

Antonio de los Reyes García

*Hasta los años 50 del siglo pasado Molina era un pueblo agrícola. Por aquellos años se plantaban en la huerta muchos pimientos. Cuando estaban rojos los cogían y los llevaban al campo y allí los ponían en las eras. Las mujeres quitaban los rabos llamados pezones y los abrían y ponían boca arriba para que se secaran.<sup>1</sup>*

La calidad del pimiento de Murcia se debe a la experiencia de los huertanos. Los primeros llegados eran alargados y picantes. Debido a las condiciones del clima Mediterráneo con escasas lluvias y altas temperaturas, y a las técnicas de cultivo, su forma se fue redondeando y su sabor perdió el carácter picante pasando a ser dulce.

Las pedanías de Molina, principalmente La Ribera y Torrealta<sup>2</sup> fueron pioneras durante muchos años en la producción de la simiente del pimiento, prodigándose en la instalación de las almajaras, como veremos.

Los pimientos se empezaron a cultivar, sobre todo, en España. Los mencionan ya los tratados botánicos del siglo XVII,

*se cultivan con gran diligencia en Castilla, no sólo los jardineros, sino las mujeres, en macetas que colocan en los balcones, para usarlos todo el año frescos o secos, en salsas o en vez de pimienta.*

Desde el siglo XIX, el resurgir de una Molina industrial tiene su precedente en un decidió molinense, José Hernández Gil<sup>3</sup>, cuando se embarcó en 1896 en las tareas de la industria agrícola dando motivos para que otros le imitasen. En ello estaba el pimentón.



La zona productiva provincial del pimiento se extendió por toda la ribera del río Segura *lo cultivaban desde Elche hasta los campos de Lorca y desde la Vega Media hasta el Mar Menor*<sup>4</sup>, compuesta de forma exclusiva, por los terrenos inscritos en los términos municipales de la Huerta de Murcia, Valle del Guadalentín, Espinardo, Molina, Fortuna, Santomera, El Esparragal, Alhama, Beniel, Fuente Álamo, Lorca, Cartagena, Librilla, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Torre Pacheco y Totana. En esta época era frecuente que los agricultores de La Ribera de Molina hicieran las almajaras, o semilleros, célebres por su calidad.

*Gracias a una huerta que no encontraba suficiente salida a sus productos pese a la superviven-*

*cia del pimiento para pimentón, los almajales, el trigo, la cebada, la cebolla, la alfalfa y el tomate, sin olvidar, la conserva, el melocotón y el albaricoque, llenábamos latas de pimentón y sacos*<sup>5</sup>.

Hagamos algo de historia: Si bien ya en el siglo XIX se inició la actividad industrial molinense, será avanzada la mitad del siglo XX, cuando a España le eliminaron las trabas impuestas internacionalmente, tras los efectos de la Guerra Civil y de la 2ª Mundial. Intervino el interés Norteamericano por los terrenos necesarios para sus bases aéreas ayudando, con ello, a liquidar definitivamente el llamado asilamiento internacional y permitiendo los créditos bancarios tan necesarios en aquella Molina preindustrial ya iniciada en la elaboración del pimiento. Años de vertiginoso crecimiento con el nacimiento de numerosas empresas conserveras, (*Prieto, La Molinera, Hernández Pérez, Espallardo, El Gladiador, El Pelicano, Santa Bárbara...*) polígonos industriales y urbanizaciones. Molina crecía a un ritmo galopante. Forasteros, mejor forasteras, que acudían al trabajo. Construcción de viviendas. Barrios nuevos. Y usos y costumbres traídos de fuera que modificaban la apacible vida ordinaria.

Y vendría más adelante la crisis de los años noventa. Cierre de fábricas; falta de trabajo... y la esperanza en un futuro mejor, como es característica de los molineros en los momentos de recio apuro. La prueba está en la aparición de las procesiones y en el impulso dado a la nueva

iglesia y a la parroquia, de san Vicente, cuya edificación duró cuatro años.

Y escribí en 1989:

*Es cierto que Molina pasó el salpullido de la transición como caballo desbocado al que se le da suelta en el campo. Pero no es menos cierto que, una vez serenado, sigue siendo el brioso corcel de siempre.*

Y antes Ángel Martínez<sup>6</sup>, recuerda:

*Las empresas que integran el sector son empresas familiares de pequeño tamaño y muy intensiva en trabajo, sin embargo, no se ven amenazadas por países cuyos costes laborales son inferiores debido a que el pimentón murciano tiene un elevada calidad.*

**El Pimiento**<sup>7</sup>. Planta herbácea anual de las solanáceas, con tallos ramosos, hojas lanceolada y lampiñas, flores blancas y pequeñas y fruto en baya hueca, muy variable en forma y tamaño, según las castas. Y sigue el diccionario de la Real Academia Española, al citar a la Ñora: *es planta americana muy cultivada en España, y nos engaña al decir: pimiento muy picante, quindilla*<sup>8</sup>.

*Desde un punto de vista práctico se distinguen tres grupos: a) variedades dulces, que suelen tener frutos de tamaño grande, se cultiva en invernadero y al aire libre, y su cultivo está muy*

*extendido para el consumo en fresco y la industria conservera; b) variedades picantes, muy cultivadas en Sudamérica, que suelen ser de fruto largo y delgado, y c) variedades pimentoneras, cultivadas para la obtención de pimentón<sup>9</sup>*

En Molina se cultiva preferentemente en *Tres Cascos* y *Bola*. Productores también han sido las zonas



de Espinar-do, Puen-te Tocinos, Santomera, La Aparecida, Totana, Orihuela y, naturalmente,

la vega del Segura desde Archena a Guardamar. En Murcia llamamos pimiento a los dulces y guindilla a los picantes. *Unos pican y otros no*, según la conocida frase popular para los de Padrón. En Murcia no todos presentan sabor picante, sino ocasionalmente.

Al parecer, el pimiento es originario de la zona de Bolivia y Perú, donde además se cultivaban al menos otras cuatro especies, y de donde fue traído a España por Colón a la vuelta del primer viaje, según su diario del martes 15 de enero de 1493<sup>10</sup>. *También hay mucho ají, que es su pimienta, de ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana*: Allí, al pimiento lo llaman *ají*, y él lo castellanizó como pimiento por su sabor parecido al de la pimienta negra usada en Europa. También era conocido en América

por chiles<sup>11</sup> y formaba parte de la dieta humana desde al menos el 7500 a. C.

Al parecer, el pimiento gustó al emperador Carlos cuando fue a Yuste. El era adicto al picante y pidió a los monjes Jerónimos. Los mismos que tiempo más adelante, lo plantaron en Murcia donde perdió el picor y apareció la variedad dulce, “bola” o Ñora. En ese tiempo el pimiento ya se había difundido su cultivo en España, desde donde se distribuyó al resto de Europa y del mundo con la colaboración de los portugueses.

En España, según mencionan los tratados botánicos del siglo XVII:

*se cultivan con gran diligencia en Castilla, no sólo los jardineiros, sino las mujeres, en macetas que colocan en los balcones, para usarlos todo el año frescos o secos, en salsas o en vez de pimienta.*

Hay que diferenciar el pimiento comestible tal cual, o sea el verde o el rojo, muy usado en la gastronomía ya sea picante o dulce, del llamado ñora o morrón que es el que convertirá en pimentón. Y del que hablamos aquí.

La Huerta de Murcia nunca pudo competir con las riberas extremeñas en la producción de pimiento picante. Inesperadamente en La Ñora, tras unos cultivos continuos, el alargado pimiento picante cacereño se redondeó y perdió su picor al desaparecer *la capsicina* que afectaba al sabor de los pimientos. Nació, pues, el pimiento en La Ñora y quedó como pimiento Ñora.

*Las semillas de pimiento que se siembran en cualquier otro lugar que no sea esta zona de Murcia dan rápidamente frutos con el gusto picante, como ocurre con el que hoy se produce en la zona californiana e incluso en otros lugares de España. MAESTRE IBÁÑEZ tratando de explicar esta diferencia realizó un estudio analítico comparativo de las tierras y pericarpios de los pimientos de Murcia y Cáceres, observando que las tierras de Cáceres son apenas calizas y los pimientos procedentes de esta región tienen sabor picante. Por el contrario, las tierras de Murcia contienen una fuerte proporción de carbonato cálcico y los pimientos son dulces. Observó, además, que unas semillas de pimientos murcianos cultivadas en tierra de Cáceres, daban frutos que tienen sabor picante.*

El principio picante del pimiento, es la capsaicina, descubierta por

THRESH en 1876<sup>12</sup>.

En la Región de Murcia en 1943 su producción se centraba en Molina de Segura, Torrealta, Ribera de Molina, Espinardo, Santomera, La Ñora, Las Torres de Co-



tillas, Totana, Alhama de Murcia, Algaida, San Javier, San Pedro del Pinatar y el Algar.

A mediados del siglo XX, por los años cincuenta, decreció la dedicación al cultivo posiblemente a causa de los ataques de hongos (fundamentalmente fusarium, phitophtora, etc.); a la utilización sucesiva y continuada de las mismas tierras para estas cosechas; el encarecimiento que suponía su traslado hasta los puertos y, especialmente, su costoso sistema artesanal del secado, tanto al sol como al humo. No debemos olvidar la aparición y explosivo desarrollo, de la conservería vegetal que hizo cambiar los cultivos de la huerta hacia el albaricoque y el melocotón. Menos trabajo y más rendimiento.

Nos recuerda Cánovas Candel<sup>13</sup>, que las tareas de labranza se realizan durante el invierno y primavera. En España se cultiva en el Levante español, sobre todo en la Región de Murcia, la Comunidad Valenciana (Alicante) y en Cataluña; pero cada vez menos. Actualmente el mayor productor de pimientos dulces son Chile y China. *El 94% del pimentón que se vende desde Murcia habla chino y quechua*<sup>14</sup>, ha comentado José Luis Hernández secretario de la Denominación de Origen Protegida Pimentón de Murcia.

La región de Murcia produjo 127.000 toneladas de pimiento en fresco durante 2014 y 1.400 para la variedad usada para la elaboración de pimentón. Asimismo, exportó por valor de 157 millones de euros.

Es vieja costumbre, cuidada por las amas de casa, enristrar los pimientos recién cogidos del bancal y conservarlos en lugares soleados de la casa: las ventanas, el patio, el corral, los altillos... para disponer de ellos en los momentos idóneos de la cocina. Una vez secos, las amas de casa las machacaban con el mortero y, como hizo dicen que Maina en Llano de Brujas, le añadían, entre otros ingredientes, fécula o aceite de oliva. El producto nunca fue pimiento molido ya que era notable la diferencia de tamaño, color y aún de sabor. La **ñora** se usa como especia, aporta color, sabor y aroma. Los embutidos, guisos, arroces y el Caldero del Mar Menor suelen contar con ella.

**La cosecha.** El trabajo del bancal para la cosecha del pimiento es el ordinario. A finales de abril la plantación, en setiembre la recogida, su venta en fresco o la instalación de los sequeros, y a finales de mes la venta de la cascara que podía llegar a octubre. A final de agosto ya hay un porcentaje de pimientos madurados con el color rojo característico y se efectúa la primera cogida para la venta en fresco presentando un color verde ligeramente claro. De ellos se hace la selección para las semillas de la almajara. Puede llegarse a recolectar hasta 3 ó 4 veces según maduran.

Interesante es el estudio de la rentabilidad del cultivo de pimiento, donde han estudiado las altas temperaturas en los invernaderos

durante el verano y su efecto en los frutos de pimiento (*Capsicum annum*)<sup>15</sup>

**Las almajaras**<sup>16</sup>, hoy llamados semilleros. Sitio donde se siembran y crían os vegetales que después han de trasplantarse. Ya en 1783 se autorizó en Molina lo que podemos considerar, el primer sequero local. Fueron vitales para el cultivo del pimiento. Su buen hacer en las pedanías huertanas de la Ribera y El Llano de Molina les dio fama proporcionándoles unos ingresos importantes.

En diciembre se instalan en pequeñas parcelas protegiéndolas con *las bardas*, o cañas cortadas del río entrelazadas, como una especie de pared protectora contra el frío. Además colgaban *mantos* a la puesta del sol y los retiraban al amanecer. Estos son rastrojos de trigo trenzados puestos frente a la balda para moderar el frío nocturno. Las semillas son seleccionadas entre las mejores plantas de la cosecha anterior, normalmente, de la primera cogida y de frutos secados al sol, se plantan con un buen abonado o estercolado. En cada extremo de la barda se arregla una protección contra los vientos laterales, llamados *guardamientos* (guardavientos).

El terreno de la almajara son unos rectángulos de 2 por 1'30 metros de ancho y en medio una especie de senda donde se plantan las semillas. Se divide con caballones en pequeñas parcelas y se allana para que el riego sea



La Almajara

uniforme. Es lo que se llama *cor-tar los hoyos*.

La almajara puede hacerse mediante acolchado plástico, entre surcos o con riego localizado o, más moderno, a goteo, evitando riegos excesivos que perjudican al sembrado. El abonado y las cavas, al menos, serán dos. A finales de abril se procede al trasplante en dos o tres ocasiones recogién-dola manualmente y trasladándola al bancal rápidamente para no entorpecer su desarrollo. Este trabajo también lo realizan las mujeres, principalmente en los riegos que requieren mayor esmero.

Era frecuente que el agricultor instásele sus propias almajaras, suficientes para organizar la siguiente siembra y si había resto lo vendiese o cediese a algún vecino.

### Los sequeros

Una vez recogida la cosecha en setiembre, se abren y se procede a quitar los pezones (suele ser tarea de mujeres) dejándolos al sol en los llamados sequeros o paraje destinado a secarlos, durante va-

rios días. Estos consisten en unos zarzos sobre los que se coloca los pimientos para solarlos en lugares idóneos como los cabezos o laderas de los montes o las eras, que también son útiles para las trillas de los cereales. Al sequero pueden acudir todos los cosecheros, o a la puerta de la casa del huertano o un cobertizo o la misma vivienda, temeroso este de unas gotas de lluvia, pues caso de llovizna<sup>17</sup> se estropea perdiendo color y valor tomando una tonalidad negruzca que impedía su buena venta. A la menor llamada acudían todos los vecinos para que la recogida fuera lo más rápida posible. En Molina son conocidos los ubicados en antiguos solares del actual colegio conocido *de las monjas*, también en las existentes en los alrededores de la ermita de san Roque.

*En Molina<sup>18</sup> eran famosos y había muchos molinos de pimentón. De hecho, uno de los empleos de mi padre era ser molinero en uno de estos molinos. Los agricultores que habían cosechado estos pequeños pimientos, solían abrirlos en «las eras», oficio propio de mujeres. Una vez abiertos se colocaban en zarzos y se ponían en la era. Si había amenaza de lluvia había que recoger rápidamente los pimientos. Las mujeres estaban como selladas sobre sus piernas y abrían los pimientos moviéndose hacia atrás. Muchas veces los dueños de los pimientos, al venir de madrugada a llamar a mi madre para que fuera a trabajar, le*

*decían: Consuelo, que venga tu Ángel para que pueda ir echando los pimientos a las mujeres con el capazo. Yo estaba siempre con el capazo lleno de los pequeños pimientos preparado para echarlos delante de la mujer que los pedía. Una me llamaba por aquí, otra por allá: Ángel, se me acaban los pimientos, tráeme más. Así conseguía yo también alguna monedilla, que no me la apropiaba sino que se la daba a mi madre para la familia.*

La huerta de la Ribera de Molina, dándole fama, no solo abastecía a los molinos pimentoneros instalados sobre las acequias en toda la vega del Segura, si no ganándoles en competición a los de Elche hasta Lorca, y desde la Vega Media hasta el Mar Menor. Más delante, mitad del siglo XX, se impuso el secado en cámaras de aire caliente, como el instalado por *Regina*, el Hijo de Miguel Hernández Nicolás, que acabó con los sequeros que tanta inquietud llevaba a los agricultores. Estos son más seguros y baratos y el pimiento es transportado a granel. Antes se sometían al lavado y cortado y después llevados o trasladados al molino.

Otra forma de sequero es el que seca los pimientos con humo de leña de roble o de encina. Extendidos en zarzos, reciben el humo de los leños situadas bajo ellos durante quince días, y se realiza el llamado *volteo* y *rodeo*, para conseguir uniformidad en el resultado. Según hacían o hacen, en Espinardo. A nivel nacional la localidad de Candeleda (Ávila) es

considerada como modelo de este tipo de secado.

**La cáscara** es el buen resultado del sequero que deja el pimiento preparado para su molienda. La *Cartilla Agrícola* de Antonio de Elgueta de 1761 habla ya de la cáscara<sup>19</sup>.

Los exportadores y demás traficantes del pimiento compraban, o compran, la cáscara a todo lo largo del río. En ocasiones se traen hasta de Marruecos y en la actualidad hasta de Chile y China. Unas veces en fresco, las menos, otras, tras pasar por el sequero y en condiciones de ser molido. También son vendidos a países americanos o africanos que los muelen para su venta al menudeo o para la fabricación de embutidos y otros productos de cocina.

Otros la muelen por sus propios medios o conciertan con algún molino para su molienda preparándola para su comercialización. En ello estaban los *planteros* encargados de comercializar la cosecha, primero desde la almajara, después desde los sequeros. Empresas murcianas han comprado y no sé si todavía lo hacen, cáscaras de pimientos en Marruecos y Sudáfrica. Ahora Chile y China.

**El mercado** Había uno en Murcia dedicado al pimentón, en la plaza del teatro Romea, en el porche. En ella los compradores, vendedores y corredores, cerraban trato portando muestras de la mercancía. Luego pasó a La Rambla (Saavedra Fajardo) donde los huertanos ofrecían la cáscara a los *especuladores* (profesionales de venta y contratación) y finalizó en la calle Mayor de Espinardo.

**Los viajantes o corredores.** Los cosecheros también tenían sus corredores, y a veces lo eran ellos, que llevaban al comprador a visitar las plantaciones o en bolsas ofrecían el pimiento según muestras de la cosecha y del lugar de producción.

Los había de dos modalidades: los representantes de cáscara que la enviaban a los molinos existentes (tanto específicos del pimiento como de harinas, ya que estos, con varias pasadas la dejaban en condiciones); y los que los vendían en España, Castilla, el norte de España y extranjero: Brasil, Uruguay, Argentina, Norteamérica, Canadá, aparte de exportar a Europa, Oceanía y África.

Para el comercio del pimentón

*sacaban su envoltorio y le presentaban el pimentón en otro papel desliado que cogía el comprador con la mano derecha y, mostrando prontitud y habilidad, lo aplastaba con dos o tres presiones del dedo pulgar, hasta formar otra superficie plana que juntaba a la otra que ya tenía en su propiedad en la mano izquierda, como su fuese un todo. Entonces se apreciaba bien, si había, la diferencia en el color en la molienda. Con una rapidez extraordinaria y con arte, se hacía el cotejo y en seguida se planteaba el trato<sup>20</sup>.*

Los que disponían de molino y cosecha de pimientos, sus vendedores recorrían toda España, utilizaban o utilizan, el mismo procedimiento. (Recordar la sorpresa de aquel que

fue a Italia y se encontró con vendedores de pimentón italianos con productos elaborados en Murcia. Y ya que hablamos de corredores, en el casino de Molina la directiva hubo de bloquear el teléfono por el elevado gasto en llamadas que provocaban los representantes y corredores de comercio que lo usaban como si fuera su oficina). Las representaciones en el extranjero comenzaron por los propios exportadores o familiares, principalmente entre los conocedores de idiomas.

Los viajantes recordados eran: El Jaro, Gaspar, Antonio de la Dominga, el Turre y otros de Torrealta, la Ribera y Molina, cobrando la comisión al agricultor<sup>21</sup>. Para recorrer España y el extranjero estaban: Francisco Muelas, Vicente Jave, El Mónico (José Antonio García Escribano), Franco Merlo, Quinito, Rollán (José Sánchez Riquelme, corredor matriculado y colegiado de la rama del pimentón, cáscara y frutos del país, se anunciaba en el programa de las fiestas), Joaquín Campillo Meseguer, Antonio Valero Lozano, Juan Benito Ortiz, Antonio Ramón Serrano, Doroteo Cano Pérez, Pérez Lucas, El Liberal, Eulogio... En 1920 se creó el *Gremio de Corredores de Pimentón* que duró un año.

**Las plagas.** *Tristeza del pimiento*, en las plantas afectadas pueden aparecer tempranamente. Normalmente en los semilleros. Se manifiesta por presentar un color verde mate y un marchitamiento brusco que se puede mantener bastante tiempo, con las hojas marchitas, verdes y lacias. La plaga de hongos *Phytopho-*

*ra capsici, acaba con la vida de las plantas, esa es la tristeza. Los pimientos caen afligidos “de repente”, manteniendo las hojas verdes hasta el final o secas en la misma planta. También es frecuente el verticillium dahliae, es más típico del pimiento pimentonero que le produce flacidez, se marchita en algunas ramas, las hojas amarillean<sup>22</sup> y caen. Les afecta seriamente las aguas residuales vertidas a la acequia ya que indudablemente fue causa principal de la desaparición de las plantaciones de pimientos.*

En el mismo trabajo, nos señalan otras posibles plagas como *Fursarium oxysporum*, *levulilla taurica*, *enfermedades bacterianas y a virus y microplasmias como las mosaico del tabaco, del pepino y de la patata...* y en “Tradición y cambio...” hablan de que a mediados de siglo XX se extendió por la Vega Media una enfermedad producida por el hongo “*Phitophthora capsici*” que infectaba las aguas de riego, obligando a buscar nuevas tierras de cultivo<sup>23</sup>.

En la lucha contra ellas, treinta millones de insectos han sido utilizados desde 2005 para evitar los problemas fitosanitarios del cultivo del pimiento para pimentón en la Región, lo que ha supuesto un coste superior a los 800.000 euros, según informa la Consejería de Agricultura<sup>24</sup>.

El periódico de hoy, julio 2016, avisa

*que en el valle del Guadalentín está comenzando a subir la presencia de auxiliares, especialmente de Orius... disminuyendo,*

*por tanto, el riesgo de transmisión del virus bronceado, evitando cualquier transmisión que pueda afectarles<sup>25</sup>*

Y al hablar de invernaderos

*Se incide en la importancia que tiene conservar la fauna auxiliar... hasta la finalización completa de los ciclos... Aunque la mayoría de fungicidas apenas tienen efectos nocivos sobre los insectos beneficiosos...*

**El pimentón** de Murcia es el producto resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos del género *Capsicum Annum* L., variedad “Bola” o Ñora, recolectados maduros, sanos, limpios y secos, totalmente libres de ataques de plagas o enfermedades. Aún así cuando llegan al almacén lo primero que hacen es limpiarlos y seleccionar el tamaño separando las impurezas que puedan llevar. Su uso es muy variado y aceptado para la conservación de embutidos y en el adobo de muchos platos caseros.

Al pimiento molido se le denomina pimentón y el de Murcia dispone de su *Denominación de Origen*, con sabor y características especiales debido a las altas temperaturas, suelos salinos, escasos riegos y a la especialidad de cultivo. Por todo ello acabó redondeando su forma y su sabor perdió el carácter picante pasando a dulce.

Muchas son las variantes del pimentón: dulce, ahumado, picante tanto supremo como rabioso... *apelidos* que suelen dar los fabricantes.

En los momentos actuales tengo registrados unos 20 productores en la región. De ellos 6 en Murcia, Cabezo de Torres 5, luego Molina...

A causa de las guerras española y mundial, algunos productos eran elaborados en Murcia y posteriormente enviados a Marruecos<sup>26</sup> o Argelia donde



envasaban el pimiento murciano con nombre de una empresa local, a b r i e n d o mercados en territorios en los que todavía se comerciaba.

Asegura Cánovas que la primera partida de

pimentón salió por Águilas en 1795, pero hasta el siglo XIX la exportación no se consolidó, después de ser comercializado por empresas italianas y alemanas que envasaban bajo su nombre lo importado de España. A mediados del siglo los productores españoles tomaron la iniciativa con el pimentón dulce haciendo frente a húngaros y norteamericanos y la extraña competencia argelina. EE.UU. acabó siendo el primer comprador. Los productores murcianos acabaron empleando en la etiqueta el idioma de las ciudades donde iban. En 1935 E.UU. y Argentina eran los principales compradores. En 1951, en declive la producción y venta, aparte EE.UU. las ventas mejoraron

en Sudamérica pero no fueron suficiente. Estaba a punto de terminar el aislamiento y comenzar la disminución productiva murciana. Por estos años el mercado del pimentón molido era y es España.

Interesante es tener en cuenta para el presente, aunque los textos correspondan a los inicios de 1990, que

*en los últimos años, en los países más desarrollados, el deseo de mejorar la calidad de los productos de consumo, evitando la presencia de elementos nocivos para la salud, ha influido en los procesos de fabricación industrial. Se ha reducido el uso de colorantes artificiales e incrementado el de productos naturales, con propiedades colorantes, de baja o nula toxicidad. De ahí el interés de las industrias cárnica, láctea, conservera, farmacéutica y cosmética por el pimentón, (pimiento deshidratado-seco-, triturado o molido), y por el extracto líquido obtenido de su cáscara seca, la oleorresina de pimentón.*

Y que

*Respecto a su distribución regional, Murcia reúne más del 60 por ciento de la superficie en cultivo, del 70% de la producción, del 80% de los establecimientos industriales, y sus envíos al exterior suponen más de las tres cuartas partes del valor de la exportación española de pimentón y oleorresina<sup>27</sup>.*

Para ver mejor estas diferencias, en 1940 se producen 831.000 kilos en la Región y en 1946 casi dos millones enviados al mercado nacional. En esta ocasión el 53,04 por ciento procedía de Espinardo, 13,66% de Murcia, 7,87% de Lorquí, 6,47% de Molina de Segura... En 1955, cuando llegan a la producción mayor, lo hacen con casi millón y medio entre todos.

El *Anuario Estadístico de la Región*<sup>28</sup> calculaba la producción del pimentón en 1988 en 16.311 toneladas y en 1997 –diez años después– en 2.610. Era la crisis. En contraste, en 2015 la producción fue de 500 toneladas, aunque la exportación alcanzó más de 30.000.

Por todo esto, vino más adelante el cierre de fábricas. Decreció la dedicación al cultivo posiblemente a causa de los ataques de hongos; a la utilización sucesiva y continuada de las mismas tierras para estas cosechas; el encarecimiento que suponía su traslado hasta los puertos y, especialmente, su costoso sistema artesanal del secado, tanto al sol como al humo. No debemos olvidar la aparición y explosivo desarrollo, de la conservería vegetal que hizo cambiar los cultivos de la huerta hacia el albaricoque y el melocotón. Menos trabajo y más rendimiento.

Desde entonces es escasa su incidencia en la economía de la Región. En los momentos actuales hay un repuntar por las nuevas maquinarias, la mejoría del transporte y la menor necesidad de la mano de obra. Quizás sea significativo el polígono *La Polvorista* de Molina.

**Fraudes.** Otra plaga importante

es la de los fraudes empezando por la alteración de las mezclas autorizadas. Son 14% agua, cenizas el 10%, para los sequeiros de humo, el 18% de extracto y de celulosa el 20%. El resto hasta el 38% pimiento. Estas proporciones fueron motivo de abusos.

Al respecto dice Paco Cánovas Candel<sup>29</sup>

*Parece ser que la fuente de información, en casi todos los trabajos repasados sobre el tema, (se ha escrito poco de la historia de los pimientos y el pimentón en Murcia), es la misma, y se aprecia un escaso interés en comprobar la mayor o menor credibilidad de los datos obtenidos.*

Y más adelante

*Los fraudes consistían en añadir a cáscara de baja calidad gran cantidad de binza, de la que se había quitado para elaborar pimiento de buena categoría y además en poner partidas de pezones, que molían mezclados con lo que se llamaba «roña», pimientos procedentes de las últimas cogidas, los «apures», pequeños, medio verdes y de bajísimas propiedades y cascarrones, que eran pimientos que se habían mojado durante el secado, o medio podridos, totalmente decolorados y sin aroma alguno.*

Un pimentonero viejo me avisó que eran, me decía entonces, muchos los que al moler mezclaban con la cáscara la de almendra bien molida y remolida, adquiriendo el pro-

ducto el color adecuado. Y, además, le añadían algo de aceite, que le daba un brillo espléndido. Otros dicen que eso no es cierto ya que perjudica y ayuda a su descomposición. Más frecuente era, y dicen que es, usar la bizna del tomate. El inconveniente es que se descubre pronto el engaño, pues la mezcla tiene corta vida.

La mala leyenda llegó con el aceite de oliva. En 1890 el Ayuntamiento de Murcia, cumpliendo tardíamente la orden ministerial de 1887, prohibió cualquier mezcla *aunque no sean nocivas*. En 1901 los mismos pimentoneros, organizaron una comisión, para perseguir las mezclas, con escaso resultado aunque consiguieron que el Congreso en 1902 nombrase una comisión para su estudio. Había quien lo considera un fraude, porque el precio se fija por el color; pero en la huerta murciana, en proporciones adecuadas, es bueno para determinadas cáscaras.. Se trameó tanto que D. Juan de La Cierva se dirigió al ayuntamiento molinense pidiéndole que dejasen de mezclarlo con sustancias que lo alteraban. Aún así el 14 de febrero 1928, otra Real Orden autorizó la adición de aceite al pimentón, con lo que los pimentones de peor calidad mejoraban su aspecto y subían de precio. Esta práctica -que en esencia era autorizar su adulteración- supuso la disminución de la exportación española y muy especialmente el de la Vera, que no pudo competir en precio con el murciano. La causa que ya quedaba en evidencia era la misma: que iba a definir su propio devenir a

lo largo del siglo XX. Los fraudes, el encarecimiento de su traslado a los puertos y, especialmente, su costoso sistema artesanal de fabricación de secado tanto al sol como con humo, debilitó la producción. Así, como ya hemos visto, la pobreza de los suelos cultivables por la continuación de las cosechas y la competencia internacional, principalmente europea, en lucha por los precios, también aportaron sus consecuencias.

¿De dónde podían venir otros fraudes? Casi únicamente de la fécula. Esta se emplea en la alimentación ya que es de difícil encuentro por ser blanquecina y suave al tacto. Son harinas de las semillas, tubérculos y raíces de las plantas y se emplea especialmente en la industria alimentaria. Una fécula son almidones compuestos de carbono, oxígeno e hidrógeno. Naturalmente *no sean nocivas* ni dañinas para la salud.

## LOS MOLINOS

El molino trabaja el pimiento al tamaño adecuado y detecta las anomalías que puedan aparecer en el valioso polvo. Acabada la molienda se mete en sacos o en latas de tamaño adecuado dependiendo del formato en el que el producto se vaya a comerciar, o bien pasa a los llamados exportadores que lo enlatan según su necesidad exportadora. Cada molienda es analizada comprobando las propiedades físicas, químicas y hasta biológicas.

El inicio de los molinos pimentoneros, según dice Cánovas,

*Creemos que las primeras pruebas las efectuarían en las piedras*

*de cereales, para después habilitar otra piedra exclusivamente para pimentón. Esto es perfectamente demostrable. Cuando los Monjes recibieron en donación el Molino, este tenía solo tres "ruedas" (así consta en el testamento antes mencionado), en cambio en 1731 aparece ese mismo Molino de la Ñora en el Padrón de la Huerta, con tres piedras y una más de pimentón<sup>30</sup>.*

Ya en 1731, La Ñora es considerada como el primer lugar que uso el primer molino pimentonero de una piedra instalado sobre la acequia de Aljufía. Supongo que debió ser antes o simultáneamente, harinero, en aquel tiempo mucho más útil y rentable<sup>31</sup>. En los procesos judiciales del año 1938 figura como de pimentón y fábrica de electricidad.

El nombre de Ñora, dicen, fue causado por la variedad del pimiento, pero, me pregunto, ¿no fue de la derivación popular de noria? (Dice la RAE: ñora=noria. También pimiento muy picante, guindilla).

*El nombre de Ñora ha sido tradicionalmente aplicado, en nuestra Región, al pimiento rojo, y no es insensato pensar que, dados los antecedentes de su primer cultivo en Murcia, esta denominación popular le venga de su primer lugar de producción<sup>32</sup>.*

Cánovas<sup>33</sup> asegura que Vozmediano se titulaba señor de los dos lugares de la Ñora y Guadalupe en 1557, fecha de su donación a los frailes y según testamento. Sánchez Baeza<sup>34</sup>

da como primer nombre del paraje *Tomillate* o *Tomillo*. Que la noria se instaló hacia 1420 por doña Mencía de Cervatos, señora de Javalí Viejo, para los asentamientos humanos llevados a cabo. Bien entrado el siglo XIX en documentos oficiales se escribió *La Ñora* dando paso a *La Ñora*.

Su dueña, Catalina Puxmarín esposa de Alonso Vozmediano, lo donó a los Jerónimos y estos lo adaptaron a la modalidad que usaban en La Vega cacereña.

Tras alguna transferencia más, acabó en 1919 en manos de los hermanos Casiano y Rogelio Gil Marín, de la familia de los Rogelio molinenses, que lo adquirieron de Antonio Clemares Valero, de Murcia, vendiendo el pimentón bajo la marca *La Pantera*. En 1970 lo traspasaron a Francisco Abellán Gómez y estos a Mariano Hernández Manzano<sup>35</sup>. Y no es caso único. En Lorquí, el molinense Francisco Martínez Lozano instaló en 1924, el primer molino dedicado también al pimentón y pronto llegó a exportar hasta EEUU<sup>36</sup>. Traslada la empresa a Cieza, desde el año 2000, anda por la quinta generación.

Madoz dice en su *Diccionario*<sup>37</sup> que en Molina hay *pimientos en mucha abundancia* y de la *elaboración del pimiento reduciéndolo a polvo*. Santiago Pastor Palazón<sup>38</sup> que en 1846 se instaló el primero molino pimentonero y en 1896 había ya tres en Molina. Y Maximino Linares Moreno<sup>39</sup>:

*Las primeras industrias que comerciaron el pimentón fueron*

*las de Hernández Gil y mi abuelo Maximino. El producto se metía en cajitas. Comenzaba en Molina lo que se llamó empresas con viajantes.*

Tras ellos Andrés Bernal Gil, Espallardo y Sandoval.

Y recuerda Paco Cánovas

*(como anécdota podemos señalar cómo molestaba esto a los molineros porque el picor que producía la molturación era insoportable, mas lo aguantaban tapándose la boca y la nariz con pañuelos mojados. Resultaba especialmente molesto cuando llegaban para ser molidas algunas partidas de los llamados de "siete guisados", pimientos de extremado picor)<sup>40</sup>.*

Recordar que en Molina la directiva del Casino prohibió la entrada al edificio, por muy socio que fuera, a todo aquel que vistiera las ropas de faena del molino pimentonero. Lo ensuciaban todo y era difícil de limpiar.

La primera referencia a molino de pimentón está en el Catastro del marqués de la Ensenada al referirse a los molinos en la ciudad de Murcia. En 1756. Incuestionablemente la Tía Maina, por mucho pimiento que picase en su mortero no fue la primera molinera. El primer molino de larga duración fue el instalado por Juan José Albarracín, de Espinardo (Murcia) que, fundado en 1854, sigue siendo hoy día familiar. Santiago Pastor<sup>41</sup> afirma que el primero surgió en Monteagudo en 1810. Allí si fue el primer lugar donde se aplicó

aceite de oliva a la molienda de pimientos y era 1847<sup>42</sup>.

A finales del siglo XIX se van instalando los motores a gas oil, claramente separados de las piedras harineras, aunque los nuevos motores todavía usaran piedras. Estos molinos solían trabajar en los dos productos: el pimiento y el trigo o mejor, cereales. Para los años diez del siglo siguiente, con la llegada de la luz eléctrica, a ella se amoldarán las nuevas máquinas pimentoneras, tanto para el sacado y triturado a mazos, como la molienda.

El primer molino con motor eléctrico fue el de la *Casa Compañía*. Lo instaló el Conde de Heredia Spínola, con seis piedras para el pimentón y tres para grano que duraron hasta los años 60 del siglo pasado. A poco, José Hernández Gil -biografía por hacer- comenzó a utilizarlo dando origen a la mayor familia de conservos molinenses.

Los molinos se centraban en las zonas tradicionales de cultivo: en la Veja Media, sobre todo en Murcia, Cabezo de Torres y Molina del Segura<sup>43</sup> donde aparecieron las primeras industrias pimentoneras. Más adelante lo fue en Espinardo, La Ñora, Churra, La Raya y Alcantarilla.

En 1950, Jesús Alcantud creó un molino aplicando sistemas de tracción neumática, limpieza y extracción de semillas mecánica,...etc.



logrando una menor mano de obra y rapidez en su preparación. En seguida los fabricó en serie para el pimentón con gran éxito; pues son los que actualmente más se usan. Este sistema es el tradicional de piedras, que muele por fricción, con él se obtienen la textura, color y aroma característicos del pimentón de Murcia.

También hay quien utiliza el molino Micronizador (en Molina lo tienen los Regina): Trabaja a alta velocidad con lo que se consigue un tamaño mínimo y libre de aire, además, ideal para el pimentón por su bajo consumo y escasa necesidad de mantenimiento.

El pago de la molienda<sup>44</sup> se realizaba por el sistema de maquila, o sea, quedándose el molinero con una cantidad a uso y costumbre de los harineros. Esto desapareció cuando el exportador dispuso de molinos “baratos” propios.

Pero la cuestión de los molinos no queda clara pues ya en los años 20 surgió Basilio Gómez Tornero<sup>45</sup> pero dedicado, también, al envase, y en 1939 había en Molina doce molinos pimentoneros.

En *La Guía de la Exposición de Barcelona* de 1945<sup>46</sup>, (con lo cual se demuestra que traficantes de pimentón había suficientes, pero los molineros eran menos, lógicamente) recoge como molinos pimentoneros a Catalina Reverte Calpe en Espinardo, Juan Muñoz Alemán en Cabezo de Torres<sup>47</sup>, Juan Forca Arques en Puente Tocinos, Juan Lasheras Montalbán en Beniaján y en Santomera a Manuel Campillo Martínez y Manuel Noguera Gómez. No reconoce a

ninguno fuera del ayuntamiento de Murcia, por consiguiente no hay molinenses.

Sin embargo en Molina merece destacar a *Regina*, de 1948, que llegó a exportar *esencias* de pimentón (oleorresina que da su color, algo viscoso y recomendable para usar en productos no esterilizados de la industria alimenticia). Siendo esta empresa la más importante de Molina. Y, *Manufactura Goliath*, exportador de pimentón y especias, *Patricio Ros* (conservas vegetales, frutos secos, pimentón, azafranes, especias, cañizos para cielos rasos) y otros ya citados. Los variadísimo temas a tratar en esos comercios nos da señales del nivel de importancia de las empresas. En 1960 se localizar 14 molinos pimentoneros. Dado el buen momento de las exportaciones en 1963 se contaron veintidós.

En Torrealta, pedanía molinense, estaba el molino llamado de Rogelio, que en los años 60 dejó de funcionar. Tan importante era esta familia en cuestión de molinos que hasta adquirieron, como hemos visto, el de La Nora.

De todas formas hay que tener en cuenta que hoy los molinos pimentoneros son relativamente baratos, no ocupan mucho espacio y no necesitan mano de obra especializada. Cada molino, o molinillo como los ha llamado alguien, basta con un operador, que en batería puede muy bien atender a varios, principalmente en los llamados Alcantud, como hemos visto.

En Espinardo utilizan dos líneas de molinos automáticas y actuali-



zadas. El pesado se hace a la vieja usanza: con la romana.

**El envase.** El problema del transporte del pimentón arrancaba, y arranca, desde el momento de su molienda. Al principio se le dio la importancia de cualquier

otro producto salido de un molino: sacos de arpillera, en algunos casos ya usados, a los que se imprimía el anagrama o distintivo del exportador. Como escribe Galindo<sup>48</sup>.

*Se utilizó a principios del S. XX el doble saco de papel por dentro y de arpillera por fuera para evitar el espolvoreo del producto, y más cercano en el tiempo es el uso del saco de plástico.*

Para la salida en cantidades de 25 o 50 kilos se usan sacos de plástico, aunque algunos, todavía, los reviste de arpillera.

Pero cuando el vendedor pensó que los sacos eran muy grandes para la venta al menudeo, aparecieron las bolsas, más bien bolsitas, con unos gramos y graciosos dibujos alusivos a la calidad, para el uso familiar y con venta en la propia localidad o sus alrededores. También envases de hojalata redondos y pequeños principalmente para amas de casa. Después y por poco tiempo, los tarros de cartón y lata, también de vidrio. Más cuando el traslado debía ser largo se comprendió que la exportación a otras provincias y

mercados extranjeros exigía un embalaje más seguro y mejor cerrado, pues el producto empeoraba con el paso del tiempo y el contacto con el aire. Sabedores del uso del bote para la conservería vegetal, que cerraba herméticamente, y además pudiéndole dar el tamaño que desea el comprador según la finalidad a que van destinados: venta al por menor o condimento para alimentos, o mercancía exportadora a otras provincias o extranjero comenzaron a usarlo.

Pronto los industriales se percataron de la necesidad de hacer envases atractivos y de diseño “moderno” que fuesen capaz de captar la atención de los consumidores.

Para ello, dieron forma a los envases, “personalizándolos” y etiquetas impresas con rasgos del modernismo artístico<sup>49</sup>, donde el molinense Ángel, tuvo mucho que dibujar



y pintar a la par de Luís Garay, Gil de Vicario, Pedro Flores, Victorio Nicolás, Zaragoza, Nicomedes Gómez, Pina Nortes... Apareció el clásico en forma y con una tapadera de cierre hermético manejable para asegurar su conservación tras un menudo empleo. Finalmente se pasó de la lata cuadrada o rectangular de aluminio litografiada, al envase de plástico cilíndrico de diversos tamaños con cierre de rosca y etiquetas adhesivas.. Debido al

floreciente negocio del pimentón los productores optaron por crear sus propias Metalgráficas.

Apunta Montes<sup>50</sup> que ya en 1823 la prensa se preguntaba cómo se exportaba el pimentón a lugares lejanos. Sugería se hiciese en toneletes de madera o en odres, siempre que se aumentase su boca y cerrasen herméticamente. En 1908, *La Industrial Murciana* fabricaba botes metálicos para pimentón y zafrán. En 1911 era Francisco Alemán quien los ofrecía hasta litografiados, como siguen haciéndolo sus descendientes.



Ya en 1901 *Hijos de Clemente García*, de La Raya intentó una fábrica de botes para sus productos; pero al año siguiente la trasladó a Orán.

En Molina ningún fabricante de envases se dedicó a este menester del boterío. Se lo hicieron y hacen, para las conservas de vegetales, pinturas, especias, productos químicos.... Recordar que se llegó a celebrar en Molina, en 1973, un certamen de cerradores manuales de botes, patrocinados por Juan Antonio Sánchez Rex (*Férez*) y su empresa *Santa Bárbara*. Tuvo por animadora a la cantante, ya en pleno éxito, Rocío Jurado. Los botes a cerrar eran los clásicos de medio kilo y redondos.

**Las empresas.** La evolución de la empresa pimentonera ha sido como los tiempos nuevos con la apari-

ción de los modernos medios técnicos, sistemas de automatización y clasificación. Del escribiente en las oficinas al uso del internet, o desde el carretón paseando los productos para llevarlos al adecuado proceso, hasta las cadenas de producción que vaciando el producto a la entrada acaba envasado y empaquetado a la salida.

La mayor parte de los conserveros, que tanto esplendor y fama han dado a Molina, proceden del ramo pimentonero. Veremos ahora esa casuística más detenidamente.

Ya en 1905<sup>51</sup>, por la proximidad del ferrocarril, *Ballester y Vicente S. R. C.*, se instalaron como exportadores de *pimiento Molido y frutos del País*, en la estación de Lorquí que entonces suministraba a Molina. Dos años después *Sánchez y Fernández S.R.C.* dedicada a la comercialización del pimentón. En el ocho *Gómez López y compañía*. En el diez abrieron *Gil, Franco y Gil S.R.C.* En 1913 desapareció el último Gil y la empresa en 1917 contribuyó con 120 ptas. para la matrícula Industrial como vendedores al por menor de pimentón molido.

En el *Anuario General de España* de 1923<sup>52</sup> aparecen 22 empresas como almacenistas y exportadores molinense. Hemos de diferenciar a los cosecheros, vendedores del producto ya envasado y a los propieta-



rios de molinos, aunque se citan juntos en casi las todas las listas:

*J. A. Arnaldos, José María Arnaldos, Bernal y Prieto; José Ángel Camacho, Vda. e Hijos de Antonio Campillo* (venta al por menor), *Joaquín Carrasco, José María Dávalos Linares, José Antonio Espallardo, Joaquín Franco* (con un molino de represa de una piedra y otro de gas); *Rosendo García; Rogelio Gil*<sup>53</sup> (vendedor al por mayor), *José Hernández* (molino a gas y venta al por menor), *Cayetano Moreno, Maximino Moreno* (venta al por mayor), *Pascual Moreno* (vendedor al por mayor), *Núñez y Moreno, Ramón Puche e hijo, Juan de Dios Teruel, Vicente y Sandoval, Vda, de Joaquín Vidal*. Antonio Corbalán López, Juan Antonio Muñoz Hernández, Ramón hijo, Esteban Linares, Juan Benito Bernal Mármol (vendedores al por mayor) y Andrés Bernal Gil (vendedor en el extranjero y ultramar), *De La Ribera aparecen Juan de Dios García y José Ortín*.

Así quedan justificadas las palabras de Eduardo Linares Lumeras escritas en 1925<sup>54</sup>: *aunque no falta una considerable industria de pimentón y conservas vegetales*. En otra lista<sup>55</sup> para Molina, afirma que los molinos son: el de Rogelio Gil, el de Olayo, el de Pepito, Joaquín Franco, el de Compañía, el del Cubo y el del motor de Aguilar y con el de José Hernández Gil. En La Ribera de Molina los de José García y Rogelio Gil y otro que este mismo señor tenía en

Torrealta: Total 10. Solo superado por Murcia y sus pedanías. En Molina eran 20 los molinos funcionando en 1927. Acabada la Guerra Civil 12. 16 en 1960. En 1969, 13 negocios.

Una lista afirma que los pimentoneros fabricantes de sus propios botes, en 1931, eran: Joaquín Franco Portillo, José Hernández Gil, Rogelio Gil Funes, Hijos de Antonio Campillo, Juan Antonio Núñez, Andrés Bernal Gil y José Antonio Espallardo.

En Molina las empresas dedicadas al pimentón en 1935<sup>56</sup> eran 21<sup>57</sup>:

*Alfonso Torrano Piqueras. "La madrileña" de Ángel Custodio Modéjar. Antonio López García, apoderado su hermano José María. Antonio Puche Hernández "El Casino de Murcia". Alfonso Vicente Bernal "El Cisne". Francisco Cayuela Fonseca, apoderado Andrés Bernal Gil, "El Miguelete" y "Mis productos". Fulgencio Núñez Almela. Hijo de Antonio Campillo, apoderados Vicente Campillo y Olayo Campillo y Contreras "La cigüeña". Joaquín Franco Portillo "La ardilla". José Hernández Gil, apoderado su hermano Enrique, "El Pelicano" y "Río Segura"*<sup>58</sup>. *Juan Sandoval Bernal, "Virgen de la Consolación" y "Aeroplano". José Antonio Espallardo García, apoderados sus hermanos Rosendo y Juan Antonio "El Casino de Molina". José Antonio Pujante Ramón, "Virgen de la Fuensanta". Juan Antonio López Moreno, apoderado Juan López Aguilar, "La barraca murciana". Juan Antonio*

Núñez Hernández, "Las dos ardillas". Juan Antonio Prieto Pérez "Mis frutos" y "Frutos de mi tierra". Juan Antonio Vicente



Espallardo, apoderado Manuel Vicente Bernal. Juan Benito Bernal Mármol, apoderado Asunción Asensio Mondéjar, "JBB". Hijos de Maximino Moreno, apoderados Cayetano y Maximino Moreno García, "El soto del Segura". Pascual Guerrero Moreno apoderados Pascual y Antonio Moreno Hernández "La montañesa". Rogelio Gil Funes, apoderados Rogelio y Emilio Gil Moreno.

El Diario *Línea*<sup>59</sup> con motivo de las fechas festivas molinenses del año 1941, publicó unas páginas reseñando las empresas importantes de la localidad. Entre ellas estaban las de los pimentoneros. Los más notables por aquellos años en Molina.

En un párrafo dice el texto:

*Una de las cosas más importantes de la vida industrial de este pueblo, son las fábricas de conservas vegetales, del pimentón y de las harinas, que por sus excelentes cualidades son muy estimadas en todas las partes de la Península,*

Eran estas: molino de pimentón y yeso *La Carmen* de Juan Vicente Martínez. Con molinos maquileros: José María Pérez Vicente, Emilio Gil, Isidoro Aguilar, Maximino Moreno que además anunciaba fábrica de conservas vegetales y exportador de pimentón. *La Abundancia* de Rogelio Gil Funes, con, además de fábrica pimentón de conservas vegetales, de frutas, envases metálicos y harinas.

Como exportadores de pimentón: Joaquín Franco Portillo, Juan Antonio Núñez Hernández, Juan Antonio Vicente pimentón y pan de higo, *Casa Rocío*, *Espicias Carmen*, Viuda de Juan Benito Bernal –especias, pimentón y pan de higo–, Alfonso Torrano Piqueras –pimentón, especias, torraos y legumbres–.

Años después, y tras la necesaria remodelación, *La Guía de la Feria de Barcelona de 1945*<sup>60</sup>: anunciaba en el apartado de *pimentón, azafrán, especias, frutos secos y otros frutos del país* a los siguientes comerciantes. (Ocasión propicia de ver la firme reacción molinense tras los duros años pasados en la década).

*Antonio Vicente Bernal, Hijos de A. Campillo, Pascual Moreno Guerrero y José Gambín Moreno en calle José Antonio; Patricio Conesa Ros y Francisco Franco Merlo en Consolación; Juan Antonio López Moreno en Gral. Primo de Rivera 4, José Sandoval Bernal en Q.de. Llano, José Hernández Gil en san Roque, Fulgencio Núñez Almela en M. Astray, José Hernández Pérez en C. de Murcia 7, Juan Antonio Vicente Bernal en Sepulcro, Enrique Hernández*

*Gil en P. Inmaculada, Ángel Espallardo Hernández en Sanjurjo, Juan. J. Meseguer Asensio en Salmerón; José María López García en Olmo, Antonio Hernández Moreno en San Francisco, Diego Conesa García en Ribera de Molina, Norberto Almela Gil en Torrealta y Manufacturas Orenes en apartado 14.*

En total 20 que se dedicaron a las especias incluido el pimentón. Por curiosidad diré que el *Plan Molina de Segura* de 1972, dice: *Aparte del sector conservero y de las 14 fábricas de pimentón...* y a las 10.000 toneladas de pimientos, si más alusión. A través de los programas de fiestas echo en falta a Juan Pedro Hernández Contreras, *El Gladiador*, Matías Illán Meseguer *La Parranda*.

En el *Archivo Municipal* del Ayuntamiento de Molina, gracias a Paqui Jiménez y su equipo de trabajo, los expedientes que hacen alusión al pimentón son los siguientes:

*Pedro Arnaldos Martínez, Ángel Espallardo Hernández*, que hace reclamaciones sobre el concierto del pimentón en 1949 y solicitó la baja en 1961, (sin más justificación que el programa de fiesta del año 50, figura Juan Meseguer Sánchez con *El trineo*, dedicado entre otras cosas al pimentón). *Simón García Riquelme* en 1954 pidió le anulen unos recibos. *Carlos Hernández Fernández* instaló un molino para especias que dio de baja en 1962, *Hijos de Vicente Bernal* solicitó baja en 1955. En 1956 *Matías Martínez García* firmó un concierto de pimentón y *Juan Rodríguez Plaza* la instalación de un

molino pimentonero. *Ramón Contreras Campillo* en el 57 solicitó la baja en el concierto del pimentón, al año siguiente *Pedro Gil García* la reducción de la cuota.

En 1960 solicitaban la baja del impuesto del pimentón *Rogelio Gil Funes* que empieza su declive pimentonero. Al año siguiente *Hijos de Juan Antonio Prieto* que deja el pimentón y especias, *Antonio Hernández Hernández, Ángel Espallardo Hernández* que en 1963 solicitó la baja definitiva, *Antonio Torrano Bernal* que solicitó la baja en el pimentón y su hermano Pedro al año siguiente la apertura en la industria del pimentón. En el 62 será *José Bernal Sandoval* quien se dará de baja en el pimentón y especias como *Patricio Ros Conesa y José María López e hijos. Josefa Bernal Campillo* apertura de un molino de especias. Al año siguiente, *Miguel Hernández Nicolás* (Regina) solicitó apertura de la industria del pimentón.

En 1964 los datos del *Archivo Municipal* dicen que *Antonio Bernal Campillo, Hijo de Carmen Vicente Bernal* y el visto *Pedro Torrano Bernal* abre cada uno su industria pimentonera. En 1967 la *Caja Rural* da de baja un molino de pimentón.

Han de pasar diez años (1977) para que *Luis Puche García* abra almacén de pimentón, como hará al año siguiente *Francisco Piñero Fernández*, y al siguiente *Antonio López Marín* con pimentón y especias y en el 80 *Joaquín Vicente Campillo*, reincidiendo en el 82, para elaborar pimentón. Mientras *Mariano Muelas Campillo* traslada y amplía su industria, *Pedro López Ayllón* abre

negocio y *Pedro José Campillo Fernández* pide certificado oficial de la existencia de su almacén. Todos de 1982. Cuatro años después *Antonio Bernal Fernández* abre fábrica de pimentón y especias.

Actualmente las situadas en Molina son:

*Torrano Dávalos, hermanos S.L.* 1987 La Madrileña<sup>61</sup>. *Pimentón Alimentos Vegetales S.L. Alflo S. A.* Iniciadas sus actividades en Molina en 1988 en La Polvorista. *Espicias Narval*, especias y pimentón. *Doscadesa 2000 S.L.*, que se radica en El Romeral, pimientos y especias y *Dos Caballos Desarrollos Alimentarios 2000 S.L.* hijo Mariano Muelas, *Pimentón Flores Bastida S.L.* que llegó desde Espinardo en 2006, dedicado a la fabricación, comercialización, importación y exportación de pimentón, especias y herboristería. *Vicente Bravo*, Pimentón, herboristería y especias. *La Purísima* Fabricante de especias, pimentón, paprika, ajos, etc. *Fuster-paprika S.L.* <http://www.paginasamarillas.es/search/pimenton/all-ma/murcia/all-is/molina-de-segura/all-ba/all-pu/all-nc/1> pimentón. *Plantas Medicinales S.L.* mayoristas pimentón. *Sucesores De Muñoz Y Pujante S.L. Hijos De Raúl Navarro, S.L.* en el 2002, en polígono La Estrella compra, venta, importación y exportación de: pimentón, oleorresinas de pimiento... (Exporta a América del Sur) *Alimentos vegetales S.L...* *pimentón...* de los descendientes de Miguel Hernández (Regina<sup>62</sup>)

que reiniciaron sus actividades en 1990 en el Tapiado. Otras empresas dedicadas al comercio del pimentón: *Campillo García, J.V.* en Menéndez Pelayo y *Campillo Pérez* en Paseo Rosales. *Pifersa S.A.* de Francisco Piñero desde 1955 en el 95 cambió de titularidad. En el año 2000 y en el polígono La Serreta inician sus actividades *Fórmulas Técnicas Alimentarias S.L.* Con *Molino Calderón y Bayona C.B.* Al año siguiente se instala *Neomix, C.B.* con fabricación y envasado.

*Juan Navarro García*, en la Polvorista. *El Clarín* especias en La Serreta.

En los momentos actuales hay un repuntar por las nuevas maquinarias, la mejoría del transporte y la menor necesidad de la mano de obra. Quizás sea significativo el polígono *La Polvorista* de Molina.

Las empresas pimentoneras<sup>63</sup>, en la actualidad, disponen de líneas de molienda de pimentón y especias; de cámaras frigoríficas para las materias primas y productos terminados, así como, envasado de tarros de plásticos, metálicos en sus diversos tamaños y bolsas en sus diferentes formatos. Otras empresas se limitan a facilitar el producto a las empresas envasadoras, figurando unas y otras como pimentoneras.

**Entidades dedicadas al pimentón:** Sociedad *La Vega de Murcia*<sup>64</sup> dedicada a la defensa del pimentón y contra los defraudadores, funcionó desde mediados del siglo XIX (en 1865 ya se sabe de él). Consiguieron que hasta en el ferrocarril, antes

de facturar y mediante controles para analizar las adulteraciones, se comprobaba la calidad del producto. Recordar que en Molina se recibió escrito de don Juan de la Cierva mostrando su enfado por los fraudes descubiertos en los envíos molinenses.

En 1850 hubo un primer acuerdo para regular el precio del pimentón. En agosto de 1896 se constituye el *Centro de Exportadores de Pimiento*, primera asociación del *Gremio de Pimentoneros*, para intentar regularizar las ventas y precios bajo una denominación común. Se disolvió en el mes de diciembre por falta de socios. En 1902 volvieron a las andadas con el nombre de *Gremio de Exportadores de Pimentón Molido* que duró hasta 1906. En 1908 volvieron y realmente y años más adelante establecieron, 1922, el *Gremio de Exportadores de Pimentón* que duró hasta 1935<sup>65</sup>. Desde entonces figura como *Gremio Oficial de Exportadores de Pimentón Molino* con los molinenses ya citados anteriormente. Actualmente la preside Francisco Martínez Martínez.

**Asoc. de Fabricantes y Exportadores de Pimentón y Derivados y Condimentos** es una empresa cuya actividad Su actividad puede enmarcarse dentro de la categoría **Actividades de organizaciones profesionales**. Se fundó hace 1977.

En 1903 una Real Orden obligaba a los exportadores a presentar un certificado de pureza de cada partida que iba a ser exportada. El ayuntamiento de Murcia tenía que certificarla, lo que sirvió para la creación del llamado “arbitrio de

las certificaciones” que acabó siendo una fuente de ingresos municipales. Duró hasta 1928 aguantando las reclamaciones de los exportadores murcianos. Año, por cierto, en el oficialmente se admite el uso del aceite de oliva.

En 1922 se creó el *Gremio de Corredores de Pimentón* que duró un año.

*Gremio de Exportadores del Pimiento Molido de España*, 1935. Contaba con más de un centenar de empresas inscritas en el Gremio Oficial del Pimiento Molido en Murcia. En 1992 y por acuerdo de CEE se redactó un interesantísimo expediente regulando la denominación de origen del pimentón su calidad y presentación. En 1998 organizaciones profesionales agrarias, federaciones de cooperativas y el sector industria en la Región de Murcia, solicitaron a la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente la protección del Pimentón de Murcia mediante una Denominación de Origen, lográndose su reconocimiento el 20 de abril de 2001, y publicándose su reglamento el 17 de diciembre de 2001.

La sociedad se denominó **El Consejo regulador de la D. O. “Pimentón de Murcia” con once afiliados: Murcia, Espinardo, Totana, Molina, Cabezo de Torres...** Es una corporación de derecho público sujeta a derecho privado, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y con plena capacidad de obrar para el ejercicio de sus funciones teniendo su sede en Totana. Está integrado por cinco vocales en representación de los productores y cinco vocales en

representación de los elaboradores, siendo elegidos todos democráticamente, además de un representante de la Consejería de Agricultura y Agua de Murcia.

El Consejo Regulador controla todo el proceso de producción y elaboración, garantizando el origen y calidad del pimentón, disponiendo de servicios propios de control para la calificación y certificación del origen y las características analíticas del mismo. Junto con el Pimentón de la Vera, solicitan al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino la obligatoriedad de hacer constar la procedencia del pimiento para pimentón en las etiquetas y facturas.

También tiene capacidad de sancionar, así como llevar a cabo los distintos Registros del Consejo, promocionar y defender la Denominación de Origen Protegida y las demás funciones establecidas en su Reglamento. Actualmente se ha incorporado a **Denominación de Origen Protegida Pimentón de Murcia** con sede en Totana.

Un total de 24 productores murcianos forman parte del *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida de Pimentón de Murcia* y ocho son los elaboradores del pimentón, con lo que se cuenta con cerca de 70 hectáreas de superficie de producción. La producción de pimiento en 2015 para la elaboración de pimentón *Denominación de Origen Protegida*, rondó los 300.000 kilos. Las zonas de producción de pimiento para la elaboración de pimentón son Alhama de Murcia, Beniél, Fuente Álamo, Lorca, Moli-

na de Segura, Cartagena, Fortuna, Librilla, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana.

La *Asociación de Productores-Exportadores de Frutas y Hortalizas de la Región de Murcia (PROEXPORT)* está integrada por empresas del sector agrario nacional. Garantizan calidad, tecnología y comercialización.

Existe, también, la *Asociación Fabricantes y Exportadores de Pimentón y Derivados y Condimentos (AFEXPO)* Murcia, presidida por Francisco Martínez Martínez y Secretario Dirección José Antonio Villa Molina.

El Ayuntamiento de Murcia ha comenzado en Espinardo la instalación del monumento en homenaje a la industria del pimentón consistente en un antiguo molino pimentonero cedido por José María Fuster Hernández, propietario de la firma *La Odalisca*, ubicada en la pedanía desde 1919, dedicada a su comercialización en todo el mundo, según informaron fuentes del Consistorio<sup>66</sup>. El antiguo molino está siendo restaurado y será ubicado sobre una plataforma de hormigón en la rotonda de acceso a la calle Mayor de la pedanía, junto a una placa identificativa.

Iberia<sup>67</sup> promocionará desde el Aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, el pimentón murciano en todos sus vuelos: *‘Un toque de color con mucho sabor’ es el lema con el que el próximo jueves se promocionará el pimentón de Murcia*. Según informaron fuentes de la Administración regional, se re-

partirán 24.000 muestras gratuitas de pimentón ecológico producido y elaborado en la Región, y agregan que se trata de una primera acción para consolidar el consumo de este producto en España, al tiempo que se abren nuevos mercados internacionales. El Instituto de Fomento también lo promocionará en Canadá.

## LEGISLACIÓN:

1885 Se constituyó la *Sociedad Vega del Segura* como Asociación Desarrollo Rural Integrado Municipios Vega del Segura, sin ánimo de lucro, para propiciar el desarrollo integral y sostenible de la comarca de la Vega del Segura, con sede en Archena.

1890... Real Decreto sobre defraudación en el pimentón.

La de de 31-XII-1902 en su artículo 1º decía: *Se considerará género de ilícito tráfico como pimentón, por mostrar el principio de ejecución de un fraude, la mezcla del fruto seco y pulverizado del pimiento con cualquier otra substancia, aun cuando ni éste ni la mezcla puedan dañar la salud.*

Sin embargo, en 14 de febrero 1928, otra Real Orden autorizó la adición de aceite al pimentón, con lo que los pimentones de peor calidad mejoraban su aspecto y subían de peso. Esta práctica -que en esencia era autorizar su adulteración- supuso la destrucción de la exportación española de pimentón y muy especialmente del pimentón de la Vera, que no pudo competir en precio con el murciano. La causa que ya quedaba en evidencia era la misma que

iba a definir su propio devenir a lo largo del siglo XX: el encarecimiento que suponía su traslado hasta los puertos y, especialmente, su costoso sistema artesanal de fabricación de secado con humo.

En 1935 se creó el *Gremio Oficial de Exportadores de Pimentón Molido* suprimiendo el no oficial existente.

En 1936 el *Control Central de la Industria Pimentonera*, controlaba el precio, creó unas guías de viaje, organizó controles en estaciones y en carreteras, y al pimentón que salía al extranjero -eran impuestos- un gravamen. En 1937 creó la *Central Pimentonera de Exportación* suprimiendo la anterior.<sup>68</sup>

Interesante, y por ello lo recoge Jesús Pérez, el articulado de las *Bases discutidas y aprobadas por el Sindicato de Industria Pimentonera* en 1936.

El 2 de octubre de 1939, el gobierno, para evitar la posible desaparición del cultivo del pimentón, regula los precios.

1992 Expediente de Denominación de origen "Pimentón de Murcia".

Orden de 16 de diciembre de 1999, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente, por la que se concede una protección transitoria a la denominación de origen Pimentón de Murcia y se crea su consejo regulador.

Orden de 20 de abril de 2001, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente por la que se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pimentón de Murcia.

Orden de 23 de abril de 2001,

sobre nombramiento provisional de los miembros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Pimentón de Murcia.

Orden de 17 de diciembre de 2001, de la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente por la que se aprueba el reglamento de la Denominación de Origen Pimentón de Murcia y de su Consejo Regulador.

## NOTAS

- 1 Dolores HERNÁNDEZ RUIZ en *Historias de Molina*. Ed. Ayuntamiento de Molina de Segura 2994. Pág. 63.
- 2 En *Cangilón*, núm. 19 de 1999, José Antonio VICENTE GARCÍA: «Pimientos y cebollas: costumbres y tradiciones en Ribera de Molina». Muy interesante para conocer el sistema de cultivo en esa pedanía: *Torrealta de Molina*, Juan LÓPEZ ALMELA, Francisco CONESA LÓPEZ y Juan Oliva Hernández y *Ribera de Molina de Juan LÓPEZ ALMELA*, Francisco CONESA LÓPEZ y José OLIVA HERNÁNDEZ Ed. Ayuntamiento de Molina y Centro de estudios molinenses. Molina 2002.
- 3 Terrateniente medio, padre de 26 hijos de tres mujeres. Nació en 1832 muerto en 1914. De sus descendientes son: *El Pelicano*, *El Gladiador*, *Comuna*, *Congelados Veconsa*, *La Molinera...*, con unas 30 fábricas instaladas en municipios como Mula, Molina de Segura, Alguazas, Las Torres de Cotillas, Murcia, Lodosa o Cortes... Indiscutiblemente es una biografía por hacer.
- 4 VARIOS: *Ribera de Molina*, pág. 57.
- 5 Cuenta Natividad en *Historia de Molina*, p 99.
- 6 Ángel MARTÍNEZ en su trabajo *En el Mediterráneo, en el sur de Europa*, Universidad de Murcia, 1998, pág. 59.
- 7 Para el mejor conocimiento de su cultivo ver: *Pimientos y Pimentón J. SANCHO Y F. NAVARRO*. Ed. Revista científica de la Universidad de Murcia 1957. VARIOS AUTORES: *Pimientos para pimentón*, Ed. Consejería de Agricultura. Murcia 1982. Francisco CANOVAS CANDEL: *Santomera y los pimientos*. Ayuntamiento de Santomera, 1996.
- 8 Ed. 1953.
- 9 M.Z.N. en *Gran Enciclopedia de la Región de Murcia*. Tomo 7, pág. 121 El cultivo en invernadero, o sea cubierto con plástico alcanza prácticamente toda la cosecha.
- 10 *Relación del primer viaje de D. Cristóbal Colón para el descubrimiento de las Indias*. de Bartolomé de las Casas. Edición anónima española de 1892.
- 11 El chile (del náhuatl *chilli*), también llamado ají (del taíno *haxi*) en América del Sur, *utsu wayk'a* (en aimara) y pimiento en España (por comparación, en su picor, con la pimienta, *Piper nigrum*, entre otros), es el fruto (baya) de diversas especies del género *Capsicum*, de la familia de las solanáceas. El cultivo del ají, de América Central y del Sur, se remonta a más de 6000 años. El chile más picante del mundo se cultiva en Estados Unidos.
- 12 *Pimientos y Pimentón J. SANCHO Y F. NAVARRO*.
- 13 CÁNOVAS CANDEL: *Santomera y los pimientos*, pág. 23.
- 14 *La Verdad* 22 de octubre del 14.
- 15 ITEA, Revista de la Asociación Interprofesional para el Desarrollo Agrario AIDA vol. XX págs. 1-15 J. LOPEZ MARÍN, I. PORRAS, C. ROS y J.M. BROTONS-MARTÍNEZ.
- 16 Sigo, en este apartado, por su acertado contenido, a *Ribera de Molina*. pág. 56-59 y *Torrealta de Molina* págs. 35-38.
- 17 Francisco CONESA LÓPEZ: "Oro rojo, oro amarillo" *La riqueza de Cabezo de Torres*. Pág. 299. 2ª ed. 2013.
- 18 Así describe el misionero Ángel Arnaldos Conesa en *Diario de un misio-*

- nero del bosque* de Francisco CONESA LÓPEZ, en la pág. 20.
- 19 *Cartilla de agricultura de moreras y arte para la cria de la seda... su autor D. Antonio de Elgueta y Vigil, caballero de la Orden de Santiago y secretario del Secreto de la Inquisición de Murcia*. Editada en Madrid en 1761.
- 20 Jesús PÉREZ DE ESPINARDO: *El libro del pimentón. 1756-1963*. D. Turbinto. Sociedad Cultural de Murcia. 2000. Pág. 31.
- 21 *Torrealta de Molina*, pág. 37.
- 22 *Ibidem*, págs. 41 y adelante. Pág. 12. y 91-112.
- 23 José María GÓMEZ ESPÍN y Encarnación GIL MESEGUER: "Tradición y cambio en la industrialización del pimentón en España" en *Papeles de Geografía* núm. 16 de 1990, págs. 173-190.
- 24 20/09/2010.
- 25 FECOAM, periódico *La Opinión*. 13 de julio.
- 26 Recuerda CONESA LÓPEZ en "*Oro rojo, Oro amarillo*" la constitución de la empresa *Industria pimentonera hispano-marroquí*, con molinos y secaderos propios y por marca *La Giralda*. con capital de Cabezo de Torres, en Larache, hasta 1965 que se fusiona con *Pimursa*. En 1986 cerró. Pág. 247-53.
- 27 Nota 20.
- 28 Ángel MARTÍNEZ: pág. 121.
- 29 *Santomera y los pimientos* p. 23. Y p. 49.
- 30 CÁNOVAS, pág. 27.
- 31 SÁNCHEZ BAEZA, *ibidem*: pág. 222-3. Lo trata de molino harinero.
- 32 VARIOS: *Pimiento para pimentón*, pág. 16: En ello está en *Cangilón*, núm. 19 de 1999, José Antonio VICENTE GARCÍA: «*Pimientos...*».
- 33 CÁNOVAS CANDEL, en *Santomera y los pimientos* págs. 32, 34 y 35.
- 34 Emilio SÁNCHEZ BAEZA: *La Ñora ayer y hoy*, 1983.
- 35 Emilio da dos versiones distintas en las páginas 143 y 223, diciendo en la primera que continúan Leodegario y Casiano Gil y Gil, y en la segunda la referencia citada.
- 36 MONTES BERNÁRDEZ: "Mickey Mouse Nació en Lorquí", *La Opinión* 25-IX-16.
- 37 Pascual MADDOZ Ed. Consejería Cultura Murcia 1989, *Región de Murcia*, facsímil de el de 1850, pág. 114.
- 38 *Molina de Segura. Dinamismo y vanguardia*. Ayuntamiento de Molina, 2004, pág. 127.
- 39 Maximino LINARES MORENO: «*Inicios de la industria en Molina*» *Cuadernos del Centro de Estudios Molinenses*, 1998.
- 40 *Santomera y los pimientos*, pág. 23.
- 41 Opus. Cit. Pág. 127.
- 42 *El Libro del Pimentón*, pág. 54.
- 43 *Tradición y cambio en la industrialización del pimentón en España*, pág. 179.
- 44 *Torrealta de Molina*.
- 45 PASTOR: *Dinamismo*, pág. 112.
- 46 *Guía turística y comercial de la provincia de Murcia. XIII Feria Internacional de muestras en Barcelona*. 1945.
- 47 Para la importancia del *Cabezo* ver el citado libro de Francisco CONESA, nota 10.
- 48 Pedro Antonio GALINDO VALERO: Asociación Aragonesa de Críticos de Arte. Número 26 Marzo de 2014.
- 49 HERVÁS AVILÉS, J.M: *Diseño gráfico en Murcia (1899-1999)*. Ed. Cámara Oficial de Comercio, Industria Y Navegación de Murcia. Murcia. 2000.
- 50 "Los envases para el pimentón" *Diario La Opinión*, agosto 2016.
- 51 Según datos del *Archivo General, Región de Murcia*.
- 52 Facilitado por Ricardo Montes.
- 53 Ya en 1915 contribuyen con 85`84 ptas. por la matrícula industrial de un molino harinero de 4 piedras. Datos de *Matricula Industrial* facilitados en el Archivo Municipal de Molina para todas las empresas que

- señalo tomadas del Registro de Altas, 1911-1923.
- 54 *Molina bajo la dictadura*.
- 55 *El libro del pimentón*, pág. 60.
- 56 Datos facilitados por Ricardo Montes y en *El libro del Pimentón*.
- 57 Veamos la excepción de 1945 donde nombra a siete molinos de pimentón separándolos de los especieros.
- 58 En 1948 solicitó registro de una S.L. para un molino pimentonero y de especias.
- 59 Otra aportación de Ricardo Montes. Otra lista señala 28 negocios referidos al pimentón. Entre ellos cita a Norberto Almela Gil, en Torrealta y a Juan López Marín y José Ortín Meseguer en Ribera de Molina.
- 60 Nota 33.
- 61 Descendientes de *Alfonso Torrano Piqueras*, pimentón y azafranes, desde 1925. Agradezco a Carlos Torrano sus consejos.
- 62 Gracias también a José Hernández.
- 63 DE HERAS Y TUDELA, J.A. (COORD). *Empresas centenarias de la Región de Murcia*. Ed. Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Murcia. Murcia. 2000.
- 64 Antonio BOTIAS: «Las falsificaciones del pimentón» en *Murcia, secretos y leyendas*, 2011, págs. 41-43.
- 65 *Gaceta de Madrid*, jueves, 4 de julio de 1935.
- 66 *La Opinión*, 15-II-2012.
- 67 *La Verdad* 24 de mayo de 2016.
- 68 La publica Jesús PÉREZ en *El Libro del Pimentón* pág. 203.