

## La campaña del Piquillo de Lodosa arranca con buenas expectativas

**La superficie cultivada es de 141 hectáreas (ligeramente superior a la de la campaña pasada) con 200 parcelas y 81 agricultores inscritos**

**Once de septiembre de 2015.-** La campaña del Pimiento del Piquillo de Lodosa, uno de los productos amparados bajo la marca de calidad Reyno Gourmet, ha comenzado con buenas expectativas. Según los datos proporcionados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, la superficie cultivada este año asciende a 141 hectáreas, cuatro más que en la campaña del año pasado, el número de parcelas inscritas es de 200 (frente a las 168 de la campaña anterior) y son 81 los agricultores inscritos.

Todos los procesos de cultivo, recepción del fruto, elaboración, envasado y certificación del producto final son supervisados por INTIA, Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. que ahora está realizando las inspecciones de campo para garantizar el origen del producto.

Las previsiones son que se comience a elaborar en las conserveras a lo largo de la semana que viene con unas expectativas que también son muy positivas puesto que han sido muchas las industrias interesadas en elaborar Pimiento del Piquillo de Lodosa.

El Consejo Regulador ha destacado que aunque el pimiento parecía que venía algo adelantado, finalmente la campaña ha comenzado en fechas

similares a los años anteriores, a pesar de que ha habido alguna zona algo más adelantada. La calidad de los frutos es buena y el tamaño pequeño por lo que se espera obtener un producto muy fino. La recolección continuará hasta el momento en que se produzcan las primeras heladas, ya que el Piquillo de Lodosa se recoge conforme va alcanzado el color rojo, señal de que ya ha madurado.

En la actualidad son trece las empresas acogidas a la Denominación de Origen Protegida que elaboran Pimiento del Piquillo de Lodosa y que en la campaña pasada recibieron 1.805 t de pimientos del piquillo que transformaron en 1.574 t de producto certificado. Se espera que para este año la producción sea incluso superior.

### **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**

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

