

La DOP Pimentón de la Vera estima que la cosecha de pimiento será menor

El Consejo Regulador de la DOP Pimentón de la Vera preve que la cosecha de pimiento del 2024 será menor que la de 2023.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Pimentón de la Vera ha informado que la cosecha de pimientos para el pimentón de 2024 será **aún más reducida que la de 2023**, estimándose en unas 2.500 toneladas, 300 menos que el año anterior. Esta disminución se atribuye a las condiciones climáticas adversas, como las lluvias de junio y las bajas temperaturas de julio.

El **Pimentón de la Vera** es un condimento con Denominación de Origen Protegida (DOP), producido en La Vera, Cáceres, España. Su principal característica es su **sabor y aroma ahumado**, resultado de un secado tradicional con leña de roble o encina.

El Consejo explicó que estos factores han provocado un **deficiente cuajado de los frutos en la parte inferior de las plantas**, además de favorecer la aparición de problemas fitosanitarios, como infecciones por el hongo alternaria, bacteriosis y virosis.

A esto se sumaron las lluvias intensas de octubre, que coincidieron con el inicio de la cosecha y causaron **caída de frutos, pudriciones e inundaciones** en parcelas cercanas a ríos y arroyos.

Reducción de la cosecha y preocupación entre los productores

La superficie cultivada para el pimentón en las comarcas productoras abarca unas 1.200 hectáreas, cifra similar a la de los últimos cinco años. Sin embargo, las condiciones climáticas adversas han reducido el rendimiento, pasando de las cerca de 2.800 toneladas recogidas en 2023 a una estimación de 2.500 toneladas para 2024.

El Consejo Regulador también advirtió sobre el **desánimo creciente entre los agricultores** debido a las pérdidas económicas por la falta de rentabilidad. Además, destacó la dificultad creciente para encontrar mano de obra para la recolección, lo que agrava aún más la situación.

La **DOP Pimentón de la Vera** protege un pimentón producido en La Vera, Cáceres, España, conocido por su **sabor y aroma ahumado**, gracias al secado tradicional con leña de roble o encina. Se ofrece en tres variedades: **dulce, agridulce y picante**. Su calidad, garantizada por la denominación, lo hace imprescindible en la gastronomía española.

Más información:

Pilar Díaz 621 000 599

pdiaz@pimentonvera-origen.com