



Navarra: die Wiege der modernen spanischen Landwirtschaft



Navarra legt besonderen Wert auf die Qualität seiner Obst- und Gemüseerzeugnisse, wofür die Region zu Recht in ganz Spanien und Europa anerkannt ist.

In Navarra wachsen vor allem Spargel, Tomaten, Artischocken, Paprika, Broccoli, Blumenkohl, Mangold, Honigmelonen, Kopf- und Endiviensalat, Knoblauch, Zwiebeln u.a.

Der Obst- und Gemüseanbau Navarras bildet nicht nur die Grundlage einer umfassenden Frischproduktion sondern auch für eine wichtige Konservenindustrie.

Navarra ist die Wiege der modernen Landwirtschaft Spaniens, sowohl wegen der o.g. Konservenindustrie (mit eingemachten Artischocken, Paprikas, Spargel, Champignons u.a.) als auch wegen der Tiefkühlvarianten dieser Produkte. Navarra war auch die erste Region mit einer Fabrik für minimal verarbeitete Produkte.

Wichtig für Navarra sind die EU-geschützten Bezeichnungen "Espárrago de Navarra" (Spargel), "Alcachofa Blanca de Tudela" (Artischocken) und "Pimiento del piquillo de Lodosa" (Paprika) - obwohl Lodosa eigentlich in der autonomen Region La Rioja liegt.

Das Institut für Agrar- und Nahrungsmittelqualität Navarra ICAN fördert Qualitätsprodukte der Region und wahrt das hohe Ansehen, das sie außerhalb genießen. Dieses Institut kanalisiert die Unterstützung und Weiterentwicklung der Nahrungsmittel erzeugenden Landwirtschaft, dem zweitwichtigsten Stützweiler des BIP der Region.

Der Spargel mit der Spezifischen Bezeichnung "Espárrago de Navarra" sind nach wie vor ein kulinarischer Genuss, der an Eleganz und Geschmack kaum zu überbieten ist und bei den Gourmets der ganzen Welt beliebt ist. Die weißen, zarten Spargelstangen werden in traditionellem Anbau gezogen und im Moment der Reife ganz natürlich von spezialisierten Fachkräften gestochen. Sie werden frisch oder als Konserven vertrieben. In den Geschäften und Supermärkten Spaniens sind sie im März und im April zu finden. Dies ist der





beste Zeitpunkt für ihre Ernte, der einen optimalen Geschmack gewährleistet.

Die Paprikas mit der Ursprungsbezeichnung "Pimiento del Piquillo de Lodosa" sind süßlich im Geschmack und ideal zum Einmachen geeignet. Wegen ihrer hervorragenden Qualität und ihrem besonderen Geschmack, der sie von anderen Sorten abhebt, gelten als das rote Gold Navarras. Die "weißen Artischocken" Navarras unter der Geschützten Geographischen Angabe "Alcachofa Blanca de Tudela" werden ebenfalls sowohl frisch als auch eingemacht angeboten.

Navarra ist die Wiege der modernen Landwirtschaft Spaniens, sowohl wegen der Konservenindustrie als auch wegen der Tiefkühlvarianten dieser Produkte.