



NOTICIAS DOP

Boletín mensual DOP Peras de Rincón de Soto



LA DOP: 'SABOR DEL AÑO' POR QUINTO AÑO CONSECUTIVO

La DOP Peras de Rincón de Soto ha vuelto a empezar el año con buenas noticias. Por quinto año consecutivo, ha recibido el premio 'Sabor del Año'. Esta distinción, que es otorgada por los consumidores, reconoce la calidad gustativa del producto.

El sello "Sabor del Año", creado en 1995 y presente en diversos países, es una distinción muy reconocida en el mercado, que cuenta con la confianza tanto de los consumidores como de los profesionales del sector de la alimentación. La rigurosidad e imparcialidad de su método se basa en un panel de 80 consumidores que, sin referencias de marcas, valora cinco criterios de los productos a evaluar (sabor, aspecto, olor, textura y satisfacción general de los alimentos) en un laboratorio de análisis sensorial, que certifica el resultado a nivel nacional.

Las Peras de Rincón de Soto, al recibir este distintivo por quinta vez y de forma consecutiva, se posicionan como una de las marcas de referencia en el mercado de la fruta de calidad. Según el presidente de la DOP, Rodrigo Mauleón, 'recibir nuevamente el premio es una prueba clara de la singularidad del producto y la solidez de su calidad a lo largo del tiempo'.

LAS PERAS DE RINCÓN DE SOTO SE CONSOLIDAN COMO UN REFERENTE EN SABOR EN EL MERCADO



LOS EVENTOS DEL MES

La DOP ha empezado el año con fuerza. En enero, ha participado en diferentes tipos de actividades.

En el ámbito deportivo, la DOP ha estado en un torneo escolar de baloncesto en Badalona, en el Campeonato de Madrid de Campo a Través celebrado en Valdemoro (Madrid), en el Cross de Leganés (Madrid) y en el Cross Escolar del CEEB en Barcelona.

En cuanto a los ya tradicionales desayunos saludables implementados con Lacturale cabe destacar que se han realizado varios en Logroño, uno en Calahorra, otro en Aldeanueva de Ebro y otro en Alfaro. Por último, han destacado también los Paseos Saludables que realiza la Consejería de Salud de La Rioja y una serie de sorteos de producto desarrollados con el cocinero Javier Romero.

LA DOP, PRESENTE EN FITUR 2026

La DOP Peras de Rincón de Soto ha estado presente en FITUR 2026, que ha tenido lugar este año en Madrid entre los días 21 y 25 de este mes.

La presencia de la denominación ha sido a través del stand del Gobierno de La Rioja. En él, hemos estado presentes en un espacio de exposición de producto local, donde las peras han estado junto a la Nuez de Pedrosa, la Coliflor de Calahorra, el vino...

Por otro lado, cabe destacar que las peras de la DOP también han formado parte de una de las degustaciones que se han llevado a cabo en el stand. Y es que, la Escuela de Hostelería de Santo Domingo de la Calzada, que fue la encargada de este servicio, realizó un pincho con nuestra materia prima.

AQUÍ LA TIERRA

Este mes de enero hemos realizado una colaboración muy especial. Visitamos Horno Arguñano para estar con ellos y con el programa de RTVE 'Aquí La Tierra'. Vivimos con ellos la grabación de un programa con muy sabor. Manos a la masa, cámaras encendidas y un objetivo claro: crear un postre con sabor a La Rioja.

Pera riojana [@perasderincondesoto](#)

Ciruela [@ciruelanaldaquel](#)

Vino de La Rioja [@200monges](#)

Y... cuchillos fabricados por la empresa local 3 Claveles.

La jornada tuvo lugar en el obrador del promotoir de la acción.

