

[Portada](#) > [Navarra](#) > [Tierra Estella](#) > Noticia

GERARDO MARZO CUENCA PRESIDENTE DE LA DENOMINACION DE ORIGEN

El piquillo se hace esperar en una campaña con menos fincas inscritas

- A falta de los últimos datos, la denominación tiene hoy 158 ha inscritas frente a las 179 de 2007

- El inicio tras las fiestas del toro ha sido este año testimonial, con muy poca producción hasta ahora

M.P.A.. LODOSA . Miércoles, 8 de octubre de 2008 - 04:00 h.

Hace un año, en estas mismas fechas, la cooperativa del Campo de Lodosa había dado entrada ya al 40% del pimiento del piquillo que elaboraría en toda la temporada. Domingo Díaz de Rada, su gerente, explicaba ayer que en estos momentos no se rebasa el 5%, un porcentaje muy por debajo del habitual que da idea del retraso de una campaña con menos hectáreas inscritas en el consejo regulador de la denominación de origen del piquillo de Lodosa.

El producto que, además de esta localidad, comparten Andosilla, Azagra, Cárcar, Lerín, Mendavia y San Adrián -siete municipios de Tierra Estella en total- está madurando despacio y se hace esperar en conserveras como la cooperativa lodosana, con una treintena de agricultores y una producción que en 2007 rondó los 250.000 kilos. "Creemos que no se alcanzarán estas cifras porque no va a dar tiempo material y el día que caiga la primera helada la campaña se acaba", apunta en un momento en que las recepciones llegan con goteo a la cooperativa.

Espera en el campo

¿A qué se debe? El lodosano Alejandro Jiménez Jiménez se plantea en uno de los campos próximos a Lodosa la misma pregunta que se formulan en la cooperativa. Unos y otros coinciden en que las lluvias de mayo hicieron que se plantara más tarde, con lo cual todo ha ido más lento. Además, el pedrisco dañó en primavera una parte que ahora no ha sido inscrita en la denominación. "El año pasado nos fue mucho mejor y ahora basta con echar un vistazo a la parcela, con mucho fruto verde pero poco maduro y listo para coger. En una jornada buena, entre dos podemos recoger aquí 150 kilos", comentaba este antiguo trabajador de la construcción ocupado ahora en echar una mano a uno de sus hijos en una finca de comunal de 60 robadas que la familia explota estas temporadas. "El pimiento requiere temperaturas altas, también por la noche, y cuando oscurece está refrescando mucho", decía.

La superficie en la que él y su familia trabajan estos días forma parte de las 158 hectáreas inscritas en la denominación de origen, un dato todavía no definitivo puesto que el consejo no ha finalizado los controles y queda alguna de las fincas por tramitar. Pese a ello, no se alcanzarán las 179 hectáreas de la campaña pasada que derivaron en una producción de 1.711 toneladas. Desde el consejo, se considera prematuro hablar de una producción estimada. "Va muy retrasado y dependerá de cuanto se estire", se indica.

Gerardo Marzo Cuenca, presidente del consejo regulador de la denominación de origen, cuenta como el arranque de la recogida, a la espera cada año de que pasen las fiestas de las Angustias del tercer fin de semana de septiembre, ha sido esta vez más simbólico que real. "Entonces lo hizo alguno que había conseguido plantar antes de las lluvias, pero el resto empieza ahora", señala.