

14. HISTORIAS DE LA PLANTAS II: LA HISTORIA DEL PIMIENTO

Teresa Bartolomé García
José Miguel Coletto Martínez
Rocío Velázquez Otero

1. INTRODUCCIÓN: ORIGEN Y DOMESTICACIÓN DEL PIMIENTO

Dentro de la familia *Solanaceae*, se encuadran más de treinta especies del género *Capsicum* denominadas conjuntamente con el nombre de pimientos, ajíes o chiles. De estas más de treinta especies, sólo cinco han sido domesticadas y son objeto de cultivo habitual por el hombre (IBPGR, 1983). Son las siguientes:

Capsicum annuum a la que pertenecen la mayoría de las variedades de pimientos dulces, agridulces y algunos picantes cultivados en el mundo, particularmente en Europa y América del Norte; *Capsicum frutescens* que comprende la mayoría de las variedades picantes cultivadas en América y Asia y, en menor medida en Europa, y *Capsicum chinense*, *Capsicum baccatum* y *Capsicum pubescens* cultivadas casi exclusivamente en México (*C. chinense*) y en Los Andes (*C. baccatum* y *C. pubescens*).

Todas las especies del género, excepto la silvestre *C. anomalum*, de origen euroasiático, son originarias de América, y constituyen uno de los primeros grupos de plantas domesticados por el hombre, encontrándose restos de capsicum en las cuevas de Guitarrero y Pachamamay (Perú) datados entre 8600 y 8000 a.C., y en el valle del Tehuacaán (Mexico), datados entre 6500 y 5500 a.C. (Nuez et al., 1996). Aunque algunos restos podrían corresponder a plantas de origen silvestre, se observan ya signos evidentes de domesticación y cultivo.

Mc Leod et al. (1982) sugieren que el género *Capsicum* se originó en Bolivia sud-central desde donde emigró a los Andes y a la Amazonia y, que en esta primera emigración, fueron definiéndose diversas especies, fruto de la adaptación a hábitats diversos.

Los procesos de domesticación parecen que ocurrieron independientemente en varias áreas, tomando de partida diferentes especies silvestres. Así *C. pubescens* y *C. baccatum* fueron domesticadas en Bolivia y *C. annuum* en México y en la Amazonia. Parece que, a partir de variedades primitivas de *C. annuum* evolucionaron *C. chinense*, en la Amazonia, y *C. frutescens* en México.

Los genetistas coinciden en que la región andina es el centro primario de origen de *Capsicum* pudiéndose considerar México como otro centro de origen secundario, colonizado por el género en épocas remotas, probablemente con la ayuda de las aves que transportarían las semillas, y en el que, dadas sus condiciones ecológicas idóneas para estas plantas, se produjo una diversificación comparable a la ocurrida en los Andes.

Durante el proceso de domesticación la planta y los frutos sufrieron modificaciones importantes. La selección actuó especialmente sobre los frutos, dando lugar a una gran variedad de colores, tamaños, formas y grado de pungencia; es decir de picor. Cuando Colón llega a La Española, en la parte que hoy corresponde a Haití, encontró una planta cultivada como especiería, que llamaban *Ají*, mucho mejor que la pimienta que se trae de Guinea o Alejandría (Bartomé de Las Casas, 1517). Fernández de Oviedo (1535) describe el pimiento de la siguiente forma: “*El ají es la pimienta de los indios con granos o vainas tan grandes como un dedo de luengo e grueso*”. Describe también otras formas de pimiento: “*Ají que echa granos o vainas colorados y redondos y tan gruesos como guindas*”; “*Ají que lleva granos verdes pero menores que los susodichos*”; “*Ají que echa los granillos verdes o muy pequeños*”; “*Ají que echa los granillos pintados a un cabo de negro que tira a azul oscuro*”; “*Ají de generación que se puede comer cocido e no quema*”. Según Pedro Mártir (1530), este último es el “Ají boniato” (dulce), mientras que todos los demás son ajíes picantes que calificaba como “Caribes”.

De estos testimonios cabe deducir que los indígenas americanos, no sólo habían domesticado el pimiento sino que lo habían sometido a un intensísimo proceso de mejora para adaptarlos sus necesidades, que es el fundamento de la extraordinaria variedad del género en la actualidad.

2. LA EXPANSIÓN DEL PIMIENTO

El pimiento llegó a España, de la mano de Cristóbal Colón, en 1493, y la posibilidad de sustituir a la carísima pimienta (*Piper nigrum* L.) procedente de oriente, y la facilidad de cultivo en nuestras condiciones ecológicas, fueron las causas de su rápida expansión en España, a lo largo del siglo XVI.

Nicolás Monarde, físico y botánico sevillano del siglo XVI, tuvo una influencia decisiva en su difusión, como cabe deducir de los comentarios que realiza sobre el pimiento picante: “*No quiero dejar de decir de la pimienta que traen de Indias que no sólo sirve a medicina, pero es excelentísima, la cual es conocida en toda España, porque no hay jardín ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada por la hermosura del fruto que lleva*.”. Y añade: “*Usan de ellos en todos los guisados y potajes porque hacen mejor gusto que la pimienta común. Hecho tajadas, y echados en caldo, es salsa excelentísima. Usan de ellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Maluco y Calicut. Difieren en que las de oriente cuestan muchos ducados, estas no cuesta más que sembrarla, porque en una planta hay especias para todo el año, con menos daño y más provecho nuestro. Y sobre sus propiedades medicinales indica: “Confortan mucho, resuelven ventosidades, son buenas para el pecho y para los fríos de complexión, calientan y confortan, corroborando los miembros principales.*”

El mercader de origen florentino, Simón Verde, asentado en Sevilla y amigo de la familia Colón, comenta en 1537: “*La falta de la sal suplía cierto género de pimienta que en las Indias, o en muchas partes de ella llaman ají, de la cual especia entiendo que se tiene ya entera noticia en la mayor parte de España, por darse en mucha parte de ella*”.

Los portugueses, que ostentaban el monopolio de la pimienta, trataron al principio de frenar el comercio y cultivo del pimiento, al que veían como un serio competidor de esta espe-

cia. Al final se rindieron ante la evidencia y crearon su propia producción de pimiento, a la que llamaron Pimienta de Pernambuco, que fue cultivada a gran escala con destino a la exportación (Deb, 1979. Cit. Nuez et al, 1995). De la mano de los portugueses, el pimiento llega a la India y en 1542, se conocían ya tres tipos de pimiento en esa región (Purseglove, 1968. Cit. Nuez et al, 1995). Previamente, los lusitanos habían aclimatado la planta en sus posesiones africanas de Angola y Mozambique, donde cultivaron variedades picantes de *C. frutescens* y *C. chinense*.

Desde España, el pimiento se difunde rápidamente por las posesiones españolas, o de la casa de Habsburgo en Europa. Así llega a Italia en 1526 (Fernández de Oviedo, 1535) y desde allí, a los países de la antigua Yugoslavia, y a centroeuropa. Charles de L'Escluses, director del Jardín Botánico de Viena hace referencia, en 1585, a extensas plantaciones en las afueras de Brno, en Moravia (Nuez et al, 1995).

Hacia mediados del siglo XVI, los ingleses, posiblemente procedente de algún navío español apresado en acciones de piratería, lo introducen en Inglaterra.

Respecto a su introducción en los Balcanes, Long.Solís (2000) apuesta por una contribución decisiva del Imperio Otomano. Parece que los turcos entraron en contacto con la planta durante los asedios de las factorías comerciales portuguesas de Ormuz, en la actual Irán (1513) y Diu, en la India (1538). Rápidamente se dieron cuenta del interés de controlar la producción y comercialización de este producto competidor de la pimienta, que además, se adaptaba bien a las condiciones edafoclimáticas de los Balcanes, región por la que se estaba produciendo la expansión del imperio. De esta forma, a los Balcanes llegaron plantas procedentes de Italia y de Oriente y la profusión varietal fue la causa de que esta región se convirtiera en un centro secundario de difusión que irradió su material vegetal a Hungría, Polonia, Ucrania, sur de Rusia, norte de África, Siria, Libano e Irak.

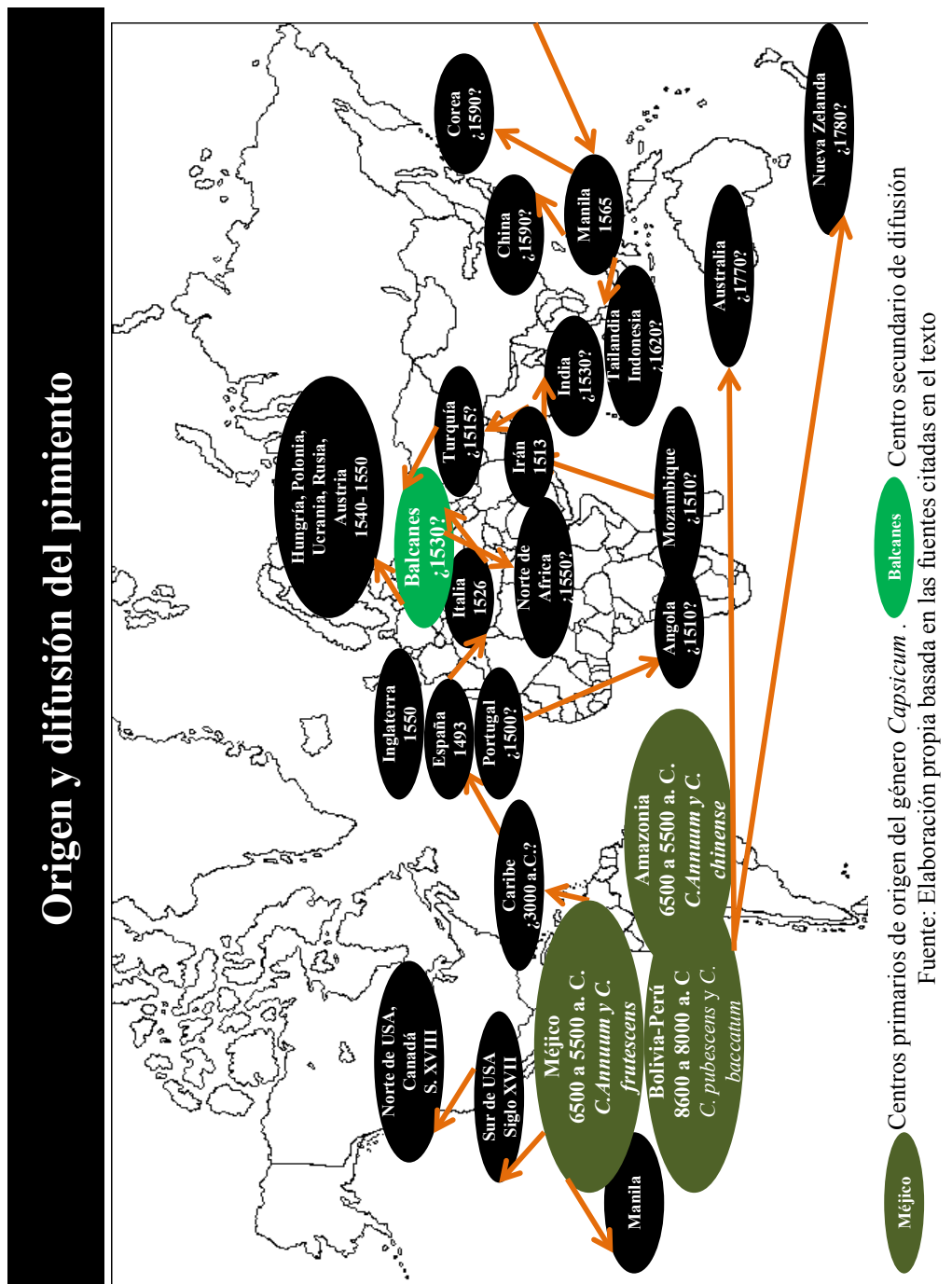
Al extremo oriente, el pimiento llegó de la mano de los españoles, probablemente a través del llamado Galeón de Manila que comenzó su viaje anual a partir de 1565, transportando mercaderías diversas entre ellas las especias, según indica Schurz (1995). A finales del siglo XVI se cultivaba en Filipinas, China y Corea. Desde Filipinas, los comerciantes árabes e hindúes lo llevaron a Tailandia e Indonesia, unas décadas después, y posteriormente a las islas de la Sonda en el siglo XVII.

Cuando los españoles llegaron a América, el pimiento, en sus diversas variantes, se extendía por todo el centro y el sur del continente y fueron los propios españoles lo que lo introdujeron en los estados sureños de los actuales Estados Unidos. Sin embargo, a principios del siglo XVII era rara su presencia en el centro y norte de Estados Unidos, y en el sur de Canadá, donde no llegó hasta mediados del siglo XVIII.

Y, por último, parece que fue el navegante y explorador inglés James Cook el que llevó las primeras semillas de pimiento a Australia y Nueva Zelanda a finales del siglo XVIII, ya que según Candolle (1883; cit. Nuez et al., 1995) los indígenas no conocían estos frutos a la llegada del capitán.

Quedó así completa la expansión de este género por todas las zonas del mundo en las que es posible su cultivo.

MAPA 1: Origen y difusión del pimient



3. EL PIMENTÓN EXTREMEÑO

El origen de la vinculación del pimiento con Extremadura está muy relacionado con el Monasterio Jerónimo de Guadalupe. Se sabe con certeza que los Reyes Católicos recibieron a Cristóbal Colón, en dicho monasterio, en 1486, en 1489 y en 1492. En esta última visita, los reyes que disfrutaban de unos días de paz y descanso, tras la conquista de Granada, concretaron finalmente, con el Almirante, las condiciones de su viaje a las Indias. En el mes de julio, los monarcas firmaron dos sobrecartas que enviaron a Juan de Peñalosa: una para Moguer y otros lugares; otra para Palos (García Rodríguez, 1993). El texto requería el cumplimiento de las reales provisiones de 30 de abril de 1492, las llamadas Capitulaciones de Santa Fe, por las que se autorizó, aunque sin financiar, el primer viaje:

“Vien sabedes como por algunas cosas fechas e cometidas por vosotros en desserbicio nuestro, por los del nuestro Consejo fuistes condenados a que fuésedes obligados a nos serbir dos meses con dos carabelas armadas a vuestras propias costas e espensas cada e quando e doquier que por nos vos fuese mandado so ciertas penas, segund que todo más largamente en la dicha sentencia que contra vosotros fue dada se contiene. E agora, por quanto nos avemos mandado a Christoval Colón que vaya con tres carabelas de armada, como nuestro capitán de las dichas tres carabelas, para ciertas partes de la mar océana sobre algunas cosas que cunplen a nuestro servicio e nos queremos que llebe consigo las dichas dos carabelas con que asy nos aveis de servir...” (Archivo General de Indias. Signatura: Patronato, 295, nº 13).

También están documentadas otras dos visitas de Cristóbal Colón a Guadalupe; una en 1493, en cumplimiento de una promesa en caso de éxito de su primer viaje (Diario de a bordo de Cristóbal Colón, 1493. Cit. Ruhstaller, 1992). En 1493 trajo muestras de cacao, algodón, caucho, frutos tropicales, plantas medicinales y de ají y en 1496, al final del segundo viaje, en el que vino acompañado de dos indígenas que fueron bautizados imponiéndose los nombres de Cristóbal y Pedro.

Aunque algunos autores comentan que, en la visita de 1493, después de finalizar el primer viaje, fue recibido por los Reyes Católicos, parece que no existen evidencias suficientes que sostengan esta información. Por el contrario, son mayoría los historiadores como Mérimo (1942) y Prescott (1842) que señalan que los monarcas recibieron a Colón en Barcelona *“De Palos pasó el Almirante a Sevilla y después a Barcelona, acompañado de los primeros indios, de muestras de oro, de muchos papagayos y de otras cosas y fue bien recibido por el Rey y la Reina y los grandes y los cortesanos”*.

Después de Barcelona, Colón llegó a Guadalupe y los monjes Jerónimos recibieron las muestras de pimiento (ají) y, convencidos de su utilidad como alimento y medicina, la multiplicaron y la extendieron por otros monasterios de la orden.

La de San Jerónimo era una orden contemplativa aprobada por el Papa Gregorio XI en 1373. Su origen radica en varios grupos de ermitaños españoles e italianos que deseaban imitar la vida de San Jerónimo en comunidad. Siguen la Regla de San Agustín, desarrollando su jornada en torno al trabajo matinal y la oración y el estudio vespertino. Eran penitentes, observantes y austeros. Esta austeridad la proyectaban en un modelo que tendía a la autosuficiencia, produciendo sus propias frutas y hortalizas, elaborando el pan y el aceite, tejiendo sus hábitos y fabricando sus propias medicinas a partir de sus jardines de simples. En este contexto, el

pimiento que era al mismo tiempo hortaliza, especia y medicina, fue muy bien recibido por la comunidad jerónima.

Desde el principio, la monarquía católica, valoró las virtudes de esta orden monástica y la favoreció con donaciones y privilegios que le permitieron ocupar algunos de los monasterios más importantes de España como los de Santa María de Guadalupe y de Yuste, en Extremadura; de San Pedro de La Ñora, en Murcia; de Nuestra Señora de Fredesval, en Burgos; de San Miguel de los Reyes, en Valencia; de Santa María de la Estrella, en La Rioja y, los andaluces de San Jerónimo de Valparaíso (Córdoba), San Jerónimo de Buenavista (Sevilla), San Isidoro del Campo de Santinponce (Sevilla), San Jerónimo de Granada y, sobre todo, los monasterios madrileños de San Jerónimo de Madrid, anejo al palacio del Buen Retiro, y de San Lorenzo del Escorial.

El cultivo del pimiento se benefició de esta extraordinaria red de monasterios jerónimos para su expansión en España. Así llegó, en primer lugar, a Yuste y, más tarde a La Ñora (Murcia), a La Rioja, a Andalucía y al resto de España (Zapata et al., 1992).

Aunque, como se ha comentado anteriormente, los monjes valoraron el valor del pimiento como hortaliza, en dos zonas muy concretas de España, la comarca extremeña de La Vera y la Huerta de Murcia, se especializaron pronto en la producción de la especia, el pimentón; es decir el pimiento seco y molido. Los diferentes condicionantes climáticos del otoño, época en la que se recogen y secan los pimientos, en ambas zonas, determinaron el sistema para secarlos. Así el árido otoño murciano permitía el secado al sol, mientras que el otoño verato, muy húmedo, propició el secado con humo producido por la combustión de leña de encina, alcornoque o roble melojo. Este hecho, sería crucial para definir dos productos que, aunque derivan de la misma especie, tienen características sensoriales distintas.

Después de su introducción inicial en La Vera, y durante más de dos siglos, el pimiento para pimentón fue cultivado, en pequeñas superficies, preferentemente para el autoconsumo local. Su asentamiento definitivo tiene lugar a mediados del siglo XVIII, en pequeños bancales en la margen derecha del río Tiétar, en los llamados *linares*, sustituyendo al cultivo del lino. Según Serradilla Muñoz (1998), en los Interrogatorios de la Real Audiencia de Extremadura, en 1753, se cita el pimiento entre los cultivos principales, y en Jaraíz de la Vera se dice que la fanega de pimiento se pagaba a doce reales. En los Interrogatorios de 1791, se vuelve a citar el pimiento entre los frutos principales, junto a las cosechas de aceite, castañas, seda e higos.

Según el Catastro de Ensenada, a mediados del siglo XVIII, se producían en La Vera 1.000 arrobas de pimentón, superándose las 3.000 arrobas en 1791, incremento de superficie realizado a costa del cultivo del castaño, debido a la epidemia que asoló gran cantidad de árboles. En este sentido, el Interrogatorio de la Audiencia de Cáceres, afirmaba en 1791: “ *De pocos años a esta parte se ha sentido en el fruto de la castaña por un común moho de los árboles que la producen, la rebaja de más de 20.000 fanegas, falta que ha reducido a este pueblo a la ruina sin que pueda reformarla el aumento que ha tomado el fruto del pimiento...* ” (Sánchez López, 1999).

Tomás López (citado por Serradilla), en 1798, confirma el aumento de la producción de pimiento y Vicente Sánchez Zúñiga responde en el mismo Interrogatorio que entre las cosechas “ *la que ha tomado mucho aumento es la del pimentón, que aszendera por un quinquenio, a siete mil arrovas* ”.

A principios del siglo XIX la Vera era ya una importante zona de producción de pimentón; así lo confirma el Conde de Canilleros, que al referirse a la Extremadura de 1829, dice textualmente: “*Jaraíz, es hoy, uno de los primeros centros de pimentón*” (Serradilla (1998).

En esa misma línea, ya en el equinoccio del siglo, el Diccionario Geográfico Histórico y Estadístico de España (Madoz, 1850) dice, refiriéndose a Jaraíz de la Vera: “*...en Jaraíz el pimiento es la principal producción, junto a la seda, el aceite, el vino y algunas legumbres*”, y en Jarandilla, continúa, “*se gradúan cosecharse 5.000 arrobas de pimiento...*”

Y hacia finales de siglo, en otra importante publicación, el Diccionario Enciclopédico de Agricultura, Ganadería e Industrias Rurales, de 1889, aparece el vocablo “pimentón”, en el que se habla extensamente acerca de las zonas de producción, material vegetal empleado, sistemas de secado y molienda y otros aspectos interesantes acerca del producto. 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...*”. Esta definición del producto constata su fama en el resto de España y la alta valoración que del Pimentón de la Vera se tenía.

Esta continua expansión, a lo largo del siglo XIX, convirtió al pimiento para pimentón en el cultivo que hizo posible la revolución agraria y la transformación económico-social de la comarca de la Vera, desplazando a dos productos tradicionales que hasta entonces eran básicos en la economía verata, el lino y la seda. En efecto, la imposibilidad de la industria textil artesanal de la zona para competir con la moderna industria catalana, provocó el abandono de estas producciones. A partir de este momento, los linares se dedicarán al cultivo del pimiento pimentonero (Bartolomé, 2016).

Además, el progresivo incremento del cultivo de pimiento para pimentón tuvo consecuencias determinantes para la comarca de La Vera. Por una parte porque se paliaron parte de las pérdidas ocasionadas por la epidemia del castañar (ataques de la tinta), y por otra porque se inicia una industria, esencial para la alimentación de la población verata, basada en el pimentón: la industria chacinera. Los derivados de la matanza del cerdo no solo servían de base para la alimentación familiar, sino que se exportaban a otras provincias. Así se dio a conocer la calidad del Pimentón de La Vera e hizo imprescindible su utilización en las industrias chacineras de otros lugares de España (Sánchez López, 1999).

A comienzos del siglo XX, la industria pimentonera estaba bastante consolidada en La Vera, y gozaba de buena salud económica como cabe deducirse del siguiente comentario de Miguel de Unamuno, recogido en su libro “Por tierras de Portugal y España”, publicado después de visitar Jaraíz de la Vera, en 1920: “*...y siendo un municipio pobre, jamás se entrapa porque el vecindario no es pobre y anticipa a aquél cuanto necesite. En estos años se han enriquecido bastante con la venta del pimentón.*”

El desarrollo del cultivo sembró de secaderos de pimiento toda la zona. El secadero es el elemento imprescindible para la realización del primer paso en la elaboración de pimentón, y que históricamente, en esta zona, viene realizándolo el agricultor. Los secaderos se construían en las explotaciones agrícolas, y ha sido a lo largo de la historia de La Vera, el edificio rural más emblemático y característico del paisaje verato, motivo de inspiración de escritores y poetas, como Felipe Arjona Sanz que en 1953 compuso el poema que lleva por título “El viejo secadero” (Sánchez López, 1999).

La importancia de la producción de pimentón trajo como consecuencia un cambio en el sistema de comercialización, hasta entonces llevado a cabo por los propios agricultores. Empiezan a surgir los primeros comerciantes-exportadores, que compraban el pimiento seco a los productores, para luego ellos ocuparse de la molienda. Esta circunstancia puso el mercado del pimiento en manos de unos pocos provocando una situación de oligopolio que provocó una pérdida de rentabilidad al agricultor (Fernández Manzano, 1981a), lo que llevó a un grupo de agricultores del término de Jaraíz de la Vera, a agruparse, en el año 1914, en un Sindicato Católico, de la mano del párroco de la Iglesia de San Miguel de este municipio, D. Marcelo Giraldo.

Este sindicato, llamado “Sindicato de Productores de Pimentón”, tenía como misión principal la venta en conjunto del pimiento producido por sus socios. Para acopiar y concentrar la oferta se alquiló un almacén donde se concentraba la producción, lo que supuso una importante mejora en los precios de venta (Fernández Manzano, 1981b).

Según consta en el Libro de Actas de esta asociación, el día 6 de mayo de 1937, queda oficialmente constituido el “Sindicato de Productores de Pimentón de Jaraíz de la Vera”, habiendo sido presentados, el 27 de abril, los estatutos del mismo ante la Delegación de Trabajo, procediéndose en la sesión constitucional a la elección de la primera Junta Directiva, conforme se estipulaba en el Cap. IV de dichos estatutos, que estuvo presidida por D. Víctor Tovar Cruz. Dicha asociación se constituye para la venta en común del pimiento de la cosecha de 1937, comenzando su andadura con la adquisición de terrenos y contratación de personal para el desarrollo de sus funciones. Este mismo año comienza la construcción de la industria molinera, que durante muchos años, y todavía hoy, va a ser la más importante de la zona.

El 10 de abril de 1945, según consta en el acta de constitución correspondiente, dicho Sindicato se transforma en la Cooperativa del Campo, Unión de Productores de Pimentón de Jaraíz de la Vera, con su inscripción en el registro de cooperativas en el Ministerio de Trabajo nº 747.

Otro importante movimiento asociacionista surgió en La Vera en el año 1936, que agrupó a los fabricantes-exportadores de Pimentón de la Vera, de diferentes poblaciones del norte de Cáceres, por donde esta producción ya se había extendido, Plasencia, Aldeanueva del Camino y la Alta Extremadura. La asociación se llamó “Gremio Oficial de Exportadores de Pimiento Molido de la Provincia de Cáceres”, cuyo objetivo principal era defender el Pimentón de la Vera, ya diferenciado del resto de pimentones producidos en otras zonas de España.

Posteriormente, en 1952, se constituye el “Consorcio 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.

Muchas eran las marcas de Pimentón de la Vera que a mediados del siglo XX estaban registradas; entre otras: “Adelantado de la Florida” de D. Antonio Jabón Muñoz, “El Caballo de Oros” de D. Pedro Sánchez López, “Pimentón la Dalia” de D. Valeriano Hernández, “La Virgen del Salobral”, de D. Francisco Gil Bote, “El Galgo”, de D. Manuel Fernández de Breño, “El Pensamiento”, de D. Julio García Plazas y D. Delfin Conejero, que fue nombrado “Proveedor de la Real Casa”, después de la visita de D. Alfonso XIII a Jaraíz de la Vera (Sánchez López, 1999). Estas y una larga lista de marcas más, constituyen un claro ejemplo de la importancia del Pimentón de la Vera.

El reconocimiento del Pimentón de la Vera en todo el territorio nacional, está avalado por distinciones, premios y crónicas en diarios importantes de tirada nacional. Así, en agosto de 1916 la Empresa “Valeriano Hernández Martín” recibió el Diploma de Honor en el “Con-

curso Nacional Agrícola e Industrial”, como empresa especializada e innovadora de la época, celebrado con motivo de la “Exposición Internacional Permanente” en el Palacio del Tibidabo de Barcelona. Esta misma empresa, en la “Exposición Iberoamericana de Sevilla”, de 1929, mereció la medalla de plata como expositor singular.

Con motivo de la “Exposición de Productos Agrícolas de Cáceres y su Provincia”, el diario ABC en su edición de la mañana de 12 de junio de 1940, se hace eco de la *“moderna industria de fama universal”*, refiriéndose a las industrias de las *“vegas de La Vera del rico Oeste español”*, que en el año 1939 habían producido ocho millones de kilos, con un valor de la producción de 30 millones de pesetas, frente a los 1.200.000 kilos producidos en 1920.

Manuel Pérez Buendía, autor de este artículo del ABC, refiriéndose al Pimentón de la Vera y a su particular sabor ahumado, dice *“el perfume ancho, caliente, vivificador del pimiento molido se expande por el espacio. La antena de nuestros sentidos lo capta y lo incorpora a todo el ser. Una ráfaga vital se apodera de nosotros. Sentimos más energía en nuestros movimientos y una mayor claridad en las impresiones. Un júbilo espiritual, reflexivo y callado, nos influencia y nos permite ver las cosas con una sonrisa de simpatía bienhechosa. Este ha sido el poder del aroma del pimentón. ¡Calculad, su acción física, regeneradora, en los condimentos! “*.

Pérez Buendía se refiere en esta misma crónica a la fama que entonces ya tenía el Pimentón de la Vera entre los consumidores; así dice *“No es de extrañar el nombre ganado a fuerza de gestión y de trabajo. El Pimentón de la Vera entra en las casas españolas como en las extranjeras. Es algo insustituible en la cocina. El índice de sus aplicaciones se extiende, además, a otras zonas de la economía...”*.

Estos datos confirman a este cultivo como el de mayor tradición hortícola en la región extremeña y por supuesto a la industria pimentonera, la primera de transformación de especias hortícolas. Hubieron de transcurrir muchos años, hasta 1955, para que otro cultivo hortícola, el tomate, se transformase industrialmente en nuestra región.

Se emplea como aditivo en alimentación, debido principalmente a su alto poder colorante, así como por su aroma y sabor, especialmente relevantes en el pimentón elaborado al modo tradicional de la Vera. Es muy importante, además, su poder antioxidante, lo que le proporciona una elevada capacidad conservante. Esta característica ha hecho de este producto el mejor conservante de embutidos.

El pimentón de la Vera ha sido un componente imprescindible en la fabricación de embutidos, desde tiempos muy antiguos, en lugares famosos por la calidad de sus chacinas como Salamanca con sus famosos embutidos de Guijuelo; León, importante centro de producción de cecina; La Rioja conocida por sus chorizos y con una importante industria cárnica, y por supuesto Badajoz, y especialmente el suroeste de la provincia. Todas estas zonas vienen utilizando desde siempre el Pimentón de la Vera como conservante, colorante y condimento, ayudando a conseguir un producto final de alta calidad.

Su utilización culinaria queda constatada tanto en el recetario popular y en la 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 extremeño 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 gastronómica del Pimentón de la Vera es descrita por José Vicente Serradilla (1992) como “... 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, esté recomendado por importantes nutrólogos como Cristina Galiano, que en su libro “Menús para estar sanos y no engordar”, publicado en el año 2002 por la editorial Espasa, recomienda expresamente el uso del Pimentón de la Vera en muchas de las recetas descritas, destacando especialmente las características de este pimentón sobre las de otros, al decir, en la página 248 de este libro: “*El pimentón de la Vera tiene un aroma y un sabor inconfundibles, al haberse ahumado ligeramente. Aunque los otros pimentones sean de gran calidad, ninguno es tan especial.*”

Pero la historia del pimentón extremeño estaría incompleta y, posiblemente sería otra, si no se hubiera profundizado en el reconocimiento de la singularidad y de la calidad de un producto, difícilmente reproducible, que están ligadas a unos sistemas de producción, a unos condicionamientos edafo-climáticos característicos de los valles del norte de Cáceres, y a unos sistemas de transformación únicos en el mundo.

Corría el año 1989 cuando un reducido número de industriales y agricultores se dirigieron a la Junta de Extremadura en busca de una solución que ayudara a diferenciar al auténtico Pimentón de La Vera, de aquel que decía serlo, pero no lo era. Unidos, y con la esperanza de salvar un cultivo y una industria ligada al norte de Cáceres desde el siglo XV, aquellos que fueron los pioneros en la protección del pimentón, plantearon sus inquietudes a la entonces Dirección General de Comercio e Industrias Agrarias de la Consejería de Agricultura y Comercio.

En ese momento comenzó una carrera imparable. Una Comisión Reguladora se responsabilizó de los trabajos que condujeron a la obtención, primero de la Denominación de Calidad en 1991, de la DO después, en 1998 y a la DOP, en 2005. En 2011 se consiguió, en primera instancia, la Acreditación de ENAC, Entidad Nacional de Acreditación, que se mantiene, desde entonces, de manera ininterrumpida.

La DOP Pimentón de La Vera que —si consideramos su punto de partida en 1991, con la consecución de la Denominación de Calidad, cumpliría ahora su vigésimo quinto aniversario— ha dado a conocer a todo el mundo el producto más emblemático de la zona, su tesoro máspreciado, ése que ahora tantos quieren tener y algunos intentan imitar. Las herramientas de difusión han sido múltiples: impartiendo cursos, seminarios y conferencias; participando en programas de radio y televisión, asistiendo a ferias, realizando presentaciones diversas y patrocinando actos diversos.

El resultado de ese esfuerzo conjunto de agricultores e industriales ha sido la puesta en valor de este producto, colocándolo en el lugar que se merece, entre las estrellas, y por eso, sus embajadores de ahora son, además de los escritores especializados, aquéllos cuyos fogones cuentan con una, dos y hasta tres estrellas Michelin que lo incluyen en sus cartas, con nombre propio, como debe ser. Son, entre muchos otros, los hermanos Roca, José Andrés, Berasategui, Jamie Oliver y Jose Pizarro.

Así lo manifestó su presidenta D^a Teresa de Jesús Bartolomé García en un acto que conmemorativo de esta efeméride, celebrado en el Real Monasterio de Yuste, el 11 de julio de 2016,

que fue presidido por el Presidente de la Junta D. Guillermo Fernández Vara, al que asistieron políticos de la Asamblea de Extremadura, alcaldes de los principales municipios pimentoneros, representantes de las asociaciones sindicales, del Ministerio de Agricultura, del INDO, funcionarios de la Junta de Extremadura, representantes de los grupos de investigación de la Universidad de Extremadura, miembros que formaron parte de las diferentes comisiones y consejos de la DO y, los más importantes, los industriales y representantes de los agricultores pimentoneros.

4. LA ANÉCDOTA DE LA HISTORIA: EL SARCÓFAGO DE VILLALCÁZAR DE SIRGA

Villalcázar de Sirga, conocida como Villasilrga en la edad media, es una pequeña localidad de la provincia de Palencia situada sobre el Camino de Santiago. Su edificio más sobresaliente es la Iglesia de Santa María la Blanca, erigido entre los siglos XIII y XIV, en un estilo que marca la transición de lo románico a lo gótico.

La Virgen Blanca, que da nombre a la iglesia, fue objeto de gran veneración en la tardía edad media, gracias, sobre todo, a que fue ensalzada por Alfonso X el Sabio, en sus Cántigas de Sancta María, considerada como la obra cumbre de la lírica medieval española y también del arte de la miniatura, con los espléndidos paneles miniados, conservados en el Códice Rico escurialense. Un pormenorizado análisis de los elementos de la cántiga se recoge en la Revista de Poética Medieval (Rodríguez Alemán, 2003).

La escultura de la Virgen, gótica policromada, algo arcaizante, realizada en piedra se conserva hoy en bastante buen estado, presidiendo una capilla en la que se custodian los sepulcros del Infante Don Felipe, hijo de Fernando III el Santo y el de su segunda esposa Doña Leonor Ruiz de Castro y Pimentel. Ambas obras fueron realizadas antes de 1274, fecha de la muerte del Infante, por Pedro el Pintor, en los talleres de Carrión.

Ambos sarcófagos destacan por su policromía y su gran riqueza decorativa. En las tapas aparecen grabados los yacentes ricamente ataviados, mientras que en los cuatros frentes laterales se representan diversas escenas de la muerte y el sepelio: traslado de los difuntos, plañideras y cortejo fúnebre formado por clérigos y hombres relevantes, a pie y a caballo. Es destacable el hecho de que en las manos de Doña Leonor aparece un pimiento. Este hecho fue interpretado, al principio, como una referencia a su apellido Pimentel.

Sin embargo, la casa de Pimentel es un linaje nobiliario español, de origen portugués, establecido en la corona de Castilla en el siglo XII (Anuario de estudios medievales, 1965) en cuyos escudos, bien de la rama portuguesa, bien de la rama española, no figura ningún pimiento. En ambos casos, y con distintas disposiciones, dominan los escudos cuartelados con el primero y cuarto cuartel de oro con tres fajas de gules y el segundo y tercero de sinople con cinco veneras de plata puestas en sotuer; las borduras con emblemas de los reinos de Castilla y León o, en la rama portuguesa, del reino de Portugal. A veces los remates coronados están adornados de hojas, cruces y representación de pedrerías. En ningún caso hay algún motivo que pueda interpretarse o referirse al pimiento. Como no podía ser de otra forma, ya que, al menos eso pensamos hasta el día de hoy, el pimiento es una planta de origen americano que no llega a Europa hasta finales del siglo XV, como hemos comentado anteriormente.

Pero continuemos con la historia de Villalcázar de Sirga. A comienzos del siglo XIV, la villa formaba parte de una encomienda de los caballeros templarios pero, al caer éstos en desgracia, pasó, en 1312, a la Orden de Santiago que continuaron con la labor de atender a los peregrinos y enfermos en sus hospederías y hospitales y con la devoción a la Virgen Blanca. El esplendor de la villa se mantuvo hasta el siglo XVIII. A partir de ahí, el efecto combinado de las guerras (de sucesión, de independencia y carlistas), las desamortizaciones y la atonía económica general del país, arruinó el poblamiento y la iglesia de la Virgen Blanca. Concretamente, los sarcófagos fueron profanados por los franceses que buscaban tesoros y sufrieron un gran deterioro.

En 1926, el sarcófago fue restaurado y trasladado a la capilla donde se ubica la escultura de la Virgen Blanca, desde su anterior emplazamiento en el coro de la iglesia. A pesar de los desperfectos sufridos, podía observarse, cómo Doña Leonor apretaba entre sus manos un pimiento, o al menos eso interpretaron los restauradores. No en vano, Doña Leonor se apellidaba Pimentel, palabra que podría estar relacionada con “pimiento”.

Es verdad que la información sobre estas restauraciones era muy limitada y la presencia del pimiento sembró de confusión a los historiadores. Alguno propuso que podría haber llegado, en el siglo XIII, a Castilla, alguna especie de pimiento de origen asiático, incluso refirió a la única especie del género la *Capsicum anomalum* Franch & Sav, que tiene su origen en Asia, quizás aprovechando los viajes de Marco Polo. Pero los frutos redondeados de esta especie son muy distintos de los de las demás especies del género; incluso se ha propuesto incluirla dentro de un género distinto (*Tubocapsicum*).

La explicación más verosímil y aceptada es que lo que realmente llevaba D^a Leonor sujeto entre sus manos era un corazón y que el daño y los ultrajes sufridos habían modificado su apariencia hasta hacer creer a los inexpertos restauradores que era un pimiento.

BIBLIOGRAFÍA

- Anuario de estudios medievales, 1965.
- Archivo General de Indias. Signatura: Patronato, 295, nº 13.
- Bartolomé García T. de J. 2016. Discurso con motivo del XXV Aniversario de la DOP Pimentón de La Vera. Real Monasterio de Yuste, once de julio de 2016.
- Candolle, A., 1883. Origine des Plantes Cultivées. Baillièrre. París. Cit. Nuez et al. 1995.
- Casas (Fray Bartolomé de las). 1517. Historia General de las Indias. Cit. Oliveros M.T., y Jordana, J., 1968. La Agricultura en tiempos de los Reyes Católicos. INIA. Madrid.
- Catastro de Ensenada de 1753. Edición digital del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte
- Deb, D.B., 1979. Solanaceae in India. The Biology and Taxonomy of the Solanaceae. Academic Press. London. Cit. Nuez et al. 1995.
- Diario de a bordo de Cristóbal Colón, 1493. Cit. Ruhstaller, S. 1992

- Diccionario enciclopédico de agricultura, ganadería e industrias rurales. 1889. Edición de la Biblioteca digital Hispánica. Biblioteca Nacional de España.
- Fernández de Oviedo, G., 1535. Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Oceano. Ed. De 1854 de la Real academia de la Historia. Madrid.
- Fernández Manzano, J.M., 1981 (a). Breve historia del pimentón. Informe fotocopiado. Jaraíz de la Vera.
- Fernández Manzano, JM., 1981 (b). Unión de Productores de Pimentón. Historia. Funcionamiento. Estructuras. Informe fotocopiado. Jaraíz de la Vera.
- Galiano, C., 2002. Menús para estar sanos y no engordar. Editorial ESPASA. Madrid.
- García Rodríguez, S., 1993. *Monasterio de Guadalupe, centro de fe y de cultura*. Madrid: Guadalupe.
- IBPGR, 1983. Genetic resources of *Capsicum*. A global plan of action. IBPGR. Roma.
- Long-Solís, J., 1998. *Capsicum* y cultura, la Historia del Chilli. Fondo de Cultura Económica. México.
- Madoz., P., 1850. Diccionario Geográfico Histórico y Estadístico de España.
- Martyr D'Anglería, P., 1530. Opus epistolarum. Cit. Oliveros M.T., y Jordana, J., 1968. La Agricultura en tiempos de los Reyes Católicos. INIA. Madrid.
- Mc. Leod et al., 1982. Early evolution of chili peppers (*Capsicum*). *Economy Botany* 36 (4).
- Merino, A., 1942. El Cardenal Mendoza. Ed. Labor.
- Monardes, N., 1574. La historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales. Ed. de López Piñero, J.M. 1989. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid.
- Nuez, F., et al., 1996. El cultivo de pimientos chiles y ajíes. Mundi Prensa. Madrid.
- Pérez Buendía, M., 1940. Exposición de Productos Agrícolas de Cáceres y su Provincia. Diario ABC de 12 de junio de 1940.
- Prescott, W., 1855. Historia de los Reyes Católicos. Madrid.
- Purseglove, J.M., 1968. Tropical Crops. Vol 2. John Wiley and Sons. New York. Cit. Nuez et al. 1995.
- Rodríguez Alemán, María del Mar. 2003. Una aproximación al Códice Rico de las "Cántigas de Santa María: miniatura, poema y glosa. *Revista Poética Medieval* 11, 2003.
- Sánchez López, M., 1999. El pimentón y sus consecuencias sociales y económicas en la Vera a través de la Historia. Documento fotocopiado. Jaraíz de la Vera.
- Sánchez Loro, D., 1956. *Trasuntos Extremeños*. Publicaciones del Departamento de Seminarios de la Jefatura Provincial del Movimiento. Cáceres.
- Serradilla Muñoz, J., 1992. *Cocina Tradicional de la Vera*. Colección Ruta Verde.
- Serradilla Muñoz, J., 1998. El Pimentón de la Vera. Su historia, elaboración y utilización en la chacinería y cocina tradicional. Colección Monografías. Secretaría General Técnica. Consejería de Agricultura y Comercio. Junta de Extremadura.
- Sindicato de Productores de Pimentón. 1937. Libro de actas.
- Schurz, W. L., 1992. El galeón de Manila. Cultura Hispánica. Madrid.

- Unamuno, M.de, 1930. Por tierras de Portugal y España. Compañía Ibero Americana de Publicaciones, S.A. Renacimiento. Madrid.
- Verde, S., 1537. Cartas recogidas por Varela C., 1988, en “Colón y los florentinos”. Editorial Alianza.
- Zapata, M., Bañón, S. y Cabrera, P., 1992. El pimiento para pimentón. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.