

La elaboración del pimentón

La odisea del 'oro rojo'

Cristóbal Colón acudió en 1493 al Monasterio de Guadalupe para ofrecer a los Reyes Católicos los tesoros encontrados en el Nuevo Mundo que acababa de hollar. Junto a las piedras y los metales preciosos se recogieron alimentos exóticos nunca antes vistos. Entre ellos, un polvo conocido como el 'oro rojo'. Los botánicos denominaron a la planta de la que provenía con el nombre en latín de 'Capsicum Nahum'. Había llegado a Europa el pimiento rojo. Inspirados en técnicas milenarias, los extremeños desarrollaron el pimentón, un preciado condimento y buen conservante que se sigue produciendo de manera artesanal.



tradicional. Se trata de deshidratarlos sin alterar sus propiedades organolépticas, por medio de los secaderos o sequeros, unos edificios de piedra de cinco metros de altura en los que el bajo techo se conforma de un entramado de vigas de chopo enlazadas con mimbre. Sobre esta superficie se esparce una alfombra roja de frutos que alcanza una altura de medio metro. En el suelo se encienden las estufas alimentadas por madera de encina o roble.

3. Humo y tiempo

Durante quince días los pimientos son ahumados por cinco fuegos sin descanso. Décadas atrás, los agricultores pernoctaban en los sequeros para vigilar que la tempera-

tura no descendiera de los 30 grados los cinco primeros días, y alcanzara los 70 los diez siguientes. Todavía hoy, al amanecer, se procede al volteo a mano de las capas de pimientos para que el secado sea uniforme.

4. Ahumados y secos

Cumplida la quincena, se limpian las cenizas de la lumbre y se dejan caer al suelo los pimientos mudados al negro por una trampilla. Sin demora comienza el pisado o 'pisá'.

5. El pisado

En el momento en que se aplastan los pimientos con palas surge el pimentón. Los frutos emiten un polvo que flota en la estan-

cia tiñéndola de rojo. Cuando caiga al suelo lo hará convertido en trozos que de inmediato se encañonan en sacos. Se prensa con fuerza para evitar la humedad.

6. Depezonar

Del fruto ahumado, que no quemado, sólo se utiliza la cáscara. Antes de comenzar el proceso de moler se retira el péndulo y las pipas de la carne, secada hasta tal punto que asemeja delicadas capas de papel.

7. Molido

La cáscara pasa por trituradoras donde se trocea y se rechaza cualquier partícula que no sea la carne ahumada del pimiento. A

continuación se introduce en el molino. Durante varias horas se muele hasta lograr un género con aroma y sabor genuino. Se vigila la temperatura para evitar que se alteren sus propiedades.

8. Dulce o picante

De cada ocho kilos de pimiento maduro se obtiene un kilo de pimentón. La pungencia, que indica el grado de picante, depende de la familia de la planta y no de su manipulación. La calidad del polvo fino y uniforme es idéntica entre el pimentón picante y el pimentón dulce (el agridulce es una mezcla de ambos). Llega al consumidor en bolsa y latas, y en sacos a la industria chacinera. //

1. A mano y uno a uno

Las 266 semillas que incluye cada alveolo del fruto se almacenan en invierno hasta que llega el mes de marzo. Con la primavera se inicia el cultivo de las pimenteras en semilleros en los que permanecen hidratadas hasta mayo, momento en que se procede a su trasplante en terrenos de asiento donde crece el vegetal. La recolección del pimiento tiene lugar a principios de octubre y debe realizarse de forma manual. Las máquinas no pueden separar el fruto sin hacer peligrar la planta porque la sujeción del pimiento a su tallo es mayor que la del tronco a la tierra.

2. Alfombras rojas de medio metro de altura

Los pimientos, seleccionados con extremo cuidado, se someten al proceso de secado

