



Una persona sostiene pimientos en sus manos. Foto: cedida

La DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa recogerá más de dos millones de kilos

72 agricultores han cultivado 165,55 hectáreas, y algunas de ellas han sido dañadas por el granizo

PAMPLONA - La sociedad pública INTIA espera certificar más de dos millones de kilos de pimiento del piquillo de Lodosa, amparado en Reyno Gourmet, marca de garantía que acoge los sellos de calidad del sector agroalimentario de Navarra. En esta campaña, 72 agricultores han cultivado 234 parcelas, lo que suponen 165,55 hectáreas. Estos pimientos serán elaborados por las doce empresas acogidas a la DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa.

La recolección comenzó con una producción importante. "El calor de los primeros días favoreció su maduración y probablemente acorte la campaña, puesto que queda muy poco pimiento ya en el campo", manifiesta Jesús Aguirre, presidente de la DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa. En una nota, INTIA destaca que a falta del balance final, la campaña atraviesa su ecuador con un balance "positivo" en cuanto a producción y calidad de producto, según las primeras valoraciones por parte de la Denominación de Origen Protegida (DOP).

En opinión del personal técnico del área de Control y Certificación de INTIA, el pimiento recogido está siendo de buena calidad, con un producto que reúne las características propias del pimiento del piquillo de Lodosa: de color rojo intenso, dulce en sabor, con unos diez centímetros de longitud y con espesor de carne fina.

El responsable de horticultura de INTIA, Iñigo Arozarena, manifiesta que la campaña se ha visto condicionada en algunas zonas por otros fenómenos como el pedrisco que ha afectado seriamente a algunas parcelas. Y añade que, aunque

el rendimiento del cultivo no ha sido el de años anteriores, con un tamaño inicial menor, las siguientes floraciones han compensado esta situación. "Sin embargo, la recolección de pimiento irá a partir de ahora a menos porque con las temperaturas actuales tardará mucho más en madurar el fruto", apunta Iñigo Arozarena.

El producto certificado por esta DOP, ampara la conserva de pimientos del piquillo rojos de las categorías Extra y Primera, cultivados y elaborados exclusivamente en ocho municipios: 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. - *Diario de Noticias*

UNA A UNA

● **Doce empresas acogidas a la DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa.** Aragonillo, Conservas Pedro Luis, Cooperativa del Campo de Lodosa y Perón, en Lodosa; Conservas Gilve-mar, Conservas Juanchu, MCA Spain y Viuda de Cayo Sainz, en Mendavia; y Conservas Artesanas Rosara, Conservas El Chaval y Riberega S. Coop. en Andosilla y José Salcedo Soria, en San Adrián.

INTIA

● **La supervisión.** La Unidad Técnica de Certificación de la sociedad pública INTIA se encarga de supervisar todos los procesos del cultivo, recepción del fruto, elaboración, envasado y certificación del producto final del pimiento del piquillo de Lodosa, informa esta sociedad pública.