

Un bocado con suspense

Una hortaliza americana que se afincó en Galicia hasta convertirse en una celebridad. Esta es la historia de los pimientos de Padrón.



Bajo el hábito de un franciscano.

Hasta el convento franciscano de San Antonio de Herbón, localidad del municipio coruñés de Padrón, llegaron desde México de la mano de un misionero semillas de pimiento *Capsicum*. Los franciscanos los cultivaron junto a otras hortalizas, frutas exóticas y demás productos traídos desde el Nuevo Mundo y compartieron su experiencia y saber con sus vecinos, todos ellos humildes labriegos. Con el paso de los siglos, los pimientos, que en un principio solo se molían para vender el pimentón, han pasado a ser todo un icono de nuestra gastronomía.

Un oficio transmitido entre generaciones.

Las familias 'pementeiras' siguen heredando de sus antepasados sus tierras y su saber. Para obtener los pimientos de Herbón- Padrón, únicos gracias al microclima de esta zona de Galicia, los productores trabajan durante todo el año. Recogen y secan las semillas de los mejores pimientos y a finales de año realizan los semilleros y preparan la tierra. Con el año nuevo se trasplantan en el invernadero y las matas florecen durante el mes de abril. Desde mayo hasta finales de octubre se recolectan bajo la Denominación de Origen Protegida Pimiento de Herbón, distinción obtenida en 2009 y bajo la que se acogen solo los recogidos en los municipios de Padrón, Dodro, Rois, Pontecesures y Valga.



Dura jornada hasta el anochecer.

A media tarde, los productores de la Sociedad Agrícola A Pementeira llegan a la nave portando las cajas repletas de pimientos. Armados de paciencia los vuelven a seleccionar, desechan algunos, los limpian uno a uno y eliminan restos de hojas y flores. Ya listos, se envasan siempre alrededor de las nueve de la noche. Pero la intriga no cesa: un 2% de ellos picarán para mantener vivo el suspense que supone llevárselos a la boca.

Verde sobre verde. Los recolectores, en su mayoría mujeres, van ataviados con un mandil que se ata a la cintura y forma la bolsa donde depositarán los pimientos. Se recogen desde primeras horas del día hasta el final del mediodía. Es un trabajo que exige agudizar los sentidos, en especial la vista y el tacto: se eligen los ejemplares más lustrosos y aptos, que miden cerca de cinco centímetros y son compactos, nunca los que crujen o huelen mucho a picante.

MÁS IMÁGENES EN
www.consumer.es