



## El Piquillo de Lodosa, protagonista de una campaña marcada por el 30 aniversario de la Denominación

El Pimiento del Piquillo de Lodosa se encuentra en plena campaña. Pero este año, a la habitual y frenética actividad de recogida del fruto y envasado en las conserveras de la zona, hay que sumar los festejos de celebración de las octavas Jornadas de Exaltación, con la imposición del tradicional piquillo de plata, y del 30 aniversario de la Denominación de Origen.

**4 de octubre de 2017.-** Los campos de la Ribera Alta de Navarra se encuentran inmersos en la recogida del Pimiento del Piquillo, en una campaña que apunta a un buen resultado a pesar de las variables meteorológicas del año y que se extenderá hasta que lleguen las primeras heladas. La Denominación de Origen espera recoger cerca de millón y medio de kg en las 150 hectáreas de producción situadas en los ocho términos municipales autorizados por el Consejo Regulador: Lodosa, Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Mendavia, San Adrián y Sartaguda.

Pero este año, la frenética actividad habitual de la zona, se va a ver incrementada por varios festejos y homenajes que tienen como protagonista a un producto que se ha convertido en una de las enseñas principales de la gastronomía navarra gracias a su calidad, su exquisito sabor y su enorme versatilidad en la cocina.

Así, el viernes, 6 de octubre a las 12:00 del mediodía, tendrá lugar en el auditorio de la Casa de Cultura de Lodosa el acto central de celebración del trigésimo aniversario de la D.O. Piquillo de Lodosa en el que se hará un repaso a estas tres décadas de trayectoria de la Denominación de Origen y que finalizará con un show-cooking a cargo del cocinero Juan Carlos Fernández. Ese mismo día, a las 20:00 horas, tendrá lugar en la Casa de Cultura de la misma localidad, un eno-encuentro de Denominaciones Navarras en el que se podrá disfrutar de una cata de vinos DO Navarra acompañados de dos pinchos originales del

NOTA DE PRENSA





cocinero Germán Royo y una mini hamburguesa de Ternera de Navarra con Queso Roncal y Pimiento del Piquillo de Lodosa.

Al día siguiente, sábado, tendrá lugar el acto de apertura de las Octavas Jornadas de Exaltación del Piquillo de Lodosa que en esta ocasión hará entrega del Piquillo de Plata 2017 al pelotari Juan Martínez de Irujo, para a continuación dar paso a la apertura de la Feria de Productos Artesanos de Navarra en el Paseo que contará con presencia de productores, artesanos y fabricantes locales. Durante toda la mañana se podrá disfrutar además de la Exposición “Piquillo, huerta navarra, tradición lodosana / Nafar baratza, lodosako ohirura” ubicada junto a la entrada del colegio concertado “La Milagrosa”; y de una demostración de asado tradicional y ensartado de pimientos que se llevará a cabo en la réplica de la “Casa Lodosana”. Como colofón, tendrá lugar una degustación de Pimientos del Piquillo DO Lodosa, ofrecida por Conservas Pedro Luis. Ya el domingo, se abrirá, a las 10:00 de la mañana en el Paseo, la Feria del Pimiento del Piquillo y Mercado de la Asociación de Comerciantes de Lodosa, que ofrecerán actividades para niños.

Y durante todo el fin de semana los visitantes podrán degustar menús elaborados a base de Pimientos del Piquillo de Lodosa en los Restaurantes adheridos al programa, y en los bares colaboradores, pintxo y vino por dos euros. Así, el Café Central ofrecerá Tostada de queso con Pimientos del Piquillo DO Lodosa; el Bar El Pato, Canapé con revuelto de tortilla con Pimiento de Piquillo DO Lodosa; el Bar La Cueva, Ataco de bacalao en tempura sobre cama de piperrada de Piquillos DO Lodosa; el Bar Lodosa, Pimientos del Piquillo DO Lodosa relleno tradicional; el Bar Molina, Pimiento relleno de brandada de bacalao y gambones sobre tostada de mermelada de piquillos de Lodosa; el Bar Moly, Sorpresa de Piquillos de Lodosa; la Cafetería Romero, Pimientos del Piquillo de Lodosa rellenos de carne; El Toki Berri, Chistorra con Piquillos de Lodosa; la Cervecería Abaka, Tortilla de patata con bacalao y Pimientos del Piquillo DO Lodosa; el Bar Txapalán, Pastel de Pimientos del Piquillo DO Lodosa; la Heladería Carolina, Helado de Pimiento del Piquillo en reducción de vino tinto; el Mesón Aixa, Hamburguesas con Piquillos DO Lodosa; la Pastelería García Volován de Pimientos del Piquillo DO Lodosa y hongos; el Bar Antonio, Pimiento del Piquillo DO Lodosa de la Abuela Justí; y el Restaurante la Ramona, Canapé de Pimientos del Piquillo DO Lodosa caramelizados con rulo de cabra.





## La Denominación de Origen

El pimiento certificado por la Denominación de Origen 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.

Todos los procesos de cultivo, recepción del fruto, elaboración, envasado y certificación del producto final son supervisados por el Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias (INTIA), organismo de control acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación y Certificación (ENAC). Los ensayos de producto terminado se llevan a cabo en el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA).

