

CLIPPING MAYO 2023

1.- Elperiodicodeaquí.com, 02.05.2023. [Banner home Arroz de Valencia.](#)

Secciones | **EL PERIÓDICO de aquí** | Registro | Acceso | Síguenos en   | Boletín diario

MOVILIDAD
La Generalitat flexibiliza las zonas del taxi para dar un mejor servicio a La Safor, La Ribera y La Hoya de Buñol Chiva
El incremento del servicio atenderá el transporte en festivales de Cullera, Gandia y Tavernes de la Valldigna, así como en Moros y Cristianos de Oliva, la Tomatina de Buñol y el Gran Premio de Moto GP


REDACCIÓN - 10/05/2023 - 0


El alimento que tienes en casa y puede ayudarte no solo en tu salud sino también como tratamiento de belleza
REDACCIÓN | 09/05/2023 - 0
Nutritienda.com muestra los beneficios nutricionales de este alimento y sus increíbles propiedades para la cocina y la belleza.

Encuesta **EL PERIÓDICO de aquí**

¿Votará el próximo 28M?
 Sí, y ya sé a qué partido
 Sí, pero aún no sé a qué partido
 Sí, pero votaré en blanco
 No, me quedaré en casa

MOLT DE GUST
Corazón Mediterráneo

LA FÁBRICA
UN NUEVO ESPACIO PENSADO PARA TI VEN A CONOCER


El alimento que tienes en casa y puede ayudarte no solo en tu salud sino también como tratamiento de belleza
REDACCIÓN | 09/05/2023 - 0
Nutritienda.com muestra los beneficios nutricionales de este alimento y sus increíbles propiedades para la cocina y la belleza.

Encuesta **EL PERIÓDICO de aquí**

¿Votará el próximo 28M?
 Sí, y ya sé a qué partido
 Sí, pero aún no sé a qué partido
 Sí, pero votaré en blanco
 No, me quedaré en casa



LA FÁBRICA
UN NUEVO ESPACIO PENSADO PARA TI VEN A CONOCER

2.- Valencia Bonita.es, Story, 04.05.2023. [Presentación eventos Tomate El Perelló.](#)



13:20 M m • 4G+ 79%

Contenido

Crear

Publicaciones Historias Menciones y et

Publicadas Noticias

Valencia Bonita

4 h · 🌐

🍅 Habrá una completa programación con mercado tradicional, degustaciones y catas, pasacalles, visitas guiadas, atracciones infantiles o música en directo. [Molt de gust CV](#)



valenciabonita.es

Feria del Tomate de El Perelló 2023, regresa el evento gastronómico del mejor tomate del mundo

Ver insights y anuncios Promocionar publicación

Home Feed + 26 Menu

3.- Comer&Beber Las Provincias, 06.05.2023. [Las Cerezas Montaña de Alicante ya están en sazón](#)

LAS PROVINCIAS

COMER & BEBER

- Portada
- Vinos y licores
- Albufera al Plat
- Restaurants
- Frutos de la Tierra
- La Crítica

Las Cerezas Montañas de Alicante ya están en sazón

INICIO / FRUTOS DE LA TIERRA / LAS CEREZAS



Por Chema Ferrer · Posted 6 mayo, 2023 · In Frutos de la Tierra, Portada

La temporada abarca de mediados de abril a finales de julio

CyB

Los cultivos de cerezas valencianas se sitúan a caballo entre las provincias de Alicante y Valencia iniciando su temporada desde mediados de abril y llegando su recolección hasta finales de julio. Las [Cerezas Montañas de Alicante](#), como así se denominan, crecen en un microclima mediterráneo templado de elevada pluviometría, en primavera con temperaturas frías en invierno y templadas, con muchas horas de sol y un suelo calizo superior a la media, consiguiendo una cereza más dulce que en otras geografías. La naturaleza favorece el cultivo de la cereza

4.- Valencia Bonita.es Story, 09.05.2023. [Vuelven los eventos gastronómicos de Molt de Gust a La Marina de Valencia](#)

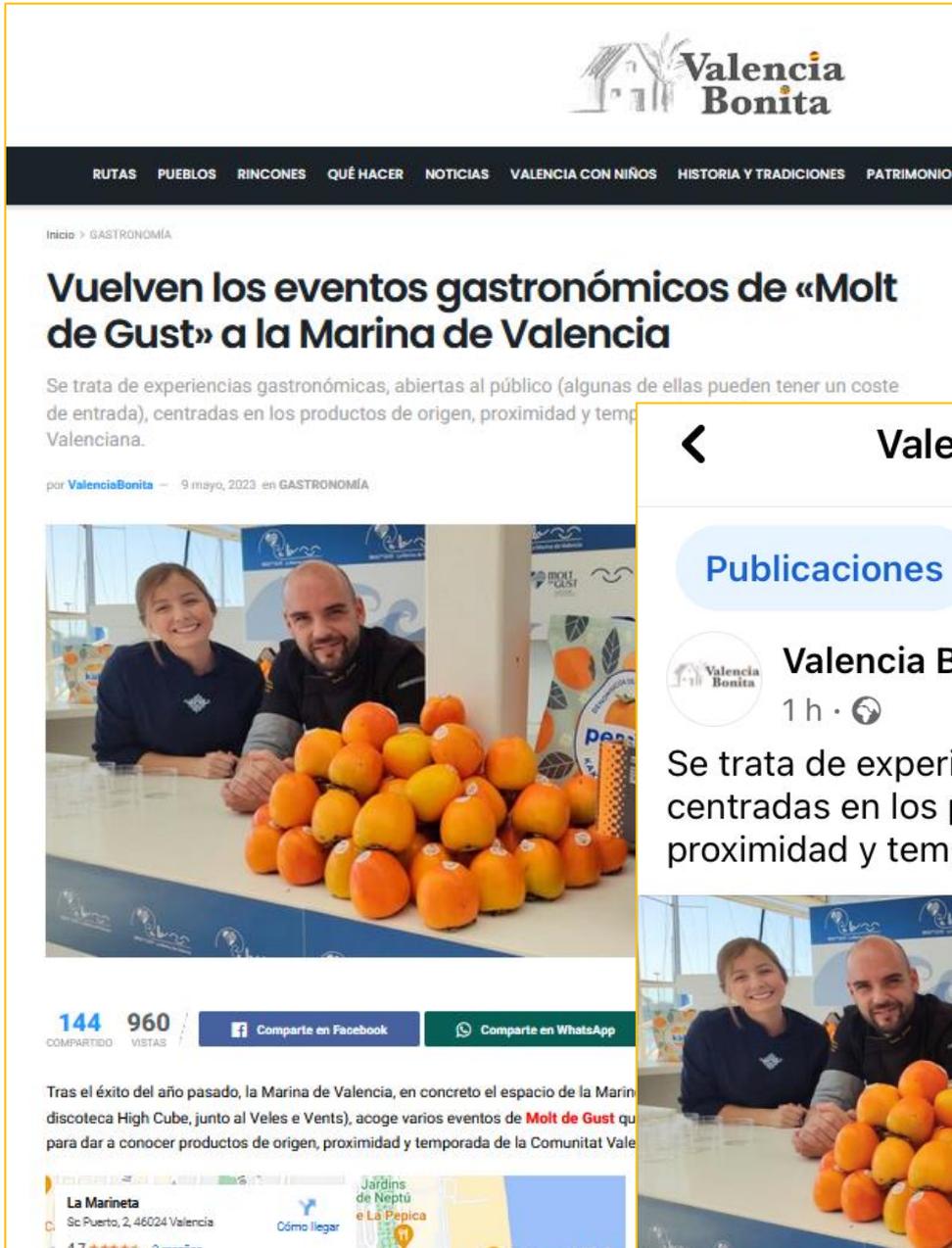


VUELVEN LOS EVENTOS GASTRONÓMICOS DE «MOLT DE GUST» A LA MARINA DE VALENCIA:

Se trata de experiencias gastronómicas, abiertas al público (algunas de ellas pueden tener un coste de entrada), centradas en los productos de origen, proximidad y temporada de la Comunitat Valenciana.



5.- Valencia Bonita, 09.05.2023, home y story. [Vuelven los eventos gastronómicos de «Molt de Gust» a la Marina de Valencia](#)



The screenshot shows the Valencia Bonita website with the article title "Vuelven los eventos gastronómicos de «Molt de Gust» a la Marina de Valencia". The article text describes gastronomic experiences centered on local products, origin, proximity, and seasonality. It includes a photo of a man and a woman behind a counter with oranges and boxes of persiMon® canso. Below the photo are social sharing buttons for Facebook (144 shares) and WhatsApp (960 views), and a map showing the location at "La Marineta, Sc Puerto, 2, 46024 Valencia".



The screenshot shows a Facebook post from the page "Valencia Bonita". The post text is: "Se trata de experiencias gastronómicas centradas en los productos de origen, proximidad y temporada de la #... Ver más". The post includes the same photo of the man and woman with oranges and boxes of persiMon® canso. Below the photo, the post URL "valenciabonita.es" and the title "Vuelven los eventos gastronómicos de 'Molt de Gust' a la Marina de Valencia" are visible. The post has 8 reactions (likes, hearts, and a laughing face) and has been shared once. The bottom navigation bar of the Facebook app is also visible.

6.- Revista ARAL, 09.05.2023. [IGP Cítricos Valencianos y Carrefour se alían para la distribución de naranjas en la zona Centro y Levante](#)



ALIMENTACIÓN

IGP Cítricos Valencianos y Carrefour se alían para la distribución de naranjas en la zona Centro y Levante

En total, 165 establecimientos ofrecerán este producto en sus lineales



Con Carrefour, ya son dos las ca
IGP Cítricos Valencianos.

Dos son los operadores comerciales que confeccionan esta marca para Carrefour: la S.A.T. N° 9912 Cítricos Valencianos (Cañamás Hnos.) y J. Gimeno S.L. Los consumidores las encontrarán en dos formatos de naranja, la **malla girsac de 2 kg** y el **encajado de 8 kg**, combinando en ambos formatos las **marcas Naranja Valenciana y El Mercado de Carrefour**. Además, en la etiqueta del envase se ha incorporado el logotipo Molt de Gust, marca paraguas de todas las figuras de calidad diferenciada de la Comunidad Valenciana.

7.- **Newsletter Organic Food, 11.05.2023.** [Pabellón Comunitat Valenciana](#)
- [Stand 7E40](#)

Organic Food Iberia 7 y 8 junio 2023

[Ver en el navegador](#)



Esto es lo que te espera en la feria

Celebra el mundo ecológico y natural uniéndote a la feria para profesionales más grande de la Península Ibérica. Los expositores de **Organic Food y Eco Living Iberia** albergarán una gran variedad de eventos, ofertas exclusivas, regalos y lanzamientos de nuevos productos. Echa un vistazo a lo que te espera.

Bras del Port SA - Stand 7C58

Visita virtual por las salinas marinas
Bras del Port



Pabellón Comunitat Valenciana - Stand 7E40

Los chefs de los Centros de Turismo de Dénia y Gandia ofrecerán una variada selección de platos valencianos. Desde arroces melosos, paellas y fideuás hasta degustaciones de los deliciosos productos orgánicos y ecológicos de las empresas valencianas que acuden bajo el paraguas de las Generalitat. Pásate por el stand de la Comunitat Valenciana y descubre el delicioso sabor de Valencia.



8.- **Valencia Bonita.es, 12.05.2023.** [Qué hacer en Valencia del viernes 12 al domingo 14 de mayo de 2023, especial planazos](#)



facebook

Valencia Bonita 3 min · 

La feria artesanal y de productos típicos de Beniardà, el mayor festival de brasa y carne de España en Valencia, el... Ver más



valenciabonita.es
Qué hacer en Valencia del viernes 12 al domingo 14 de mayo de 2023, especial...

Tú

Me gusta Comentar Compartir



Qué hace...
www.val...

Valencia Bonita

Inicio > PLANAZOS Y EVENTOS

Qué hacer en Valencia del viernes 12 al domingo 14 de mayo de 2023, especial planazos

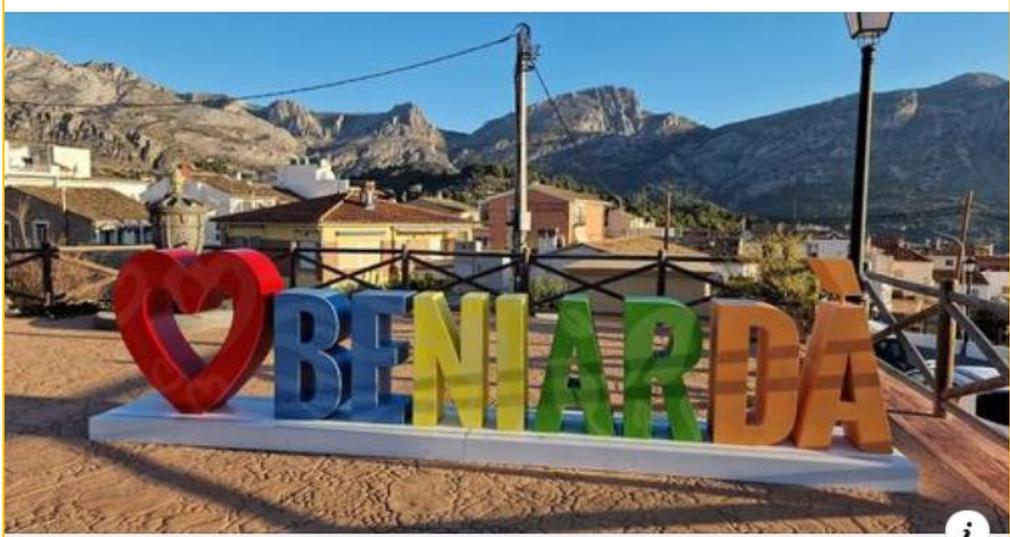
Los mejores planes para hacer en Valencia este fin de semana, gran agenda de planes y eventos.

por [ValenciaBonita](#) — 12 mayo, 2023



Valencia Bonita 2 d · 

La feria artesanal y de productos típicos de Beniardà, el mayor festival de brasa y carne de España en Valencia, el regreso de la Escuraeta o el Día del Cómic gratis, algunos de estos planes.



VALENCIABONITA.ES
Qué hacer en Valencia del viernes 12 al domingo 14 de mayo de 2023, especial planazos

85

11 comentarios 17 veces compartido

9.- Valencia Bonita.es Story, 12.05.2023. [Presentación de la 10ª Mostra de Vins #TerresdelsAlforins](#)



10.- Valencia Bonita.es Story, 17.05.2023. [Hoy se inaugura oficialmente la temporada de los tomates de El Perelló](#)

← Valencia Bonita 🔍

Publicaciones Más ▾

 2 h • 🌐

🍅 Hoy se inaugura oficialmente la temporada de los Tomates de El Perelló con la XI Subasta Solidaria. [Molt de gust CV](#)



valenciabonita.es

Tomates de El Perelló, el caviar de la huerta del Parque Natural de la Albufera

  274 35 comentarios

11.- Valencia Bonita.es Story, 18.05.2023. [Los nísperos de Callosa d'en Sarrià llegan este fin de semana a La Marina de Valencia](#)

< Valencia Bonita 🔍

Publicaciones Más ▼

 1 h · 🌐

De entrada libre y gratuita, la fiesta incluirá talleres de recetas, catas para grandes y pequeños, o compra directa a productores de Nísperos de Callosa d'en Sarrià. [Molt de gust CV](#)



valenciabonita.es

Los nísperos de Callosa d'en Sarrià llegan este fin de semana a la Marina de Valen...

  18 1 comentario 3 veces compartido

12.- Valencia Bonita, 18.05.2023. [Los nísperos de Callosa d'en Sarrià llegan este fin de semana a la Marina de Valencia](#)



RUTAS PUEBLOS RINCONES QUÉ HACER NOTICIAS VALENCIA CON NIÑOS HISTORIA Y TRADICIONES PATRIMONIO

Inicio > GASTRONOMÍA

Los nísperos de Callosa d'en Sarrià llegan este fin de semana a la Marina de Valencia

Los eventos de Molt de Gust en la Marina de Valencia son experiencias gastronómicas, abiertas al público, centradas en los productos de origen, proximidad y temporada de la Comunitat Valenciana.

por [ValenciaBonita](#) — 18 mayo, 2023 en GASTRONOMÍA 0



Nísperos Callosa d'En Sarrià

308 COMPARTIDO 2.1k VISTAS

[Comparte en Facebook](#) [Comparte en WhatsApp](#) [Comparte en Twitter](#) [Comparte en LinkedIn](#)

En la jornada del sábado 20 de mayo de 2023, «RECETAS CON FRUTAS DE VERANO», 'Molt de Gust a la Marina' se adelanta al periodo estival con una fiesta que incluirá talleres de recetas, catas para grandes y pequeños, showcookings y compra directa a productores de Nísperos de Callosa d'en Sarrià.

Molt de Gust se adelanta al verano con una fiesta para toda la familia donde se podrán descubrir las aplicaciones en la cocina de una figura de calidad como es el Níspero de Callosa d'en Sarrià, deliciosa fruta de sabor dulce con toques ácidos que ayuda a reforzar nuestro sistema inmunológico.

13.- Las Provincias | Planes, 12.05.2023. [Las cerezas de la montaña de Alicante ya están en sazón](#)

Q

LAS PROVINCIAS

Las cerezas de la montaña de Alicante ya están en sazón

La temporada abarca de mediados de abril a finales de julio



Cerezas de la montaña de Alicante. LP

Viernes, 12 de mayo 2023, 00:21

Comenta



CYB. Los cultivos de cerezas valencianas se sitúan a caballo entre las provincias de Alicante y Valencia iniciando su temporada desde mediados de abril y llegando su recolección hasta finales de julio. Las cerezas de la montaña de Alicante, como así se denominan, crecen en un microclima mediterráneo templado de elevada pluviometría, en primavera con temperaturas frías en invierno y templadas, con muchas horas de sol y un suelo calizo superior a la media, consiguiendo una cereza más dulce que en otras geografías. La naturaleza favorece el cultivo de la cereza en este territorio, con una recolección manual y esmerada que protege y selecciona el fruto cuando éste alcanza su grado óptimo de madurez. Este cultivo fue introducido por los romanos y desarrollado en la época árabe y prospera en un paisaje de relieve montañoso, en el que se suceden valles y cimas bajo el influjo del mar

14.- ValènciaExtra, 12.05.2023. [Continúan los eventos gastronómicos 'Molt de gust a La Marina' de València](#)

☰ Q Buscar f t @ VA | ES ValènciaExtra. VE Hazte socio/a Iniciar sesión

Continúan los eventos gastronómicos 'Molt de gust a La Marina' de València

Mañana será el turno de los vinos valencianos, con catas, showcookings y música en directo

Carolina Viciano | 12 de mayo de 2023 (13:17 CET) | 0 Comentarios | Guardar



Conde de los Andes
Descubre Rioja recorriendo una bodega del siglo XV
Sigue sus pasos y conoce los vinos que Hemingway cató en 1956.
RESERVA UNA VISITA

Varias personas brindan con copas de vino. Imagen de Kelsey Knight

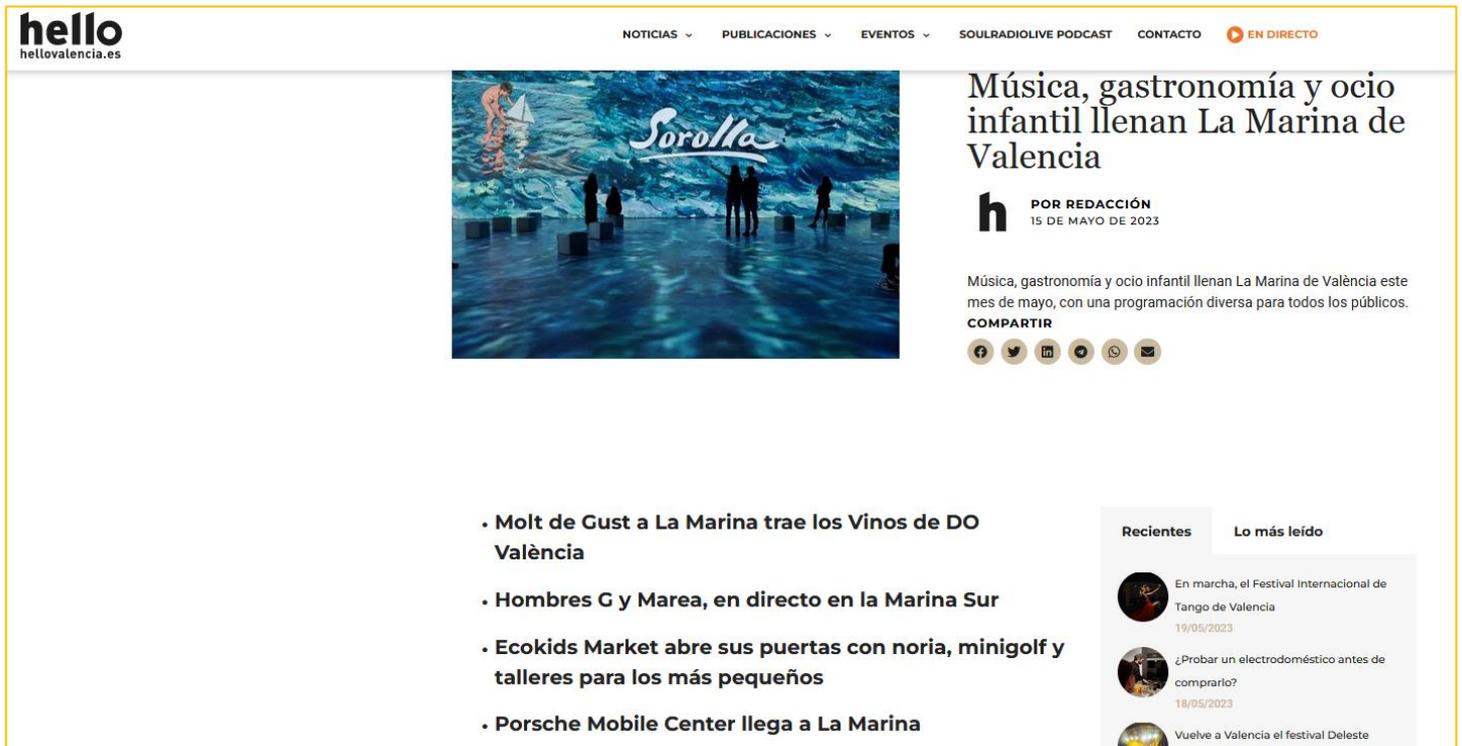
Continúan, este fin de semana, los **eventos gastronómicos 'Molt de gust a La Marina'**, que se celebran, más concretamente, en el espacio de la **Marineta**, junto a Veles e Vents. Los cuatro encuentros restantes que se han organizado para esta segunda edición se **alargarán** entre mayo y julio y, cada uno de ellos, pone en valor un producto de la Comunitat Valenciana a través de catas, showcookings y música en directo.

El motivo de estos encuentros consiste en acercar aquellos **sabores de proximidad y de temporada** que se cultivan en la Comunitat Valenciana al consumidor, que puede adquirir los productos directamente del productor. Los protagonistas de esta edición serán los vinos valencianos, los nísperos de Callosa d'en Sarrià y las cerezas de Alicante, la clóchina de la Comunitat, la horchata de chufa valenciana y los helados artesanos.

El **sábado 13 de mayo** será el turno de los vinos con **denominación de origen valenciana**, en la que participarán otras marcas vinícolas españolas. A las 13:30 h se unirán todos los participantes bajo el lema 'Denominación de Origen, patrimonio colectivo'. Para esta celebración, la **Denominación de Origen Vinos de València** también ha organizado un aperitivo musical con el

VOT. MIGUEL CHAVARRÍ
L'Alboraja qu tu vol
PSOE

15.- HelloValencia.es, 15.05.2023. [Música, gastronomía y ocio infantil llenan La Marina de Valencia](#)



The screenshot shows the website interface for 'hellovalencia.es'. At the top, there is a navigation menu with links for 'NOTICIAS', 'PUBLICACIONES', 'EVENTOS', 'SOULRADIO LIVE PODCAST', 'CONTACTO', and 'EN DIRECTO'. The main content area features a large image of an art installation titled 'Sorolla' with people interacting with it. To the right of the image is the article title 'Música, gastronomía y ocio infantil llenan La Marina de Valencia', the author 'POR REDACCIÓN', and the date '15 DE MAYO DE 2023'. Below the title is a short introductory paragraph and a 'COMPARTIR' section with social media icons. On the left side of the article, there is a list of related events. On the right side, there are sections for 'Recientes' and 'Lo más leído' with article thumbnails and titles.

hello
hellovalencia.es

NOTICIAS ▾ PUBLICACIONES ▾ EVENTOS ▾ SOULRADIO LIVE PODCAST CONTACTO EN DIRECTO

Música, gastronomía y ocio infantil llenan La Marina de Valencia

h POR REDACCIÓN
15 DE MAYO DE 2023

Música, gastronomía y ocio infantil llenan La Marina de València este mes de mayo, con una programación diversa para todos los públicos.

COMPARTIR

- Facebook
- Twitter
- LinkedIn
- Instagram
- YouTube
- Email

- **Molt de Gust a La Marina trae los Vinos de DO València**
- **Hombres G y Marea, en directo en la Marina Sur**
- **Ecokids Market abre sus puertas con noria, minigolf y talleres para los más pequeños**
- **Porsche Mobile Center llega a La Marina**

Recientes **Lo más leído**

-  En marcha, el Festival Internacional de Tango de Valencia
19/05/2023
-  ¿Probar un electrodoméstico antes de comprarlo?
18/05/2023
-  Vuelve a Valencia el festival Deleste

Molt de Gust a La Marina

Los eventos '**Molt de Gust a La Marina**', regresan a la dársena valenciana con experiencias gastronómicas centradas en los productos de origen, proximidad y temporada de la Comunitat Valenciana que buscan acercar al consumidor las figuras de calidad diferenciada de la Comunitat e impulsar su comercialización, dando a conocer la singular despensa de sabores únicos y lugares mágicos que conforma la cocina de producto de la región.

El sábado 20 de mayo '**Molt de Gust a la Marina**' se adelanta al verano con una fiesta que incluirá talleres de recetas, catas para grandes y pequeños, showcookings y compra directa a productores de Nísperos de Callosa d'en Sarrià y Cerezas de la Montaña de Alicante.

16.- Valencia Secreta, 18.05.2023. [Valencia celebra este fin de semana la Feria del Níspero](#)

 VALENCIA SECRETA

Suscribirse    

QUÉ HACER NOTICIAS GASTRONOMÍA CULTURA ESCAPADAS NATURALEZA Y BIENESTAR GUÍAS SECRETAS

Publicidad



Valencia celebra este fin de semana la Feria del Níspero

Molt de Gust regresa a la Marina de Valencia con una fiesta dedicada al níspero, una de las frutas de temporada cultivadas en la Comunidad Valenciana.

 ÁLVARO LLACUNES · REDACTOR · MAYO 18, 2023



Foto: Shutterstock

Molt de Gust, el evento que promociona los mejores productos de la Comunidad Valenciana, regresa a la Marina de Valencia [este sábado](#) con un evento dedicado en exclusiva al **níspero de Callosa d'en Sarrià**. Esta deliciosa fruta, de temporada y cultivada en el territorio valenciano, se podrá degustar durante la mañana del **20 de mayo** en el espacio de la Marínet, junto al edificio Veles e Vents.

Publicidad



Hoteles Globales

TENEMOS LO QUE BUSCAS

Tu estancia llena de actividades y ocio con nuestros hoteles

feel

RESERVAR

GLOBALES

17.- Valencia Plaza Guía Hedonista, 19.05.2023. [Molt de Gust a La Marina, Música, gastronomía y ocio infantil llenan La Marina de València este mes de mayo](#)



The screenshot shows a mobile application interface. At the top, there is a navigation bar with a menu icon, a search icon, and the text 'GUÍA HEDONISTA'. Below this, the text 'MOLT DE GUST A LA MARINA' is visible. The main headline reads 'Música, gastronomía y ocio infantil llenan La Marina de València este mes de mayo'. A large photograph shows a crowd of people sitting on chairs in an outdoor plaza, looking towards a stage with a large, ornate gazebo structure. To the right of the photo is a red promotional graphic for the 'GUÍA HEDONISTA' app, with the text 'ANUARI YA DISPONIBLE'. Below the photo, there is a text block: 'La Marina de València vuelve a convertirse en epicentro del ocio familiar, la gastronomía y la cultura este mes de mayo, con una agenda llena de citas que combina conciertos al aire libre, encuentros gastronómicos y un mercado ecológico de artesanía'. To the right of this text is a section titled 'Lo más leído' with two numbered items: '1 Un recorrido por el Cabañal se p...' and '2 El lado más con programas elect...'

Molt de Gust a La Marina

Los eventos 'Molt de Gust a La Marina', regresan a la dársena valenciana con experiencias gastronómicas centradas en los productos de origen, proximidad y temporada de la Comunitat Valenciana que buscan acercar al consumidor las figuras de calidad diferenciada de la Comunitat e impulsar su comercialización, dando a conocer la singular despensa de sabores únicos y lugares mágicos que conforma la cocina de producto de la región.

El **sábado 20 de mayo** 'Molt de Gust a la Marina' se adelanta al verano con una fiesta que incluirá talleres de recetas, catas para grandes y pequeños, showcookings y compra directa a productores de Nísperos de Callosa d'en Sarrià y Cerezas de la Montaña de Alicante.

18.- ElPeriodicodeaqui.com, 19.05.2023. [El Níspero de Callosa d'en Sarrià, una deliciosa fruta que ayuda a reforzar tu sistema inmunológico](#)

EL PERIÒDICO
De aquí 

Edició Alicante Edició Castellón Edició València Arte y Moda Comunitat Deportes En valencià Opinió Sucesos TV

Estás en: [EPDA](#) » [Gastronomía](#)

GASTRONOMÍA

El Níspero de Callosa d'en Sarrià, una deliciosa fruta que ayuda a reforzar tu sistema inmunológico

El distintivo Molt de Gust es un sello de excelencia que reconoce tanto la calidad, proximidad, temporada y sostenibilidad de los productos de la Comunitat Valenciana

REDACCIÓN - 19/05/2023



CINCO SENTIDOS PARA DISFRUTAR DE LA NATURALEZA, SOLO UNO PARA CONSERVARLA: EL SENTIDO COMÚN

ARRIBAR LLUNY
DES DE MOLT
A PROP

FORMACIÓ PROFESSIONAL
FUTUR DE PROXIMITAT
PERÍODE D'ADMISSIÓ
DEL 22 AL 30 DE MAIG
EN TELEMATRICULABLES

Molt de Gust, corazón mediterráneo.

La Comunitat Valenciana tiene corazón mediterráneo, con una gastronomía anclada en la tierra y en la diversidad de nuestra agricultura. Somos la mayor y mejor despensa de Europa, con un territorio que es patrimonio de nuestros productores y una cocina de producto y de relato que se encuentra entre las mejores de España y del mundo.

Molt de Gust protege y promueve la singular despensa de sabores únicos y lugares mágicos que conforma la cocina de producto de la Comunitat Valenciana, una cocina que apuesta por la calidad y variedad de nuestras materias primas, los



Cuando nuestra gente da lo mejor, nuestra tierra ofrece lo mejor

Los nísperos de Callosa d'en Sarrià, las cerezas de la Montaña de Alicante, los Cítricos Valencianos, la Granada Mollar de Elche, el kaki de la Ribera del Xúquer, la Uva de Mesa embolsada del Vinalopó, la Alcachofa de Benicarló, el Arroz de Valencia, la Chufa de Valencia y el Turrón de Xixona y Alicante, junto con los vinos de Utiel-Requena, Valencia, Alicante, Castellón, el cava de Requena y los 4 Vinos de Pago (Terrerazo, Balagueses, Chozas Carrascal y Vera de Estenas), además de la diversidad de nuestra producción ecológica, nos sitúan como una de las regiones de Europa con mayor cantidad, calidad y diversidad de productos de calidad diferenciada, garantizando el origen y la singularidad de productos agroalimentarios únicos ligados a un territorio.

El distintivo Molt de Gust es un sello de excelencia que reconoce tanto la calidad, proximidad, temporada y sostenibilidad de nuestros productos, como a los cocineros que convierten a las figuras de calidad diferenciada y a la producción ecológica en protagonistas de sus recetas.

Más información visitando la página web www.moltdegust.es

19.- EuropaPress Comunitat Valenciana, 19.05.2023. [El níspero de Callosa d'en Sarrià endulza La Marina con talleres y catas](#)

Comunidad Valenciana | europa press

europapress / c. valenciana

El níspero de Callosa d'en Sarrià endulza La Marina con talleres y catas



MOLT DE GUST A LA MARINA DEDICA UNA JORNADA AL NÍSPERO DE CALLOSA D'EN SARRIA - LA MARINA

Europa Press C. Valenciana

Publicado: viernes, 19 mayo 2023 17:17 @epcvalenciana

VALÈNCIA, 19 May. (EUROPA PRESS) -

La Marina de València se adelanta al verano con una jornada para toda la familia donde se podrán descubrir las aplicaciones en la cocina del níspero de Callosa d'en Sarrià (Alicante), una deliciosa fruta de sabor dulce con toques ácidos de gran calidad que ayuda a reforzar el sistema inmunológico.



Este evento dedicado al níspero es solo una de las experiencias gastronómicas impulsadas por la marca de promoción agroalimentaria Molt de Gust para acercar al consumidor las figuras de calidad diferenciada y de proximidad de la Comunitat Valenciana y ayudarle a descubrir la singular despensa de sabores únicos y lugares mágicos que forma la cocina de producto.

A lo largo de jornadas gastronómicas de mayo a julio, los eventos de Molt de Gust en La Marina invitan a degustar, comprar, catar y maridar productos de proximidad que ponen en valor el patrimonio de los productores valencianos como los vinos Denominación de Origen de Valencia, el Tomate de El Perelló, la clóchina valenciana (7 de julio), la horchata de chufa de Valencia (8 de julio), las cerezas de la Montaña de Alicante o la producción ecológica

20.- COPE Actualidad España, 19.05.2023. [El níspero de Callosa d'en Sarrià endulza La Marina con talleres y catas](#)

☰

🔍 Buscar



📧 Newsletters
👤 Registrarme

El níspero de Callosa d'en Sarrià endulza La Marina de València con talleres y catas









Europa Press

🕒 **Tiempo de lectura:** 2' 19 may 2023 - 17:17 | Actualizado 17:18

La Marina de València se adelanta al verano con una jornada para toda la familia donde se podrán descubrir las aplicaciones en la cocina del níspero de Callosa d'en Sarrià (Alicante), una deliciosa fruta de sabor dulce con toques ácidos de gran calidad que ayuda a reforzar el sistema inmunológico.

Será este sábado de 12 a 14 horas en La Marineta, espacio situado a los pies del edificio Veles e Vents, con acceso gratuito. Habrá catas de productos para mayores y pequeños, tapas, talleres de recetas con frutas de verano, música, 'showcooking' y venta directa de los productores de la Denominación de Origen Nísperos de Callosa d'en Sarrià.

Durante esta mañana frutal junto al mar, los asistentes podrán descubrir las bondades de esta singular fruta mediterránea que crece entre montañas en el microclima del Valle de Guadalest, de la mano de sus productores, agricultores que miman los nísperos todo el año, resaltan los organizadores.

Con una producción estimada de más de 11.000 toneladas en toda la campaña, el níspero se encuentra actualmente en el punto álgido de la temporada, con más de 6.000 personas trabajando en la recogida y preparación de esta peculiar fruta que florece en otoño y admite un sinfín de opciones culinarias, ya que se puede utilizar como producto de conserva y como ingrediente en elaboraciones y postres.

Este evento dedicado al níspero es solo una de las experiencias gastronómicas impulsadas por la marca de promoción agroalimentaria Molt de Gust para acercar al consumidor las figuras de calidad diferenciada y de proximidad de la Comunitat Valenciana y ayudarle a descubrir la singular despensa de sabores únicos y lugares mágicos que forma la cocina de producto.

Publicidad

DEL 25 DE MAYO AL 1 DE JUNIO

FINANCIACIÓN TOTAL

0,0

0% GASTOS, 0% INTERESES

HASTA 18 MESES SIN INTERESES **TAE 0%** TIN 0%

Solo con 

ELECTRÓNICA, ELECTRODOMÉSTICOS, DEPORTES, MODA, HOGAR Y MUCHO MÁS.

FINANCIERA   

COMPRAR

*Solo para clientes con Tarjeta O. Correo legít. Financiador: Naranja O. Correo, un producto desarrollado por Naranja. El crédito (Inglis DFC, SA) y sujeta a su aprobación. Ingresos subvencionados por la empresa subvencionada. Por ejemplo, si compras un producto de 200€ (IVA incluido) en 18 meses, pagas 188,88€. Si compras el mismo producto en 24 meses, pagas 202€. Ejemplo de compra: Importe: 200€, 12 meses, 11 cuotas de 16,666€, intereses de 18,88€, TIN 0%, TAE 0%. Importe total del crédito 200€, importe total adeudado 200€. Consultar condiciones y condiciones de uso de esta promoción en el crédito financiado en el sitio web naranja.com.

LO MÁS

Leído
Escuchado
Visto
Compartido



1

El conmovedor mensaje de la mujer de Sergio Rico: "No me dejes sola"

21.- Revista Agricultura, 25.05.2023. [Reportaje sobre Cítricos Valencianos en la página web de la revista Agricultura](#)

Agricultura

desde 1929 REVISTA AGROPECUARIA

editorialagricola

Inicio Economía Sanidad y nutrición Maquinaria Regadíos Innovación Cultivos



Cultivos

Cítricos valencianos, una experiencia mágica para los sentidos

Compartir:    

Enviar a un amigo 

25/05/2023

Por Blanca Cortés, periodista agroalimentaria

Un aroma embriagador y un sabor jugoso que combina a la perfección dulzura y acidez hacen de los cítricos valencianos un auténtico lujo para el paladar que dispara los cinco sentidos y evoca el color y paisaje de la Comunitat Valenciana, una tierra única y especial que tiene en sus cítricos su mejor tarjeta de presentación.

Los cítricos valencianos son algo más que cítricos, por la calidad de las naranjas, mandarinas y limones cultivados en las provincias de Alicante, Castellón y Valencia, donde los agricultores preservan una forma de cultivar arraigada en la Comunitat Valenciana y transmitida de padres a hijos generación tras generación.



Este legado de tradición se puede saborear en los cítricos valencianos y se puede sentir en el paisaje único de las tierras valencianas, que son inmejorables para estos cultivos y que han desarrollado un sector agroalimentario comprometido y sostenible para ofrecer al consumidor la calidad superior asociada a estos productos.

Esa calidad reside en el carácter específico de los cítricos valencianos, por su sabor único debido también a factores como la climatología y el suelo, que hacen que las naranjas, mandarinas y limones de la Comunitat Valenciana sean los más dulces y aromáticos. En la naranja y en la mandarina sus características diferenciales se aprecian en la relación armoniosa entre lo ácido y lo dulce en su sabor, así como en la jugosidad, en el aroma y en el color, que es de un naranja muy intenso. En el caso del limón valenciano, la pulpa tiene un excelente contenido en zumo de elevada acidez, su color es un amarillo muy intenso y su fragancia es realmente extraordinaria.

Por eso, saborear un cítrico valenciano es disfrutar de un aroma y un color particulares en calidad, origen y tradición, de la belleza de los campos de la Comunitat Valenciana y del buen hacer de sus agricultores, convirtiéndola en la

22.- Revista Agricultura, 25.05.2023. Reportaje sobre Cítricos Valencianos y anuncio sobre cítricos en la revista Agricultura (páginas 40, 41, 42 y 43).

PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COMUNITAT VALENCIANA



Cítricos valencianos
una experiencia mágica para los sentidos

Un aroma embriagador y un sabor jugoso que combina a la perfección dulzura y acidez hacen de los cítricos valencianos un auténtico lujo para el paladar que dispara los cinco sentidos y evoca el color y paisaje de la Comunitat Valenciana, una tierra única y especial que tiene en sus cítricos su mejor tarjeta de presentación.

Blanca Cortés
Periodista agroalimentaria

Los cítricos valencianos son algo más que cítricos, por la calidad de las naranjas, mandarinas y limones cultivados en las provincias de Alicante, Castellón y Valencia, donde los agricultores preservan una forma de cultivar arraigada en la Comunitat Valenciana y transmitida de padres a hijos generación tras generación. Este legado de tradición se puede saborear en los cítricos valencianos y se puede sentir en el paisaje único de las tierras valencianas, que son inmejorables para estos cultivos y que han desarrollado un sector agroalimentario comprometido y

sostenible para ofrecer al consumidor la calidad superior asociada a estos productos. Esa calidad reside en el carácter específico de los cítricos valencianos, por su sabor único debido también a factores como la climatología y el suelo, que hacen que las naranjas, mandarinas y limones de la Comunitat Valenciana sean los más dulces y aromáticos. En la naranja y en la mandarina sus características diferenciadas se aprecian en la relación armoniosa entre lo ácido y lo dulce en su sabor, así como en la jugosidad, en el aroma y en el color, que es de un naranja muy intenso. En el caso del limón valenciano, la pulpa tiene un excelente contenido en zumo

de elevada acidez, su color es un amarillo muy intenso y su fragancia es realmente extraordinaria. Por eso, saborear un cítrico valenciano es disfrutar de un aroma y un color particulares en calidad, origen y tradición, de la belleza de los campos de la Comunitat Valenciana y del buen hacer de sus agricultores, convirtiéndola en la región, de todas las cítricas del mundo, donde este cultivo tiene una tradición más arraigada, ya que conforma la identidad del pueblo valenciano. El entorno en el que se practica el cultivo de la naranja, mandarina y limón en la Comunitat Valenciana confiere a estos cítricos unas señas de personalidad bastante significativas y diferenciadoras de las procedentes de otros entornos.

Los cítricos valencianos son productos de calidad diferenciada, cuyo consumo implica una alimentación saludable y sostenible



PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COMUNITAT VALENCIANA



diferenciada y ligados al territorio, cuyo consumo implica una alimentación saludable y sostenible a base de productos de proximidad y temporada que contribuyen a consolidar el tejido empresarial asociado a los cítricos valencianos. No en vano, la huerta valenciana cultiva el 2% de los cítricos en el mundo y concentra el 14% de la exportación global. Además, la zona de producción amparada bajo la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Cítricos Valencianos supera anualmente la cifra de 21.000 toneladas, correspondiendo a las naranjas (66%) la producción mayoritaria.

Cítricos con sello valenciano
Esa IGP garantiza el origen y la trazabilidad, amparando unos cítricos valencianos que poseen unas cualidades determinadas y diferenciadoras, asociadas además a una cuidada forma de producción en una zona geográfica muy concreta, lo que hace que puedan presumir de una reputación inigualable en el mercado. La IGP dota de calidad a un pro-

La Comunitat Valenciana ofrece, durante 10 meses al año, 27 variedades de mandarinas, 17 de naranjas y 3 de limones

ducto ya de calidad como son los cítricos valencianos, dando mayor confianza al consumidor. Así, lleva a cabo una importante labor de certificación de origen, garantizando la trazabilidad desde el campo hasta la mesa y la calidad diferenciada de las naranjas, mandarinas y limones producidos en la Comunitat Valenciana. Promocionar esa calidad única es otra de las funciones de esta IGP, que da notoriedad en el mercado a los cítricos valencianos, teniendo en cuenta que el 34,5% de las naranjas y el 51,7% de las manda-

rinas se comercializan en el marco de la Unión Europea, siendo el primer exportador de mandarinas del mundo. Y es que el hecho de que los cítricos valencianos sean productos con un valor diferenciado supone una importante ventaja competitiva en los mercados, tanto nacional como europeo, donde gozan de gran reputación. No en vano, ninguna otra región productora como la Comunitat Valenciana puede ofrecer al mercado, durante 10 meses al año, un total de 27 variedades de mandarinas, 17 de naranjas y 3 de limones. Esa capacidad de mantener una oferta regular y diversa a lo largo de todo el año en unos mercados cada vez más exigentes y competitivos es una de las grandes fortalezas del sistema agroalimentario de la Comunitat Valenciana. Junto a la calidad de sus productos. De ahí que la promoción de los mismos adquiere una especial relevancia, no sólo a nivel económico, sino también por su papel como instrumento para el desarrollo rural y de preservación y valorización de su patrimonio y tradiciones.

PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COMUNITAT VALENCIANA



UN SABOR ÚNICO

Los cítricos valencianos presumen de un sabor, una jugosidad y un aroma únicos. Unas características especiales y diferenciadoras que se deben a las condiciones que reúne la Comunitat Valenciana para este tipo de cultivos, por su clima, suelo y agua. Las temperaturas cálidas durante el día y suaves por la noche son las que dan un color más vivo a la fruta y, sobre todo, sabor. Esa diferencia de color entre el día y la noche es lo que hace singulares a los cítricos valencianos en contenidos de azúcares, en sabor y gran cantidad de zumo, y hace que la Comunitat Valenciana sea tradicionalmente un área citricola por excelencia. Tanto es así que el cultivo de los cítricos se extiende a sus tres provincias, que ofrecen al consumidor un producto de calidad durante prácticamente todo el año.

Esto es posible porque, aunque tradicionalmente las zonas productoras se localizan en los litorales y en los valles de los ríos por el riesgo de heladas en las zonas de interior, actualmente y debido a que las condiciones climatológicas han variado, las zonas de interior se han convertido también en lugares idóneos para el cultivo de los cítricos debido fundamentalmente a que los inviernos son suaves y los veranos no muy cálidos. La Ribera del Xúquer, la Bahía de Sagunto, el Camp de Túria o la Plana de Castelló son algunas zonas que destacan por ser cultivo de cítricos valencianos, que son algo más que cítricos, ya que mantienen y preservan el legado de una tradición y de una forma de cultivar transmitida por los agricultores de la Comunitat Valenciana de padres a hijos.



Saborear un cítrico valenciano es disfrutar de un aroma y un color particulares en calidad, origen y tradición

Ninguna otra zona productora puede presentar tal número de variedades con sus colores auténticos, con sus aromas y fragancias constantemente presentes, lo que ha creado un importante vínculo, identidad y prestigio. El origen y la singularidad de los cítricos valencianos están ligados a un territorio único donde confluyen factores geográficos, económicos, políticos, sociales, históricos y climáticos, cristalizados en el saber hacer de muchas generaciones. Un patrimonio de buen trato a materias primas y productos arraigados en distintas zonas de la Comunitat Valenciana y que engloba una forma de producir alimentos respetando los ciclos naturales del sistema agrario y agroalimentario.

Liderazgo y prestigio
La calidad de los cítricos valencianos es más que conocida. También el esfuerzo mímico que los agricultores valencianos ponen en su cul-

tivo, con un perfecto conocimiento del mismo y un alto nivel técnico. Todo ello sin olvidar la labor que realizan de protección del medio ambiente, aportando así a la sociedad algo más que alimentos de calidad. Además, configuran el paisaje valenciano por excelencia, puesto que no existe imagen más recurrente ni más asociada a la Comunitat Valenciana que la de los naranjos cargados de fruta, cubriendo calles, huertos y grandes extensiones de terreno y con el aroma a azahar embriagando nuestros sentidos. De esta forma, la Comunitat Valenciana puede presumir actualmente de liderazgo y prestigio como productora de los mejores cítricos del mundo. Son productos de calidad

PRODUCTOS DE CALIDAD DIFERENCIADA Y ECOLÓGICOS - COMUNITAT VALENCIANA



Es lo que pretende el distintivo Molt de Gust, un sello de excelencia para impulsar la promoción, el posicionamiento comercial y el consumo de los productos de calidad diferenciada y ecológicos de la Comunitat Valenciana, que cuenta actualmente con 24 figuras de calidad reconocidas por la Unión Europea. De este modo, es una de las comunidades con más productos de calidad diferenciada reconocidos, lo que pone en valor la variedad y diversidad de un territorio que constituye la mayor y mejor despensa de Europa.



Es más que conocida la calidad de los cítricos valencianos y el esfuerzo y mimo que los agricultores valencianos ponen en su cultivo

LA MARCA MOLT DE GUST SERÁ VISIBLE EN 260 SUPERMERCADOS DE TODA ESPAÑA

La marca de promoción de productos de calidad diferenciada Molt de Gust amplía su área de influencia a 165 puntos de venta de la Comunidad de Madrid, Castilla y León, Castilla-La Mancha y Extremadura, que ofrecerán en sus líneas productos valencianos con el logotipo de Molt de Gust y que se suman así a los 90 establecimientos Carrefour de la Comunitat Valenciana en los que ya está presente actualmente. Gracias a la colaboración con la IGP Cítricos Valencianos, el distintivo del corazón será visible en las naranjas, mandarinas y limones de la Comunitat Valenciana que se comercializan en los supermercados del Grupo Carrefour, compartiendo espacio en las etiquetas con el propio sello de



calidad de la IGP y la marca de promoción Naranja Valenciana. Además de esta iniciativa a nivel nacional, los consumidores de la zona de Levante también tendrán la oportunidad de adquirir productos Molt de Gust en las listas de productos a la marca que se ubican en los establecimientos Carrefour de la Comunitat Valenciana. En dichos listados, se pueden encontrar productos valencianos de calidad diferenciada como el Arroz D.O. de Valencia, la Harbata de Chufa de Valencia, los Vinos DOP de Alicante, Utiel Requena y la IGP Castelló y productos de temporada como los Nisperos de Callosa d'en Sarrià y las Cerezas de la Montaña de Alicante.

23.- Revista Agricultura, 26.05.2023. Difusión sobre el reportaje de Cítricos Valencianos en Facebook y Twitter.

 **Editorial Agrícola Española**
26 de mayo a las 08:30 · 🌐

🍊 #Cítricos valencianos, una experiencia mágica para los sentidos.

Lee este artículo en Revista #Agricultura 📖

<https://bit.ly/4368sCh>

👤 GVA Agricultura i Transició Ecològica, Generalitat Valenciana, IGP Cítricos Valencianos & Molt de gust CV



REVISTAAGRICULTURA.COM

Cítricos valencianos, una experiencia mágica para los sentidos

Los cítricos valencianos son un auténtico lujo para el paladar que dispara los cinco sentidos y ...

👍 Tú y 3 personas más

 **Grupo Editorial Agrícola** @edit_agricola · 26 may.

🍊 #Cítricos valencianos, una experiencia mágica para los sentidos.

Lee este artículo en Revista #Agricultura 📖

bit.ly/4368sCh

✍️ Por @blancacorts, periodista agroalimentaria

👤 @GVAagroambient, @generalitat, @CValencianos & @moltdegust_cv



revistaagricultura.com

Cítricos valencianos, una experiencia mágica para los sentidos

Los cítricos valencianos son un auténtico lujo para el paladar que dispara los cinco sentidos y evoca el color y paisaje de la Comunita...

💬 1 🔄 7 ❤️ 12 📊 723 📤

24.- Levante-EMV, 26.05.2023. [El níspero, uno de los 'sabores únicos' de la Comunitat Valenciana](#)

Levante

EL DIARI ANTIC VALLENCIÀ

ECONOMÍA > EL MERCANTIL ACTIVOS INNOVADORES FINANZAS PERSONALES DISTRITO CERÁMICO EMPLEO VIVIENDA C

● ELECCIONES 28 M Lío en la Diputació de València por una quincena de votos

El níspero, uno de los 'sabores únicos' de la Comunitat Valenciana

La marca 'Molt de Gust' de la Generalitat Valenciana promueve la singularidad de los productos valencianos | El níspero es uno de los productos más exportados con una producción de 11.000 toneladas anuales

Teresa Giménez 

València | 26-05-23 | 23:59





El níspero de Callosa d'en Serrà es uno de los productos únicos de la marca Molt de Gust. / ED

"Sabores únicos y lugares mágicos". Esa es precisamente la base de la gastronomía valenciana. De sus productos de primera calidad englobados bajo la **marca 'Molt de gust'**, creada en el año 2019 por la **Generalitat Valenciana** a través de la conselleria de Agricultura. "Somos la mayor y mejor despensa de Europa -, defienden los responsables de la misma-. Nuestro territorio es patrimonio de nuestros productores y, también, de la cocina de producto y relato".

El objetivo de la **marca 'Molt de gust'** es difundir y potenciar la singularidad de los productos de la Comunitat Valenciana, sus **materias primas de calidad y variedad**, sus productos de proximidad y también de temporada y su recetario en el que se combinan tradición y vanguardia.

En este sentido, la marca engloba **24 figuras de calidad agroalimentaria** reconocidas por la Unión Europea, entre denominaciones de origen protegidas (D.O.P.), indicaciones geográficas

RELACIONADAS

Agricultura y veinte denominaciones de origen crean "Molt de gust" para impulsar la calidad

Agricultura promociona los productos de calidad y ecológicos con «Molt de Gust»

TE PUEDE INTERESAR

2023-05-28
Así están las encuestas de las elecciones autonómicas 2023 

2023-05-28
Bene Bono: fruta y verdura fea para ahorrar dinero y emisiones de CO2 

2023-05-28
La nutricionista desmonta mitos sobre alimentación: ¿Los huevos suben el colesterol? ¿Y ... 

Contenido ofrecido por 
IFEMA Madrid apuesta por la gastronomía elevada a otro nivel 

2023-05-28
Pasar papel de horno en las zapatillas: la solución que elimina las arrugas y las deja ... 

Un proyecto de 
"La I+D+i es estratégica y una de nuestras apuestas" 

LO ÚLTIMO

1.  Isa Pantoja, sorprendida al e que su prima Anabel está de nu enamorada

25.- **Valencia Bonita, 29.05.2023. [Feria del Tomate de El Perelló 2023, regresa el evento gastronómico del mejor tomate del mundo](#)**



RUTAS PUEBLOS RINCONES QUÉ HACER NOTICIAS VALENCIA CON NIÑOS HISTORIA Y TRADICIONES PATRIMONIO

Inicio > PLANAZOS Y EVENTOS

Feria del Tomate de El Perelló 2023, regresa el evento gastronómico del mejor tomate del mundo

por ValenciaBonita — 29 mayo, 2023 en PLANAZOS Y EVENTOS



3.4k 22.7k
COMPARTIDO VISTAS

 Comparte en Facebook

 Comparte en WhatsApp

La Feria del Tomate El Perelló 2023 se celebrará del viernes 2 al domingo 4 de mayo. Habrá numerosos expositores y stands, además de otras actividades, zona infantil y música en directo.

Valencia Bonita
Ayer a las 07:40

Se celebra este fin de semana. Habrá mercado tradicional, degustaciones y catas, pasacalles, visitas guiadas, atracciones infantiles o música en directo. Molt de gust CV



26.- Levante-EMV, 22.05.2023 – 31.05.2023. Banner de Molt de Gust en la home.



COMUNITAT VALENCIANA

Refugiada, deportista de élite y sin competir por el bloqueo de su licencia

Mónica Ros

COMUNITAT VALENCIANA

Las obras paradas de las universidades por la falta de plan de financiación

Gonzalo Sánchez

REDACTOR

Los jueces imponen 12 años a dos acusados de matar a un joven en Xaló

Pedro Cerrada

CAMP DE TÚRIA

La vida resiste en un pueblo evacuado

Amparo Soría

CASTELLÓ

Muere de un infarto tras esperar ocho horas en Urgencias

Núria B. Bigné

PUBLICIDAD



SKODA

Škoda Octavia

Anuncio

Comarcas

Introduce la palabra

XÀTIVA

Xàtiva Unida creará 300 plazas de parking en los accesos a la ciudad



QUART DE POBLET **Lv +**

Adiós a la política local



L'ELIANA **Lv +**

Deportistas que 'saltan' de la cancha al salón de plenos municipal



ALMENARA

El PSPV coordina una "bicicletada" reivindicativa por el mal estado de Almardà



XIRIVELLA

PODEM-AV reafirma su compromiso con la población migrante en Xirivella



PATERNA

Julia Muñoz (UP-EU) se compromete a impulsar el Plan Especial de Protección del Núcleo Histórico de Paterna



LA RIBERA

UCIN Cullera continúa con sus mitines interactivos



COSTERA-VALL-CANAL

El bloque de derechos declina firmar un pacto a favor del colectivo LGTBI+ en Xàtiva



QUART DE POBLET

Cristina Mora pide el voto al PSPV para que Quart "siga siendo un referente"



Contenido ofrecido por



Paneles solares: cuánto cuestan, cuánto duran, qué subvenciones hay... ¡Despejamos todas las dudas!

MODA

La ropa favorita de la Infanta Sofía se diseña en València

Lucía Prieto

OPINIÓN

El aprendizaje de Xavi

Josep Pedrerol



CULTURA

Enrique Ponce hablará de su historia de amor con Ana Soria en El Hormiguero

María Bas

COMUNITAT VALENCIANA

Susto de García-Margallo en el tren a Madrid

M. M.

CURSOS

Estos son los másteres que te ayudarán a impulsar tu carrera profesional

Esteban Fernández

PUBLICIDAD





VALENCIA **Lv +**

El Consell impone un paso segregado para animales en el puente de la Gola de Pujol

Hortensia García

27.- **Valencia Fruits, 1.05.2023 - 31.05.2023.** Banner 300x300 px en la home de Valencia Fruits.



The screenshot shows the homepage of the Valencia Fruits website. At the top, the logo "valencia fruits" is displayed in orange, with the tagline "SEMANARIO HORTOFRUTÍCOLA FUNDADO EN 1962" below it. A navigation menu includes links for HOME, AGROCOMERCIO, AGRO CULTIVOS, AGRO COTIZACIONES, FERIAS Y EVENTOS, EMPRESAS, ÚLTIMO EJEMPLAR, and MÁS. A news section features an article titled "Digitalización de confianza" with a date of 31/05/2023. A large image of cherries is featured prominently. To the right, there are promotional banners for "Spical Ulti-Mite Koppert" and the "25th AECOC CONGRESS OF FRUIT AND VEGETABLES". Below the cherry image, a headline reads "Las lluvias arruinan la campaña de cereza del Jerte", followed by a sub-headline: "La comarca cacereña del Valle del Jerte ha dicho prácticamente adiós a su campaña de cereza cuando tan solo se había recolectado el 20% de...". A grid of four smaller articles is shown at the bottom, each with a category label (AGROCOMERCIO, AGRO CULTIVOS, EMPRESAS) and a date (31/05/2023). A decorative graphic of various fruits is located in the bottom right corner.