# Nuevos tiempos para la cereza del Valle del Jerte

En este 2019, la campaña de comercialización de la cereza en el Valle del Jerte (Extremadura) comenzó con casi tres semanas antes que el ejercicio anterior, aunque en una fecha totalmente habitual si como referencia tomamos otros años. La floración se adelantó gracias a las suaves y cálidas temperaturas que se han producido desde febrero y que ayudaron a un buen cuajado del fruto, una situación óptima que como afirma la directora técnica de la DOP Cereza del Jerte, Pilar Díaz Flores, les lleva a unas previsiones "buenas", aunque no todo está dicho "dependemos de las condiciones climatológicas", afirma la directora técnica.

**Por Judit Cortés, Periodista agroalimentaria.**

**En 2017 Extremadura recuperó el primer puesto en producción de cereza:** el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama) fijaba en 90,22 millones de kilos la producción española de cereza y guinda, de ellas 30,20 millones de kilos (más 20,3%) corresponden a la citada comunidad autónoma, donde se sitúa la afamada Picota del Jerte, con una producción potencial que gira en torno a los 6 millones y medio de kilos. Independientemente

de estas cifras y de las estimaciones iniciales, el Director Comercial de Frutas de la Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte, Miguel Ángel Durán Martínez, afirma que **desde el punto de vista empresarial es una nueva campaña ilusionante**: “esperamos una cereza de calidad. Los árboles tienen una muy buena cosecha y si la meteorología acompaña esperamos bastante volumen, que nos servirá para poder abastecer a todos nuestros clientes, que están deseando ya tener cerezas Zalama”, asevera el Director Comercial.

La Agrupación de Cooperativas del Valle del Jerte llega a emplear en torno a unas 1.200 personas de forma directa, sin contar la mano de obra necesaria en el campo. Este sector, que supone un gran generador del empleo para la zona, está en continuo crecimiento y cada día son más las medidas que se están llevando a cabo para lograr una mayor productividad. Entre ellas, como detalla Miguel Ángel, se encuentran “diferentes campos de ensayos en los que testamos multitud de variedades y así podemos siempre ir innovando y ofrecer a nuestros agricultores información sobre las plantaciones que mayor rendimiento y calidad de fruto ofrecen en la actualidad. Uno de nuestros ejes principales es buscar frutas que se diferencien por su sabor, para ello no dejamos de investigar y buscar las mejores variedades”. Pero al igual que en otras áreas, la necesidad de tecnificar procesos se hace cada día más necesaria, una ac- ción que desde las Cooperativas del Valle del Jerte llevan realizando los últimos años: “siempre hemos apos tado por la tecnificación y desarrollo tecnológico de todos nuestros procesos, contamos con diferentes pro- yectos en I+d+i pioneros en España. Y es que actualmente la tecnificación de todos los procesos más que una opción es una necesidad si se quiere ser competitivos en los mercados in- ternacionales que demandan mayor calidad y una eficiencia máxima”, especifica Miguel Ángel.

## Promoción

La promoción es otra de las imperantes necesidades que se lleva a cabo en este territorio. “Para este ejercicio, la DOP Cereza del Jerte tiene previsto varias acciones. Entre las que se desarrollan en el mercado nacional se encuentran la campaña en medios de transporte que se realiza de la mano de la Diputación de Cáceres, en las ciudades de Madrid, Barcelona, Sevilla y Córdoba, la divulgación mediante promoción en punto de venta en distintas ciudades de la geografía española, la campaña en medios online, de relaciones públicas.....”, cuenta la representante de la DOP.
En lo referente al mercado internacional, la promoción se efectúa en Alemania, Dinamarca e Italia. Para ello la DOP participa del proyecto “El Origen del Sabor”, un programa de información y de promoción orientado a los regímenes de calidad de la Unión Europea que incluye actividades que se desarrollarán en el periodo 2019 a 2021 en España y Alemania.

## Exportaciones

Respecto a las exportaciones, según detalla el FEPEX, **España envío fuera de nuestras fronteras 34.070 toneladas de cereza y guinda en 2018.** Sin embargo, España tiene que hacer frente a la competencia de Chile, (por ejemplo, el 88% del consumo de cereza en China procede de Chile). Para diferenciarse del resto de productores, la Agrupación de Cooperativas está

llevando a cabo una serie de mejoras con el fin de aumentar sus cifras de venta en otros países. Como integrante de “la Mesa de la Cereza (compuesta por 14 empresas y asociaciones empresariales con explotaciones en Andalucía, Aragón, Cataluña, Comunidad Valenciana, Castilla y León, Extremadura, La Rioja y Región de Murcia), se está trabajando intensamente para abrir el protocolo con China, que es el paso previo para permitir que las cerezas españolas puedan ir a ese mercado emergente que solucionaría parte de la saturación del mercado europeo”, asevera Miguel.

> Las cerezas del Jerte proceden de un cultivo de montaña basado en un uso tradicional del árbol, de ahí que tengan un sabor especial. Esa es su seña de identidad yesporlaque siguen trabajando diariamente.

Respecto a la competitividad en el panorama nacional, el Valle del Jerte producía hace unos años el 80% de la producción nacional, cifras que a día de hoy se reducen al 40%. Por ello, la DOP está desarrollando el programa **“GO CEREZA EXTREMADURA”,** una iniciativa que nace en el verano de 2016, y que pretende dar respuesta a una serie de necesidades y problemática común en el sector. “Sus objetivos son mejorar la competitividad de las explotaciones de cerezos en las sierras del norte de Extremadura y aumentar su cuota de valor en la cadena alimentaria. Este programa está cofinanciado por FEADER en el marco de la Asociación Europea de la Innovación (EIP)”, explican desde la DOP.

Asimismo, la diferenciación del producto juega un gran papel a la hora de posicionarse en el mercado y captar la atención del consumidor, acción que desde el Valle del Jerte siempre realizan garantizando la máxima calidad. “**Hay otros orígenes en España que están creciendo exponencialmente,** de ahí que a nivel nacional ya no agrupemos el 80% de la producción. Pero nosotros seguimos trabajando para atender el nicho de mercado del cliente que demanda calidad y sabor, que es dónde está la diferenciación”, explica Miguel Ángel.  Desde el Valle del Jerte se sigue luchando contra la competencia, in-novando, garantizando la calidad y la buena producción de la Picota del Jerte, “una variedad que sigue siendo la más preferida por los consumidores” y de la cual siguen siendo “los únicos” que productores en España.