

CLIPPING SEPTIEMBRE 2023

1.- VALENCIA FRUITS, 02.09.2023. [La Comunitat Valenciana, patrimonio de vinos](#)



valencia fruits
SEMARIANO HORTOFRUTICOLA FUNDADO EN 1982

HOME | AGRICOMERCIO | AGROINDUSTRIAS | AGROINDUSTRIAS | FERIAS Y EVENTOS | EMPRESAS | ÚLTIMO BIER

ACTUALIZADO: 02/09/2023 | AGRICOMERCIO | AGRICOMERCIO

HOME | AGRICOMERCIO

La Comunitat Valenciana, patrimonio de vinos

 hispatec

MOLT DE GUST

Marca colectiva de promoción agroalimentaria, **Molt de Gust** impulsa el posicionamiento comercial y fomenta el consumo de las 23 figuras de calidad agroalimentaria diferenciada de la Comunitat Valenciana reconocidas por la Unión Europea, entre Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) y Vinos de Pago, incluyendo también a los referentes de proximidad y a la agricultura ecológica certificada por el CAECV (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana).

Sello de excelencia de la **Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana**, Molt de Gust garantiza el origen y la singularidad de productos agroalimentarios únicos, que permiten una gastronomía que tiene su esencia en la calidad y variedad de las materias primas de la Comunitat Valenciana, los productos de proximidad y temporada y un recetario donde confluyen tradición y vanguardia.

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-Reguena, Valencia, Alicante, Castellón, el cava de Reguena 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.

Territorio y patrimonio son las señas de identidad del sector vitivinícola valenciano, un sector conformado por 287 bodegas y 10.000 viticultores que producen una media de 2,15 millones de hectolitros de vino al año.

Los vinos de nuestra región se distinguen por la exposición mediterránea con influencias continentales de las 19 zonas productoras de la Comunitat Valenciana, particularidad que otorga carácter y estructura a los vinos, sin perder ese toque frutal y fresco.

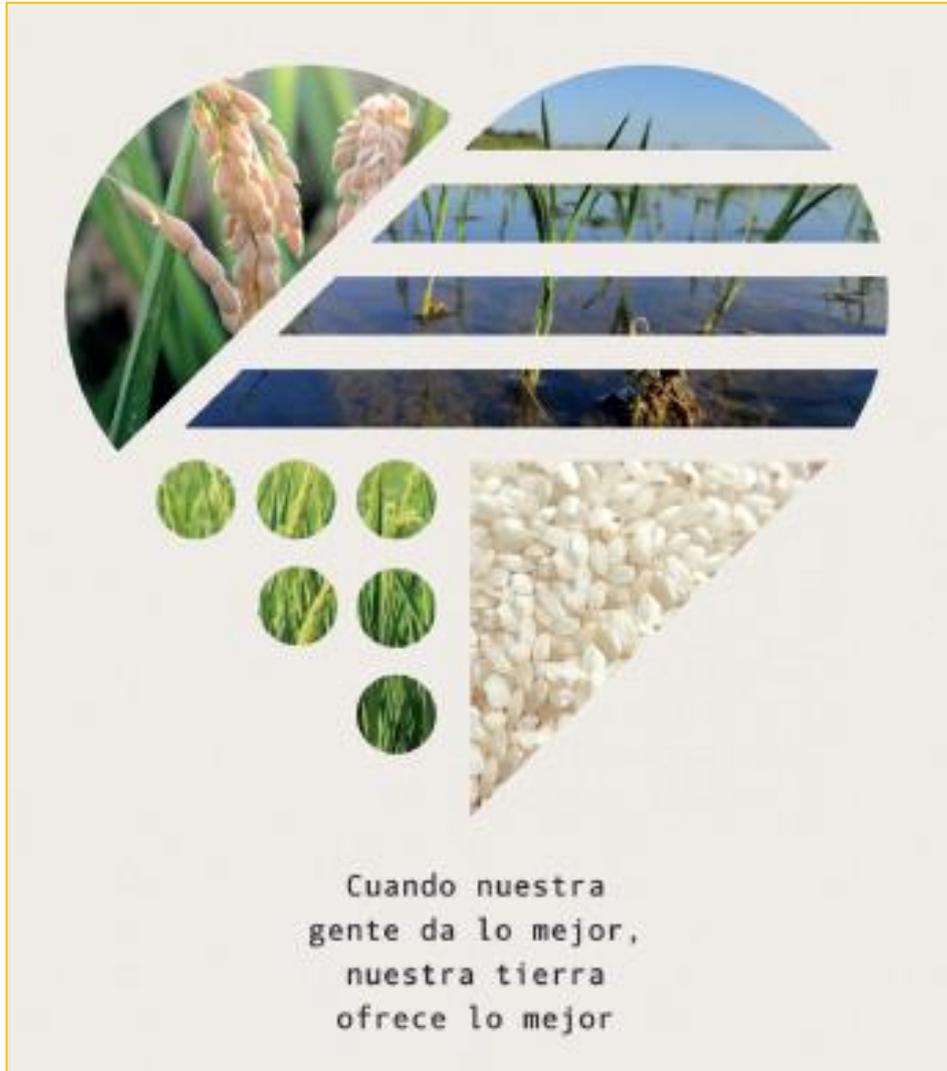
La Comunitat Valenciana cuenta con grandes zonas productoras como Utiel-Reguena, territorio Sobal, el Alto Turis donde reina la Monastrell, la zona del Montcabal donde predominan la Monastrell y la Malvaría, y el Valle dels Alfacs, Ortinyent y el sur de Alicante, zona de origen de las variedades Monastrell y Tintofera, para conformar un entorno natural que ofrece vinos con características únicas gracias al patrimonio arraigado en generaciones y generaciones de productores.

El entorno natural y el terroir, así como las variedades de uva cultivadas, confieren características singulares a los vinos de las Denominaciones de Origen Protegida DOP de Valencia, Alicante, Utiel-Reguena y Cava de Reguena, así como a la IGP de Castellón y a los cuatro Vinos de Pago que conviven en nuestra región.

De los veinte Pagos que existen hoy en España, cuatro se ubican en la Comunitat Valenciana, reconocidos como Vinos de Pago por la Unión Europea: Pago Terrerazo, Los Balagueses, Vera de Estenas y Chozas Carrascal. Hay un quinto pago, Pago de Tharvey, con protección nacional transitoria (PNT), es decir, reconocido a nivel nacional hasta que la Unión Europea reconozca su condición a nivel comunitario.

La denominación Vino de Pago es la máxima categoría que puede obtener un vino en España. Son vinos originarios de un 'pago', entendiendo por pago un ganajo o sitio rural determinado con unas características edáficas de microclima particulares que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno. La Denominación de Pago sirve para proteger su nombre y forma de elaborar, ya que está vinculada de forma tradicional y notoria al cultivo tradicional de los viñedos, de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares.

3.- VALENCIA FRUITS, 05.09.2023. [Página de publicidad y material redaccional sobre el Arroz de Valencia.](#)



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

Y la mejor son nuestros arroz
producidos en las humedales naturales
Almonara y Pego. Zonas de cultivo por
suelo e inundabilidad únicas en todo
España. Siendo el arroz un producto que
los valencianos, cada paquete de arroz
de Valencia contribuye a preservar la

Arroz de Valencia, herencia cultural

VALENCIA FRUITS, REDACCIÓN.

Según cuentan desde Molt de Gust, la marca colectiva de promoción agroalimentaria de la Comunitat Valenciana, el arroz de Valencia tiene su origen en los humedales naturales del Parque Natural de la Albufera y en los marjales de Almonara y Pego, zonas de cultivo protegidas que presentan unas condiciones climáticas, de suelo e inundabilidad únicas en todo el territorio nacional.

Fueron los árabes asentados en este terreno pantanoso quienes introdujeron el cultivo de este cereal a finales del siglo X. En la actualidad, el cultivo del arroz en Valencia sostiene un ecosistema propio de marjal, dinamiza la sociedad y proporciona los valores sobre los que se asienta la base cultural, histórica y social del pueblo valenciano.

La Albufera es el lago litoral más importante de la Península Ibérica, ya que ocupa 21.600 hectáreas —17.500 de arrozal—, extensión que constituye el 85% de la superficie acogida a la Denominación de Origen Arroz de Valencia. El cultivo del arroz posee un valor medioambiental fundamental para el parque, ya que contribuye de forma determinante a la conservación y desarrollo de la avifauna y de todo el ecosistema. Durante todo el año, la enorme biodiversidad de este espacio natural protegido permite observar una importante variedad de flora y fauna.

La producción potencialmente amparada por la Denominación asciende, en un año de pluviometría normal, a 110.000 to-

neladas de arroz cáscara, que equivalen al 20% de la producción nacional de arroz.

VARIETADES

Siendo el arroz un producto fuertemente arraigado a la sociedad valenciana, cada plato elaborado con arroz de la Denominación de Origen Arroz de Valencia contribuye a perpetuar una tradición milenaria de gran valor cultural y medioambiental.

En una superficie de arrozal que supera las 17.500 hectáreas se cultivan hasta siete variedades de arroz, predominando la producción de aquellas que mejor cumplen los requisitos de conductividad del sabor y rendimiento, como los arroces tipo Sénia-Bahía, Bomba y Albufera.

Para conocer las infinitas posibilidades de cada una de estas variedades de arroz DO Valencia —Sénia, Momba y Albufera—, su capacidad de absorción del sabor y su expresión en la cocina surge en 2012 la 'Escuela del Arroz', iniciativa impulsada por la DOP Arroz de Valencia.

Todas las variedades amparadas por la Denominación de Origen Arroz de Valencia están perfectamente adaptadas a su zona de cultivo y al repertorio arrocerío tradicional de la zona de Levante, donde expresan sus atributos fundamentales. Utilizar la variedad que mejor absorba el calor y que presente un mejor comportamiento durante la cocción es requisito imprescindible para preparar con éxito uno de los platos más representativos de la gastronomía nacional: la paella valenciana. ■



4.- VALENCIA FRUITS, 12.09.2023. [Página de publicidad y material redaccional sobre la Granada Mollar de Elche.](#)



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

Y lo mejor es la DOP Granada Mollar de Elche, cívica vegetal con dulzor equilibrado, exterior matizado color crema o rojo intenso, cultivada en 40 municipios de las comarcas alicantinas del Bajo Vinalopó, Alacantí y Vega Baja.

Susi Díaz, embajadora de la marca, los chefs con estrella Michelin que la han con



Granada Mollar de Elche, la reina de las granadas

► MOLT DE GUST.

Cultivada en el sureste de Alicante, el privilegiado clima de la zona y las singulares propiedades de la tierra dotan a la granada Mollar de Elche de un color exterior matizado color crema o rojo intenso, una deliciosa pepita blanda y un dulzor extraordinario.

El arraigo de las granadas a la provincia de Alicante se remonta a los cartagineses en la época de las Guerras Púnicas y perdura hasta nuestros días, donde 40 municipios de las comarcas alicantinas del Bajo Vinalopó, L'Alacantí y Vega Baja continúan con la tradición de este cultivo y lo perpetúan de generación tras generación.

La zona de producción de la granada Mollar de Elche destaca por su clima semiárido con temperaturas suaves en invierno y bajas precipitaciones en verano. Estas condiciones están directamente relacionadas con la calidad de la granada Mollar de Elche y su color exterior, que oscila del crema al rojo intenso en función de la exposición a la luz solar, su dulzor, su concentración de antocianos y la textura de su pepita.

De hecho, son las condiciones edafoclimáticas de la zona amparada por la Denominación de Origen Protegida DOP Granada Mollar de Elche las que confieren a la variedad autóctona Mollar

de Elche sus características típicas de dulzor equilibrado y pepita de textura blanda, cualidades que la han convertido en una de las mejores y más valoradas granadas del mundo.

En cuanto a sus propiedades, la granada Mollar de Elche es una superfruta de gran poder antioxidante, depurativa, baja en calorías y fuente de ácido fólico y vitamina C. Estudios recientes han demostrado que el consumo de una fruta como la granada ayuda a reducir los niveles de colesterol, puede retrasar la aparición de Alzheimer, contribuye a prevenir enfermedades del corazón y ayuda a prevenir distintos tipos de cáncer.



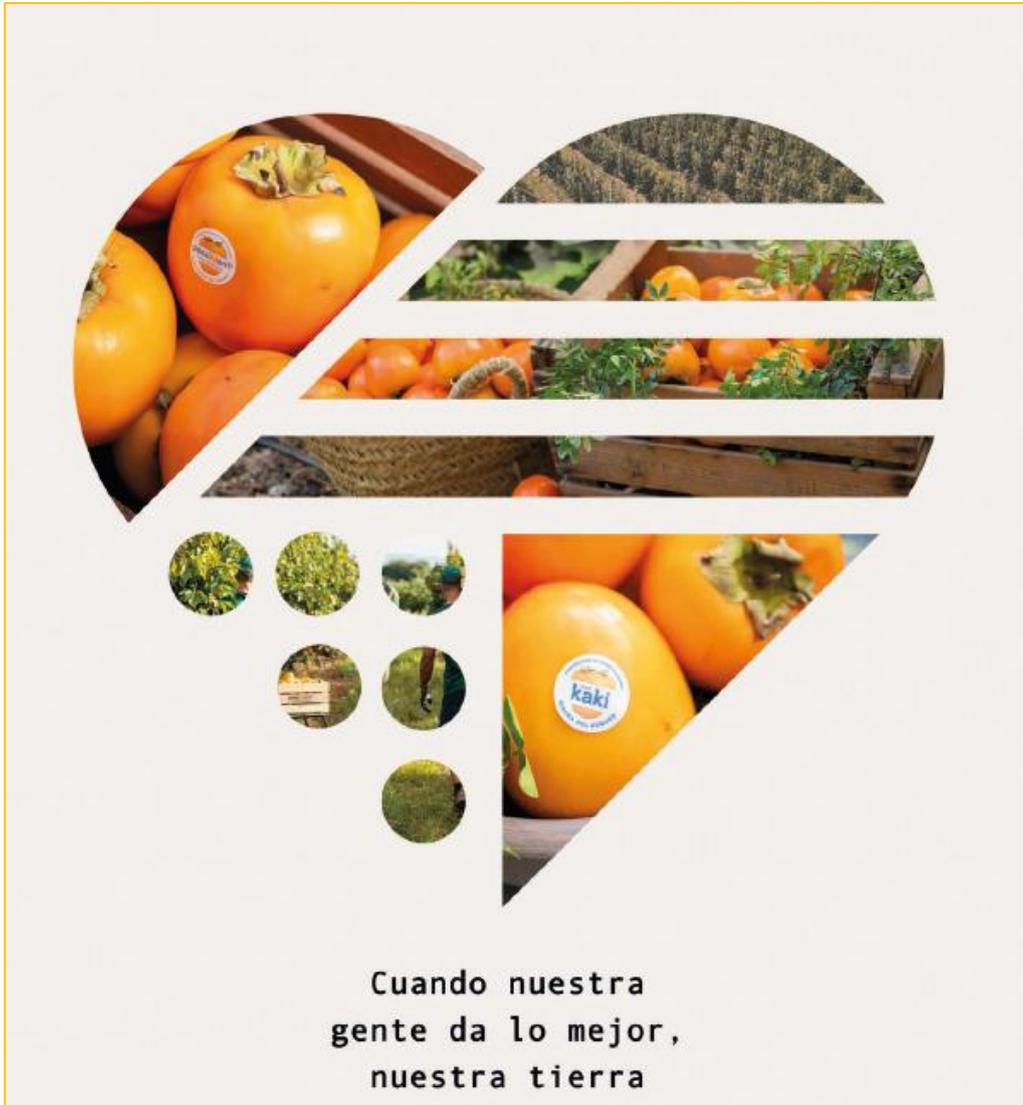
La granada es una fruta antioxidante, depurativa y baja en calorías. / DOP GM

Más de 20 chefs con estrella Michelin han reconocido las bondades de la tierra de las granadas de Europa, con más de 3.000 hectáreas de producción, que alcanzan un volumen de 50.000 toneladas por campaña, de las cuales 8.000 son granadas de calidad certificada por la De-

nomación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche.

Susi Díaz es la gran embajadora de la marca, que también cuenta con otros padrinos de excepción como Alberto Chicote, Albert Adrià, Quique Dacosta, Ricard Camarena, Mario Sandoval y Paco Roncero.

5.- VALENCIA FRUITS, 19.09.2023. [Página de publicidad y material redaccional sobre el Kaki Persimon®](#)



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

Y lo mejor es el Kaki Ribera del Xúquer, certificado bajo la marca comercial Persimon® por el Consejo Regulador para garantizar el origen y la calidad de una fruta antioxidante y multivitamínica, ideal para recuperarse tras la práctica deportiva. El año pasado los agricultores de la Comunitat Valenciana produjeron de forma sostenible el 95% de los kakis de España, de los cuales el 80% se destinó a la exportación.

19 de septiembre de 2023

SUPLEMENTO PATROCINADO POR


Valencia Fruits / 19



La Ribera del Xúquer es el único lugar del mundo donde se cultiva el kaki Persimon®, producto de calidad diferenciada con DOP / MOLT DE GUST

Kaki Persimon®, la fruta del deportista

MOLT DE GUST. Cultivado desde antaño en la Comunitat Valenciana, a mediados del siglo XX surge en la Ribera del Xúquer (Valencia) una variedad de kaki autóctona que supone una auténtica revolución tanto en su cultivo como en su comercialización: el kaki Persimon®. Bajo esta marca comercial

se distingue a la variedad 'Rojo Brillante', una variedad singular que se diferencia por su gran calibre, textura y características organolépticas únicas. El kaki 'Rojo Brillante' empezó a cultivarse en la Comunitat Valenciana en los años cincuenta, siendo la Ribera Alta y Baja, Alcasser y el Valle d'Albaida las

principales zonas productoras. Su producción asciende a 350 millones de kilos en España, de los cuales el 95% se produce en la Comunitat Valenciana. El 20% de la producción de kaki Persimon® se destina al mercado nacional y el 80% a la exportación, principalmente a los países de Italia, Francia y Alemania.

La Ribera del Xúquer es el único lugar del mundo donde se cultiva el kaki Persimon®, producto de calidad diferenciada con Denominación de Origen Protegida de gran calibre y sabor dulce y estable durante toda la campaña, que normalmente se extiende de octubre a diciembre.

El kaki Persimon® es un fruto de consistencia firme, piel y carne anaranjada, sin astringencia y con pulpa crujiente, similar a una manzana o un melocotón. Fácil de cortar y pelar, resulta perfecto para su utilización en la cocina, pudiéndose incluso consumir con piel. Al contener antioxidantes y potasio, vitamina A y C y alto contenido de agua y fibra, es la fruta perfecta para recuperarse tras la práctica deportiva.

Convertido en el kaki favorito de los consumidores, que valoran su versatilidad y sus óptimas cualidades de sabor, vistosidad y color, el kaki Persimon® supone un cambio radical respecto a la forma de consumo tradicional de los países mediterráneos, donde el fruto presentaba una consistencia gelatinosa de difícil manejo y comercialización. Siguiendo técnicas tradicionales del antiguo Japón, y mediante un tratamiento natural consistente en mantener la fruta en un ambiente de anoxia (ausencia de oxígeno), se consiguen eliminar los taninos presentes en la fruta, responsables de la astringencia, para obtener un kaki de consistencia dura, pulpa crujiente y sabor dulce.

Aunque el kaki Persimon® se consume preferentemente en fresco, cada vez más cocineros recurren al kaki de la Ribera del Xúquer como ingrediente en sus elaboraciones de alta cocina. El resultado son recetas originales que cuentan historias sobre productores y productos y que ayudan a construir una cocina de producto y relato en la Comunitat Valenciana.

6.- ALMANAQUE GASTRONÓMICO, 12.09.2023. [Entrevista a Antonio Berna.](#)



Antonio Berna: «Llevamos ya cien años embolsando la uva en el Vinalopó»

Gerard S. Ferrando / Abel Martí

El pasado miércoles, día 6 de septiembre, arrancó oficialmente la temporada de la **uva de mesa embolsada Vinalopó**. La única de estas características en el mundo con **Denominación de Origen** y que ofrece una producción anual de unas **40.000 toneladas**. Una uva que forma parte de los productos valencianos de calidad que protege y difunde **Molt de Gust**, la marca gastronómica de la Conselleria de Agricultura.

Para analizar cómo se presenta esta temporada hemos entrevistado a uno de sus productores como es **Antonio Berna** quien nos explica no solo las propiedades únicas de esta forma de cultivar la uva, sino también sus previsiones de cara a esta campaña que finalizará, aproximadamente, en el mes de diciembre.



7.- LEVANTE-EMV, 20.09.2023. [Paisaje de vendimia, patrimonio de vinos + faldón](#)
60 x 252 mm

[¿Quieres más?](#) **SUSCRIBETE**

Levante

EL MEDIO DIARIO VALENCIANO

OCIO > **GASTRONOMÍA**
RESTAURANTES EN VALÈNCIA
DÓNDE COMER VALÈNCIA
RECETAS
55 MEJORES RESTAURANTES
VINOS
AGENDA

● **ÚLTIMA HORA** Hallan el cadáver del ciclista desaparecido en Paterna

Paisaje de vendimia, patrimonio de vinos

La Comunitat Valenciana es tierra vinos con cuatro denominaciones de origen y cuatro Vinos de Pago, la máxima categoría que un vino puede conseguir en España

Vicente Morcillo
Patrocinado por MOLT DE GUST



València
|
20-09-23
|
18:26



El sector vitivinícola valenciano cuenta con 287 bodegas y 20.000 viticultores. / ED

Territorio y patrimonio son las **señas de identidad** del sector **vitivinícola valenciano**, un sector conformado por **287 bodegas y 20.000 viticultores** que producen una media de 2,15 millones de hectolitros de vino al año.

TE PUEDE INTERESAR

2023-09-20

"La próxima pandemia es solo cuestión de tiempo" y estos virus podrían ser los responsables ...



2023-09-22

Rescatada 'in extremis' una mujer en la Estació del Nord de Barcelona antes de ser llevada ...



2023-09-18

Poner la lavadora a 60 grados: el giro de rosca que muchos desconocen y deja la ropa como ...



Ofrecido por

En 2023 Suecia hace CombustioFF. Todo un



Molt de Gust, corazón mediterráneo

La Comunitat Valenciana tiene una gastronomía anclada en la tierra y en la diversidad de nuestra agricultura. Arraigada a un territorio que es la despensa de Europa y que ofrece productos de calidad, origen, proximidad y temporada doce meses al año.





moltdegust_cv
934 seguidoras
Ver perfil



mejor modo de dar el salto a la electrificación

LO ÚLTIMO

1. La declaración de Vinicius se aplaza de nuevo y se programa para el 5 de



GENERALITAT VALENCIANA

Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca



MOLT DE GUST

Productos de Qualitat Diferenciada i Ecològics de la Comunitat Valenciana

8.- LEVANTE-EMV, Banners y faldones septiembre.

URBAN|13

A LA COPA



Winecanting, la fiesta del vino alicantino

Desde hace más de una década, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante celebra Winecanting, la gran Fiesta del vino alicantino. Los jardines del Museo Arqueológico Provincial de Alicante (MARP) y el Puerto de Alicante han sido testigos en ediciones anteriores de una cita que reúne a cientos de wineflows. Este año el evento vuelve a cambiar de emplazamiento para celebrarse en el Muelle 5 del Puerto de Alicante, la zona hañafada como Distrito Digital por la Generalitat Valenciana.

En esta nueva edición, un total de 25 bodegas alicantinas de la DOP Alicante presentarán todas sus novedades y las últimas añadas de sus referencias más representativas en un ambiente lúdico y festivo, tanto a las bodegas, los productores agroalimentarios de cercanía completarán una propuesta que armoniza vino y gastronomía con la presencia de empuñados Rico de Pinoso, la Vacuaria del Camo d'Elle, la Cooperativa de Orta o Apeñivos Eixent que presentará una selección de encantosos y gúdas.

Feste que Winecanting 2023 se hañafado programado inicialmente para junio (año que se aplazó por las aletas meteorológicas que desazonaban la celebración de eventos al aire libre durante aquellos días), el cambio de fechas ha servido para que este evento se aproveche también para recrear por segundo año consecutivo el histórico Bando de Vendimia de la Junta d'Inhibició del Vi Foraster d'Alicante creada en 1910.

Winecanting, la gran fiesta de los vinos de Alicante se celebra el próximo jueves 21 de septiembre a partir de las 20 horas. Las pñafas de acceso y degustaciones se pueden adquirir en la web: vinosalicante.org.

La gama Vinos de Paracala compravio cuatro referencias distintas, una

EL ÚLTIMO VINO EN SUMARSE A LA COLECCIÓN HA SIDO EL TINTO FINCA EL SERRANO

El enólogo de Murteón, la colección Vinos de Paracala está cerrada, aunque en esto de los vinos nunca se sabe. Nosotros seguimos visitando periódicamente todas las parcelas que controlamos en la Comunitat Valenciana y en algún momento entendimos que hay algún partido que puede aportarnos más singularidad planificaremos ampliar la gama.

Winecanting vuelve a más de una década de bodegas de la DOP Alicante



Molt de Gust, corazón mediterráneo

La Comunitat Valenciana tiene una gastronomía anclada en la tierra y en la diversidad de nuestra agricultura. Arrraigada a un territorio que es la despensa de Europa y que ofrece productos de calidad, origen, proximidad y temporada doce meses al año.



URBAN|7

VILLANUEVA



«EN LA VIDA, LO QUE DECIMOS ES LO MENOS INTERESANTE, PORQUE SIEMPRE MENTIMOS»

Molt de Gust, corazón mediterráneo

La Comunitat Valenciana tiene una gastronomía anclada en la tierra y en la diversidad de nuestra agricultura. Arrraigada a un territorio que es la despensa de Europa y que ofrece productos de calidad, origen, proximidad y temporada doce meses al año.



Camps, secretario general y gran pope del 'rubialismo'

Sergio R. Viñas



Dos meses de espera en el taller tras el granizo provocado por la DANA

Gonzalo Sánchez

VALÈNCIA

El plan de las casitas rosas vuelve a la casilla de salida

Hortensia García

para "combatir el pancatalanismo cultural"

Diego Aitor San José

concejal de Mislata por el accidente del castillo

María González

ser arrollado en un control

María González

COMUNITAT VALENCIANA

Detenido por vigésima vez el 'gastrojeta', experto en comilonas y fingir infartos para no pagar

Antonio Martín/Efe

PUBLICIDAD



Comarcas

Introduce la palabra:

EL CAMP DE MORVEDRE

Exigen que la Generalitat ponga en marcha el nuevo servicio de bus entre Sagunt y València



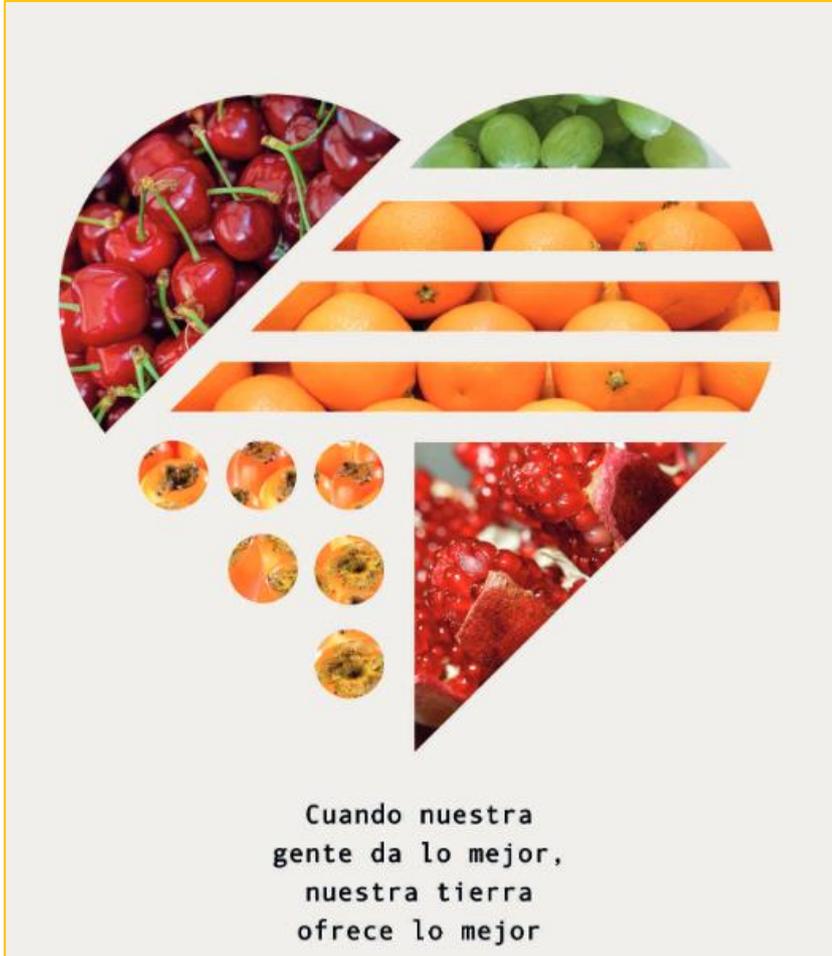
EL CAMP DE MORVEDRE

Detenida una mujer de 60 años en Sagunt por apuñalar a su expareja



EL CAMP DE MORVEDRE

9.- VALENCIA FRUITS, 26.09.2023. [Página de publicidad Fruit Attraction y material redaccional sobre la participación de Molt de Gust en Fruit Attraction.](#)



Y lo mejor son las Uvas del Vinalopó, los Cítricos Valencianos, la Elche, la Chufa de Valencia, el Turón de Jijona y Alicante y los También los Vinos de Alicante, Utiel-Requena, Castellón y Valenci Montaña de Alicante y los Nísperos de Callosa d'en Sarriá. Además Benicarló, el Arroz de Valencia, el Kaki de la Ribera del Xúquer, los bebidas espirituosas de Alicante y nuestra agricultura ecológica.

8 / Valencia Fruits

FRUIT ATTRACTION

26 de septiembre de 2023

VALENCIA FRUITS. REDACCIÓN.
 Un año más la delegación valenciana en la feria de Madrid va a ser de las más numerosas en acudir al evento. Un total de 152 empresas contarán con presencia en Fruit Attraction repartidas por casi la totalidad de pabellones que este año ocupan el certamen.

La mayor parte de la oferta valenciana se concentra en el pabellón 3 donde a las 56 empresas con stand individual se suman las 38 que aparecen bajo la marca de calidad Molt de Gust en el espacio de la Generalitat.

La participación de la Comunitat se cierra con 12 empresas en el pabellón 5; 6 en el 7; 8 en el 8, 14 en el 9 y 9 en el 10. Las empresas representadas abarcan todas las fases de la cadena de valor agroalimentaria e industria auxiliar, dando una clara idea del enorme potencial de la Comunitat Valenciana en el sector hortofrutícola, no solo a nivel español sino mundial.

MOLT DE GUST
 De las 152 empresas del sector hortofrutícola valenciano participan en Fruit Attraction, 38 de ellas estarán en el espacio de Molt de Gust, bajo el paraguas de la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat Valenciana.

Punto de encuentro para la innovación y la comercialización del sector hortofrutícola internacional, Fruit Attraction es una referencia y una oportunidad de negocio que no ha pasado inadvertida para las empresas más importantes de este potente sector en la Comunitat Valenciana.

La Comunitat contará con más de 150 firmas en Madrid

El sector hortofrutícola valenciano se cita en Fruit Attraction



Un año más, la delegación valenciana en la feria de Madrid va a ser de las más numerosas en acudir al evento. / RF

Como cada año, Molt de Gust y la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca GVA apoyan a los productores valencianos en sus objetivos de expansión e internacionalización y les

ofrecen un espacio propio para promocionar, promover, dar visibilidad a sus productos y realizar contactos profesionales que generen oportunidades de negocio y ventas.

Ubicado en el pabellón 3, el stand de 4 islas y 510 m² de superficie se convertirá en punto neurálgico para mostrar y dar a conocer la amplia y variada oferta hortofrutícola que

La mayor parte de la oferta valenciana se concentra en el pabellón 3 donde a las 55 empresas con stand individual se suman las 38 que aparecen bajo la marca de calidad Molt de Gust

La participación de la Comunitat Valenciana se cierra con 12 empresas en el pabellón 5; 6 en el 7; 8 en el 8, 14 en el 9 y 9 en el 10

Un total de 152 empresas estarán en Fruit Attraction 2023

tiene origen en la Comunitat Valenciana.

Las 38 entidades productoras que comparten el espacio de Molt de Gust pertenecen a distintas actividades hortofrutícolas, incluyendo a los consejos reguladores de las Denominaciones de Origen Protegida DOP Kaki Ribera del Xúquer, DOP Alcahofa de Benicarló e IGP Cítricos Valencianos, quienes también participan en Fruit Attraction bajo la marca colectiva de promoción agroalimentaria Molt de Gust.

10.- Las Provincias, S

la Paella.



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

Y lo mejor son nuestros arroces en las variedades tipo Senia, Bomba y Albufera, producidos en los humedales naturales del Parque Natural de la Albufera y en los marjales de Almenara y Pegó. Zonas de cultivo protegidas que presentan unas condiciones climáticas, de suelo e inundabilidad que alcanzan una producción anual de 8.811 toneladas de arroz blanco y 249 toneladas de arroz integral. Siendo el arroz un producto que forma parte indisoluble de la herencia cultural de los valencianos, cada paquete de arroz distinguido con el sello de la calidad de la DOP Arroz de Valencia contribuye a perpetuar la tradición milenaria de todo un pueblo.

 **MOLT
de GUST**
Productes de Qualitat
Diferenciada y Ecològics
de la Comunitat Valenciana