

Arranca la campaña del Pimiento del Piquillo de Lodosa

Esta campaña se espera la recogida de un millón de kilos, después de que el pasado año se perdiera la mitad de la cosecha por una fuerte granizada

04 de agosto de 2014.- La llegada del otoño es inminente y con éste llega como cada año la cosecha de uno de los emblemas gastronómicos de Navarra: el Pimiento del Piquillo de Lodosa. Las expectativas son buenas, máxime teniendo en cuenta que en la pasada temporada una fuerte granizada asoló gran parte de los cultivos del regadío de Mendavia, mermando en cerca de un 50% de la producción total. Además, las cifras de partida de productores y de hectáreas adheridas a la Denominación este año son superiores a las del año pasado. La **superficie** inscrita alcanza las **140 hectáreas, 61 más que la anterior campaña**. Asimismo ha aumentado a 91 el número de agricultores profesionales que han cultivado el Pimiento del Piquillo de Lodosa, frente a los 68 que lo hicieron en 2013.

La previsión es que se certifiquen **un millón de kilos**, mientras que el año pasado sólo fueron 560.000 kilos debido a las citadas inclemencias meteorológicas. Por eso este año todos los ojos están puestos en el cielo hasta que quede recolectada toda la cosecha.

Una docena de conserveras con Denominación de Origen

Aunque el trabajo de recogida en el campo es duro ya que se hace de forma manual, lo que verdaderamente le da su seña de identidad al Pimiento del Piquillo de Lodosa con DO es su proceso de elaboración, totalmente artesano y manual, tanto el pelado, como el embotado. Once empresas conserveras están inscritas en la DO y otra está en trámites. Son numerosos los controles realizados por el Consejo Regulador para garantizar el origen del producto, que tiene que ser del municipio de **Lodosa, Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Mendavia, San Adrián o Sartaguda**, así como que el proceso de elaboración cumple todas las normas establecidas en la DO.

Tras ser limpiadas las impurezas, este manjar se asa con llama directa, para posteriormente ser pelado de uno en uno manualmente y sin que se utilice agua ni ninguna solución química.

La contraetiqueta de la denominación, garantía de calidad

En los lineales de los supermercados se pueden encontrar botes de distintas marcas, pero sólo una contraetiqueta garantiza que el pimiento que se está comprando tiene la garantía de la DO. Por eso es importante que los consumidores se aseguren de que cuando se compra Pimiento del Piquillo de Lodosa el envase contiene tres características fundamentales e imprescindibles:

- El logotipo de la denominación.
- Una contraetiqueta numerada proporcionada por el Consejo Regulador.
- Que el nombre del producto incluye la palabra "LODOSA".

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Tel.: +34 948 01 30 45/679 43 13 08 Contacto – Itziar Inza iinza@intiasa.es
www.reynogourmet.com

