

La campaña del Pimiento del Piquillo de Lodosa se cierra con más de un millón y medio de kilos de producto certificado.

Durante la campaña, que ha finalizado más temprano que otros años, se han recepcionado más de 1,7 millones de kilos en fresco.

17 de diciembre de 2014.- La campaña de recogida de uno de los productos **Reyno Gourmet** más emblemáticos de Navarra media, el Pimiento del Piquillo de Lodosa se ha dado ya por cerrada con un balance “**muy positivo**” por parte del [Consejo Regulador de la DO](#), cumpliendo así con las expectativas que había sobre la misma al inicio. Este año se han elaborado más de un **1,5 millones de kilos**, y se han recepcionado más de 1,7 millones de kilos de pimiento del piquillo en fresco.

Esta campaña ha terminado antes que otros años y según el Consejo Regulador la maduración ha sido “**muy buena**”, y además en algunas zonas la producción ha sido muy alta, sobre todo por Mendavia, donde el año pasado la producción total quedó mermada cerca del 50% tras la fuerte granizada que se produjo antes de la recogida de la cosecha.

Asimismo, las cifras de partida de productores y de hectáreas adheridas a la Denominación han sido superiores a las del año pasado. Las **parcelas inscritas** han sido 168 y han sumado una **superficie** de 137 hectáreas, unas 60 más que la anterior campaña. El número de **agricultores** profesionales que han cultivado el Pimiento del Piquillo de Lodosa ha sido de 92, frente a los 68 que lo hicieron en 2013. También hay que destacar que este 2014 han elaborado conserva de Pimiento del Piquillo 13 empresas, dos más que en la pasada campaña.

Rigurosos controles de calidad

Por otra parte, subrayar que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen garantiza la calidad de los pimientos elaborados gracias a los controles a los que están sometidos y al riguroso sistema de certificación que les avala. El Consejo Regulador realiza inspecciones tanto en el campo, para certificar el origen del fruto, como en las industrias conserveras, para garantizar que el proceso de elaboración totalmente manual, tanto el pelado del pimiento como el embotado.

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

