

El Navarrico,

elaboración artesanal de productos navarros con denominación

Ubicada en San Adrián e inscrita en la Denominación de Origen Protegida de Pimiento de Piquillo de Lodosa y en la IGP de Espárrago de Navarra, Conservas El Navarrico se ha convertido en una de las empresas elaboradoras con más prestigio de la Comunidad Foral de Navarra. Este éxito se debe a la forma artesanal con la que elabora todos sus productos y a la alta calidad de los mismos, al respeto al medio ambiente, a la buena organización en el trabajo y todo ello gracias a la dedicación continua en el proceso de la familia Salcedo, propietaria de la empresa.

Elena Mármol.
Ingeniero Agrónomo.

Destacan el pimiento de Piquillo y el espárrago, ambos con marca de calidad

Una realidad a la que estamos empezando a acostumbrarnos es la alta tecnificación, creciente día a día, en las empresas de manipulación de productos hortofrutícolas. Empieza a ser normal

encontrar enormes fábricas donde todo está automatizado y el trabajo manual se reduce al mínimo; las máquinas son capaces de diferenciar los productos por su tamaño, dureza, color y calibre, pasando a distintas líneas de confección donde se envasan y etiquetan de forma automática, quedando listos para entrar en las líneas de frío para su conservación. Lo que ya no es tan normal es encontrar centrales donde todo se haga de forma manual, donde los productos se seleccionen uno a uno, se transformen y se introduzcan en botes a manos de los operarios, con un esmero que se refleja posteriormente tanto en el precio de venta como en la calidad de los mismos. Ahora sí, esta forma artesanal de manufacturar las materias primas requiere que éstas tengan alguna peculiaridad, un valor por sí mismas, una

diferenciación del resto de las de su clase, reconocida últimamente a través de las distintas Denominaciones de Origen que las protegen. Éste es el caso del Pimiento de Piquillo de Lodosa y su Denominación de Origen Protegida que acoge a ocho pueblos del sudoeste de la provincia de Navarra.

Historia del pimiento de Piquillo y su DOP

Las crónicas de la época dicen que fue Cristóbal Colón, en su primer viaje a América del Sur, quien introdujo el pimiento en España, el cual acabó extendiéndose por toda Europa. A partir de ahí, la selección natural ha hecho que cada especie se diversifique en distintas variedades, adaptándose cada una a su zona, y éste es el caso del pimiento de Piquillo, autóctono de Lodosa y sus



pueblos colindantes. Este pimienta lleva cultivándose en la zona muchos años, pero para consumo propio, en huertas familiares de los vecinos de estos pueblos. Su calidad y la forma artesanal que siempre ha acompañado a su elaboración ha hecho que los visitantes de las provincias limítrofes a Navarra, que solían veranear en estos pueblos, aprovecharan el viaje para consumir estos productos y que llevaran a sus provincias como regalo a los más allegados. Así fue como a través del "boca a boca" los pimientos de Piquillo empezaron a ser demandados, primero por Guipúzcoa, Vizcaya y Álava y, más tarde, por las grandes ciudades, principalmente Madrid o Barcelona, hasta llegar a todas partes de la geografía nacional con un gran prestigio.

La Denominación de Origen

En estos momentos, el Pimiento del Piquillo de Lodosa es un producto regulado y controlado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, la cual acoge a ocho pueblos navarros: Andosilla, Azagra, Cárcar,



José Salcedo, gerente de Conservas El Navarrico.

Lerín, Lodosa, Mendavia, San Adrián y Sartaguda. Todos ellos se agrupan en la zona sudoeste navarra, lindando con La Rioja; de hecho, cuatro de ellos, a pesar de encontrarse en tierras navarras, han sido transformados en viñedo y acogidos por la Denominación de Origen Calificada Rioja.

La DOP únicamente acoge a la variedad de pimiento "piquillo", que se caracteriza por su pequeño tamaño, su forma plana triangular y su característica forma acabada en pico de la que toma su nombre. Dicha DOP realiza exhaustivos controles tanto de las tierras cultivadas como de las empresas elaboradoras, ya que este pimiento se caracteriza en gran parte por su forma de elaboración. En total, en el año 2003, la superficie inscrita ha sido de 171 ha, con un total de 147 agricultores que produjeron 1.370.411 kg, los cuales se procesaron en un total de 10 empresas elaboradoras inscritas a la DOP.

La superficie cultivada de pimiento de piquillo ha descendido aproximadamente un 35% desde el año 1995, y parece que este descenso se ha producido principalmente en aquellas plantaciones no acogidas por la DO, al entrar en competencia con el



Distintos productos elaborados por El Navarrico.

ELIJA KUHN, ELIJA LA DIFERENCIA



FC 303/353 CONSTANT FLOAT®

UN MAYOR ALIGERAMIENTO PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

El porvenir pertenece a aquellos que sabrán controlar los niveles de ácido butírico en la leche y conservar la cubierta vegetal para acelerar el crecimiento. Para conseguir estos retos, KUHN ha inventado un sistema de aligeramiento constante CONSTANT FLOAT® para las segadoras acondicionadoras FC 303/353, de regulación sencilla y fiable.



CONSTANT FLOAT®
Aligeramiento constante sobre un amplio desplazamiento. Una exclusividad KUHN.



www.kuhn.es

175
Years of Excellence

KUHN IBÉRICA, S.A.

Pol. Ind. Los Frailes, 23 • 28814 Daganzo (Madrid) • Tel.: 91 878 22 60 • Fax: 91 878 25 01
e-mail: info@kuhn.es

pimiento importado de Perú. La verdad es que el valor añadido que da a este pimiento el pertenecer a la DOP es elevado, debido a los rigurosos controles realizados por la misma. Además de los

controles en campo, se realizan análisis en las conserveras en los que se analizan parámetros como la uniformidad, el color, tamaño, peso y °Brix, además de análisis sensoriales en los que se valora

el aspecto, textura, sabor y olor. Tras dichos análisis se da una puntuación a los lotes, teniendo que superar 75 puntos sobre 100 para obtener la etiquetas que acreditan su procedencia.

Conservas "El Navarrico"

Una de las empresas arraigadas en la zona es El Navarrico, dedicada fundamentalmente a la elaboración artesanal del pimiento de piquillo y del espárrago, transformando aproximadamente 200.000 kg y 250.000 kg cada año de cada uno de estos productos, todos ellos acogidos a las DO correspondientes. Además, realizan conservas de pimiento variedad Cristal, habas, alcachofas, legumbres, tomate triturado, melocotón en almibar y mermeladas, siempre elaborados de forma artesanal en dos líneas de producción: convencional y ecológica.

Esta fábrica, ubicada en el pueblo de San Adrián, se fundó en 1960, a manos de los padres de José Salcedo, actual gerente de la empresa. Las cosas han cambiado mucho, dice José, desde que sus padres, que ya trabajaban en otra conservera, tomaron la decisión de montar su propio negocio en el que procesaban únicamente tomate y espárrago. Pronto sus tres hijos se unieron al negocio y entre todos hicieron de la empresa una de las conserveras artesanales más valoradas en la región. Lo que no ha cambiado mucho, o se puede decir que casi nada, es la forma de elaboración de los productos y éste es su principal potencial, el ser capaces de elaborar a la antigua usanza productos de calidad diferenciada con un alto valor en el mercado.

Por otra parte, el hecho de que el producto sea de elaboración totalmente artesanal no significa que no pase por los controles más exhaustivos, y prueba de ello es que esta empresa obtuvo el certificado de calidad ISO 9002 en el año 2001 y el ISO 14000 el año actual, relacionado éste con el respeto al medio ambiente, basado en el reciclado de todos los elementos que intervienen en el proceso y la no superación de los límites preestablecidos de emisiones y vertidos. ■

CULTIVO Y ELABORACIÓN DEL PIMIENTO DEL PIQUILLO

En Navarra, los cultivos predominantes son los cereales que ocupan grandes extensiones con buenos rendimientos, gracias a la alta precipitación anual que se produce en gran parte de la provincia. Estos agricultores cerealistas suelen rotar este cereal en parte de sus tierras con el espárrago, aunque últimamente cada vez se limita este cultivo a tierras situadas en el norte de la provincia donde, debido a la alta precipitación anual puede cultivarse en secano, tratando de encontrar una mayor rentabilidad a sus tierras. Siguiendo con la distribución de la superficie cultivable navarra, una pequeña parte está dedicada a los frutales y olivar, y otra, la vega del Ebro, resulta idónea para el cultivo de hortalizas y es conocida como la huerta navarra. Los ocho pueblos acogidos a la DO son recorridos por el río Ebro y sus afluentes y es en estas vegas en la que se cultiva tradicionalmente el pimiento de piquillo, en pequeñas parcelas que no suelen sobrepasar las 3 ha. Es un cultivo laborioso, como la mayoría de los hortalizas, que se siembra en mayo, aunque los semilleros se realizan en marzo para tener la planta lista para el trasplante en el mes requerido para su establecimiento. La recolección es complicada al no poder mecanizarse debido a que su floración escalonada hace que la maduración de los frutos también lo sea y que se necesiten unos tres o cuatro pases en cada parcela, desde el mes de septiembre hasta mediados de noviembre. La producción varía mucho en función del sistema de riego, resultando unos 10.000 kg/ha en sistemas de riego tradicionales y 15.000 kg/ha en riego localizado.

La conservera El Navarrico comienza a recibir pimientos en el mes de septiembre y, una vez en la fábrica, o bien se procesan o bien se almacenan en frío un periodo máximo de un mes para detener la maduración y mantener la dureza. Los que entran en las líneas de procesamiento pasan por las cintas de selección manual, en las que

los operarios separan aquellos pimientos que no tengan el tamaño, color o dureza deseados. Aquellos pimientos que pasan el primer control de calidad entran en una máquina que realiza el descorazonado y eliminación de semillas quedando listos para entrar en el horno. Una característica peculiar de este pimiento es que el asado se ha de realizar únicamente por la acción de una llama directa durante aproximadamente 40 segundos, para posteriormente eliminar la piel quemada mediante palpadores y cepillos, sin sumergirlos en ningún momento en agua o soluciones químicas que ayudarían al pelado.

Una vez los pimientos salen del horno prácticamente pelados se dirigen por cintas transportadoras al interior de la central donde las operarias repasan a mano los pimientos para quitarles los restos de piel que hayan podido quedar adheridos.

Una vez pelados sólo queda envasarlos, labor de nuevo manual que se realiza en botes de cristal, y esterilizarlos, sumergiendo los botes durante 45 minutos en agua hirviendo, quedando listos para su comercialización. Como se puede apreciar, en ninguna fase del proceso se añade agua, aditivos o conservantes, resultando un producto totalmente natural que mantiene sus características organolépticas intactas durante cinco años.

La venta del pimiento se realiza por medio de distribuidores que centran sus actuaciones principalmente en el norte de España, Madrid y Barcelona, exportándose parte de la producción a Francia, Gran Bretaña, Japón y, más recientemente, Australia. ■



El asado se realiza bajo la acción directa de una llama.



Últimos repastos del pelado y envasado manual.