

## El Pimiento del Piquillo de Lodosa cierra su 30 aniversario con una gran fiesta gastronómica en torno al "oro rojo"



[La DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa \(Navarra\)](#) ha cerrado hoy los actos de su 30 aniversario con un gran evento gastronómico celebrado en el Espacio Montesa de Madrid, presidido por el Presidente del Consejo Regulador, Jesús Aguirre.

Esta Denominación de Origen Protegida da por terminados los actos que ha venido desarrollando para celebrar sus treinta años de existencia, que arrancaron en octubre de 2017, y que han permitido visibilizar al producto así como la importancia del cultivo e industria vinculada a esta hortaliza gourmet en términos económicos y de empleo para las poblaciones que cultivan el "oro rojo".

El chef Sergio Fernández (Canal Cocina) ha presentado hoy, en este marco, un libro con 30 recetas elaborado para conmemorar este aniversario para, seguidamente, elaborar varios platos con el Pimiento del Piquillo de Lodosa como protagonista a través de un showcooking para los medios de comunicación e invitados.

Hoy en día, en un mundo en el que la oficina está de moda, son muchos los chefs que tienen su propia receta a base de este producto sin igual en un ránking que, junto a Sergio Fernández, conforman profesionales de la talla de Arguiñano, David de Jorge, Juan Mari Arzak o los hermanos Sergio y Javier Torres, entre otros.

El Presidente del Consejo Regulador, Jesús Aguirre, ha destacado el compromiso del sector productor, conservero y comercializador por la excelencia de un producto que atesora altos estándares de calidad y seguridad alimentaria, cada vez más presente en la gastronomía nacional y con una creciente internacionalización.

Asimismo, Aguirre ha valorado que actualmente se ha retomado el proyecto de "Nuevas formas de elaboración y presentación" para poder ofrecer al consumidor otros formatos como las tiras de Pimiento del Piquillo o semi elaborados o las bandejas y bolsas de pimiento asado y pelado.

"Hemos comenzado la campaña de elaboración del [Pimiento del Piquillo de Lodosa](#) y,

aunque la climatología nos dio un susto este año, con una pedregada al inicio del verano que afectó a parte de la superficie inscrita, con mucho esfuerzo, nuestros productores han conseguido recuperar parte de la producción”, ha argumentado.

“Esperamos una campaña con un rendimiento un poco inferior a la campaña pasada pero con la que sobrepasaremos el millón de kilos. Un fruto algo más pequeño, pero de un gran sabor”, ha matizado el Presidente de este Consejo Regulador que adhiere a 13 empresas, 82 agricultores y 151 hectáreas este año.

### Los orígenes

El Pimiento del Piquillo se elabora en los términos municipales de Lodosa, Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Mendavia, San Adrián y Sartaguda, situados en el suroeste de la Comunidad Foral de Navarra, y la implementación de los mejores sistemas de cultivo, recogida y elaboración permite lograr la excelencia del alimento. En concreto, el pimiento certificado por la DO ampara la conserva de frutos enteros de las categorías Extra y Primera de la variedad “Piquillo”, cultivados y elaborados exclusivamente en estos ocho municipios amparados por el Reglamento. La máxima calidad de esta hortaliza está reconocida por la Unión Europea mediante la concesión de la Denominación de Origen y los exigentes requisitos de trazabilidad que conlleva.

Para evitar posibles confusiones en el consumidor, el Consejo Regulador cuenta con un sistema de para identificar los auténticos Piquillos de Lodosa y, de esta forma, una contraetiqueta antifraude con una numeración exclusiva, el logotipo de la DO y a la inclusión de la palabra ‘Lodosa’ son los tres requisitos que hacen posible que los compradores tengan las máximas garantías en el momento de la compra.

**La gran calidad y su especialísimo sabor distingue al Pimiento del Piquillo del resto y goza del reconocimiento. Considerado el oro rojo de Navarra, en los últimos años se ha convertido en una de las conservas cumbre de la industria agroalimentaria. ¿Sabías qué?**

1.- ¿Por qué se llama “piquillo”? El nombre característico del producto no se debe como muchas personas creen erróneamente a que pique, ya que se trata de un pimiento dulce, sino a la forma de pico incisivo y ligeramente curvo que posee.

2.- ¿Por qué se creó la DOP? Hace tres décadas ha jugado un papel clave en el mantenimiento de la estructura productiva y transformadora. Sus orígenes coinciden con el momento en el que empezó la importación masiva de conservas vegetales de zonas con producción a muy bajo coste. Se vendían desde operadores ubicados en esta zona induciendo al consumidor a pesar que se trataba de un producto de la zona del valle del Ebro. Fue por tanto la creación de esta DOP la que consiguió que las empresas que trabajan con el pimiento del piquillo pudieran diferenciar el producto y mantener la actividad. Actualmente son 13 las compañías elaboradoras.

3.- ¿Qué empresas elaboran el preciado “oro rojo” del Valle del Ebro? Las principales compañías conserveras son actualmente “El Chaval”, Perón, Lodosilla, Artesanas Rosara, Cooperativa del Campo, Dantza, Pedro Luis, Gilver, Navarrico, Aragonillo, Viuda de Cayo, Juanchu y MCA Spain

2.- ¿Cómo prepararlos? La versatilidad gastronómica puede plasmarse en recetas como Tartar de buey y Pimientos del Piquillo de Lodosa; Pimientos del Piquillo de Lodosa rellenos de ensaladilla rusa; Pimientos del Piquillo de Lodosa rellenos de boquerones; bacalao con Pimientos del Piquillo de Lodosa confitados y salsa pil pil; o tosta de Pimientos del Piquillo de Lodosa caramelizado, ricota y orégano, entre otras.

3.- ¿Cuáles son las claves de éxito de su elaboración? Es imprescindible y característico su asado a la llama y se pela, se descorazona y se eliminan las semillas totalmente a mano, uno a uno y sin entrar en contacto con el agua, para así mantener cien por cien su característico sabor. El proceso termina con una selección, clasificación y envasado en latas y botes específicos para las diferentes categorías.