con sello propio goza de gran prestigio. “Los agricultores son nuestro pilar. Cultivan con primor. Nuestra agricultura tiene un enorme valor social: genera economía, fija población en nuestros pueblos, protege el medio ambiente y favorece la alimentación saludable de miles personas”, resalta Eduardo Pérez, felicitando su labor durante estas dos décadas.

Gracias a la confianza de sus consumidores, **las peras de la DOP Peras de Rincón de Soto han sido galardonadas con el Premio al “Sabor del Año 2022”.** Esta distinción reconoce su calidad gustativa y calidad diferencial. Ideales para tomar en fresco, sorprende su versatilidad para adaptarse del recetario tradicional a la cocina más creativa. La labor promocional de este Consejo Regulador, impulsada con fondos de sus socios y apoyo de la Consejería de Agricultura de La Rioja, anima a practicar buenos hábitos de vida, recomendando una nutrición natural y equilibrada desde la infancia con abundante presencia de fruta de calidad.

Celebración del 20 Aniversario en Fruit Attraction de la DOP Peras de Rincón de Soto

En la Feria Internacional de Frutas y Hortalizas, FRUIT ATTRACTION, **esta Denominación de Origen Protegida celebrará su 20 aniversario, del 4 al 6 de octubre en Madrid, bajo el claim “20 años que son la pera”.** La conmemoración rendirá homenaje a la excelencia de agricultores, trabajadores y empresas, ante un nutrido grupo de invitados, autoridades, instituciones, clientes y profesionales. Será una edición muy especial, donde podremos además ver la divertida mascota de la DOP recorriendo los pasillos de Pabellón 5 – Espacio de La Rioja.

Esta feria será el mejor escaparate a nivel mundial de un proyecto de calidad que representa mucho más que buena alimentación. **Es vida rural, estabilidad, compromiso, sostenibilidad y futuro para los jóvenes.** “Somos más conscientes de la importancia de cuidarnos. Consumir fruta de calidad proporciona salud y bienestar. Este consumo respalda una agricultura familiar y local, generadora de empleo, dinamizadora del medio rural y del medio ambiente”, resaltó el Consejo Regulador.