



Dossier Informativo

DOP Peras de Rincón de Soto

La Pera de Rincón, la primera con Denominación de Origen Protegida

Las Peras de Rincón de Soto **obtuvieron en 2002 el reconocimiento** como Denominación de Origen Protegida (DOP), convirtiéndose en la primera fruta de este tipo en contar con esta distinción. La DOP, que otorga la **Unión Europea**, identifica la máxima vinculación del producto con el territorio, dado que tanto el cultivo como el manipulado se realiza en una zona determinada.



La DOP, gestionada por su Consejo Regulador, garantiza la **calidad y procedencia** de las peras de esta zona, así como el cumplimiento de estrictos controles por organismos acreditados. Las Peras de Rincón de Soto se comercializan envasadas y etiquetadas con el distintivo “Peras de Rincón de Soto”, cuya utilización es exclusiva para las peras de esta Denominación de Origen.

Un mercado en crecimiento

La Denominación de Origen Protegida Peras de Rincón de Soto experimentó **en la última campaña (2011-2012), con 7.300 toneladas de peras vendidas, un incremento en sus ventas de un 53,94% respecto a la campaña anterior (2010-2011), en la que se vendieron 4.742 toneladas.**

Estos datos excelentes obedecen al incremento de cuota de mercado logrado en todo el país por la DOP Peras de Rincón de Soto, que ampara las peras de las variedades Blanquilla y Conferencia, cultivadas y manipuladas en un total de **701 hectáreas de 27 municipios riojanos.**



Zona de producción privilegiada

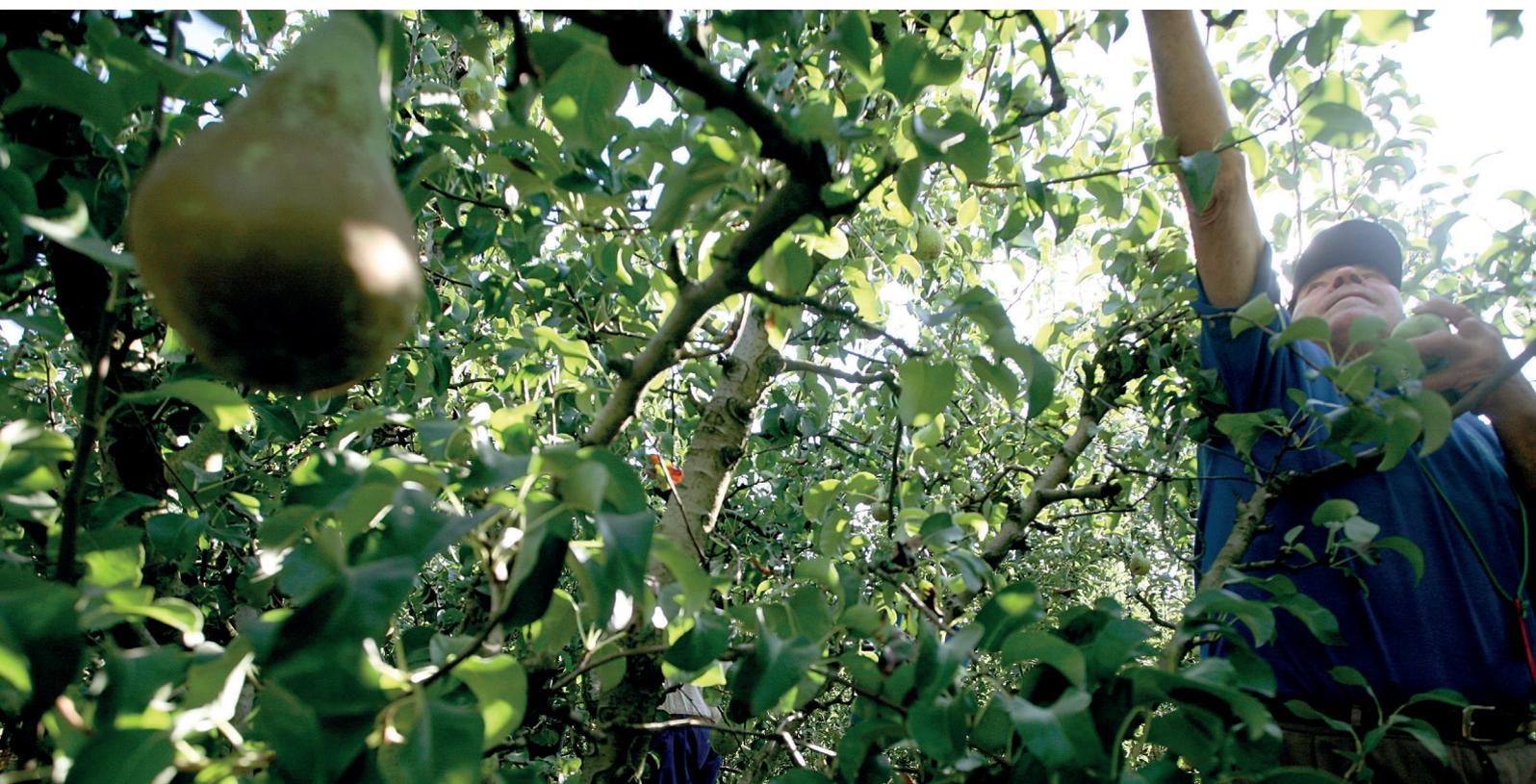
La Denominación de Origen Protegida Peras de Rincón de Soto nació amparando, en un primer momento, la producción de los municipios de Rincón de Soto, Aldeanueva de Ebro, Alfaro y Calahorra, ubicados en el este de La Rioja. En 2010, a la Denominación se sumaron otros 23 municipios. En concreto, 8 municipios de La Rioja Alta: Cenicero, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Nájera, San Asensio, Torremontalbo y Uruñuela; 14 de La Rioja Media: Albelda, Alberite, Alcanadre, Agoncillo, Arrúbal, Ausejo, Entrena, Fuenmayor, Lardero, Logroño, Murillo de Río Leza, Nalda, Navarrete y Villamediana de Iregua; y uno en La Rioja Baja, Pradejón.

Las particulares características de las Peras de Rincón de Soto son fruto de las **tierras en las que se cultivan**, en zonas llanas, con buena ventilación, profundas, húmedas, permeables, sanas, sin presencia de cal y silíceo. Son frecuentes sobre estas tierras las nieblas en las primeras horas de la mañana, lo que favorece la aparición del **russeting u oxidación de la piel, muy apreciada en esta fruta.**



La **climatología** de la zona de producción de las Peras de Rincón de Soto influye en el calibre, la acidez, la consistencia de la pulpa y el alto contenido en sólidos solubles de esta fruta.

La ausencia de heladas primaverales y las temperaturas medias altas que experimenta la zona al inicio del verano, sin importantes contrastes por las noches, favorecen el crecimiento rápido de los frutos.



Sin embargo, en el momento de la maduración, el acortamiento de los días, el contraste nocturno de temperaturas y la radiación solar hacen que en la fruta se dé una mayor concentración de sólidos solubles, especialmente de azúcar, **haciendo que las Peras de Rincón de Soto se distingan de otros tipos de pera por su dulzura.**

Además, ese contraste entre las altas temperaturas diurnas del verano y la frescura de las noches durante el periodo cercano a la recolección determina la dureza y textura características de las Peras de Rincón de Soto. Otra de sus principales cualidades, **su aroma, se debe al calor de la época de maduración**, que provoca en el fruto la emisión de elementos volátiles, especialmente etileno y otras sustancias aromatizantes.

Jornadas de Exaltación de la Pera

La DOP Peras de Rincón de Soto celebra cada año en la localidad riojana que le da su nombre y durante el último fin de semana de septiembre, las tradicionales Jornadas de Exaltación de esta fruta.



Esta jornada, que ya en su última edición contó con la participación de más de 2.000 personas, fomenta el consumo saludable de la pera, con talleres de cocina para niños y el Concurso de Platos, Postres y Pinchos elaborados a base de Peras de Rincón de Soto.

La Pera de Rincón, un aliado para la salud

La pera no es solo un buen aliado para el paladar y la gastronomía, sino también para la salud gracias a sus **propiedades nutritivas**. Esta fruta aporta una gran cantidad de **agua** y de **fibra** y **pocas calorías**, por lo que los expertos en nutrición la recomiendan en dietas de adelgazamiento.

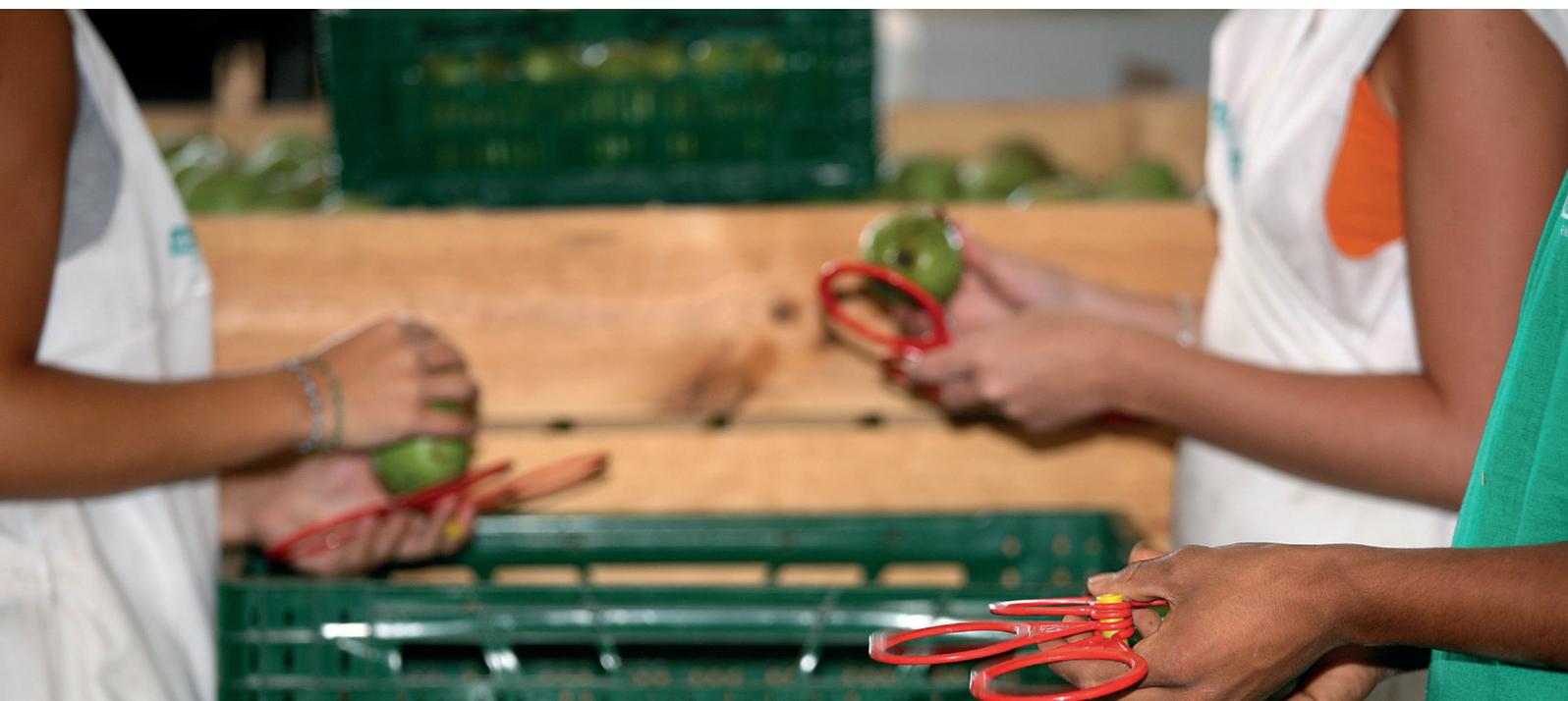
Destaca además por su **contenido vitamínico**, en el que hay que señalar la vitamina B1, esencial para favorecer el metabolismo, el sistema nervioso y la actividad mental; B2, importante en la etapa de crecimiento; y C, que ayuda a la formación del colágeno, estimula las defensas y ayuda a absorber el hierro.



Además, contiene **betacaroteno, que protege la piel, la vista y ayuda a aumentar las defensas:** y potasio, que regula el balance de agua en el organismo y favorece en funcionamiento muscular. Entre otros minerales, es rico en calcio y el fósforo, fundamentales para los huesos; en magnesio, que contribuye a evitar la hipertensión y las arritmias cardíacas; hierro, que previene las anemias; y en azufre, que ayuda a metabolizar los lípidos e hidratos de carbono.

Una fruta histórica y con calidad

La primera referencia documentada del cultivo de esta fruta en la región se remonta a 1747 y en ella se habla de la pera de esta zona como “una fruta exquisita” que ya **se comía en la Corte de Felipe V.** En esa misma época, unos manuscritos fechados en 1752 explican que se cultivaban y recolectaban peras en el último tramo bañado por el Ebro antes de abandonar La Rioja y citaba en concreto el municipio de Rincón de Soto.



Años después, en el siglo XIX, el municipio de Alfaro –cercano a Rincón de Soto- comenzó a comercializar peras por toda la nación e incluso en otros países que pudieron conocer, ya entonces, el jugoso sabor y dulzor de estas frutas. Comenzaba así a extenderse el prestigio de una pera marcada por su calidad.



Una pera saludable y más social

La DOP Peras de Rincón de Soto siempre ha sido una gran aliada de los hábitos saludables y en 2013 seguirá fomentándolos, teniendo más presentes que nunca a sus consumidores. Este año las Peras de Rincón acaban de estrenar página web (www.perasderincondesoto.com) y perfiles sociales en Twitter, Facebook y Pinterest, además de un blog (www.estaperarecupera.com).

La nueva campaña 'Esta pera recupera' será gracias a estos nuevos espacios más social que nunca y pretende convertir a la Pera de Rincón en la mejor aliada para la salud y la diversión de los más pequeños. Después de practicar una actividad física, una pera de Rincón será la mejor elección para recuperar la energía de una forma saludable, fortaleciendo el crecimiento, la actividad mental, las defensas o el hierro.

DESPUÉS DE CUALQUIER ACTIVIDAD EXTRAESCOLAR

ESTA PERA RECUPERA





Más información y contacto

Consejo Regulador de la DOP Peras de Rincón de Soto
Avda. Príncipe Felipe 7, bajo. 26550.

Rincón de Soto. La Rioja

Tlf.: + 34 941 14 19 54

Fax: + 34 941 14 19 55

www.perasderincondesoto.com

consejo@perasderincondesoto.com

Gabinete de Comunicación: eterroba@contrabriefing.com

