



(68) artesanos

Pimiento najerano con sello de ARTESANÍA

TEXTO: Susana Benito Fernández



Fotografía: Sergio Aja



La vinculación del pimiento con La Rioja está documentada desde mitad del siglo XIX y, a finales de ese siglo, existe constancia de que el pimiento riojano se consumía en todo el país.

El nacimiento de la primera industria artesana conservera de este pimiento se produjo en Tricio. Durante los últimos años fueron surgiendo diversas industrias elaboradoras de pimiento riojano, así como almacenistas. El empeño de éstas hizo posible que tras muchos

La vinculación del pimiento con La Rioja está documentada desde mitad del siglo XIX y, a finales de ese siglo, existe constancia de que el pimiento riojano se consumía en todo el país.



Fotografía: Gobierno de La Rioja.

esfuerzos se obtuviese, el 20 de agosto de 2004 con carácter definitivo, un distintivo de calidad para un producto exquisito como es el pimiento riojano.

La **Indicación Geográfica Protegida Pimiento Riojano** ampara el pimiento de la variedad “Najerano” cultivado en La Rioja,

comercializado tanto en fresco como en conserva.

La **variedad Najerano** es autóctona y casi exclusiva de La Rioja. Los pimientos son de color rojo intenso o entreverados, con piel rugosa, no pican y resultan finos y agradables al paladar.



asados en horno de leña, realizando todo el proceso de manera artesanal



La mayoría de los años, dependiendo del clima se cultiva el pimiento a mediados de mayo en San Isidro y se recolecta desde mediados de agosto hasta primeros del mes de noviembre, mediados

La Indicación Geográfica Protegida Pimiento Riojano ampara el pimiento de la variedad Najerano cultivado en La Rioja, comercializado tanto en fresco como en conserva.

El clima, el suelo y los métodos de cultivo y recolección permiten obtener unos frutos con unas características organolépticas propias, potenciadas en el tradicional y artesanal método de elaboración cuando se comercializan en conserva. En este caso, siguen un cuidado proceso, sin sumergirlos en agua y envasados en su propio jugo. En algunos casos, están

La recolección se realiza siempre de forma manual, asegurando en todo momento el buen estado del fruto hasta su entrada en los almacenes o empresas de transformación,



donde sólo los pimientos de mayor calidad, llevando una serie de controles, serán amparados con la IGP Pimiento Riojano

Esta hortaliza se distingue en el mercado por sus etiquetas numeradas, con la inscripción **IGP Pimiento Riojano**, etiquetas exclusivas para este producto.

En esta campaña se han cultivado 20 hectáreas de pimiento riojano pertenecientes a ocho agricultores, concentradas, sobre todo, en Tricio, Tormantos y Leiva. Están inscritas cuatro industrias transformadoras y dos almacenistas. En total, se recolectaron cerca de medio millón de kilos de pimiento,

La Indicación Geográfica Protegida Pimiento Riojano ha sido el primer distintivo de calidad en España en implantar el **Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos ISO 22000:2005**, que

garantiza al máximo la calidad y, sobre todo, la seguridad alimentaria.

Como hemos dicho anteriormente, algunas empresas continúan, haciendo este pimiento riojano de





Imagen de los años 90 de esta conservera de Tricio.

una manera completamente artesanal es el caso de Conservas San Bartolomé de Tricio, primera industria artesana conservera de este pimiento, perteneciente a la **IGP Pimiento Riojano**.

Conservas San Bartolomé

Conservas San Bartolomé es una pequeña industria artesanal muy familiar. Situada en el pueblo de Tricio, se funda en el año 1985, y viendo que la gran riqueza de la huerta del pueblo no se aprovechaba, los pimientos, apuesta por potenciar los productos con una filosofía de ofrecer un producto natural, de calidad y verdaderamente artesanal.

Después de llevar toda la vida asando pimientos para casa nos damos cuenta que los pimientos son demandados

por otros clientes, decidimos montar una pequeña empresa y comenzamos a elaborar lo que ya hacíamos pero de manera controlada.

IGP Pimiento Riojano ha sido el primer distintivo de calidad en España en implantar el Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos ISO 22000:2005.

Siempre son los pimientos cultivados en nuestras fincas, o en fincas acogidas a la IGP los



Pimientos en tarro.



Pimientos en horno expuestos.



que más tarde prepararemos para salir al mercado.

Proceso de cultivo

Cuando los pimientos han madurado, son recogidos en cestos manualmente y de aquí, llevados al obrador donde comenzamos a elaborar.

Proceso elaboración de los pimientos:

En los primeros años comenzábamos a asar en un caldero de leña pero al asar gran cantidad de pimientos cambiamos a un horno de leña, aquí se asan los pimientos y se pasan al obrador donde son pelados a mano uno a uno, sin tocar el agua, más tarde son embotados a mano y cerrados a mano, cuando se hacen tiras los pimientos, estas también son hechas a mano.

Se mete en el autoclave y aquí hierven llevando un control de tiempo y temperatura.

Instituto de Estudios Riojanos

Centro de investigación, edición
y difusión de temas riojanos



Áreas de investigación:

- Ciencias Naturales.
- Ciencias Sociales.
- Filología.
- Historia y Cultura Popular.
- Patrimonio Regional.

Objetivos:

- La investigación sobre temas riojanos y su difusión.
- El apoyo a los investigadores en estudios sobre La Rioja.
- El asesoramiento cultural en cuestiones riojanas.
- La colaboración con otros centros de fines similares.
- Edición y distribución.

Servicios:

- Biblioteca:
 - Mañanas de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 h.
 - Tardes de lunes a jueves de 18:00 a 20:00 h.
- Librería:
 - Mañanas de lunes a viernes de 10:00 a 13:30 h.
 - Tardes de lunes a jueves de 17:00 a 20:00 h.
- Gestión Administrativa.
- Publicaciones.

Gobierno de La Rioja
www.larioja.org



**Instituto
de Estudios
Riojanos**

Portales, 2
26071 Logroño, La Rioja.
Teléfono: 941 291 187
Fax: 941 291 910
publicaciones.ier@larioja.org