vinetur

El aclareo en la DOP Peras de Rincón de Soto

martes 2 de agosto de 2022

ESCRITO POR ND

Los árboles frutales, en general, producen más de lo ideal. ¿Sabes qué es el aclareo? Es un trabajo que se realiza en el campo y consiste en quitar fruta del árbol en momentos previos a la cosecha, para mejorar su tamaño y su calidad. Descubre cómo lo hacen en la DOP Peras de Rincón de Soto. Acaban de lanzar un vídeo sobre este trabajo, que lo explica fenomenal.

Puedes echar un vistazo al vídeo en el siguiente enlace:

Video

Si quieres completar la información, entra en el blog de la denominación (estaperarecupera.com) y busca un artículo muy interesante sobre el tema:

- https://estaperarecupera.com/sabes-que-es-el-aclareo/



Sobre la DOP Peras de Rincón de Soto

Las peras de Rincón de Soto obtuvieron en 2002 el reconocimiento como Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), convirtiéndose en la primera fruta de este tipo en contar con esta distinción. La D.O.P., gestionada por su Consejo Regulador, garantiza la calidad y la procedencia de las peras de esta zona. Las Peras de Rincón de Soto se comercializan envasadas y etiquetadas con el distintivo "Peras de Rincón de Soto".

Facebook: https://www.facebook.com/perasderincondesoto

Twitter: https://twitter.com/perasderincon

Instagram: https://www.instagram.com/perasderincon/?hl=es