

D.O. para el Pimentón



Una muestra del buen hacer en pro de esta especia, según las genuinas formas de elaboración del pimentón, a fin de conservar su bouquet, color y sabor, es la creación en 1989 del Consejo Regulador de "Pimentón de La Vera", en Extremadura, que en estos momentos ostenta la Denominación de Origen para este producto, según unas características singulares cuyo reglamento fue aprobado por la Consejería de Agricultura y Comercio (D. O.E. 21-05-1998)

Este Consejo se creó al constatar los productores de la comarca de La Vera, en la Alta Extremadura, que el sector pimentonero cacereño, tan afamado por su calidad y buen sabor, atravesaba una grave crisis que había llevado a la drástica reducción de la superficie de cultivo y, por tanto, a una producción cada vez menor del auténtico pimiento verato y su derivado pimentón de calidad. Sin embargo, constató también que, pese a que ese descenso del cultivo de pimiento era notorio, no ocurría lo mismo con la cantidad de pimentón que

anualmente se comercializaba en Extremadura, y que se mantenía alrededor de 5.000 ton. en los últimos años.

Si la superficie cultivada disminuía y los rendimientos unitarios continuaban siendo los mismos, quería decir que, de cara a la demanda, se estaban adquiriendo pimientos o pimentones en otros lugares. En 1990, de las 5.000 ton. de pimentón comercializado, tan sólo 1.500 ton. procedían de pimientos secados al humo. La realidad, según el citado Consejo Regulador, es que se estaba comprando pimentón de otras regiones y países, como Marruecos, Pakistán y Chile, que, por tener una mano de obra muy barata, lo ofrecían a precios muy bajos. Con ello se estaba depreciando un producto artesanal de calidad, restándole sus buenas características al mezclarlo con pimentones de inferior calidad. Estas circunstancias alarmaron tanto a productores como a industriales extremeños, que optaron por buscar una solución para evitar la desaparición del cultivo y la industria de calidad pimentonera.

En 1989, informada la entonces Consejería de Agricultura, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, mandó que se estudiase la forma de proteger el pimentón de la alta región extremeña. La Dirección General de esta Consejería consideró entonces oportuno, tanto por el bien de este preciado producto y los productores como del mercado y los consumidores, nombrar una comisión que estudiase la viabilidad de protegerlo y continuar con la oferta de calidad ofrecida hasta pocos años antes. Cuando la Comisión nombrada estimó que el producto reunía las peculiaridades exigidas para recibir la Denominación de Calidad, informó favorablemente y redactó el Proyecto, aprobándose el reglamento de la Denominación de Calidad en enero de 1991. En 1998 se consigue la Denominación de Origen.

El reglamento define al "Pimentón de La Vera" como el "producto obtenido de la molturación de frutos secos del género *Capsicum* y del tipo Cerasiforme o Longum, totalmente maduros, libre de ataques de hongos e insectos, con el color característico de la variedad, recolectados con materia

seca superior al 15% y deshidratados con humo, por el sistema tradicional de La Vera".



Este "Pimentón de La Vera" habrá de ser producido, secado, molido y envasado en el ámbito geográfico que establece el Reglamento y que comprende cuarenta poblaciones: Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Coria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Garganta la Olla, Gargantilla, Granja de Granadilla, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Holguera, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Naval Moral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Riobos, Robledillo de la Vera, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela,

Talayuela, Tejeda de Tiétar, Torrejuncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar de la Vera, Villanueva de la Vera y Zarza de Granadilla. Los agricultores e industriales del sector pimentonero acogidos a la Denominación de Origen están inscritos en los siguientes registros que establece el capítulo V del Reglamento: Registro de Explotaciones de Producción; Registro de Secaderos; Registro de Molinos; y Registro de Envasadoras.

En cuanto al mercado exterior, el Consejo y sus acogidos exportan hasta el momento tan sólo un 10% de la producción total de Pimentón de La Vera a países como Francia, Alemania, Bélgica y Holanda en Europa; y a Estados Unidos, Méjico, Brasil y Venezuela, en América. Con un aval de calidad del Consejo, será más fácil abrir nuevos mercados y llegar a otros consumidores, pudiendo elevar ese porcentaje a cifras comparables con las de otras zonas productoras, como Murcia, que exporta alrededor del 90% de su producción.

En este sentido no hay que olvidar que la CEE es deficitaria en este producto y para satisfacer su demanda debe comprar a países terceros, principalmente del bloque oriental. Por otra parte, España es la primera productora en pimentón dentro de la Comunidad, seguida de lejos por Italia, Grecia y Francia. Esta situación es óptima para el aumento de la producción de pimentón español que sería absorbida por la CEE.

A pesar de las ventajas que suponía un producto por una Denominación de Calidad, el Consejo Regulador "Pimentón de la Vera", juzgó que su meta para solucionar la problemática del sector y procurar al consumidor un producto de primera categoría no era suficiente la publicación de su reglamento, quedándose en la citada Denominación de Calidad. Y luchó para ir a más, consciente de que los pasos habían de darse de acuerdo con los tiempos en que vivimos, por lo que, además de mantener la tradición, había que mejorar tanto las técnicas de cultivo como la elaboración. Por ello, tuvo presente desde su inicio que esta mención de carácter autonómico, y por tanto aplicable a explotaciones, secaderos, molinos y envasadoras ubicados en Extremadura, constituía el primer paso para, además de cumplir sus propios objetivos, adquirir la experiencia suficiente para solicitar al I.N.D.O. la Denominación de Origen "Pimentón de la Vera", de ámbito nacional.



Y con la visión clara de llevar adelante el cultivo, y en general un sector y una forma tradicional

propia de La Vera desde hace cientos de años, en favor de una calidad en la gastronomía, obtuvo un pimentón de primera calidad, demostrado año a año. Esta calidad continuada se ha visto coronada con la Denominación de Origen. Como nota adicional, indicamos que en la actualidad la Denominación de Origen "Pimentón de La Vera" acoge más de 600 agricultores y 17 industriales y se comercializa con la Contraetiqueta Numerada del Consejo Regulador que garantiza su Denominación de Origen, su Documento Natural de Identidad.

Comercialización y Mercados



Una vez molido el pimentón, antiguamente cada agricultor se llevaba el producto a casa y lo comercializaba por su cuenta. En la comarca de La Vera, en la alta Extremadura, era corriente ver a los vendedores de pimiento, ataviados con sus blusas gris oscuras, previstos de unas tablas rectangulares y alargadas sobre las que se alineaban las muestras de la cosecha, y en las que ofrecían el pimentón al consumidor (casi siempre en los meses de octubre y noviembre, que son las fechas en que se acercaban a La Vera los compradores de las provincias de Salamanca, León, Zamora, etc.), dando lugar a una proliferación de calidades (generalmente 1ª, 2ª y 3ª clase) y precios.

El comprador se servía del tacto y acanalado con un trozo de caña para percibir mejor su textura granulenta refulgente con tonalidades diversas al sol de otoño.

En el primer tercio de siglo XX surgen los primeros comerciantes, exportadores, que compraban la materia prima para su posterior molienda, o el producto ya terminado de la mano de los agricultores, creando un clima de oligopolio y por lo tanto sin rentabilidad para el agricultor que se veía obligado a ceder sus frutos a dichos comerciantes a los precios que ellos decidían, si antes no habían sido capaces de vender sus pimientos en el mercado libre. Al principio, los pioneros de lo que es hoy el Gremio de Exportadores de Pimentón de La Vera adquirían el pimiento en rama en competencia con los comerciantes callejeros, que seguían comprando a los agricultores el pimentón previamente molido por su cuenta. Pasado el tiempo, desaparecieron estos comerciantes de pimentón, vendiendo el cultivador toda su producción en cáscara al fabricante exportador que realiza la molienda, la mezcla, el envasado y etiquetado (marca registrada) Se organiza una cadena de distribución y venta que consolida el mercado, ya de manera estable, dentro y fuera de España.

El consumo y destino, por lo que respecta a la comercialización del producto, se puede agrupar en dos grandes áreas de consumo: el familiar o la restauración, orientado a la utilización culinaria del ama de casa y al restaurante, especialmente la variedad dulce envasada en pequeños formatos de latas y bolsas, y el chacinero, orientado a la elaboración de embutidos, como chorizos rojos, cintas de lomo, lomos embuchados, morcillas, longanizas, sobrasadas, etc. contribuyendo en su conservación; también se emplea en los adobos, bien sea de productos del cerdo, costillas, carne destinada a la cecina y en algunas regiones para cubrir los jamones y otros productos cárnicos. Para ello se utilizan las especialidades de dulce, agridulce u ocal y picante, según las regiones.

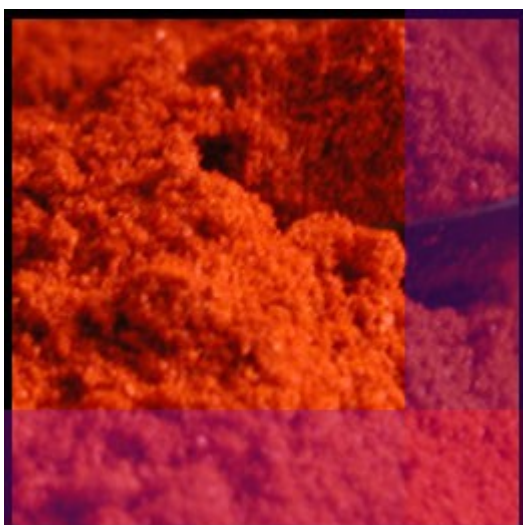
En cuanto a su exportación, aunque una gran parte del pimentón se consume en el mercado nacional, en la actualidad se está consolidando la corriente exportadora a países de la Europa Central y el Continente Americano, en base a las características organolépticas del pimentón.

La exportación del pimentón extremeño es inferior a la que se realiza en Murcia o en el Sureste en general. Su introducción, no obstante, con un pimentón diferente y avalado por la etiqueta de Denominación de Origen, ha comenzado a expandirse lentamente a países europeos y americanos.

Los precios varían, como es obvio, según las épocas, las regiones y las circunstancias, lo cual es curioso en algunas ocasiones. Por ejemplo, en 1850 el precio del pimiento verato fue de 2,15 ptas/kg., y en 1901, incomprensiblemente, el precio fue de 0,75 ptas/kg. (en este mismo año el despezonado se pagó a razón de real y medio la arroba). En la campaña de 1997 el pimiento para pimentón en rama se pagó a 380 ptas/kg., de media, y el precio de venta al público de pimentón con Denominación de Calidad el año 1997, fue de 600 ptas/kg.

La producción actual de "Pimentón de la Vera" oscila entre las 1.800 y 2.000 toneladas por campaña. El 65% de la producción está acogida a la Denominación de Origen "Pimentón de la Vera". Los envases del pimentón, de cara al mercado, hoy día en La Vera, y de forma generalizada, son los siguientes: en sacos de rafia (50, 25, 15, 10 y 5 kgs.); en latas de 1/8, 1/4, 1, 2, 3, 6 y 12 kgs.; en bolsas de plástico o de aluminio de 1/4, 1/2 y 1 kgs.; y en botes de plástico de 100 grs.

Datos Generales



La Denominación de Origen del Pimentón de La Vera, constituye el premio a la constancia y el buen hacer; consecuente victoria del exquisito sabor en beneficio del consumidor. El pimentón se obtiene mediante un sabio proceso de plantación y cuidado de la planta, secado y molturación del pimiento.

El pimentón es una de las especias más utilizadas, debido a su doble uso: en la preparación de platos de cocina por su aroma y sabor y en la confección de embutidos tanto por su poder antioxidante, que le proporciona elevada capacidad conservante, como por su sabor diferente. Desde tiempos antiguos, se utiliza nuestro pimentón como conservante, colorante y condimento, ayudando a conseguir un producto final de alta calidad: chacinas de

Salamanca con sus famosos embutidos de Guijuelo; cecinas de León; chorizos de La Rioja...

Su utilización culinaria queda constatada tanto en el recetario popular y cocina tradicional verata, como en la gastronomía española en general. Platos tan conocidos como la caldereta de cordero o de cerdo, las sopas de tomate, las migas o el pulpo a la gallega no se entienden sin estar condimentados con un buen Pimentón de La Vera. El investigador Domingo Sánchez Loro en su libro "Trasuntos Extremeños", de 1956, dice "Si el lector discreto quiere saborear succulencias acuda a La Vera, allí le darán tiernos salchichones, morcillas grasosas, chorizos picantes, jamones, chuletas, que es pura gloria del pimentón con que adoban y ganó laureles por todos los confines"

La utilización del Pimentón de La Vera es descrita por J. V. Serradilla (1992): "... una cocina sencilla, en la que el cabrito, el cerdo, el cordero y la caza se perfilan como elementos básicos sazonados con el pimentón, el tomate, los ajos..."

Las buenas características culinarias del pimentón verato, unidas a sus cualidades nutricionales, alto poder antioxidante y alto contenido en vitaminas, especialmente A y C, hace que, actualmente, se recomiende por nutrólogos como Cristina Galiano, que en su libro "Menús para estar sanos y no engordar" (Editorial Espasa 2002), recomienda expresamente, el uso del Pimentón de La Vera en muchas recetas descritas, destacando especialmente las características de este pimentón sobre las de otros: "El pimentón de La Vera tiene un aroma y sabor inconfundibles, al haberse ahumado ligeramente. Aunque los otros pimentones sean de gran calidad, ninguno es tan especial."

Historia



El pimiento, del que se extrae el pimentón, tiene su origen botánico en el área Perú-Bolivia, desde donde se extendió a América Central y Meridional. En efecto, cáscaras de pimiento encontradas en tumbas de Perú, datan de hace más de 2000 años. Era un alimento básico para los aborígenes americanos, con diferentes usos culinarios, en función de las variedades de que se tratara. Cristóbal Colón trajo la planta a España en su tercer viaje, en 1493, considerando al pimentón posible sustituto de la pimienta que se importaba de Oriente (García París, 1991).

Las primeras noticias sobre este cultivo en la provincia de Cáceres datan de finales del S. XV. Fue iniciado por los frailes Jerónimos del Monasterio de Guadalupe, así llegó

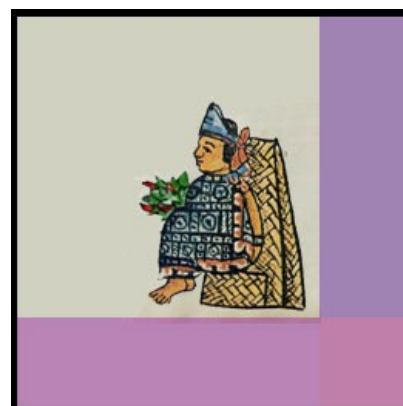
hasta el Monasterio de Yuste (Cuacos de Yuste), desde donde se trasladó a Murcia a través del convento de esta Orden en La Ñora. (Zapata et al., 1992)

Quedaron así definidas las dos zonas más importantes de España en cuanto a la producción de pimentón: La Vera en Cáceres y la Huerta de Murcia, aunque el pimentón de cada una de ellas es diferente por los distintos sistemas de deshidratación.

Los Interrogatorios de la Real Audiencia de Extremadura, en 1753, citan al pimiento entre los cultivos principales, en Jaraíz de la Vera, se dice, la fanega de pimiento se pagaba a doce reales. En los Interrogatorios de 1791, se vuelve a citar el pimiento entre los principales productos, junto al aceite, castañas, seda e higos.

A mediados del S. XVIII se producían en La Vera 1.000 arrobas de pimentón, superándose las 3.000 arrobas en 1791 según el Catastro de Ensenada, al incrementarse la superficie de este cultivo debido a la epidemia que asoló al castaño. Este incremento del cultivo tuvo consecuencias importantes para La Vera: se paliaron parte de las pérdidas ocasionadas por la epidemia del castañar, y se inició la industria chacinera, basada en el pimentón, esencial para la alimentación de la población verata. Además de para la alimentación familiar, se exportaba a otras provincias. Así se difunde la calidad del Pimentón de La Vera y se hace imprescindible su utilización en industrias chacineras de toda España.

El cultivo se asienta definitivamente a mediados del S. XVIII, en pequeños bancales en la margen derecha del río Tiétar, en los llamados linars, sustituyendo al cultivo del lino. Continuó su expansión durante el S. XIX, hasta convertirse en el cultivo que revolucionará el agro de la comarca a finales de siglo, desplazando a otros productos tradicionales en La Vera: el lino y la seda, ya que la industria textil artesanal no pudo competir con la moderna industria catalana. A principios del S. XIX La Vera era ya una importante zona productora; así lo confirma el Conde de Canilleros: "Jaraíz, es hoy, uno de los primeros centros de pimentón". (J. V. Serradilla. 1998),



En el Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales, de 1889, aparece el vocablo "pimentón", donde se habla extensamente de este producto en el mundo y sus técnicas de obtención. De la calidad del pimentón de La Vera dice "...pero en La Vera de Plasencia, que hoy produce el mejor pimentón de España, y hace grande empeño en mejorar su preparación, se aplican pimientos no muy largos, delgados, puntiagudos, picantes y de poco corazón...". La fuerte demanda extendió el cultivo, pasando a ocupar muchas tierras dedicadas a pastos, antiguas propiedades de la

Iglesia y de los Bienes Propios de los Municipios, que pasaron a propiedad vecinal por las leyes de desamortización. Estas tierras se regaban con agua de las gargantas, posteriormente se crean regadíos en la margen derecha del Tiétar, ampliados más tarde a la izquierda, al construirse el pantano del Rosarito, extendiéndose el cultivo del pimiento hasta el Campo Arañuelo.

El desarrollo del cultivo sembró de secaderos a La Vera, elemento imprescindible para elaborar el pimentón. Se construían en las explotaciones agrícolas. A lo largo de la historia de La Vera, ha sido el edificio rural más emblemático y característico del paisaje. (Sánchez López, 1999).

La extensión del regadío propició grandes explotaciones con el sistema del medierismo: el propietario parcelaba la tierra y distribuía las parcelas entre los medieros, que las cultivaban con ayuda de sus familias. En este sistema medieval de explotación de la tierra, el propietario corría con los gastos fijos y la mitad de los insumos (pesticidas, leña, etc.) y el mediero se hacía cargo de la explotación de la parcela con la mano de obra y la otra mitad de los insumos necesarios. Los beneficios obtenidos se repartían al cincuenta por ciento entre propietario y mediero, en el mejor de los casos.

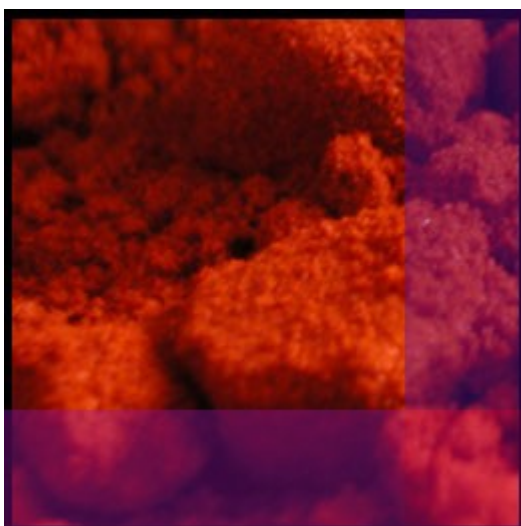


Las profundas modificaciones del sector agrario en La Vera, a finales del S. XX, afectaron a sistemas de cultivo y mecanización, además de al régimen de explotación de la tierra y a las estructuras de la propiedad, desapareciendo el medierismo. Actualmente, muchas de las explotaciones están dirigidas o asesoradas por técnicos cualificados.

Tras el secado, el pimiento se machacaba en el mismo secadero con pisonos de madera. Cuando aumentó la demanda, los agricultores empezaron a utilizar molinos hidráulicos de cereales que jalonaban las gargantas de La Vera. Su transporte se hacía en sacos (maquilones), equivalentes a 80 Kg. de pimiento.

Estos molinos quedaron en desuso con la electricidad y la instalación de la primera central hidroeléctrica de La Vera, en el término de Losar de la Vera. Cuando los pueblos veratos contaron con corriente eléctrica, se modernizó y desarrolló la industria pimentonera, hasta llegar a ser la primera industria de la comarca.

Cooperativas, sindicatos, asociaciones y consorcios



La importancia de este producto trajo un cambio en la comercialización, hasta entonces realizado por el propio agricultor. Surgen los primeros comerciantes-exportadores, que compraban el pimiento seco a los productores, luego ellos lo molían. Esto puso este mercado en manos de unos pocos provocando un oligopolio con pérdida de rentabilidad para el agricultor (Fernández Manzano, 1981a). Un grupo de agricultores del término de Jaraíz de la Vera, reaccionan y se agrupan, en 1914, en un Sindicato Católico, de la mano del párroco de la Iglesia de San Miguel, D. Marcelo Giraldo. Este "Sindicato de Productores de Pimentón", se constituyó en mayo de 1937. Su misión era vender en conjunto el

pimiento producido por sus socios. En 1945 se transforma en la Cooperativa del Campo. Antes, en 1936, surgió en La Vera un movimiento asociacionista que agrupó a los fabricantes-exportadores de Pimentón de La Vera, de diferentes poblaciones del norte de la provincia de Cáceres. La asociación “Gremio Oficial de Exportadores de Pimiento Molido de la Provincia de Cáceres”, defendió el Pimentón de La Vera, ya diferenciado del resto de pimentones producidos en otras zonas de España.

En 1952, se constituye el “Consortio de Exportadores”, dependiente del “Gremio Oficial de Exportadores de Pimentón” y responsable de la fijación de los precios máximos de compra de rama y de precios mínimos de venta de pimentón.

Tipos de pimientos



La planta traída por Cristóbal Colón, se adaptó perfectamente en La Vera por su microclima, merced a la protección de la Sierra de Gredos, con temperaturas muy suaves en invierno y veranos secos, que favorecen el desarrollo de la planta. Desde antiguo se cultivan variedades-población compuestas por varias líneas que a lo largo de los años se han ido diferenciando, según la zona de cultivo. Destacan los ecotipos de forma subsférica y sabor dulce denominados "Bola", pertenecientes a la especie *Capsicum annum* L., y los "Ocales", también llamados "Agridulces de La Vera", de frutos alargados y de pungencia variable (*Capsicum longum* L.).

Como resultado de un programa de selección partiendo de la variedad-población autóctona "Agridulce de La Vera", mediante selección genealógica planta-parcela, con autofecundación, se obtuvieron las variedades, Jaranda, Jariza y Jeromín, diferentes en porte de la planta, dimensión del fruto y sabor (dulce, agridulce, picante). Características más destacables de estas variedades: intenso color rojo del fruto; pequeño espesor de carne del pericarpio, lo que facilita su secado al humo; escaso desarrollo de su placenta que, junto con el bajo contenido en semillas influyen directamente en el mantenimiento del alto grado de color del producto final; tendencia a maduración agrupada, característica importante para recolección mecánica.

La variedad de fruto subsférico, “Bola” tiene porte superior y menor porcentaje de pericarpio en relación al peso del fruto deshidratado que la variedad Ocal, ya que su desarrollada placenta y alto contenido en semillas rellenan casi totalmente el fruto. La intensidad de color que proporcionan los frutos de bola es inferior a las Ocales. La Bola no contiene capsaicina, alcaloide responsable de la pungencia de los frutos.

Zonas, suelos, superficies y explotación



La zona geográfica tradicional abarca, además de La Vera, otras comarcas: Valle del Ambroz, Campo Arañuelo y Vegas del Alagón, con características y formas de hacer semejantes.

En general, los suelos poseen textura arenosa, franco-arenosa y arenoso-franca, y proceden de rocas graníticas.

Son suelos con acidez entre 5 y 6,5, muy adecuada para el cultivo del pimiento. El clima es Mediterráneo-Continental, con matices atlánticos, con periodo seco en verano, inviernos suaves y moderados (media de temperaturas mínimas de enero, no inferior a 1° C) y veranos templado-cálidos (media de temperaturas máximas de julio, no superior a 34° C). El periodo libre de heladas va de abril a noviembre.

El cultivo se ve favorecido por la alta disponibilidad de agua debido a los abundantes caudales de las gargantas de la sierra.

El sistema montañoso del norte provincial hace de pantalla, limitando la penetración de borrascas y aire frío del frente polar, ello unido a la influencia del anticiclón de las Azores, cálido y estabilizador, determina el alto grado de insolación de la zona (2.500-2.800 horas/año). La altitud media, poco elevada, y a la inclinación al oeste, facilitan la entrada de vientos templados atlánticos, dando lugar a inviernos poco rigurosos.

La precipitación entre 700 y 1.200 mm. concentra las lluvias en otoño y primavera, con una deficiencia hídrica en verano, por lo que el cultivo de pimiento pimentonero debe hacerse, necesariamente, en regadío.

Hidrográficamente, la zona pertenece a la cuenca del Tajo, con los siguientes afluentes: Tiétar, que discurre a través de la falla que separa La Vera del Campo Arañuelo; Alagón, que atraviesa el Sistema Central y recoge aguas de la sierra de Béjar, Tormantos, Hurdes y Gata, con subafluentes como el Ambroz, Árrago y Jerte. Todos con aguas de calidad, sin sales, muy adecuada para el pimiento, por ser esta una planta sensible a la salinidad.

Si bien, al inicio de la implantación del cultivo en La Vera, las superficies cultivadas oscilaban entre 0,25 y 0,50 ha. por explotación; tras la construcción del embalse de Rosarito, el cultivo del pimiento se extendió, ampliándose la superficie media de las explotaciones, llegando hasta 20 Ha. El promedio está comprendido entre 0,25 y 2 ha. La superficie total regable, amparada por la Denominación de Origen Protegida “Pimentón de la Vera”, es de unas 60.000 Ha. La superficie plantada es de aproximadamente 1.100 Ha. Las variedades “ocales” son las más representativas de la zona. La superficie de cultivo se reparte de la siguiente forma: “Bola” el 30%, “Jaranda” el 35%, “Jariza” el 20% y “Jeromín”, alrededor del 15%. Se tiende a seguir utilizando estas variedades por sus magníficas cualidades para la elaboración de Pimentón de La Vera, que todavía no han podido ser igualadas por ninguna variedad extranjera.



Hoy día, las explotaciones se han modernizado: transplantadoras, riegos por aspersión y localizados. El semillero en bandeja flotante actual, produce actualmente planta con cepellón de mayor calidad y capacidad de enraizamiento en terreno de asiento, etc.



Cultivo

La mayor parte de los productores hacen sus propios semilleros. La siembra se inicia a finales de febrero, para trasplantes precoces, y deben finalizar a primeros de abril. Las labores previas al cultivo son: pase de alzada y uno o más pases de cultivador o grada, para airear y mullir el suelo, facilitar la percolación del agua de riego y

permitir un mejor desarrollo del sistema radicular de la planta. Posteriormente se hacen caballones donde se ubican las plantas procedentes de los semilleros.

El trasplante se hace, entre el 15 de mayo y el 10 de junio, manualmente o mediante trasplantadora mecánica. El marco de plantación más utilizado es de 0,20 m. entre plantas por 0,90 m. entre líneas, dando una densidad de plantación de unas 40.000 plantas/ha. Últimamente se tiende a planta con cepellón, (semillero en bandeja flotante), puesto a punto para el tabaco y adaptado para la producción de plantel de pimiento.

El riego tradicional, mediante surcos y canillas, está siendo sustituido por el riego por aspersión y localizado, permitiendo un uso más eficaz del agua disponible y, en el caso del riego por goteo, posibilitando la fertilización a través del agua.

Cuando el grado de maduración del fruto es el más adecuado, para conseguir un perfecto secado y coloración, se recolecta el fruto, de mediados de septiembre a finales de octubre, realizándose manualmente, al no existir cosechadoras que proporcionen buenos resultados. En los últimos años suele realizarse una sola recogida, por el incremento del coste de mano de obra y por la tendencia a la maduración agrupada de las variedades utilizadas. En algunos casos se siguen realizando dos recogidas, la primera entre el 60% y el 70% del total y el resto a los 15 o 20 días.

Secado



La primera fase de la elaboración de Pimentón de La Vera es el secado “al humo”. Se lleva a cabo en secaderos de corriente vertical con hogar inferior (fig. 1) construidos en la propia finca. En ellos, el secado se origina por los gases de la combustión lenta de leña de encina y roble, de gran eficacia en el secado, al producir mucho calor por generación de brasas, nunca por la llamarada que provocaría el “reblandeo” del pimiento sin secado correcto. Al principio, el pimentón se hacía artesanalmente, tostando los pimientos y triturándolos en morteros; posteriormente, la investigación del agricultor da con un sistema de secado con humo de leña de roble y encina. Así, el agricultor verato del S. XVII desarrolla el secadero de corriente vertical con hogar inferior, que se utiliza desde entonces.

Este sistema fue la alternativa lógica ante la imposibilidad de secar los frutos al sol, como en Murcia, debido a las lluvias otoñales, coincidentes con la cosecha del fruto. La mayoría de los secaderos son de planta cuadrada, de 4x4 m., o de 4x8 m., con una o dos hogueras, y unos 5 m. de altura. El material empleado en su construcción suele ser ladrillo y teja árabe. Constan de planta baja y de una planta superior. En la primera, cámara de combustión, se coloca el hogar. En el piso superior, situado a 2,5 m. del suelo, se depositan los frutos, introducidos por una puerta de carga, formando una capa de 70 a 80 cm. Esta planta está formada por un emparrillado de listones de pino colocados a 1-2 cm. de distancia entre sí y ancladas sobre cabrios de castaño. El calor y humo producido por la leña de roble y encina, ascienden por convección, a través del armazón de tablas secando la capa de pimientos que se colocan sobre él. La techumbre se construye de teja árabe para permitir la salida de los gases de combustión.

La capacidad del secadero de 4x4 es de 3.200 Kg. con una masa de pimientos de 80 cm. de espesor.

El proceso de secado dura de 10 a 15 días, pasando el fruto del 80% de humedad a menos del 15%. Para conseguir uniformidad en el secado, regularmente se realiza un volteado de los mismos, que recibe el nombre de "rodeado". Este secado artesanal, lento, suave y poco agresivo hace que los frutos, mantengan su contenido en carotenoides o, incluso, se incremente. Esto es posible ya que la vida metabólica del fruto no finaliza en la recolección sino que, durante cierto tiempo, los procesos enzimáticos continúan activos, posibilitando la biosíntesis y transformación de pigmentos, todo ello en función de la humedad del fruto y temperatura del medio externo. Esta particularidad sólo se da con este sistema de secado, imposible con la deshidratación industrial que es más enérgica, con más temperatura y menor tiempo.



El secado varía de 10 a 15 días, según el grado de maduración de los frutos, ya que la estancia de los pimientos en el secadero añade un tiempo de sobremaduración a aquellos frutos con maduración incompleta, lo que contribuye a mejorar el grado de color. Este sistema de secado exige un alto consumo de leña, estimado en 0,8 Kg. por kilo de pimiento fresco. El secado al humo confiere al Pimentón de La Vera gran estabilidad de color y sabor y aroma ahumados, que lo hacen diferente a otros pimentones.

Los primeros 3 ó 4 días de secado, y debido a la alta humedad de los frutos, se necesita mucha ventilación y baja temperatura para evitar el reblandecimiento del fruto y el peligro de pudrición. Se consigue manteniendo abiertas la puerta y la ventana de la instalación.

Tras perder un 40% de agua, unos 5 días después de iniciar el proceso, se eleva la temperatura colocando más leña en la hoguera y cerrando puerta y ventana del secadero.

Al final del proceso de secado, los frutos no contienen más de un 15% de humedad. El rendimiento de secado de las variedades ocales (Jaranda, Jariza y Jeromín) es de 6:1, mientras que el de la variedad Bola es de 7:1

El término "Pimentón de La Vera" quedó unido al pimentón ahumado producido en la comarca, en su mayor parte, y por extensión al elaborado por el mismo procedimiento y con los mismos tipos de pimiento, en las zonas citadas del norte de Cáceres.

Molturación o Molienda



Actualmente, los agricultores venden el pimiento seco (denominado "cáscara" o "rama") a industrias molineras de la zona, en ellos tiene lugar la segunda fase de la transformación que llevará definitivamente, a la obtención del pimentón.

Para la obtención de este polvo rojo, los pimientos secos se muelen según un proceso que incluye los siguientes pasos, aunque no siempre se realizan en su totalidad.

- 1.- Mediante un sistema de martillos y cribas, el fruto es despezonado, es decir desprovisto de pedúnculo.
- 2.- El fruto despezonado pasa a una desbinzadora, dónde es desprovisto de las semillas.

3.- Posteriormente la cáscara de pimiento pasa a un triturador, y de aquí, mediante una red de sinfines, pasa a la primera fase de la molienda.

4.- Este primer paso se realiza en molinos de piedra de esmeril, que básicamente constan de tolva, canaleja, muelas y boca de salida. El molino funciona con dos piedras (muelas) una fija y otra móvil, ambas verticales, aunque existen molinos con las muelas dispuestas en horizontal. Estas muelas se van aproximando una a la otra, a medida que avanza la molienda. Las muelas son piedras de esmeril, material artificial, a base de cemento, magnesita y otros que presentan un aspecto muy parecido del granito, y cuyo diámetro es 80 cm. Los molinos se instalan en batería, de forma que el pimiento puede pasar hasta cinco veces por el mismo molino, para conseguir el granulado deseado.

5.- El pimentón obtenido pasa a la 2ª fase de molienda, en ella se refina el producto procedente de la primera fase, haciéndolo pasar por las "piedras de transmitir", que funcionan a menos revoluciones que las muelas. El pimentón queda así listo para ser envasado y comercializado.

En el primer tercio del siglo XX, Losar de la Vera tenía dieciséis molinos, seguido de Jaraíz de la Vera con catorce, y Jarandilla con ocho. En la década de los sesenta, sólo en Jaraíz de la Vera existían 82 molinos que molturaban tres millones de kilos al año. Estos molinos trabajaban para los agricultores de Jaraíz y de otros pueblos de



Comercialización



Tradicionalmente el Pimentón de La Vera se envasaba en sacos de yute y se vendía a granel en zonas chacineras y dónde existía la costumbre de realizar matanzas caseras. Este sistema de venta acabó a finales del siglo XX. La legislación sobre productos agroalimentarios prohibió la venta a granel y reguló las condiciones sanitarias de los productos alimenticios.

Hasta principios del siglo XX, ha persistido el sistema tradicional de comercialización del Pimentón de La Vera tal y como se venía haciendo desde hacía siglos. Los agricultores vendían directamente a los comerciantes que venían de distintas zonas del país, a los que se llamaba "arrieros forasteros". Estos compraban el pimentón para luego distribuirlo por sus zonas de procedencia.

En aquella época, el transporte se realizaba a lomo de caballerías primero, y en carretas después, hasta que a mediados del siglo XX se generalizaron los vehículos de motor.

Al principio era el propio agricultor quien se encargaba de la venta del pimentón, después de que sus pimientos fueran molidos en los distintos molinos hidráulicos de harina que había en las gargantas de la comarca. Entonces, el cliente, en el mismo molino, o en la casa del agricultor, elegía el montón de pimentón que más le agradaba y se le envasaba en su presencia.

Entrado el siglo XX, surgen los primeros comerciantes-exportadores de pimentón, que compraban la materia prima (pimiento seco) a los agricultores para su posterior molienda. En otros casos, compraba el propio pimentón al agricultor, estableciendo así un nuevo sistema que fue

imponiéndose. Con el tiempo, estos comerciantes-exportadores montaron sus propios molinos, dando así lugar a las diferentes industrias molineras que fueron poblando la Comarca de La Vera y comarcas limítrofes como el Campo Arañuelo, Valle del Ambroz y Valles del Alagón y Arrago, zonas dónde el cultivo ya estaba bien implantado.

