



## Lodosa celebra este fin de semana la fiesta en honor de su Pimiento del Piquillo

**Se rendirá un homenaje a las mujeres lodosanas y se podrán degustar menús especiales en veinte bares y restaurantes**

Este fin de semana, desde el viernes 2 de octubre al domingo 4, tendrá lugar en Lodosa la VIª Jornada de Exaltación del Pimiento del Piquillo, un encuentro popular en el que se celebra el inicio de la campaña del pimiento y que está organizado por el Ayuntamiento de Lodosa en colaboración con la Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa y patrocinado por La Caixa, Turismo de Navarra y Reyno Gourmet.

La celebración comenzará a las 20:00 horas con un maridaje de Rosado de Navarra con mini hamburguesas de Ternera de Navarra, Queso Roncal y, por supuesto, pimientos del Piquillo de Lodosa, en la Sala de Exposiciones Casa de Cultura de Lodosa.

Al día siguiente, sábado, tras la recepción de invitados en los Portales del Ayuntamiento de Lodosa, tendrá lugar, a las 10:30 de la mañana, la apertura oficial de las VIª Jornadas de Exaltación que en esta ocasión rendirá **homenaje a las mujeres lodosanas** que durante años han llevado a cabo una labor determinante en la calidad y prestigio del Piquillo de Lodosa. Ellas han sido las que tradicionalmente se han ocupado de las huertas, de ensartar las tiras de pimientos que se colgaban de las fachadas, de asarlos y embotarlos y ellas siguen siendo en la actualidad una parte fundamental del trabajo que se lleva a cabo en las empresas conserveras adscritas a la Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa y parte fundamental de la vida y las tradiciones lodosanas.

**NOTA DE PRENSA**

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra  
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – [mborrueel@intiasa.es](mailto:mborrueel@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)





Tras el homenaje habrá una demostración de asado tradicional y ensartido en la réplica de la “Casa Lodosana”; la apertura y venta del mercado de Pimientos del Piquillo y Alimentos Artesanos en el Paseo; y una degustación de Pimientos del Piquillo de Lodosa ofrecida por Conservas Pedro Luis con la colaboración de la Asociación de Amas de Casa. Además, a partir de las 11:30 de la mañana se podrán visitar las huertas lodosanas en el Tren Turístico.

De 12:00 a 13:00 horas los gigantes recorrerán las calles de la localidad y a las 16:30 horas tendrá lugar en el frontón el partido de presentación de los alumnos de la Escuela de Pelota. La jornada terminará a las 18:00 con un concierto “A Capela” en la residencia de ancianos.

### **V Concurso Gastronómico Pimiento del Piquillo de Lodosa**

Al día siguiente, domingo, a las 10:00 de la mañana en la Sala de Exposiciones de la Casa de Cultura, se procederá a la entrega de los platos participantes en el V Concurso Gastronómico Pimiento del Piquillo de Lodosa. El fallo del jurado y la entrega de premios (otorgados por los bares y restaurantes colaboradores en la Jornada de Exaltación) tendrá lugar a las 13:00 horas.

Durante toda la mañana, además, estará abierta la Feria del Piquillo de Lodosa y Alimentos Artesanos en el Paseo, tendrá lugar el campeonato de Remo, la carrera de BTT Piquillo de Lodosa con salida y llegada en las Tres Marías; la entrega de premios del II Rally Fotográfico Villa de Lodosa; y para finalizar, a las 17:30 toro con sogas desde la Plaza de Toros.

### **Veinte bares y restaurantes participan en las Jornadas de Exaltación con menús especiales**

Un total de veinte bares y restaurantes de la localidad participan en la celebración de estas Jornadas ofreciendo a vecinos y visitantes menús especiales elaborados con Pimiento del Piquillo de Lodosa. Se trata de:

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**





**Pastelería García**, con pan de piquillos; **Bar Moly**, con una mousse de piquillo con brandada de bacalao y langostino con cabeza de tempura; **Bar La Cueva**, con milhojas de pimientos del piquillo y sardinas de Santoña; **Bar Restaurante Ramona**, que ofrecerá un piquillo de Lodosa con boletus; **Bar Txapalán**, con pastel de pimientos del piquillo; **Bar Xada** y sus pimientos del piquillo de Lodosa con viandas de la tierra; **Cafetería Romero** y su pimiento relleno; **Cervecería Abaka**, con pan tostado con cama de piquillos de Lodosa, ventresca de atún y cebolla caramelizada; **El Tubo** con un pintxo de tortilla de patata con salsa de pimientos del piquillo de Lodosa; **Bar La Badina**, y una tosta de ajoarriero con pimientos del piquillo de Lodosa y aceite de cebollino; **Bar El Central**, con un matrimonio de boquerón y anchoa con pimientos del piquillo de Lodosa; **Toki Berri**, pimentonero festivo de huevo con pimientos del piquillo; **Bar Lodosa**, con pimiento del piquillo relleno de carne; y **Bar Molina**, también con pimiento del piquillo de Lodosa relleno de carne.

Además tendrán menús especiales el **Mesón Aixa**, **Sidrería Kupela**, **Restaurante Marzo**, **Restaurante Asador Los Nandos**, **Restaurante El Patio**, y **Restaurante Antonio**.

### **Piquillo de Lodosa, garantía de origen**

El pimiento certificado por la Denominación de Origen Pimiento del Piquillo de Lodosa, ampara la conserva de frutos enteros de las categorías Extra y Primera de la variedad “piquillo”, cultivados y elaborados exclusivamente en los ocho municipios amparados por el Reglamento: Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián y Sartaguda. Una vez recogidos, son transportados a las conserveras donde, una vez limpios, pasan al asado por llama directa. El proceso continúa con un meticuloso descorazonado, pelado y eliminación de semillas. Los pimientos pelados pasan a la sección de envasado donde personas expertas seleccionan, clasifican y envasan el pimiento en latas y botes específicos. Igual que en la elaboración, el envasado se realiza en seco, de tal manera que la pequeña cantidad de líquido transparente y denso que aparece al abrir la lata es el mismo jugo que ha soltado el pimiento.

Empresas elaboradoras de Pimiento del Piquillo de Lodosa: Aragonillo, Dantza, El Barón, El Navarrico, Finca Ripa Mateo, Gilver, Juanchu, Lodosa, Lodosilla, Pedro Luis, Perón, Rosara y Viuda de Cayo.

**NAVARRA**  
**EL VALOR DE LO**  
**AUTÉNTICO**

