El Pimiento del Piquillo de Lodosa, la excelencia en conserva

El Pimiento del Piquillo es una variedad autóctona de Navarra, perteneciente a las solanáceas traídas de América del Sur. El de Lodosa, concretamente, es un ecotipo de la variedad foral. La época de recolección abarca desde mediados de septiembre hasta el mes de noviembre. Para respetar al máximo el fruto, se recoge a mano y semanalmente, para minimizar desperfectos y asegurar que solo los que estén en su mejor momento pasen a proceso de elaboración.

En la actualidad, el nivel de mecanización de las empresas que transforman el fruto en un Pimiento del Piquillo de Lodosa varía de unas a otras, aunque todas tienen en común el pelado, descorazonado y des-semillado de los pimientos uno a uno, sin que exista inmersión en agua ni en ningún tipo de solución química, después del asado con llama directa. Previamente, los Piquillos de Lodosa son limpiados meticulosamente para eliminar cualquier trazo de impurezas del campo.

Máximas garantías para el consumidor

La implementación de los mejores sistemas de cultivo, recogida y elaboración permite lograr la

máxima calidad en el producto final. Una calidad reconocida por la Unión Europea mediante la concesión de la Denominación de Origen. El Consejo Regulador dispone de un sistema de identificación para identificar los auténticos Piquillos de Lodosa, cultivados en el ámbito geográfico de la DO y elaborados bajo los parámetros de calidad de la misma.

Una contra etiqueta antifraude con una numeración exclusiva, el logotipo de la Denominación de Origen y a la inclusión de la palabra Lodosa son los tres requisitos que hacen posible que el consumidor tenga las máximas garantías en el momento de la compra.

Una joya de nuestras huertas interpretada por dos virtuosos de los fogones

El máximo esfuerzo empleado en cada una de las etapas que recorre un Pimiento del Piquillo de Lodosa, desde que es arrancado de la tierra hasta que llega al consumidor hace posible que disfrutemos de un producto único, una joya gastronómica que despliega todo su potencial de aromas, texturas, sabores y colores en las manos de dos cocineros de reconocido prestigio como Ángela Basabe y Félix Manso, del restaurante Gaztelumendi Antxon, de Irún. Ambos nos invitan a realizar un recorrido en su show cooking, donde elaborarán Piruleta de Pimientos del Piquillo de Lodosa con chispas de queso, Anchoas con helado de Pimientos del Piquillo de Lodosa, Ensalada de delicias de Bacalao con mermelada y tierra de Pimientos del Piquillo de Lodosa y Pimientos del Piquillo de Lodosa al horno con paletilla de Ibérico y virutas de Micuit.

Fuente: Piquillo de Lodosa