

L'indétrônable Fraise du Périgord IGP

Détentrice de l'IGP, indication d'origine protégée depuis 2004, la Fraise du Périgord est la première fraise labellisée IGP en Europe. Adorée par les consommateurs grâce à son côté juteux et sucré, la Fraise du Périgord IGP nous offre toute une diversité de goûts et de saveurs. L'IGP Périgord compte 11 sublimes variétés de fraises.

Sa parfaite exposition au soleil, son ouverture sur l'océan ainsi que ses sols légers et riches en humus lui valent son succès. Sur nos étals d'avril à octobre, la Fraise du Périgord nous fait voyager grâce à son goût prononcé et sa belle couleur rouge écarlate, sa peau brillante et son joli pédoncule vert.

Cultivée en pleine terre au cœur de la Dordogne, dans un territoire de prédilection, la Fraise du Périgord IGP a de nombreuses appellations et nous offre une diversité de saveurs : **la Mara des Bois**, une petite fraise très aromatique et parfumée à retrouver jusqu'en octobre ; la **Charlotte**, une fraise juteuse, musquée et fondante ; **la Magnum**, brillante et bien rouge ; **la Darselect**, plus grosse et parfaite pour les confitures ; **la Cirafine**, spécialement juteuse et acidulée. En passant par la **Cléry**, une fraise ronde, brillante à déguster bien mûre au Printemps, puis la **Gariguette**, celle que l'on connaît tous, une fraise acidulée, fraîche et sucrée que l'on adore retrouver dans nos meilleures pâtisseries ou encore la **Mariguette**, volumineuse, gourmande et légèrement acide, elle est le parfait mélange entre la Mara des Bois et la Gariguette...

La Fraise du Périgord IGP est cultivée sous des tunnels ouverts afin de laisser les insectes pollinisateurs faire leur travail. Ce fruit, assez fragile, est cultivé sous abris car il craint l'humidité et les projections de terre. Les aléas météorologiques font que le printemps et l'automne deviennent des saisons fastidieuses pour les fraiseuriers puisqu'ils sont contraints à ouvrir et fermer les tunnels en fonction du climat.

Mais qu'en est-il de sa récolte ?

La Fraise du Périgord IGP est toujours récoltée à maturité optimale, à même le sol à la main, par des fraiseuriers passionnés. Elle est cueillie en plusieurs passes afin de conserver son goût exquis. Pendant son transport, sa couleur deviendra de plus en plus prononcée mais son goût restera le même. Grâce au savoir-faire ancestral de ses producteurs, ce fruit délicat offre un goût juteux et une saveur unique.

A l'état pur ou en tartes et pâtisseries, elle est indéniablement notre préférée.