

## La cereza: algo más que un fruto

No hace mucho que la nivea flor del cerezo cubría muchos rincones de nuestra geografía, desde los vertiginosos bancales del valle extremeño del Jerte hasta los inabarcables paisajes de la comarca aragonesa de Valdejalón, dos de los enclaves con mayor producción de España. Llega mayo y las cerezas más madrugadoras ya comban las ramas salpicándolas de rojo. Al pie del árbol, con escalera o sin ella, con un simple cubo o cesto de mimbre, se recolectan a mano, de sol a sol y de una en una.



**De mayo hasta agosto.** La recolección de cerezas se extiende desde finales de la primavera hasta bien entrado el verano, de maduración más temprana o más tardía. Las primeras en madurar suelen ser las Early Bigi seguidas de las clásicas Burlat. Al ser más tempranas alcanzan los precios más elevados. Después las Prime Giant, Starking, etc. En el valle del Jerte predomina la célebre picota, variedad más tardía y compacta que se comercializa sin rabo. Su color oscila entre el rojo vino de la ambrunés al más intenso del tipo Pico Colorado y las tonalidades oscuras de la Pico Negro y la Pico Limón Negro.



**Por los ojos...** La cereza que llega al consumidor debe cumplir unos requisitos de calidad muy altos y muchas se descartan durante la recogida y selección. Tienen más éxito las de mejor color, textura, brillo y limpieza y tamaño. El peso medio de las cerezas que llegan al mercado varía entre 7 y 11 gramos y su calibre entre los 20 y los 28 milímetros. En orden a estos y otros parámetros, como el grado de madurez y la homogeneidad del conjunto, se clasifican en varios tipos entre los que se encuentran la categoría extra, de primera y de segunda. Como cualquier frutal, el cerezo no está exento de plagas y enfermedades, como la mosca de las cerezas y la virosis. La vigilancia y los cuidados, como la poda del árbol durante el otoño, son primordiales para asegurar una buena producción.



**Del minifundio familiar a los grandes productores.** Desde tiempo inmemorial el cerezo ha estado vinculado a las familias y a los pueblos, como en el caso del Jerte, donde se han venido celebrando fiestas y tradiciones en torno al fruto. Los minifundios del valle extremeño y sus portentosos árboles contrastan con las grandes extensiones de pequeños y medianos cerezos cultivados ex profeso en terrenos más accesibles. Las horas de luz andan desbocadas en mayo y un rito tan ancestral como vital empuja a salir al campo. Los cerezos ya desprenden un aroma delicioso. //