



Una espezia,
varrios sabores

ESPEZIA BAT, ZAPORE ANITZ

Un poco de historia

El pimiento picante procedente de México fue introducido en Francia en el siglo XVI por Cristóbal Colón. En 1650, al encontrar el clima de sus orígenes, echó raíces alrededor de Espelette. Rápidamente se utilizó como condimento y para conservar la carne. Las semillas de los mejores pimientos se seleccionan para la siembra del año siguiente. El pimiento de Espelette se seca tradicionalmente en las fachadas de las casas y es conocido como uno de los emblemas del País Vasco.



«Cada región es única por naturaleza y no puede transponerse.»

En el valle de un teatro de colinas y crestas, cerca del océano la zona de la denominación se beneficia de un microclima caracterizado por lluvias abundantes, temperaturas suaves y el famoso viento del sur, "Haize Hegoa". El clima de esta zona reúne las condiciones de calor y humedad que requiere el cultivo del pimiento. El Pimiento de Espelette se produce en diez municipios situados en el centro de Labort.



La región del Pimiento de Espelette DOP (en rojo) confiere a nuestra especia su originalidad y su extraordinaria calidad.

EL PIMIENTO DE ESPELETTE DOP

UNA ESPECIA, UNA REGIÓN, UN SABER HACER

Su permanencia en boca, su gran delicadeza aromática y su sabor persistente firman la identidad del Pimiento de Espelette DOP.

La cuerda, compuesta por 20 pimientos como mínimo, se realiza manualmente. El polvo es 100% Pimiento de Espelette, elaborado exclusivamente con pimientos procedente de una misma granja.



CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS

A LA VISTA

Molienda inferior a 5 mm. Del naranja al rojo pardo.

AL OLFATO

Aroma a heno seco, afrutado, tostado. Equilibrio aromático
Intensidad aromática
de media a intensa.

EN BOCA

Dulce, ligeramente amargo.
Picante de medio a intenso, progresivo, sensación de calor, permanente en boca.

NUESTRAS GARANTÍAS

Sólo estos dos logotipos garantizan el origen, el saber hacer y la calidad del Pimiento de Espelette DOP.



El color del polvo puede ser anaranjado, rojo anaranjado, rojo o rojo pardo.



Ciclo de producción DEL PIMIENTO DE ESPELETTE DOP

ENVASADO



TRANSFORMACIÓN

En cuerda
o polvo.



CLASIFICACIÓN Y MADURACIÓN



COSECHA

Desde agosto hasta el 1 de diciembre incluido, la cosecha se realiza completamente a mano, de manera escalonada hasta las primeras heladas.

CRECIMIENTO

De la flor al fruto, pasan aproximadamente dos meses.

SELECCIÓN DE LAS SEMILLAS



SIEMBRA



Desde marzo, en invernadero.

TRASPLANTE



PLANTACIÓN

Mayo - junio, cultivo al aire libre, en parcelas en la zona DOP, autorizadas por el INAO (Instituto Nacional francés del Origen y la Calidad).

MANTENIMIENTO

Rodrigonado de las plantas, mantenimiento de los pasillos. Vigilancia contra enfermedades (tratamientos controlados) y riego prohibido.



Cosecha manual del Pimiento
de Espelette DOP.

«FUENTE DE INSPIRACIÓN PARA MUCHAS RECETAS, EL PIMIENTO DE ESPELETTE ES UN ALIADO DE NUESTRO BIENESTAR.»

Utilización

En polvo: utilizar el Pimiento de Espelette en polvo diariamente en lugar de pimienta.

Añadir una cucharadita de Pimiento de Espelette en polvo:

- A sus preparaciones culinarias (bizcochos, quiches, tortillas, muffins, salsas, adobos, etc.) y a sus guisos.
- Al final de la cocción en las sopas, huevos fritos, verduras crudas, carnes a la plancha, pescados, etc.
- De forma más original, en asociación con frutas frescas, compotas, galletas de mantequilla, cacao, etc.

En cuerda: retirar con la frecuencia necesaria un Pimiento de Espelette de su cuerda.

Quitarle el pedúnculo y sumergir el pimiento directamente en un guiso, un caldo para pescado, un plato en salsa, etc. Cortarlo en rodajas y después saltearlo en aceite de oliva con ajo para comenzar las preparaciones culinarias.

Conservación

El polvo: se conserva protegido de la luz en un lugar fresco y seco. Debe consumirse rápidamente una vez abierto el envase.

La cuerda: colgarla en la cocina o en un lugar seco y bien ventilado para que continúe su deshidratación.

Caliente pero
no quemó



Carolina Reaper

Piment d'Espelette AOP

Pimiento

LA ESCALA DE SCOVILLE

La escala de Scoville mide la intensidad de picante de los pimientos.

El pimiento de Espelette está en el puesto 4 en una escala de 10, que le aporta su picante tan sutil y que no es muy fuerte.



Pollo a la vasca con Pimiento de Espelette

1 pollo de corral
1 kg de tomates
600 g de cebollas
600 g de pimientos dulces del País Vasco y de Seignax

5 dientes de ajo
Aceite de oliva, sal
Una cucharada de Pimiento de Espelette DOP

Pelar los tomates y cocerlos durante media hora en una cazuela tapada.

Cortar y deshuesar el pollo. Rehogar los trozos en una sartén con un poco de aceite de oliva, hasta que se doren.

Sacar el pollo a un plato y reservarlo.

Cortar los pimientos dulces longitudinalmente y retirar las semillas.

Pelar las cebollas y cortarlas en rodajas.

En la misma sartén empleada para el pollo, añadir aceite de oliva y rehogar las cebollas y los pimientos dulces.

Añadir el ajo picado y dejar cocer durante 10 minutos con la sartén tapada.

Añadir el tomate y dejar cocer a fuego lento durante un cuarto de hora.

Después, mezclar la carne con las verduras, salar, añadir el Pimiento de Espelette y dejar cocer a fuego lento durante media hora.

Esta receta se acompaña con arroz, patatas salteadas o hervidas.



Fondant de chocolate con higos con Pimiento de Espelette

Para el fondant de chocolate

150 g de chocolate negro
150 g de mantequilla
4 huevos
90 g de azúcar
80 g de harina
Pimiento de Espelette

Para la compota de higos

10 higos frescos enteros
40 g de azúcar
Pimiento de Espelette en polvo
(Receta para cuatro personas)

Para la compota:

Introducir los higos pelados, el azúcar y el Pimiento de Espelette en una cazuela y dejar cocer a fuego lento hasta obtener una compota. Reservar y dejar enfriar.

Para el fondant:

Fundir el chocolate con la mantequilla al baño maría.

Blanquear los huevos y el azúcar por separado.

Añadir el chocolate y la mantequilla fundida a la preparación.

Añadir la harina y el pimiento de Espelette despacio.

Verter 1/3 de la preparación en moldes individuales (untados con mantequilla y enharinados).

Añadir una cucharada de compota de higos.

Completar con la preparación de fondant restante.

Precalentar el horno a 180°C y hornear durante 9 minutos.

En el momento de servir, puede acompañar este postre con una bola de helado de higo al que habrá añadido una pizca de pimiento de Espelette.

Receta de Dominique Massonde, chef de la Maison Oppoca en Ainhoa.

Syndicat du Piment d'Espelette AOP

EZPELETZKO BIPERRAREN SINDIKATUA



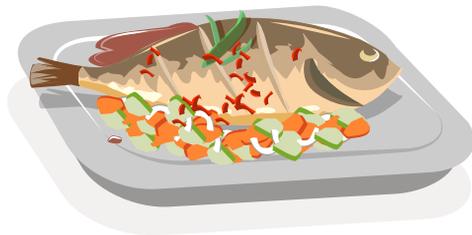
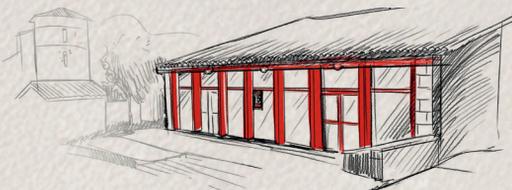
Su productor

www.pimentdespelette.com 25 merkatu plaza
Síguanos: 64250 ESPELETTE
Facebook (@piment.d.espelette.aop) contact@pimentdespelette.com
Instagram (@pimentespelette_aop) Tél. +33 (0)5 59 93 88 86

Venga a visitar el Centro de Interpretación del Pimiento de Espelette DOP.

En el centro de la localidad de Espelette, descubra Etxea. Un lugar atractivo para descubrir el pimiento de Espelette a través de su historia, sus exigentes especificaciones y sus cualidades organolépticas características.

Degustación gratuita - Contacto: etxea@pimentdespelette.com



Dorada con Pimiento de Espelette

1 dorada de 1,4 kg a 1,5 kg
3 dientes de ajo
1 pimiento de Espelette entero seco
Aceite de oliva
Vinagre de Jerez
Sal

Descamar y viscerar la dorada. Enjuagarla, seclarla y salarla.

Precalentar el horno a 200° C.

Disponer la dorada en un plato ligeramente engrasado.

Hornear durante 20 minutos.

Pelar los dientes de ajo.

Retirar delicadamente un pimiento de una cuerda de Pimiento de Espelette.

Retirar las pepitas del pimiento y cortarlo en rodajas grandes.

Cuando el pescado esté cocido, abrirlo y retirar la espina central. Mantenerlo caliente.

En una sartén, rehogar a fuego lento el ajo picado y las rodajas de pimiento de Espelette en aceite de oliva (el pimiento aportará color al ajo y aromatizará el aceite).

Cuando el ajo comience a dorarse, apagar el fuego, retirar el pimiento, desglasar con vinagre de jerez y verter sobre el pescado. Servir inmediatamente.

Truco: el ajo y las rodajas de pimiento de Espelette, rehogados en aceite, se pueden utilizar para preparar sopas y salteados o en diferentes pescados.