

GOBIERNO DE NAVARRA

PRESIDENCIA, ADMINISTRACIONES  
PÚBLICAS E INTERIOR

ECONOMIA Y HACIENDA

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES  
INSTITUCIONALES

EDUCACION

SALUD

POLÍTICA SOCIAL, IGUALDAD,  
DEPORTE Y JUVENTUDDESARROLLO RURAL, INDUSTRIA,  
EMPLEO Y MEDIO AMBIENTE

FOMENTO Y VIVIENDA

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

## Goicoechea kontseilariak Lodosako Pikillo Piperrak Goraipatzeko II. Jardunaldien irekiera-ekitaldian parte hartu du

*Larunbateko jardunaldian produktu horri buruzko mahai-ingurua izan zen, eta gastronomiako hainbat adituk parte hartu zuten bertan*

Lunes, 10 de octubre de 2011

Landa Garapen, Industria, Enplegu eta Ingurumen Departamentuko kontseilari Lourdes Goicoechea Zubelzuk, asteburu guztian ospatu den Lodosako Pikillo Piperra Goraipatzeko II. Jardunaldien irekiera-ekitaldian parte hartu zuen iragan larunbatean, urriak 8.

Jardunaldiaren barnean pikillo-piperrari buruzko mahai-inguru bat antolatu zen, eta bertan Koldo Rodero eta Jesús Sánchez, hurrenez hurren, Iruñeko "Rodero" eta Kantabriako "Cenador de Amós" jatetxeetako sukaldariak parte hartu zuten; haiekin batera, Nafarroako baratzeko produktuetan oinarrituta kosmetika egiten duten Aurum Cosmetic laborategiko ordezkaria, eta Cristina Martínezek "Garbancita" gastronomiako blog-ariak.

Bere agerraldian, Goicoecheak pikillo-piperraren inguruan nabarmendu zuen "gure izendapen adierazgarrietako bat dela", eta piper-mota horren ekoizpenaren kalitatea goraipatu zuen; izan ere, "banan-banan erretzea eta zuritzea gaur egun kontserba-lantegietan egiten den lan zorrotzetakoa da". Kontseilariak ere adierazi zuen kontseilu arautzaile baten zigiluak kontsumitzailearentzat berme bat izan behar duela segurtasun eta elikagai-kalitatearen alorrean. "Balioa eman behar zaion ahalegina –gaineratu zuen–, eta kontsumitzaileari ulertarazi behar zaio kalitateak eta bermek ordaintzea merezi duten prezio bat dutela".

Goicoecheak iragarri zuen 2012. urtean zehar Nafarroako Gobernuak Nekazaritza Elikagaien Kalitatezko Lege berria idatziko duela. Haren helburua Foru Erkidegoaren nekazaritza-elikagaien kalitatea eta bereizgarritasuna sustatzea da, eta baita elikagaien artisautza eta zuzeneko salmenta sustatzea ere. Lourdes Goicoecheak enpresa ekoizleetako ordezkariari animatu zien merkatu nazionalan eta atzerriko merkatuan ateak zabal ditzaten, "horretarako, Nafarroako Gobernuaren



Goicoechea kontseilaria pikilloaren azokako postuetako bat bisitatzen.

laguntza izango dute azoketara lagunduz eta Reyno Gourmet marka sustatuz".

### **Lodosako Piperra Jatorrizko Deitura eta 2011ko kanpaina**

Lodosako Pikillo Piperra Babestutako Jatorrizko Deitura Nafarroan dauden bereizitako kalitatezko hamabost zigiluen barnean dago. Piper horien ekoizpena Kontseilu Arautzaile batek kontrolatzen du, eta "estra" nahiz "lehen maila" kategorietako fruta osoen kontserbazioa babesten du, araudiak babestutako zortzi udalerrietan soilik landatu eta egindakoak: Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Lodoso, Mendabia, San Adrián eta Sartaguda. Inguruan dauden hamahiru kontserba-enpresa arduratzen dira piperrak egiteaz. Lodosako pikillo-piperra egiteko ildoak ezberdinak dira enpresa batetik bestera bere mekanizazio-mailaren arabera, baina guztiek ezaugarri komun bat dute: piperrak banan-banan zuritzen dira uretan edo soluzio kimikoetan sartu gabe; era horretan bere ezaugarri natura guztiak gordetzen dituzte.