



<https://www.mepillasquisando.com>



## CONOCIENDO LAS PICOTAS



Muchas personas piensan que es lo mismo decir cerezas que picotas. Incluso en muchas zonas de España no se sabe qué son las picotas. Lo primero que cabe señalar es que la picota es una especie de cerezas, que se da solamente en Extremadura, en la zona del Valle del Jerte y en algún territorio de la zona de la Vera. La Picota del es una variedad de cereza de calidad superior, originaria del Valle del Jerte, tan auténtica que posee Denominación de Origen Protegida.

Su maduración es algo más tardía que la cereza por lo que su temporada se extiende desde los últimos días de junio o primeros días del mes de julio hasta mediados - finales de agosto aproximadamente.

La picota es una cereza más pequeña y más sabrosa que el resto de las cerezas. Mientras que las mejores cerezas comunes de variedades tipo California, Navalinda tienen calibres de 28 mm o incluso 30, 32 o más, las picotas oscilan entre los calibres de 24 y 26 mm.

La picota es la más rica de las cerezas, más dulce y con menos acidez. Por eso, pese a ser más pequeña se cotiza más la picota que la cereza por ser menos ácida, más sabrosa y con la carne más tersa y firme, lo que hace que resulte crujiente al meterla en la boca.

Una de las características o elementos diferenciadores más destacados es el hecho de que la picota no tiene rabito o pedúnculo porque se queda en el árbol durante la recolección. Esto ha hecho que algunos traten de hacer pasar cerezas por picotas, arrancándoles el rabito.

Con esa práctica lo que se consigue es dañar a la fruta y hacer un pequeño corte que hace que la cereza se estropee antes. Las auténticas picotas dejan el pedúnculo en el árbol y cicatrizan en el momento de ser recolectadas manteniendo su firmeza y tersura.

El pipo o semilla de la picota es más grande que el de las cerezas por lo que la cantidad de pulpa o carne que tienen es algo menor, a igualdad de calibre. Sin embargo, el sabor de la picota es mucho más intenso y menos ácido que en las cerezas comunes.

El color rojo de las picotas es más intenso y oscuro que el de las cerezas, su carne es más firme y cruje en el primer bocado siendo su sabor también más dulce que el de las cerezas. Por ese motivo aunque son más pequeñas, su precio es más elevado que el de las cerezas.

WEB GRAFÍA: <https://cerzadeljerte.org/cerezas-picotas-y-guindas-sabes-distinguiras/>

<https://www.mepillasquisando.com>