

Nota Informativa

Descobrint la "Reina d'Ademuz": La Poma Esperiega



Estimades famílies i equips docents:

Ens complau informar-los que la **Generalitat Valenciana** ha seleccionat la **Poma Esperiega** dins del seu programa de promoció de productes locals i alimentació saludable a l'entorn del Pla de Consum de Fruita i llet a les Escoles. L'objectiu és donar a conèixer entre la població infantil este tresor gastronòmic exclusiu de la nostra terra, de la comarca del **Rincón de Ademuz**.

Què fa que esta poma siga única?

La *Esperiega no és una poma comuna; és una varietat "d'abans" que destaca per la seua resistència i el seu caràcter artesanal. A diferència de les pomes industrials, esta fruita es cultiva respectant els temps de la naturalesa, sent de maduració molt tardana.

El misteri del "Cor de Sucre" (Vitrificació)

El que més sorprendrà els alumnes i alumnes és el que trobaran en mossegar-la. A causa de les baixes temperatures i les gelades de les muntanyes d'Ademuz, esta poma presenta un fenomen natural fascinant anomenat **vitrificació**:

- **Cristal·lització natural:** El sucre de la fruita es concentra i es cristal·litza en el seu interior.
- **Vetes brillants:** En tallar-la, veuran unes zones translúcides que semblen d'almívar o gel.
- **Sabor intens:** Estes vetes "són" "caramel natural", la qual cosa la convertix en una de les fruites més dolces i cruixents que existixen.



Valors d'esta iniciativa

Amb la distribució de la poma *esperiega, no sols fomentem el consum de fruita fresca, sinó que també posem en valor:

1. **La biodiversitat valenciana:** Protegint varietats que no es troben en altres llocs del món.
2. **La sostenibilitat:** A l'ésser un producte de proximitat (Km 0) que no requereix cambres frigorífiques per a la seua conservació.
3. **La cultura rural:** Connectant als xiquets i xiquetes de la Comunitat Valenciana amb el treball dels nostres agricultors de muntanya.

