

Nota Informativa

Descubriendo la "Reina de Ademuz": La Manzana Esperiega



Estimadas familias y equipos docentes:

Nos complace informarles que la **Generalitat Valenciana** ha seleccionado la **Manzana Esperiega** dentro de su programa de promoción de productos locales y alimentación saludable en el entorno del Plan de Consumo de Fruta y leche a las Escuelas. El objetivo es dar a conocer entre la población infantil este tesoro gastronómico exclusivo de nuestra tierra, de la comarca del **Rincón de Ademuz**.

¿Qué hace que esta manzana sea única?

La Esperiega no es una manzana común; es una variedad "de antes" que destaca por su resistencia y su carácter artesanal. A diferencia de las manzanas industriales, esta fruta se cultiva respetando los tiempos de la naturaleza, siendo de maduración muy tardía.

El misterio del "Corazón de Azúcar" (Vitrificación)

Lo que más sorprenderá a los alumnos y alumnas es lo que encontrarán al morderla. Debido a las bajas temperaturas y las heladas de las montañas de Ademuz, esta manzana presenta un fenómeno natural fascinante llamado **vitrificación**:

- **Cristalización natural:** El azúcar de la fruta se concentra y se cristaliza en su interior.
- **Vetas brillantes:** Al cortarla, verán unas zonas translúcidas que parecen de almíbar o hielo.
- **Sabor intenso:** Estas vetas son "caramelo natural", lo que la convierte en una de las frutas más dulces y crujientes que existen.



Valores de esta iniciativa

Con la distribución de la manzana esperiega, no solo fomentamos el consumo de fruta fresca, sino que también ponemos en valor:

1. **La biodiversidad valenciana:** Protegiendo variedades que no se encuentran en otros lugares del mundo.
2. **La sostenibilidad:** Al ser un producto de proximidad (Km 0) que no requiere cámaras frigoríficas para su conservación.
3. **La cultura rural:** Conectando a los niños y niñas de la Comunidad Valencia con el trabajo de nuestros agricultores de montaña.

