



## **Buena campaña de Piquillo de Lodosa que ha terminado con una producción cercana a las 1.500 toneladas**

**La superficie cultivada ha sido de 141 hectáreas (ligeramente superior a la de la campaña pasada) con 200 parcelas, 81 agricultores inscritos y 1.400 toneladas de producto transformado en 14 conserveras inscritas**

**18 de enero de 2015.-** La campaña del Pimiento del Piquillo de Lodosa, uno de los productos amparados bajo la marca de calidad Reyno Gourmet, ha terminado con buenos datos. Según las cifras proporcionados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, el producto transformado en las 14 conserveras inscritas ha sido de 1.398 toneladas, una cifra ligeramente inferior a la del año pasado que fue de 1.574. Aun así, y a pesar de que los calores estivales no permitieron que se desarrollara correctamente una de las floraciones, la campaña ha sido calificada por el propio Consejo como buena. Y es que, la pérdida de la floración se ha compensado a última hora con una prolongación de la recolección debida a que este año no se han producido heladas tempranas.

La superficie cultivada este año ha ascendido a 141 hectáreas, cuatro más que en la campaña del año pasado, el número de parcelas inscritas ha sido de 200 (frente a las 168 de la campaña anterior) y han sido 81 los agricultores inscritos.

Todos los procesos de cultivo, recepción del fruto, elaboración, envasado y certificación del producto final han sido supervisados por INTIA, Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A.

**NOTA DE PRENSA**

**RA  
IR DE LO  
ENTICO**





El Consejo Regulador ha destacado que aunque el pimiento parecía que venía algo adelantado, finalmente la campaña comenzó en fechas similares a los años anteriores. La calidad de los frutos ha sido muy buena y el tamaño pequeño, como corresponde a un buen Pimiento del Piquillo de Lodosa.

### **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, 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)

