



Piquillo de Lodosa algo más pequeño pero de extraordinaria calidad

Termina una campaña que se ha caracterizado por un ligero descenso en la producción, debido en parte a una virulenta tormenta de pedrisco; y por una notable calidad del producto certificado en conserva.

17 de enero de 2019.- 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 conservas inscritas ha sido de 1.185 toneladas, una cifra ligeramente inferior a la del año pasado que fue de 1.445. La explicación hay que buscarla en la climatología y más concretamente en una fuerte y virulenta tormenta de pedrisco que afectó a una extensa zona de Mendavia y en la que varias parcelas perdieron todo el cultivo, eso provocó un descenso en la superficie total inscrita que ha pasado de las 155 hectáreas del año pasado a las 148 de la actual campaña.

Este ligero descenso en la producción no ha afectado a la calidad del pimiento elaborado durante los meses que ha durado la campaña, de septiembre a diciembre, y que fuentes del Consejo Regulador no han dudado en calificar como extraordinaria. También han resaltado el tamaño del fruto, que, aunque ha sido algo más pequeño que el obtenido en la campaña anterior, es el que corresponde a un buen Pimiento del Piquillo de Lodosa. El resto de parámetros se han mantenido más o menos igual: el número de agricultores inscritos continúa siendo de 82 y el de empresas elaboradoras de 14.

Todos los procesos de cultivo, recepción del fruto, elaboración, envasado y certificación del producto final, son supervisados por la Unidad Técnica de INTIA – Certificación que

NOTA DE PRENSA



INTIA – REYNO GOURMET

Responsable de Comunicación: Marta Borrue! / 660 510 229 – mborrue!@intiasa.es

Avda. Serapio Huici, 22. 31610 Villava – Navarra. Tel. 948 01 30 45 www.intiasa.es / www.reynogourmet.com





cuenta con la autorización de las Administraciones competentes para actuar como organismo de control de conformidad con lo establecido en los respectivos Reglamentos Europeos en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de los productos agrícolas y alimenticios, bebidas espirituosas y vitivinícolas.

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.



INTIA – REYNO GOURMET

Responsable de Comunicación: Marta Borrue! / 660 510 229 – mborrue!@intiasa.es

Avda. Serapio Huici, 22. 31610 Villava – Navarra. Tel. 948 01 30 45 www.intiasa.es / www.reynogourmet.com

