

# GASTRONOMÍA TRADICIONAL BAJO MARTÍN

## FORMAS DE CONSERVACIÓN

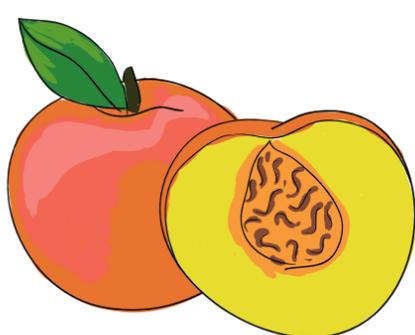
### MELOCOTÓN

La economía tradicional de aprovechamiento ha ideado distintas formas de conservación del melocotón para consumirlo durante el invierno de formas diversas:

En almíbar



Utilizando azúcar.  
Se puede hacer también con vino.



Secar o jorear

En mermelada



Utilizando azúcar como conservante.



La mayor parte de las poblaciones de la comarca (Albalate del Arzobispo, Castelnou, Híjar, Jatiel, La Puebla de Híjar, Samper de Calanda y Urrea de Gaén) están incluidas en la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) melocotón de Calanda que produce este melocotón.

<https://www.melocotondecalanda.com/>