

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

La consejera Goicoechea participa en la apertura de la II Exaltación del Piquillo de Lodosa

En el transcurso de la jornada del sábado se desarrolló una mesa redonda sobre este producto con expertos en gastronomía

Lunes, 10 de octubre de 2011

La consejera de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente, Lourdes Goicoechea Zubelzu, ha participado el pasado sábado día 8 en la apertura de las II jornadas de Exaltación del Pimiento del Piquillo de Lodosa, que se han celebrado este fin de semana en esta localidad. La jornada incluyó una mesa redonda sobre el pimiento del piquillo en la que participaron



La consejera Goicoechea visita uno de los puestos del mercado del piquillo.

los restauradores Koldo Rodero y Jesús Sánchez, del restaurante "Rodero" de Pamplona y "Cenador de Amós" de Cantabria, respectivamente; Ana García, representante del laboratorio Aurum Cosmetic, que elabora cosmética a base de productos de la huerta de Navarra; y la bloguera gastronómica Cristina Martínez, 'Garbancita'.

En su intervención, Goicoechea destacó del piquillo de Lodosa que "es una de nuestras denominaciones más emblemáticas" y alabó la calidad de la producción de este tipo de pimiento ya que "asarlo y pelarlo uno a uno es uno de los trabajos más meticulosos que se llevan a cabo hoy en día en las conserveras". La consejera manifestó, asimismo, que el sello de un consejo regulador debe ser una garantía para el consumidor en materia de seguridad y calidad alimentaria. "Un esfuerzo, -añadió-, que se debe poner en valor y hacer comprender al consumidor que la calidad y las garantías tienen un precio que merece la pena pagar".

Goicoechea también anunció que a lo largo de 2012 el Gobierno de Navarra va a redactar la nueva Ley de Calidad Agroalimentaria, que tiene como objetivo potenciar la calidad y la diferenciación de los productos agroalimentarios de la Comunidad Foral y fomentar la artesanía alimentaria y la venta directa. Lourdes Goicoechea animó a los representantes de las empresas productoras a abrirse al mercado nacional e internacional, "para lo que recibirán el apoyo del Gobierno de Navarra mediante el acompañamiento a ferias y la promoción de la marca Reyno Gourmet".

D.O. Piquillo de Lodosa y campaña 2011

La Denominación de Origen Protegida Pimiento del Piquillo de Lodosa es uno de los quince sellos de calidad diferenciada que existen en Navarra. Su producción está controlada por un Consejo Regulador que 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. De su elaboración se encargan trece empresas conserveras situadas en la zona. Las líneas de elaboración del pimiento del piquillo de Lodosa varían de unas empresas a otras en función de su grado de mecanización pero todas ellas conservan una característica común: los pimientos se pelan uno a uno sin sumergirlos en agua ni en soluciones químicas; así conservan todas sus características naturales.