



PIMENTÓN DE MURCIA

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Avda. Santa Eulalia, 7. 30850 TOTANA

Tlf. y Fax: 968 42 40 16

info@pimentondemurcia.es

www.pimentondemurcia.es

VISITA DE UN REPRESENTANTE DE LA DOP PIMENTÓN DE MURCIA A LAS FIESTAS DEL PIMIENTO DE ESPELETTE (FRANCIA)

Se han desarrollado el pasado fin de semana en el País Vasco Francés, con asistencia de más de 20.000 personas.

El Secretario de la Denominación de Origen Pimentón de Murcia y Presidente de COATO, José Luis Hernández, ha visitado el pasado fin de semana la localidad francesa de Espelette, que celebraba su conocida fiesta del pimiento, que ha concentrado unos 20.000 visitantes, en una localidad de apenas 2.000 habitantes.

Espelette está situada en el sur de Francia, cerca de Bayona, muy próxima a la frontera española y al País Vasco y a San Sebastián y al límite con la Comunidad Foral Navarra.

Espelette es una de las cuatro Denominaciones de Origen y zonas de producción de pimentón reconocidas por la Unión Europea, siendo las otras tres la de Kalocsa (Hungría) y La Vera (Extremadura) y la de Pimentón de Murcia.

El representante de la D.O.P. Pimentón de Murcia, ha tenido oportunidad de comprobar personalmente el arraigo de este producto en el sur del País Galo y en toda Francia, habiéndose convertido el pimiento en un símbolo nacional y en un reclamo turístico y gastronómico para Espelette y los diez municipios de la zona donde se cultiva y seca y moltura el producto. Pimentón que posteriormente sirve para hacer todo tipo de elaborados (aceite, pastas, galletas, chocolate, licor, etc.), además de servir el símbolo alargado del pimiento para ir vinculado a cerámica, productos textiles y para plasmarlo en todos los productos de uso doméstico que nos podamos imaginar.

El soporte central de la fiesta del Pimiento lo constituyen varios cientos de improvisados stands, en los que se vende desde el preciado pimiento fresco, o seco, o más frecuentemente molido; hasta todo tipo de productos regionales elaborados o identificados con el símbolo y anagrama "Piment de Espelette", además productos gastronómicos en los que el pimentón se utiliza como ingrediente. Pero también la fiesta ha servido para otras manifestaciones culturales como celebrar bailes vascos, actuaciones de coros, conciertos, desfiles de cofradías gastronómicas y bandas de música y juegos de pelota vasca, entre otros.

Los dos actos institucionales principales de la fiesta son: la misa cantada para la bendición de la cosecha del pimiento de Espelette y la ceremonia de investidura de nuevos cofrades de la Orden del Pimiento de Espelette, que cada año reconoce a destacados cocineros, gastrónomos y personajes relevantes de la actividad política y social francesa.

El representante de la DOP Pimentón de Murcia, ha tenido la oportunidad de visitar las oficinas de la DOP Pimentón de Espelette, y conocer sus actividades, de la mano del Presidente de la DOP, Ramuntcho Lecuona, que es uno de los 200 productores del pimiento para pimentón de la DOP, algunos de ellos también elaboradores y comercializadores directos de todo tipo de productos alimenticios en los que es componente el pimentón de Espelette.

Según ha podido comprobar José Luis Hernández, entre las actividades de la DOP Pimentón de Espelette y su órgano de Dirección, se encuentran catas de producto, así como promoción del producto entre los escolares, que participan en concursos de dibujo y en degustaciones muy básicas, para que aprendan, desde jóvenes, a identificar la forma, color y aroma y sabor del pimentón, que forma parte de la identidad y tradición de los habitantes de la Región y de toda Francia. Un pimentón que, aunque siendo muy diferente, pero similar en algunos aspectos al pimentón de Murcia, se comercializa a un precio sustancialmente muy superior al de nuestra Región.

Totana, 2 de noviembre de 2016.