



LA CATEDRAL

inmersa en la campaña de piquillo de Lodosa

La firma navarra de conservas vegetales emplea todos sus esfuerzos en mantener intacto el sabor de las verduras frescas.



A más de 500 kilómetros de Palma de Mallorca, en la ribera navarra del Ebro, está el pueblo con más denominaciones de origen de España. Su nombre es Mendavia, y la excepcional fertilidad de sus tierras tiene mucho que ver con la cercanía del río, la abundancia de agua y las temperaturas extremas.

Ahora mismo, el pueblo está inmerso en la campaña del pimiento del piquillo D.O. Lodosa, que se caracteriza por ser pequeño, de color intenso y sabor dulce. Los frutos visten de rojo sus campos y sus mesas, y el olor a pimiento recién asado impregna sus calles.

Es una lástima que estemos tan lejos, porque la distancia nos impide a los baleares

darle ese placer a nuestro sentido del olfato. Pero de eso se encarga **La Catedral de Navarra**, una empresa de conservas vegetales que lleva más de 70 años dedicándose a preservar toda la autenticidad de los sabores, aromas y texturas de los vegetales de la ribera navarra.

Además del piquillo D.O. Lodosa, **La Catedral de Navarra** trabaja con otras tres denominaciones de origen: Espárrago de Navarra, Alcachofa de Tudela y Aceite de Navarra, así como con otros productos vegetales de alta calidad, como las habitas baby, los puerros o el tomate.

Con más de 50 Has de tierras propias, la marca navarra solamente recibe productos de aquellos agricultores cuyos cultivos ha supervisado muy de cerca, con visitas continuas al campo y exhaustivos controles de calidad.

La recolección, selectiva y manual, se realiza sólo en el mo-

mento óptimo. Cada producto se cultiva únicamente en su temporada: los espárragos de abril a junio, los pimientos de septiembre a noviembre, etc. De este modo, la fabricación se amolda siempre a los ciclos naturales de las plantas para sacar lo mejor de ellas.

Además, el proceso por el que se envasa cada uno de los productos está diseñado especialmente para mantener todas sus propiedades en fresco. Por ejemplo, en el caso del piquillo se evita que el fruto entre en contacto con agua en ningún momento, para proteger la intensidad de sabor del pimiento recién asado.

Cada uno de los pasos, desde la propia plantación, es sometido a estrictos controles de calidad, tanto propios como desde las distintas denominaciones de origen. Además, el cumplimiento de normas internacionales como IFS (International Food Standard) o BRC (British Retail Consortium) supone

aún una mayor garantía de calidad.

El respeto por la materia prima y ciertos usos tradicionales, no obstante, no supone ningún obstáculo para que la firma apueste cada vez más por la innovación, el diseño y las nuevas tecnologías.

Así, hace tres años **La Catedral de Navarra** llevó a cabo un cambio de imagen radical, con el objetivo de situar su diseño a la altura del producto de alta calidad que estaba ofreciendo. Con este fin, la marca está trabajando también en nuevos packaging más atractivos, ha remodelado recientemente su web para dotarla de más contenidos y se ha abierto a las redes sociales, utilizando Facebook para informar de todas sus novedades y mejorar la comunicación directa con el cliente final ([facebook.es/lacatedraldenavarra](https://www.facebook.com/lacatedraldenavarra)).

www.lacatedraldenavarra.com

Por S. Suberviola



La Catedral de Navarra





DE NAVARRA

“PEBROTS DE PIQUILLO AMB BRANDADA DE BACALLÀ”

Receta catalana por excelencia cuya protagonista es la ligereza. Un plato de familia y de casa, con intenso sabor pero olvidando la sensación de pesadez en el estómago. Un primer plato exquisito en el que tanto los pimientos como el pescado marcan la diferencia.



Carme Roura
Rte. Ses Coves
Barranc, 45
(Génova)
T. 971 402 387

INGREDIENTES

- 300 gramos de “bacallà remullat”
- Una patata hervida.
- 100 gramos de nata.
- 12 pimientos de piquillo.

PROCESO

Se sofríe el bacalao con un poquito de aceite. La patata también se hierve aparte. Se une todo y se chafa, se le añade la nata hasta crear una pasta homogénea. Se rellenan los pimientos de piquillo.

SALSA: Se cogen algunos trocitos de pimiento rojo torrados y un poquito de nata. Se tritura con la batidora. Una vez añadida la salsa a los pimientos, debe estar al fuego unos dos minutos antes de estar listo para servir.



COCKTAIL TEMPLADO DE PIQUILLOS, LENGUA DE BOU Y GAMBAS SOLLERIKUES

INGREDIENTES

- Pimientos de Piquillos asados a la leña
- Gambas de Soller
- Setas “Lengua de Bou”
- Sofritos
- Ajos pelados
- Aceite de Oliva
- Moraduix
- Sal y pimienta



Andrés Pérez
Rte. El Convent
del Marquès
Plaza Hostals, 30
(Santa María)
T. 971 140 271

PROCESO

Saltear en un poco de aceite los piquillos cortados en brunua con las gambas y las setas. Poner a punto de sal y pimienta. Retirar del fuego y separar los ingredientes. Sofreimos en el mismo aceite el sofrito y los ajos finamente cortados.

MONTAJE: Depositar en la base de la copalos pimientos cortados sin mezclar. Incorporar las gambas cortadas en láminas y terminar con las gambas.



pág.17

DECORACION: Decoramos con el sofrito, los ajos y con un langostino abierto hasta la mitad, terminamos con unas gotas de aceite y las ramitas de moraduix