

El I Mercado de la Cereza de Pùblica ofrecerá el próximo sábado 27 el mejor producto de este municipio del Valle de Valverde

La Diputación de Zamora apoya esta iniciativa de la Asociación La Zamarrilla que incluirá degustaciones, visitas a los cerezos, talleres de mermeladas, un concurso y una feria de venta de cerezas y productos artesanales.



*Por Gabinete de Prensa
jun. 22, 2026*

La localidad de **Pùblica de Valverde** acogerá el **próximo sábado, 27 de junio**, su **I Mercado de la Cereza**, que incluirá **degustaciones**, un **concurso a la mejor cereza** producida en el municipio, **visitas guiadas** a las fincas de la zona donde se produce esta deliciosa fruta y **talleres de elaboración de mermeladas**. El objetivo del mercado es dar a conocer este extraordinario producto, colaborar en la venta del género dando salida a posibles excedentes y, sobre todo, **poner en valor el trabajo de los agricultores** que se dedican a este cultivo. En la actualidad, entre 10 y 12 productores en el municipio.

El vicepresidente cuarto de la Diputación de Zamora y diputado de Desarrollo Económico, **Emilio Fernández Martínez**, ha presentado esta mañana en la sala de prensa de la Diputación de Zamora el **I Mercado de la Cereza de Pùblica de Valverde**, acompañado por el alcalde del Ayuntamiento de la localidad, **Juan José Guerra García**; los miembros de la Asociación Cultural La Zamarrilla, **Carla Capello**, **Marcos Martín** e **Inés Santiago**; y la diputada provincial por la comarca, **Atilana Martínez Mayado**.

Como explicó **Emilio Fernández Martínez**, la cereza de Pùblica de Valverde es «**uno de los productos de primerísima calidad que tenemos en la provincia de Zamora**». «En los Valles de Benavente y en toda Zamora, si se habla de una cereza, la que más se conoce es la de Pùblica», añadió.

Para los que todavía no conocen esta cereza dulce como pocas, evitar el desperdicio de género dando salida al posible excedente y ensalzar el trabajo de los agricultores del municipio, la **Asociación Cultural La Zamarrilla** puso en marcha esta iniciativa.

La jornada comenzará el **sábado 27** en el **Parque del Reguero, en Pùblica**, en torno a las 11 u 11.30 con **visitas guiadas** a los cerezos de la zona, donde los productores «explicarán cómo se cosecha la cereza y cómo lo han venido haciendo a lo largo de los años», avanzó **Carla Capello**. También están previstos **talleres de mermeladas** impartidos por gente del pueblo para aprender a «aprovechar el producto».

A partir de las 12.00 abrirá sus puertas el mercado con **39 puestos, 6 de ellos de agricultores** de cereza y el resto de artesanos de otros productos.

También habrá **degustaciones** a las 14.30 y a las 19.30.

Está previsto un **concurso a las 18.30** en la que serán distinguidas las **tres mejores cerezas de Pùblica**.

El alcalde de la localidad comentó que la idea es «**fomentar la cereza que llevamos produciendo muchísimos años**» y darla a conocer en toda la provincia y en Castilla y León. Porque, como recordó, ya

«mis abuelos iban con las caballerías a vender este producto». Hoy en día, **los productores siguen yendo de pueblo en pueblo, ahora con sus furgonetas**, y la idea con este primer mercado, añadió **Inés Santiago**, es que **«la gente venga a Pubblica a comprarlas**. Que los agricultores puedan vender la cereza en el pueblo y que la gente sepa de donde vienen las cerezas. Porque hay mucha gente que no sabe dónde está Pubblica, no sabe situarla en el mapa».

Los que acudan se encontrarán una cereza que se está vendiendo en torno a 3 euros el kilo, de **calidad y sabor excelentes, aunque la producción haya sido de menor cantidad** que otros años. En 2026 ha llegado adelantada, favorecida por las aguas tempranas que han propiciado que la cereza engordara y que la cosecha se adelantara, como explicó **Juan José Guerra**.

La venta de este producto, que es de secano, natural y en el que apenas se usan fertilizantes, es un **«extra»**, **un complemento económico** muy importante para los productores de Pubblica de Valverde, como concluyó el alcalde.