

# LA PRODUCCIÓN PIMENTONERA EN TOTANA, HISTORIA DE UNA AÑORADA Y FECUNDA PASIÓN

---

Juan Cánovas Mulero

La explotación y comercialización del pimiento, en su variedad de bola o Americano, que permite obtener «un tipo de pimiento dulce», para la elaboración de pimentón, tiene en Totana una historia relativamente corta, aunque intensa, pródiga y de arraigo, potenciada por la calidad que este fruto alcanza en las fértiles tierras del valle del Guadalentín, en donde se ubica la población.

A pesar de constatarse determinadas transacciones comerciales desde los primeros años del siglo XX, derivadas algunas de ellas de supuestas fraudulentas actuaciones, consecuencia de la adulteración de un producto cotizado, no fue hasta la segunda década de ese siglo cuando comenzaron a destinarse tierras a su cultivo<sup>1</sup>.

Las primeras iniciativas de explotación del pimiento llegaban a Totana, a principios de la década de 1920, de la mano de personas que conocieron el cultivo en otras zonas del territorio regional y que se plantearon implantarlo en la localidad. Aquellas nacientes inquietudes se vieron restringidas por la importante cantidad de agua que requiere la planta para la obtención del fruto, por la escasez del líquido elemento, en el árido clima mediterráneo en que se ubica el municipio, y sus elevados precios. En esa línea se desenvuelve una de aquellas primeras experiencias que aparece recogida por Francisco Méndez en su estudio agrícola sobre Totana, relatando la

tentativa llevada a cabo por «*Ceferino Albacete, oriundo de Murcia que, hacia el 1920 plantó, a modo de prueba, alrededor de 20 fanegas en una finca de su propiedad situada en Mortí. El resultado de esta experiencia, aunque fue positivo, no tuvo por el momento trascendencia alguna, debido, entre otras razones, al desconocimiento que los agricultores tenían de las técnicas de este tipo de plantación y la gran escasez de agua*»<sup>2</sup>. Hubieron de pasar varios lustros para que aquel primer ensayo despertase el interés de los hortelanos totaneros.

Fue, en los años previos al conflicto bélico de 1936 cuando «*Francisco Norte, oriundo de Espinardo y gran conocedor de las técnicas de este cultivo, de su industrialización y de su comercialización*», hizo posible que calase la tentativa, avalada por «*su gran índice de producción y su alta cotización en el mercado*»<sup>3</sup>.

Superadas las iniciales reticencias y celos, como también las dramáticas consecuencias de la Guerra Civil, comenzaba en Totana, avanzada la década de 1950, un constante aumento de las tierras dedicadas a este cultivo, favorecido, en parte, por las dificultades de producción que estaba teniendo su laboreo en las zonas regadas con aguas del río Segura que, portadoras de zoosporas, generaban plagas provenientes del ataque de hongos sobre las plantaciones<sup>4</sup>.

Este cúmulo de circunstancias hizo posible que Totana pasase de dedicar en 1960 una extensión próxima a las 250 hectáreas a la producción de pimiento de bola a duplicar esta extensión, diez años después<sup>5</sup>.

El cultivo del pimiento de bola alternó en Totana durante un tiempo con otra principal producción herbácea como fue la alfalfa, cuya explotación había comenzado en la localidad mediados la década de 1910, extendiendo su cultivo en torno a las 700 hectáreas para principios de la década de 1960, observándose, a partir de ese tiempo, un progresivo descenso a causa de que se le prestaba «alguna mayor atención al cultivo del pimiento para pimentón...»<sup>6</sup>, llegando, en pocos años a sustituir el laboreo del pimiento al de la alfalfa. De este modo, comenzaba su andadura el cultivo de pimiento de bola en Totana en un proceso de evolución constante para alcanzar su cénit en la década de 1970 y primeros años de la de 1980, comenzando, a partir de 1987 un constante declive, potenciando principalmente por las exportaciones de pimentón provenientes de otras zonas del Planeta. (Ver tabla 1)

En la zona baja del municipio, en tierras «de carácter predominantemente calcáreo», las comprendidas entre las diputaciones rurales de la Ñorica, Paretón, Raiguero y Lébor,



Pimientos recién cogidos y expuestos al sol esperan ser partidos para separar el pedúnculo de la molla.

se acogió con especial arraigo este cultivo. En ellas, las aguas dulces procedentes del subsuelo, obtenidas a través de pozos con bombas de extracción, contribuyeron a alcanzar altos grados de calidad y textura, consiguiendo un producto con «la cáscara de más molla y mejor color», con un rendimiento «del orden aproximado de un 22% del fruto, excluyéndose los pezones o pedúnculos»<sup>7</sup>.

Los positivos beneficios que la planta generó entre las décadas de 1950 y mediados de 1980 permitieron afrontar el elevado coste de su ciclo vegetativo que se inicia entre los meses de noviembre a enero, con la preparación de los semilleros. En Totana tradicionalmente esta operación se realizaba trascurrido el ocho de diciembre, después de la rome-

**Tabla 1.- Hectáreas dedicadas al cultivo del pimiento en Totana entre los años 1960 y 2016**

Años	1960	1970	2006	2008	2009	2014	2015	2016
Hectárea cultivo pimentón	250	500	350	430	410	94	32	76

ría de bajada de santa Eulalia desde su santuario de La Santa a Totana, extendiéndose hasta las fiestas de Navidad. A veces, si el año era muy frío se retrasaba la faena hasta enero. De alguna manera estas fechas de arraigo en el calendario festivo de la localidad confirman una serie de prácticas que durante siglos condicionaron y rigieron los ciclos agrícolas, situándolos en significativas solemnidades, al amparo de concretas devociones y fervores. La semilla, seleccionada de los frutos de mayor calidad, procedentes «de la primera cogida», eligiendo para ello «las plantas más productivas» que se habían secado al sol, permanecía en los semilleros a lo largo de 4 o 5 meses. En ellos, adecuadamente resguardada de los fríos invernales crece la plántula, hasta superar los 25 cm y haberse endurecido el tallo. Este proceso requiere airear los semilleros a fin de «favorecer la circulación del aire y evitar excesivo calor», manteniendo, de este modo, un apropiado nivel de temperatura por lo que se iban haciendo corte en los plásticos protectores en función de los estados atmosféricos. «De esta forma las plantas se aclimatan poco a poco a las condiciones ambientales que soportarán posteriormente, a la vez que se favorece el desarrollo radicular».

Transcurrido este periodo, y ya en primavera, se trasplantaba a tierras debidamente roturadas y enriquecidas con abonos, operación que se recomendaba realizar a partir del 15 de abril.

Curiosamente estas labores se solían realizar en torno a la con-

memoración de san Marcos, el 25 de abril. De nuevo un acontecer de arraigo en la localidad marcaba tan vital momento de la producción. Una fecha, en la que, además, desde siglos atrás, la Iglesia celebraba la bendición de los campos, un acontecimiento de significación entre los vecinos en tanto que el desarrollo económico de la comarca dependía mayoritariamente de los rendimientos agrícolas. Para ello, el clero de la parroquia de Santiago, se desplazaba en procesión, recitando las llamadas «Letanías mayores» y otras oraciones similares, hasta la elevada ermita de san José en donde se oficiaba en plenitud el acto, aprovechando la altitud de este enclave, desde el que se divisa todo el valle. A consecuencia de aquel acontecimiento es posible que se generalizase entre la población la práctica del «sanmarqueo», consistente en salir al campo y zonas de huertos a merendar y pasar la tarde. Además de la producción de la plántula, obteniéndola de las semillas a través de semilleros u «hoyos» que se realizaban en el municipio, en determinadas épocas se adquirió en explotaciones del entorno de la Ribera de Molina, para ello se desplazaban vehículos hacia aquellas tierras y en «seras» de esparto, debidamente protegida, se traía a la localidad para su plantación, una tarea que había de realizarse en los momentos menos calurosos del día. Una vez la plántula en poder de los cosecheros se colocaba en «el bancal», mediante un trabajo manual, clavándola en el hueco que genera una estaca de madera en el suelo, y procediendo a

su inmediata irrigación, siendo necesario repetir quincenalmente los riegos<sup>8</sup>.

Por otra parte, esta hortaliza, presa fácil de plagas, requirió invertir significativas cantidades en eliminarlas. De igual modo precisaba del asesoramiento de técnicos versados en su cultivo<sup>9</sup>. Asimismo, se hizo necesario crear una infraestructura de apoyo, comunicación y confrontación de experiencias que permitiese, por un lado, profundizar en el *«intercambio de datos, extensión de cultivos, productividad y costes»*, como también alentar y conocer las iniciativas que llevaba a cabo el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias en fincas experimentales, referidas a *«algunos ensayos sobre variedades y otros aspectos»*, todo ello en aras a mejorar tanto el rendimiento como la comercialización. Se tomaban estos acuerdos en la reunión que mantuvieron en Totana en agosto de 1978 *«los representantes de sociedades y cooperativas transformadoras de pimiento en pimentón»*<sup>10</sup>.

La producción del pimiento de bola demanda una abundante mano de obra, tanto para la recolección, como para los procesos posteriores de abrirlos y secarlos.

Aunque la primera de las tareas sigue haciéndose a mano, la participación y el secado han experimentado notables cambios, predominando en la actualidad máquinas partidoras y secadoras de pimiento, estas últimas por medio de calor. Por tanto en los periodos en los que esta producción estuvo en auge, las labores relacionadas con su cultivo -recolección,



Un grupo de jóvenes se fotografía en las tareas de «coger pimientos» en la diputación totanera de El Raiguero. Fotografía Francisco Serrano

secado, envasado y exportación- generaron una alta demanda de mano de obra que permitió ocupar a amplios sectores de la población, generalizándose la participación de los estudiantes durante las vacaciones de verano, en la recolección del fruto. Fue frecuente, en las décadas de mayor extensión de los cultivos, que estudiantes de bachillerato y universitarios dedicaran algún tiempo a este menester, lo que les permitía conseguir una ayuda económica para afrontar algunos de los gastos del curso escolar. En determinadas épocas fue significativa la mano de obra que, de otras regiones de España, llegaba a la localidad para participar en estas tareas.

La recolección del fruto, manual y escalonada, se realiza cuando el pimiento está en su punto máximo de maduración, presentando una rele-

vante intensidad de color y, por tanto, «un mayor contenido de pigmentos naturales». Se solían realizar tres «cogidas», la primera en la que el fruto tenía una superior calidad, grosor y rendimiento, una segunda, con menor productividad y otra tercera en la que tanto la cantidad como la calidad se reducían de un modo considerable. En la actualidad suele realizar una primera cogida. En caso de que el producto lo permita y la demanda del mercado sea adecuada, se puede practicar una segunda recolección.

Habitualmente, conforme se iba cosechando el fruto se trasladaba a los «sequeros», pequeñas construcciones, localizadas en las proximidades de la población en terrenos no roturados. Esas sencillas edificaciones se rodeaban de extensas zonas planas, pistas de secado, denominada en el entorno -«eras»-, orientadas a mediodía, en donde se extendía el pimiento, durante varios días, para una primera exposición al sol. Posteriormente se rasga el pericarpio. Esta operación también se realizaba a mano, quitándole el pezón o pedúnculo, separando las semillas o «binzas» y abriéndolo en varias partes para exponerlo a un segundo momento de secado a sol y facilitar la deshidratación, proceso fundamental para la obtención de una «ñora» de adecuada calidad y rendimiento. En décadas pasadas el producto abierto y todavía fresco se colocaba en «zarzos», superficies planas construidas con cañas, en los que se exponía de nuevo al sol para obtener el preciado bien de la «cáscara» que, una vez molturada, como

síntesis de fruto y trabajo, desecada con los generosos rayos solares, regala al paladar todo un cúmulo de aromas y virtudes que engrandecen recetas de esencias y sensaciones. Con esta práctica se preservaba el fruto del contacto directo con el suelo, pero también facilitaba el poder ser apilados para reservarlo de la humedad de la noche y de las lluvias que suelen regar esta tierra mediterránea en los últimos días del estío y el periodo otoñal, periodos en los que se desarrollaba esta comprometida y entregada tarea.



Pimientos partidos y expuestos al sol para obtener la preciada «cáscara», con la que se elaborará el pimentón.

Además de ese secado natural se ha impuesto un secado mediante aire caliente. En este proceso, primeramente «los pimientos se lavan con agua potable para eliminar hojas, tallos, ramas y la suciedad que lleven adherida. Una vez lavados pasan al secadero», obteniéndose, finalmente un producto que conserva sus propiedades con total seguridad. Concluido el proceso de secado la «cáscara» se conserva en locales

preservados de humedad para evitar que pierda sus características. El producto ya seco se comercializa para la fabricación de pimentón. Se solía vender a comerciantes que llegaban de otras zonas de Murcia, sobre todo de Espinardo, en donde se desarrolló una amplia actividad de molinada para obtener tan preciado bien.

En Totana, en el año 1979, comenzaba su andadura un proyecto de ilusiones, esperanzas y esfuerzos, constituyéndose la cooperativa agraria COATO con el apoyo de 65 productores de pimiento de bola para pimentón. Aquel primer impulso, de excelentes resultados, fruto de una primorosa gestión y de un comprometido esfuerzo, amplió su campo de actuación a otros productos hortofrutícolas –almendra, uva de mesa, aceituna, brócoli... En todos ellos la calidad y sostenibilidad son estandartes de su identidad. Asimismo esta entidad puso en funcionamiento un molino de transformación del pimiento de bola –«ñora»– en pimentón, lo que ha permitido obtener un género de especial calidad y valor, encuadrado dentro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, «Pimentón de Murcia» y comercializado con el nombre de «Oro Molido», un producto que COATO cuida con exquisito mimo tanto en el cultivo del fruto como en el proceso de secado y transformación a fin de atender la demanda del mercado, el que, además, cuenta con el aval de los consumidores que distinguen en él la singularidad de su sabor y la garantía de su elaboración. De igual modo, esta puntera cooperati-

va produce pimentón ecológico, con el empleo de abonos orgánicos y el uso de técnicas y procedimientos tradicionales. En todos los casos, la tecnificación del proceso de molinada, realizando los diferentes pasos con garantía, atendiendo al lavado, desinfección, deshidratado, esterilización, le confieren al producto un alto grado de higiene y salubridad.



Uno de los envases con lo que la cooperativa agraria de Totana –COATO–, con Denominación de Origen Protegida, obtenido «de la molturación de pimiento variedad “Bola”, recolectado en su momento óptimo de madurez, desrabado manualmente y secado de forma tradicional.»

A fin de defender los intereses de los productores de pimiento de bola para pimentón, empeñados en conseguir un artículo de calidad, textura, sabor y esencia propia, sin someterlo a ningún tipo de adulteraciones, cultivado, recogido, preparado y elaborado con el esmero, la rigurosidad y el compromiso que supone mantener una denominación de origen,

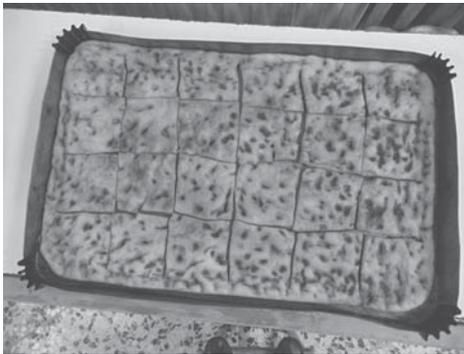
la Consejería de Agricultura, Agua y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de Murcia, por orden de 17 de diciembre de 2001, aprobaba el reglamento de la Denominación de Origen Pimentón de Murcia y de su Consejo Regulador, eligiendo a la ciudad de Totana, dado el arraigo de este cultivo en la localidad, como sede de este organismo.

El pliego de condiciones de dicha Orden recoge con detalle la zona de producción de los pimientos que pueden ser destinados a la elaboración del pimentón con la indicada denominación, comprendiendo «los terrenos ubicados en los términos municipales» de los municipios murcianos de «Alhama de Murcia, Beniel, Cartagena, Fortuna, Fuente Álamo, Librilla, Lorca, Molina de Segura, Murcia, Puerto Lumbreras, San Javier, Santomera, Torre Pacheco y Totana», con una superficie dispuesta a esta plantación de 277.204 hectáreas.

Las responsabilidades de este importante órgano de control de

calidad, bajo la presidencia del totanero Pedro Piernas Cánovas, se centran en la revisión de todo el proceso de cultivo, empleo de abonos y tratamientos fitosanitarios, supervisión de la recolección, en la consecución de un adecuado grado de madurez, así como su total trazabilidad, secado y molturación, todo ello con una serie de registros y revisiones que garantizan, de un modo preciso, el mantenimiento de los niveles de rigor que requiere la obtención de un producto de tan singular naturaleza.

El producto final obtenido y amparado por el sistema de calidad de este CR garantiza, de cara al consumidor, su procedencia y los más altos niveles de exigencias en cuanto a las características físico químicas y organolépticas, que permiten distinguirlo por ser «totalmente dulce», por su «olor fuerte penetrante», por su «gran poder colorante, graso y sabroso», por su color de un rojo brillante», como también por su aroma.



La «torta de pimentón» y los crespillos son productos que, elaborados con masa de pan, se enriquecen con la esencia del sabor del aceite mediterráneo y una abundante dosis de pimentón. Estos productos, de hondo arraigo en Totana, forman parte de la dieta de sus vecinos

Capítulo aparte merece el positivo aprovechamiento que el pimentón tiene en la gastronomía totanera, formando parte de platos básicos de su cocina, como también de ensaladas y aderezos, sin olvidar lo extendido de su uso para aliñar el pan tostado, acompañándolo con aceite, desayuno de arraigo entre las gentes de esta tierra. Igualmente conforma una recia y enraizada costumbre el consumo de las tortas de pimentón que, elaboradas con masa de pan, se condimentan convenientemente con aceite, pimentón y sal, exquisito manjar que puede tomarse también con la masa más fina y tostada, «crespillo». Por otra parte la «ñora» tiene un especial protagonismo en la elaboración de la «pipirrana», una ensalada conformada, además, con tomate en conserva, bacalao tostado, cebolla fresca y olivas negras. Son, en definitivas, algunas de las excelentes utilidades que este producto tiene en la localidad, práctica que permite disfrutar de la agradable variedad de matices de la «ñora» y del pimentón.

En conclusión, la producción de pimiento para pimentón que comenzaba su andadura en Totana, con cierta entidad, a partir de la década de 1950 vivirá un progresivo y constante desarrollo hasta, aproximadamente el año 1987 en el que, debido al empobrecimiento de los suelos, el aumento de la salinidad de las aguas, que hay que buscar a niveles más profundos, pero, sobre todo por la competencia del mercado internacional, comenzó un constante declive que busca recuperarse en los últimos años. Frente a estas adver-

sidades la apuesta decidida y firme de los agricultores totaneros, el tesón que caracteriza la trayectoria de estas gentes, su afán de superación y el deseo de generar artículos en los que se ponga de manifiesto la grandeza de esta tierra, han permitido que se pueda seguir ofreciendo un producto de alto valor, de excelente y radiante solvencia.

## NOTAS

- 1 Archivo Municipal de Totana. Legajo 214. Secretaría. Registro. Correspondencia, 18-XI-1902. Denuncia por fraude en la comercialización de pimentón molido. La Guardia Civil del puesto de Totana interceptaba a un vecino con «quince sacos que, conteniendo 1127 kilogramos de pimiento molido con grasa, conducía a esta estación ferroviaria en un carro tirado por caballerías mayores». En este caso se plantea la duda de si el producto estaba mezclado, o no, con aceite de oliva, una práctica permitida.
- 2 MÉNDEZ GARCÍA, F.: Geografía Agraria de Totana, un municipio del valle del Guadalentín. Grafisol. Lorca, 1976, p. 200.
- 3 MÉNDEZ GARCÍA, F.: *Ibídem*.
- 4 ZAPATA, M., BAÑON, S. y CABRERA, P.: El pimiento para pimentón. Ediciones Mundi-Prensa. Madrid, 1992, p. 20.
- 5 GARCÍA MARTÍNEZ M. Diario Línea. Archivo Municipal de Murcia. Totana: recolección de pimiento y almen-dra, 28-VIII-1969. «Ha empezado la recogida de pimiento para pimentón en el término municipal, donde se han plantado más de 250 hectáreas de terreno, que normalmente se dedica a este cultivo». MÉNDEZ GARCÍA, F. *Ibídem*, p. 201. Para 1973 se contabilizaban unas 500 ha. dedicadas a esta producción. Pimientos recién cogidos y expuestos

- al sol esperan ser partidos para separar el pedúnculo de la molla
- 6 BERZAL DOMINGO, V.: Totana, un municipio agrario de la cuenca del Guadalentín. Estudio geo-económico. Ayuntamiento de Totana. Coato, 2006, p. 121.
  - 7 BERZAL DOMINGO, V.: *Ibíd.*, p. 123.
  - 8 Agradecer a Serafín Ríos Tudela y a José Martínez Usero, vinculados, en diferentes momentos al Consejo Regulador de la Denominación de Origen del Pimentón, su inestimable ayuda para la elaboración de esta reseña.
  - 9 GARCÍA MARTÍNEZ M. Diario Línea. Archivo Municipal de Murcia. Totana: recolección de pimiento y almendra, 28-VIII-1969. «Las plagas han hecho su aparición en la época prevista y los agricultores las combaten hasta ahora con eficacia, aun cuando los tratamientos son bastante costosos. La Hermandad de Labradores y Ganaderos está distribuyendo a los hombres del campo los productos insecticidas apropiados para salvar sus cosechas de pimientos...».
  - 10 GARCÍA MARTÍNEZ M. Diario Línea. Archivo Municipal de Murcia, 24-VIII-1979, p. 18.