



## La DOP Piquillo de Lodosa incorpora una contraetiqueta antifraude con numeración exclusiva

Una contra etiqueta antifraude con una numeración exclusiva, el logotipo de la Denominación de Origen y a la inclusión de la palabra Lodosa son los tres requisitos que hacen posible que el consumidor tenga las máximas garantías en el momento de la compra.

**17 de noviembre de 2015.-** El presidente de la Denominación de Origen Protegida Pimiento del Piquillo de Lodosa, Jesús Aguirre, ha presentado ante los Medios de Comunicación de Madrid una nueva iniciativa destinada a luchar contra el fraude y a diferenciar el auténtico Piquillo de Lodosa de otros que intentan venderse como tal pero que en realidad no lo son.

La cita ha tenido lugar en el espacio Mood de Madrid y ha contado con más de una veintena de periodistas especializados en gastronomía. Jesús Aguirre ha destacado que el Consejo Regulador dispone de un sistema para identificar los auténticos Piquillos de Lodosa, cultivados en el ámbito geográfico de la DO y elaborados bajo los parámetros de calidad de la misma. Así, una contra etiqueta antifraude con una numeración exclusiva, el logotipo de la Denominación de Origen y a la inclusión de la palabra Lodosa son los tres requisitos que hacen posible que el consumidor tenga las máximas garantías en el momento de la compra.

Además, dos cocineros de reconocido prestigio como Ángela Basabe y Félix Manso, del restaurante Gaztelumendi Antxon, de Irún han realizado un recorrido por la historia de este producto en formato showcooking en el que han elaborado Piruleta de Pimientos del Piquillo de Lodosa con chispas de queso, Anchoas con helado de Pimientos del Piquillo de Lodosa,

NOTA DE PRENSA

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

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

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





Ensalada de delicias de Bacalao con mermelada y tierra de Pimientos del Piquillo de Lodosa y Pimientos del Piquillo de Lodosa al horno con paletilla de Ibérico y virutas de Micuit.

#### Pimiento del Piquillo de Lodosa

El Pimiento del Piquillo es una variedad autóctona de Navarra, perteneciente a las solanáceas traídas de América del Sur. El de Lodosa, concretamente, es un ecotipo de la variedad foral. La época de recolección abarca desde mediados de septiembre hasta el mes de noviembre. Para respetar al máximo el fruto, se recoge a mano y semanalmente, para minimizar desperfectos y asegurar que solo los que estén en su mejor momento pasen a proceso de elaboración.

En la actualidad, el nivel de mecanización de las empresas que transforman el fruto en un Pimiento del Piquillo de Lodosa varía de unas a otras, aunque todas tienen en común el pelado, descorazonado y des-semillado de los pimientos uno a uno, sin que exista inmersión en agua ni en ningún tipo de solución química, después del asado con llama directa. Previamente, los Piquillos de Lodosa son limpiados meticulosamente para eliminar cualquier trazo de impurezas del campo.

#### **Máximas garantías para el consumidor**

La implementación de los mejores sistemas de cultivo, recogida y elaboración permite lograr la máxima calidad en el producto final. Una calidad reconocida por la Unión Europea mediante la concesión de la Denominación de Origen. El Consejo Regulador dispone de un sistema de identificación para identificar los auténticos Piquillos de Lodosa, cultivados en el ámbito geográfico de la DO y elaborados bajo los parámetros de calidad de la misma.

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

