Martiria Sánchez López.

Profesora-Cronista Oficial

Jaraíz de la Vera (Cáceres)

Índice

El Pimentón y sus consecuencias sociales y económicas a través de la historia (II Parte)

I.- Introducción

II.- El Pimentón en el segundo tercio del s. XX

1. a) Características generales
2. b) Extensión de los regadíos y sistemas de cultivo
3. c) El sistema de explotación: El Medierismo
4. d) La propiedad de la tierra
5. e) El Sindicato “Unión de Productores del Pimentón”
6. f) El Gremio de Productores
7. g) La crisis de los años sesenta

III.- El Pimentón en el último tercio del s. XX

1. a) Características Generales
2. b) El sistema de cultivo y su evolución
3. c) El sistema de explotación de la tierra y los cambios de la propiedad
4. d) La comercialización

IV.- La lucha por la calidad

1. a) Introducción
2. b) La lucha por la calidad en el primer tercio del s. XX
3. c) La lucha por la calidad en el último tercio del s. XX: “Denominación de Origen”

I.- Introducción:

Como ya advertimos en los pasados Coloquios, debido a la extensión del tema, hemos creído conveniente fraccionarlo en dos partes. En la primera parte estudiamos los orígenes, la decadencia de los cultivos tradicionales de La Vera y los inicios del cultivo del pimiento para la elaboración del pimentón, la revolución agraria en la Comarca y la expansión que tuvo este cultivo en el primer tercio del s. XX, así como el paso de la industria artesanal a la industria moderna y su comercialización.

En esta parte del trabajo nos centraremos en el cultivo, producción y comercialización del pimentón en los últimos dos tercios del siglo XX, y sus consecuencias sociales y económicas. La lucha por la calidad será también objeto de estudio.

II.- El Pimentón en el segundo tercio del siglo XX

1. **a) Características Generales**

Este período se extiende, aproximadamente, desde la Guerra Civil hasta la década de los setenta. Se caracteriza por ser una época de expansión del cultivo del pimiento en las décadas de los cuarenta y cincuenta, y acaba con un periodo de recesión, en el que entra en crisis el sector, al ser sustituido por el cultivo del tabaco, que irá desplazando al pimiento hasta convertirse, en los últimos años del siglo XX, en el producto estrella de La Vera, cuya

producción se eleva a las dos terceras partes del total nacional, siendo la primera zona tabaquera del país.

Este periodo se va a diferenciar por una serie de transformaciones en diversos aspectos: el sistema de cultivo, los cambios de propiedad, el sistema de explotación, entre otras. También se crearán dos asociaciones de productores de pimentón: el Gremio de Exportadores y el Sindicato de Productores de pimentón.

1. **b) Extensión de los regadíos, sistemas de cultivo y producción**

Antes de terminar la Guerra Civil, comenzaron a ampliarse de manera espectacular las zonas de regadío del Valle del Tiétar en su margen derecha, que es la que pertenece a la Comarca de La Vera. Las grandes dehesas de encinas y pastos pasaron a ser campos de cultivos regados por las aguas del río en las décadas de los cuarenta y cincuenta.

Estos campos de regadíos aumentaron cuando se construyó el pantano del Rosarito por los años sesenta, ya que gracias a él se convirtieron también en regadíos las tierras de la margen izquierda del Tiétar, que formaban una parte ya del Campo Arañuelo. La mayor parte de éstas comenzaron a ser compradas y explotadas también por los empresarios pimentoneros veratos. Solamente en el término municipal de Jaraíz se contaba ya, por los años sesenta, con más de 1.600 Ha de regadío, así que el montante en toda la comarca de hectáreas regadas era ya importantísimo.

Los primeros regadíos se llevaron a cabo mediante la instalación de los famosos motores eléctricos y de Diesel en los márgenes del Tiétar. A estos motores se les adicionaban las bombas centrífugas para el bombeo del agua. Las había de diversos tipos: las motobombas y las electrobombas. En Plasencia era donde se encontraban las empresas especializadas en estos proyectos, siendo uno de los instaladores más acreditados los “Talleres Beites”.

Con la construcción del Pantano del Rosarito desapareció el sistema de regadío por motores, en 1964 y se estableció un sistema de canalización adecuado a las necesidades, con acueductos, registros, canales principales y secundarios …etc, cuyas redes se extendían por

ambas márgenes de río, ampliándose así la extensión de tierra de regadío cultivada.

Los avances técnicos y la mecanización de la agricultura durante este periodo fue escaso, debido a que los propietarios invertían poco en la modernización de sus fincas, pues estaban más interesados en adquirir y explotar nuevas fincas para convertirlas en tierras de regadíos, puesto que la producción la tenían asegurada con el sistema de “aparcería” del que hablaremos a continuación: el Medierismo.

El sistema de riego seguía siendo tradicional, basado en la distribución del agua por los “surcos” y “canillas”, previamente preparados, y que pasaba de una a otra después del labrado y abonado de la tierra.

El utillaje también seguía siendo el tradicional: la azada y el arado de vertedera. La prensa de los años cincuenta sigue hablando de los “peones” o jornaleros cargados con sus azadas cuando iban a trabajar los campos bajo la dirección de los medieros, así como también de los arados de prolongados timones; solo en algún caso excepcional se usaba el tractor.

Los abonos poco a poco se van seleccionando y junto a los abonos naturales adquieren ahora mucha importancia los minerales y químicos. En cuanto a los insecticidas también se percibió un avance y comenzaron a aparecer instrumentos para su aplicación, como el aparato para curar las plantas mediante el espolvoreo del producto, llamado “Matador” que aparece anunciado en alguna revista de la época.

El secadero, imprescindible para el primer proceso de manufacturación del Pimentón, seguía siendo igual que en épocas anteriores y en muchos casos con doble función: vivienda de los medieros y jornaleros durante todos los meses que duraba el cultivo y la recogida del pimiento y, lógicamente, secadero del pimiento a base del secado a humo. Era un edificio de forma rectangular dividido en dos plantas separadas por un enrejillado en donde se depositaba el pimiento para su secado; en la planta baja se situaba el centro de la lumbre u hoguera, a base de la quema de leña de encina, para producir el humo que secará el pimiento; éste se extendía en el enrejillado, situado en la parte alta hasta su completa deshidratación.

Con respecto a la industrialización y comercialización se produjo también una expansión. En

los años sesenta, solamente en Jaraíz existían 82 molinos con una capacidad de molturación de 31.500 kg cada uno en 24 horas y funcionaban unos tres meses al año; estos molinos jaraiceños no sólo atendían a la demanda del pimiento del pueblo sino también a gran parte de la zona, molturándose cada temporada en ellos casi tres millones de kg. Los tipos de pimentón obtenidos seguían siendo dulce, picante y agridulce.

Por la década de los sesenta la mayoría de los antiguos molinos eléctricos se habían renovado por otros de técnicas más avanzadas y perfeccionadas.

Los nuevos molinos fueron llamados “Molinos Beites”, con patente 253000, de gran perfección en la molienda. Los había de dos tipos: los que contaban con piedras de 60 cm, cuya capacidad de molturación era de 1.000kg en 24 horas, y otros de mayor potencia con piedras de 80 cm con una capacidad de molturación de 2.000 kg en 24 horas.

1. **c) El sistema de explotación: los Medieros**

En este aspecto también se produjo un gran cambio. Hasta ahora la mayoría de las tierras pertenecían a pequeños y medianos propietarios, que explotaban directamente sus fincas, ayudándose de criados y jornaleros, principalmente en las temporadas de “postura” o plantación y en la época de recolección. Solamente en algunos casos los cultivaban los llamados “medieros”. Los medieros eran trabajadores del campo cuyas condiciones de trabajo se remonta a la Edad Media y que en la comarca se había mantenido de una manera residual. Estos medieros o aparceros eran cultivadores de tierra ajena que percibían por su trabajo una parte de la cosecha, que solía ser la mitad.

A partir de los años cuarenta, las enormes extensiones de regadíos que comienzan a cultivarse van a ser explotadas por el sistema de aparcería o medierismo. Los medieros serán los cultivadores de las grandes fincas de la comarca, cuyos dueños las parcelaban para distribuirlas entre estos hombres que las cultivaban con la ayuda de sus familias, pasando a vivir casi nueve meses en las vegas del Tiétar. En los primeros años vivían en unas condiciones infrahumanas en los mismos secaderos de pimiento, sin servicios, luz eléctrica, ni ningún otro tipo de comodidad e higiene, hasta que poco a poco se van a ir construyendo

las viviendas que mejoren sus condiciones de vida.

Pero quizás uno de los mayores problemas que se les planteó a estas familias, fue la educación de sus hijos, ya que solo podían recibir enseñanza los tres meses que estaban en los pueblos. En alguna finca se crearon escuelas a fin de paliar el problema, pero fueron totalmente insuficientes, bajando mucho el nivel cultural de la población. Esto se resolverá en el último tercio del siglo XX con la creación del transporte escolar y de escuelas-hogares, donde los niños podían permanecer internos para poder recibir la educación adecuada, mientras los familiares permanecían en los campos.

A los medieros se les debe, en gran medida, el desarrollo económico de la zona, ya que eran expertos y eficaces cultivadores del pimiento primero y después del tabaco.

1. **d) La propiedad de la tierra**

Las pequeñas y medianas propiedades, tan características de la comarca, van a ir disminuyendo a favor de los grandes propietarios, cuyos capitales les permiten comprar y explotar nuevas tierras de regadíos que hasta ahora estaban destinadas a pastos, dehesas de encinas o cultivos de cereales, con lo que el aumento de su patrimonio fue considerable.

Así, va a surgir una nueva clase de propietarios-fabricantes-exportadores de pimentón que controlan todo el proceso pimentonero: producción, la fabricación y comercialización. Son los llamados, por una revista de prensa de los años cincuenta, “Millonarios” de La Vera, donde se comenta que sólo en Jaraíz había “treinta y un millonario”. Esto tuvo un gran eco en la región y en el país, con comentarios de todo tipo.

No obstante, hay que admirar y reconocer la valentía y tesón de estos hombres de mediados del siglo XX que explotaron tantas tierras, convirtiendo en regadíos tantas hectáreas de secano casi improductivas, que no solo produjeron un gran desarrollo económico en La Vera sino en otras zonas extremeñas y de otras provincianas, como Ávila o Toledo en los campos de Talavera de la Reina.

Hay, además, otro factor que hay que tener en cuenta y que jugó también un papel importantísimo en esta expansión económica: la Banca. Tanto el Banco Hispano Americano como el Banco Español de Crédito estuvieron siempre al pie de las tierras de regadío.

Sin este factor económico, las instalaciones y demás inversiones en la explotación y ampliación de los regadíos y en la compra de nuevas fincas, hubiera sido imposible, puesto que esta nueva clase de propietarios-fabricantes-exportadores, provenía en su mayoría del artesanado, del pequeño comercio o habían sido pequeños propietarios; pero todos, en general, con pocos recursos económicos cuando comenzaron la gran aventura de sus explotaciones agrícolas.

Por estas circunstancias hay que admirar más y reconocer la valentía, el tesón y el esfuerzo de estos hombres: propietarios-fabricantes-exportadores del Pimentón de la Vera.

1. **e) El sindicato "La Unión de Productores de Pimentón"**

En torno al año 1936, se crearon en La Vera dos organismos asociacionistas: el Sindicato o la Unión de productores de Pimentón y el Gremio de Exportadores.

Pero el asociacionismo jaraiceño se concretó en un organismo con nombre propio cuando en 1914 fue creado el Sindicato Católico, por el párroco de San Miguel, D. Marcelo Giraldo. Este sindicato nació con el objetivo de proteger a los pequeños propietarios mediante la obtención de créditos baratos para sus inversiones y compra de maquinaria, entre otras medidas protectoras. Tuvo una vigencia de unos diez años, pero va a ser de una importancia trascendental, ya que será la base de la cooperativa "Unión de Productores de Pimentón", que se creó en 1937.

El Sindicato estaba formado por pequeños y medianos cosecheros que se unieron a modo de cooperativa para fabricar y comercializar el pimentón procedente de sus cosechas.

Hasta ahora, los exportadores compraban a estos agricultores sus cosechas, en muchos casos a precios con los que no estaban de acuerdo, pero no tenían otra salida. Primero se denominó "Sindicato de Productores de Pimentón" C.N.S. Después se llamó "Unión de Productores de Pimentón Cooperativa del Campo"

En el año 1937 el Sindicato comienzó a construir una fábrica con sus naves y correspondientes dependencias para la instalación de molinos y demás maquinaria de envasado. En el 1938 fue nombrado Gerente del mismo un intelectual salmantino, D. Eduardo Jiménez del Rey, que de una manera eficiente puso en marcha esta cooperativa en sus distintas facetas, con fabricación, envasado y comercialización del producto ampliando y perfeccionando sus redes poco a poco.

La cooperativa "Unión de Productores de Pimentón" ha desempeñado un papel de primer orden en la economía jaraiceña, rompiendo el oligopolio de los exportadores. Además, los cooperativistas pudieron disponer, desde el primer momento y todos los años, del dinero suficiente para las inversiones de sus tierras, dinero que, lógicamente, se les descontaba en sus liquidaciones anuales, prestándoselo sin ningún interés. También se les facilitan abonos a precios reducidos, entre otros servicios. El Sindicato, en 1965, contaba con 500 socios que cultivaban 2.000 ha.

Esta cooperativa ha sido caso único en La Vera, adelantándose muchos años a los movimientos cooperativistas que se han ido produciendo en la Comarca y en toda Extremadura posteriormente, dando lugar a un gran número de cooperativas que han reactivado las economías extremeñas y veratas en las distintas facetas.

1. **f) El gremio de exportadores**

Este movimiento asociacionista surgió en la Vera en diciembre de 1936 y agrupó a los Fabricantes-exportadores de pimentón de la Vera y de otras poblaciones de la Alta Extremadura, como Plasencia o Aldeanueva del Camino, entre otras. Se denominó "Gremio Oficial de Exportadores de Pimiento Molido de la Provincia de Cáceres". Su objetivo fue defender los intereses de los asociados. En el año 1952 se creó el "Consorcio de Exportadores" que dependía del "Gremio" y era el que dictaba las normas a que tenían que atenerse los asociados, especialmente la fijación del precio máximo de compra del pimiento en rama y el precio mínimo de venta del pimentón, considerando falta grave la infracción de estas normas que, generalmente, ninguno las cumplía. Los nuevos estatutos denominaron a la asociación "Exportadores de Pimentón de la Provincia de Cáceres" y sus órganos de gestión estaban formados por una asamblea general y una junta directiva con su presidente y demás cargos.

La crisis pimentonera de los años 80 también afectó al gremio de exportadores, reduciendo su número en gran medida al tener que cerrar sus industrias después de ver arruinados sus negocios. Muchos de los actuales fabricantes-exportadores vieron reconocido su trabajo y el de sus padres por la Cámara de Comercio e Industria de la provincia de Cáceres, al otorgárseles la "Medalla del Honor", cuyo requisito imprescindible era el haber tenido funcionando su industria al menos 50 años.

Todos los fabricantes-exportadores tenían sus marcas registradas, todas ellas muy interesantes por lo que significaban y expresaban. En el año 1943 eran ya famosas, entre otras, las siguientes marcas:

M.R. "Adelantado de la Florida" D. Antonio Jabón Muñoz.

"El Galgo" M.R de D. Manuel Fernández de Breño.

"El Caballo de Oros" M.R. de D. Pedro Sánchez López

La M.R. de D. Justo Benito Mayor "La Guinda"

De hijo de Teodoro Amor Alegre "Virgen de Guadalupe" M.R.

"Pimentón la Dalia" M.R. de D. Valeriano Hernández.

"Virgen del Salobrar" M.R. de D. Francisco Gil Bote.

"Nuestra Señora del Prado" M.R. de D. Rafael García.

Los pioneros del gremio de fabricantes-exportadores, que iniciaros su andadura por los años veinte, en su mayoría instalaron sus industrias en Plasencia, como Don Felipe López, cuya marca registrada era "La Casa", Don Germán Gómez con M.R. "El Pensamiento", D. Julio García Plazas y D. Delfín Conejero, entre otros. Este fue nombrado "Proveedor de la Real Casa" a raíz de la visita de Alfonso XIII a Jaraíz.

1. **g) La crisis de los años sesenta**

Esta crisis afectó a todos los sectores económicos de la comarca. Muchas pequeñas industrias y comercios cerraron sus puertas debido a la despoblación que supuso la emigración, con lo que el paro estacional se acentuó. Además, la falta de mecanización reducía los beneficios potenciales en un 25%, según los expertos.

Pero los principales problemas fueron los derivados del pimentón que se habían ido acentuando en esta década. En el año 1965 se produjo un stock de pimentón en la zona de cinco millones de kg que no pudieron ser vendidos ni en el mercado nacional ni internacional. Las causas de este stock son analizadas por el prestigioso periodista D. Eduardo Jiménez del Rey, primer gerente de la Cooperativa de Pimentón. En el periódico de Madrid "Día" del 15 de Julio de 1965, en una entrevista, manifiesta las causas que afectan al sector: "Producción y comercio sin organizar; fuerte competencia extranjera; aumento del nivel de vida de los españoles; exceso de individualismo en los cultivadores".

En efecto, países como Rumanía y Yugoslavia habían comenzado a exportar pimentón más barato a los países como Alemania y a los americanos, especialmente a Estados Unidos, desplazando al español que, aunque de mejor calidad, era más caro. Además, el consumo en el país descendió, debido al aumento del nivel de vida; ya no era imprescindible la "matanza" para la alimentación de las familias durante todo el año y por lo tanto bajó el consumo de pimentón para los derivados del cerdo: chorizos, morcillas o lomo embuchado. Sin embargo, poco a poco comienzan a crecer las fábricas de embutidos, que serán las grandes consumidoras de este producto.

Ante esta crisis, economistas y expertos intentaron dar solución a la problemática planteada en la zona. La mayor parte de ellos hablaban de la diversificación de cultivos, coincidiendo en la necesidad del incremento de frutales y otros productos horto-frutícolas, con la creación de industrias de transformación y plantas de congelación con los sistemas modernos de envasados para su comercialización.

Pero quizás lo que más necesitaba el campo verato fuera convertir su agricultura tradicional en una agricultura moderna, mecanizada y con directivos técnicos que iniciaran a los agricultores en técnicas agrícolas actualizadas, selección de semillas, abonado correcto según la composición de las tierras, etc.

La industrialización de la comarca fue otra de las soluciones que se intentó promover para salir de la crisis, y así evitar el paro y la emigración.

Pero será D. Manuel Bermejo, doctor ingeniero agrícola, el que, en un artículo publicado por el diario “Hoy” de 1967 titulado “Futuro Agrícola de la Vera” dé las claves para modernizar la producción del pimiento y su comercialización , con los siguientes puntos:

1º.- Estudio de suelos, selección de variedades y resistencia a enfermedades. 2º.- Control de producción. 3º.- Mejoras de técnicas de cultivo y recolección. 4º.- investigación técnica y económica de sistemas de secado. 5º.- Modernización de plantas industriales de fabricación. 6º.- Aprovechamiento industrial de vitaminas y colorantes. 7º.- Creación de un tipo único de pimentón con denominación de origen (tipo Vera). 8º.- Amplia comercialización basada principalmente en la exportación.

Como podemos comprobar, estos puntos aportados por D. Manuel Bermejo son la base de la producción del pimentón en la actualidad, incluyendo la “Denominación de Origen”.

III.- El pimentón en el último tercio del siglo XX

1. **a) Características generales**

En el último tercio del siglo XX hubo una transformación espectacular en el campo extremeño y, lógicamente, en el campo verato. Hay que tener en cuenta que los acontecimientos políticos del país incidieron de una manera muy positiva en la economía. El paso a la democracia con la creación de las autonomías, por una parte, y la entrada de España en la Comunidad Europea, por otra, han influido en gran medida en su desarrollo económico con la modernización de la agricultura y de los demás sectores económicos, debido fundamentalmente a los apoyos recibidos. Sin esta modernización no hubieran podido competir los productos extremeños en el mercado, puesto que la producción agrícola de los países de la comunidad va dirigida a un mercado de productos de calidad a precios competitivos y relativamente estables.

La política agraria comunitaria tiende a asegurar a los agricultores de los países miembros una renta equivalente al que se obtiene en otros sectores, por lo que ha fomentado la agricultura intensiva que requiere mano de obra, técnicas avanzadas e inversiones para obtener productos de calidad, destinados a la demanda exigente de la población de los países ricos de Europa. Por este motivo, conceden ayudas a las regiones menos desarrolladas, se conceden créditos ventajosos a los agricultores, se otorgan primas a las producciones y aseguran precios interesantes para los productos. En los años 1998 y 1999 se le concedió a La Vera a través del Programa Operativo de Desarrollo y Diversificación Económica de Zonas Rurales (PROOER) 675 millones de pesetas.

Por otra parte la Consejería de Agricultura de la Junta se interesó por el campo verato y, de una manera especial, por el cultivo del pimiento y la producción del pimentón, apoyándolo de una manera eficiente hasta conseguir la Denominación de Origen como ya veremos en el capítulo siguiente.

La modernización agrícola de la Vera fue una realidad y ha traído como consecuencia un cambio sorprendente en todos los aspectos agrarios de la comarca: mecanización, sistemas de explotación, estructura de la propiedad, etc.

1. **b) El sistema de cultivo y evolución**

El sistema de cultivo difiere completamente del periodo anterior. Frente al sistema tradicional se implantó en toda la comarca la mecanización de la agricultura, alcanzando un gran nivel tecnológico; poco a poco fue apareciendo el tractor y toda la demás maquinaria agrícola moderna.

En la actualidad, se utilizan los abonos según la composición de los suelos; se seleccionan las semillas a fin de conseguir plantas más resistentes y más aptas para la recolección de los frutos, mediante las más avanzadas técnicas genéticas. En los semilleros se está aplicando las técnicas de la agricultura hidropónica bajo invernaderos con unos resultados muy positivos.

También se está aplicando para la selección de las plantas, los métodos más avanzados de manipulación genética, para que estas sean más resistentes a las enfermedades y las plagas;

pero últimamente se están haciendo investigaciones en este sentido a fin de obtener una planta de pimiento cuya floración se produzca al mismo tiempo para que su fruto madure por igual, con el fin de aplicar máquinas recolectoras para su recolección.

También es importante el uso de productos químicos y plaguicidas, de los que hay una gran variedad: herbicidas, fungicidas, nematicidas, insecticidas, abonos foliares…

La maquinaria agrícola cada vez es más variada y más tecnificada, como se aprecia en la diversidad de tipos de tractores, en las máquinas abonadoras y en las máquinas recolectoras y plantadoras de pimiento.

Los sistemas de regadío se han modernizado casi en su totalidad. El más empleado en la Vera para el pimiento es el riego por “aspersión”. El riego por “goteo” también se ha introducido en la comarca, pero en mucha menor proporción, debido a la abundancia de agua por una parte y al mayor coste de instalación por otra.

Sin embargo, el secado o deshidratación del pimiento sigue siendo tradicional y artesanal. Los secaderos deben seguir con el mismo sistema de secado a humo para que el pimentón conserve las excelentes calidades de siempre: su bouquet, sabor y color.

En los años 60 se instalaros algunos secaderos eléctricos pero no tuvieron éxito y fueron abandonaron ya que con ello el pimentón perdía las características específicas del pimentón verato, y pasaba a ser como el de otros países y otras zonas. Por tanto, el primer proceso de transformación sigue siendo artesanal, con todo lo que conlleva de trabajo, esfuerzo y gastos de secado a humo.

No obstante, también se están haciendo experiencias para modernizar estos secaderos de humo. Una de estas experiencias consiste en la aplicación de un ventilador eléctrico para que se remueva constantemente el humo mediante la corriente de aire producida por el ventilador. Con la aplicación de los ventiladores se puede conseguir menos tiempo de secado y menos gasto de leña sin afectar a la calidad.

Las plantas industriales se están adaptando para poder cumplir con las normas de la Comunidad Europea. Algunas, como la “Fábrica Carlos I” de D. Orencio Hoyos en Cuacos de

Yuste, cuentan con toda la técnica moderna en molinos, envasadoras y demás maquinaria. En Jaraíz, tanto “Pimentón La Dalia” como la “Cooperativa “cuentan con las más avanzadas tecnologías en sus plantas industriales.

La evolución del cultivo del pimentón en el último tercio del siglo XX pasó por distintas fases, como veremos a continuación. Después de la crisis de los sesenta, de nuevo comenzó a reactivarse la producción llegando a su punto álgido por el 1978 con una extensión de cultivo de 3800 ha. A partir de esta fecha comenzó a decaer, pasando en los años ochenta a cultivarse solamente 1000 ha.

Una serie de causas que explicaban este descenso: el costoso proceso que suponía el secado del pimiento a humo, la subida de los jornales, las fluctuaciones de los precios, las dificultades de comercialización, las ventajas y seguridad que ofrecía el cultivo del tabaco a pesar de su reconversión.

Pero quizás, la causa fundamental del descenso del cultivo del pimiento fue la importación masiva de pimiento en rama, más barato, de países africanos y americanos como Marruecos, Sudáfrica o Chile. Este pimiento importado se mezcló con el de la Vera, para vender esta mezcla como pimentón verato. La mezcla resultante del pimentón autóctono y del importado fue desastrosa para los mercados. La calidad bajó mucho, los productos obtenidos no eran los mismos y los embutidos en muchos casos se estropeaban; esta y otras circunstancias produjeron una gran incertidumbre en los mercados y en el sector.

Fue entonces cuando comenzó a temerse por la desaparición del cultivo más emblemático de la comarca. Ante este problema se solicitó la ayuda a los organismos correspondientes de la Junta de Extremadura y gracias a su apoyo se consiguió la obtención de Denominación de Origen, como veremos en el capítulo siguiente.

Ya desde la obtención de la “Denominación de la Calidad” en 1991 comenzó una reactivación del producto con una ampliación de las zonas de cultivo. Se logró, por tanto, no solo parar la recesión sino la ampliación de las zonas de cultivo.

1. **c) El sistema de explotación de la tierra y los cambios de la propiedad**

Las profundas transformaciones producidas en el campo verato en el último tercio del siglo XX no sólo afectaron a los sistemas de cultivo y de la producción, sino también a la explotación de la tierra y a las estructuras de la propiedad.

El hecho más significativo con respecto al periodo anterior fue la desaparición del Medierismo, por lo que la explotación de la tierra se hará directamente por sus propietarios. Este sistema medieval no podía subsistir en un país moderno que estaba en trámites de ingresar en la Comunidad Europea y que lo consiguió de pleno derecho en la última década del siglo XX. Por este motivo, serán las autoridades preautonómicas y autonómicas las primeras interesadas en que desaparezca. El sistema del "medierismo" comenzó a ser criticado por escritores, políticos, periodistas y demás clases influyentes, sobre todo a partir de la instauración de la Democracia y de las Autonomías.

Quizás el libro más crítico contra el Medierismo haya sido el publicado en 1987 por el Presidente preautonómico de Extremadura D. Manuel Bermejo Hernández, cuyo título es "Los Medieros". El libro fue presentado por D. Juan Carlos Rodríguez Ibarra en el Parador de Jarandilla. En su discurso de presentación se pudo observar cómo el sistema medieval del Mediterráneo estaba llegando a su fin. El libro y sus críticas tuvieron mucho eco en los ambientes intelectuales, políticos y económicos de la Comarca y de la Región.

Por otro lado, con la llegada de la Democracia y la creación de los sindicatos U.G.T. y C.C.O.O. surgió de nuevo, en los ambientes más populares, el slogan que dice "la tierra es para quien la trabaja". Con esto se fue preparando el cambio de mentalidad en las nuevas generaciones de medieros. Estos trabajadores del campo ya no iban a consentir el seguir dependiendo del amo, como habían dependido sus padres, sino que aspiraban a tener otras condiciones de trabajo. Aunque muchos de los hijos de medieros emigraron, los que han seguido en el campo, lo son ya como propietarios de sus parcelas o como arrendatarios, hasta el acceso a la propiedad.

Uno de los apoyos fundamentales para este acceso a la propiedad fue el de los organismos autonómicos y la política agraria comunitaria mediante la concesión de ayudas a las regiones menos desarrolladas, como era el caso de la región extremeña. Con motivo de la reconversión del tabaco, muchos medieros quedaron en paro por lo que se les dieron concesiones de tabaco y créditos fáciles y baratos con el fin de que consiguieran el acceso a

la propiedad. En efecto, pudieron comprar parcelas de 8 o 10 Ha que en muchos casos fueron ampliando.

Por otra parte, los antiguos propietarios dividieron sus grandes fincas por las leyes de herencia. Muchos de ellos, al no poderlas cultivar, vieron una satisfactoria salida de sus patrimonios al poder vender sus fincas a unos precios muy razonables, debido a la revalorización de las tierras.

Todo esto supuso un gran cambio también en la estructura de la propiedad, con un aumento de la pequeña y mediana posesión. Estos cambios en la propiedad de la tierra podemos considerarlos como una silenciosa y profunda “Reforma Agraria”.

Pero en todos los casos, la explotación de la tierra fue de una manera directa, tanto entre los pequeños como los grandes propietarios; estos delegaron su dirección a ingenieros y personal cualificado, pero todos se interesaron por igual en la aplicación de las nuevas tecnologías.

Esto también fue una de las causas de la modernización de la agricultura. Todas las fincas se explotan con los sistemas más avanzados de cultivo haciendo grandes inversiones para ello, y empleando la maquinaria agrícola moderna: tractores, máquinas abonadoras, máquinas ponedoras, etc. y también instalando los nuevos sistemas de riegos y demás técnicas agrícolas modernas.

Los agricultores han preferido las subvenciones europeas para la modernización de sus fincas mejor que las de las rentas, previendo el momento en que estas dejen de llegar de la Unión Europea, por las ayudas a países menos desarrollados que han ingresado en la Comunidad. Hasta ahora, el sector agrícola que más ayuda ha recibido ha sido el sector tabaquero, con un 20% de las subvenciones. En el sector pimentonero las ayudas de Bruselas han favorecido el aumento del cultivo.

En la actualidad, la mayoría de jornaleros son emigrantes generalmente marroquíes, sin cuya mano de obra sería muy difícil llevar estas explotaciones agrarias de la comarca.

Con la obtención de la Denominación de Origen “Pimentón de La Vera”, este producto

artesanal ha sido el más emblemático de la comarca, pues como dijo la Presidenta del Consejo Regulador, Dª Teresa Bartolomé García en su discurso de presentación de la Denominación de Origen: “El pimentón de La Vera es algo más que una producción agroalimentaria. El pimentón forma parte de la historia de sus pueblos, de sus costumbres, de su gastronomía, de su folclore y de su paisaje. No es sólo un medio de vida: es una forma de vida. Los campos de pimientos, con sus frutas de color intenso, los secaderos humeantes y el aroma procedente de los pimientos molturándose en las industrias de los pueblos veratos, forman parte del paisaje y del ambiente del otoño en La Vera”.

1. **d) La comercialización**

La comercialización se ha adaptado a los nuevos tiempos, tanto en las técnicas comerciales y en los sistemas de envasado como en los medios de transporte y de venta.

Los circuitos comerciales se han ampliado tanto en el comercio interior como en el exterior. El mercado europeo y americano estaba controlado principalmente por el pimentón de Murcia, que exporta el 90% de su producción a países de la U. E. y norteamericanos. Pero desde la obtención de la “Denominación de Origen”, el pimentón de la Vera consiguió abrirse un lugar importante en los mercados de los países europeos como Alemania o Inglaterra y americanos como Canadá y E.E.U.U., así como también en los países asiáticos como Japón o China.

Por este motivo, el Consejo Regulador, que tiene también como objetivo la promoción del pimentón de La Vera, ha estado presente en Ferias Internacionales o en cualquier otro evento de este tipo donde pueda promocionar el producto. En el año 1998 el pimentón de La Vera estuvo presente en este tipo de acontecimientos en Méjico, en Estados Unidos, en Japón y en China. En 1999 tuvo su representación en la feria ANUGA de Colonia en Alemania y unos meses antes había estado en Canadá. El pimentón ha tenido gran aceptación en Salones Internacionales de productos alimentarios con Denominación de Origen, a escala nacional e internacional.

En el comercio interior se intensificaron sus redes en las fábricas de embutido de Castilla y León, en La Rioja, en Galicia, en Extremadura, entre otras Autonomías. Y para el consumo familiar o de restauración, el Pimentón de La Vera está presente en las grandes plantas

comerciales del país: Hipermercados, supermercados y demás centros del pequeño y mediano comercio.

El envasado también se fue adaptando a las necesidades del mercado; de aquí que las fábricas de pimentón instalaran nuevas maquinarias de envase, tanto como para el envasado en sacos y en latas como en bolsas de plástico o de aluminio y botes pequeños de 100 gramos también de plástico. A parte de las latas grandes desde 1 kg hasta 12 kg, tienen mucho éxito las latitas pequeñas de ½ kg, de ¼ kg o de 1/8 kg.

IV.- La lucha por la calidad

1. **a) Introducción**

En febrero del año 2000 se consiguió la “Denominación de Origen” del Pimentón de la Vera, constituyendo el reconocimiento de su extraordinaria calidad que lo acredita como único y mejor del mundo en los mercados nacionales e internacionales. Pero además significó para La Vera un premio a los esfuerzos de una comarca, de un pueblo que, durante todo el siglo XX, es decir, cien largos años, ha estado luchando por la pureza y calidad de este producto.

El hombre verato siempre se ha caracterizado por su buen hacer, por el sentido de responsabilidad que ha puesto en su trabajo y por el afán perfeccionista en todas sus cosas, de tal manera que a lo largo de la historia de La Vera distintos documentos nos han hablado de la calidad de los productos veratos.

Con respecto al pimentón, no podía ser de otra forma, y han luchado siempre para que el pimentón de La Vera sea el mejor y así sea reconocido a nivel nacional e internacional.

1. **b) La lucha por la calidad del pimentón en el primer tercio del siglo XX**

A finales del siglo XIX y principios del XX, con el aumento de la demanda, algunos productores añadieron a la molienda los pezones y otros desperdicios del pimiento con el fin de aumentar la cosecha de pimentón, con el considerable deterioro de la calidad. Pero otros productores más responsables se dieron cuenta del perjuicio que esta alteración suponía, por lo que instaron a los ayuntamientos a que tomaran cartas en el asunto y promulgaran las

medidas necesarias para evitar estos abusos. Este fue el motivo por el cual el Ayuntamiento de Jaraíz, en el año 1904, envió un escrito a los demás municipios veratos para que evitaran este fraude, con la amenaza de ponerles a disposición del Gobernador Civil para que les impusiera la multa pertinente. Así lo confirma el Acta Municipal de 1904: “Esta Corporación acuerda que se dirija una comunicación a los pueblos vecinos que cometen abusos moliendo pezones podridos y desperdicios de los pimientos, infringiendo la ley y quebrantando los precios…Se pondrá en conocimiento del Gobernador Civil para que imponga el castigo correspondiente”.

Todos estos trabajos y desvelos se verán premiados cuando en 1910 se obtenga el “Certificado de Calidad”.

Este Certificado costaba al cosechero cinco céntimos por arroba, según hemos comprobado en el Archivo Municipal, cuyo documento dice: “Se acuerda que se impongan los derechos de 5 Cts., para la revisión y expedición del Certificado de Calidad en cada arroba de pimentón que se expenda en esta Villa” (A.M.)

La lucha y el afán por la calidad será cosa de todos los veratos y harán todo lo posible por conseguirlo.

Pero iban a tener unos poderosos competidores en los pimentoneros de Murcia. Los murcianos mezclaban el pimentón con aceite de oliva para darle color y mayor peso, puesto que ellos lo secaban al sol, con lo que el producto perdía el color rojo intenso.

Estos pimentoneros murcianos impusieron en el mercado su criterio de mezclar el pimentón con el aceite de oliva, siendo admitido y reconocido por los organismos superiores de Sanidad. Así, la Real Academia de Medicina y el Real Consejo de Sanidad, no sólo lo aceptaron sino que quisieron imponerlo en las demás zonas del país y, por lo tanto, en la provincia de Cáceres.

Los extremeños no estaban dispuestos a perder la batalla, por lo que lucharon e intentaron demostrar una y otra vez que el aceite adulteraba el pimentón aunque produjera mayores beneficios. No obstante, no pudieron evitar que se publicara un Real Decreto que establecía la obligación de adicionar aceite de oliva al pimentón. Los veratos y todos los demás

productores de la alta Extremadura siguieron dispuestos a luchar en todos los frentes hasta conseguir la anulación del decreto.

En 1928 se reunieron en Plasencia para conseguir su objetivo; en Jaraíz y en los demás municipios veratos se formaron comisiones para que representaran a los productores de cada pueblo en esta reunión, como lo expresa el Acta Municipal de 1928, que dice: “Esta Alcaldía entrega a la comisión una hoja por lo que los exportadores de pimentón de esta localidad de Plasencia, de Navalmoral, de Zarza de Granadilla y de Aldeanueva del Camino, se reunieron en Plasencia a fin de concretar las opiniones que han de formularse para la derogación del Real Decreto que establece la obligación de adicionar aceite al pimentón”.

En esta reunión quedó demostrado que el aceite de oliva alteraba la calidad del producto, que esta mezcla facilitaba la oxidación y el enranciamiento, que se engañaba al comprador porque el precio estaba en relación al color que aumentaba con el aceite, y además pesaba más…etc. También demostró que esto lo hacían los murcianos para darle color, ya que con el sistema de secado al sol, perdía su color rojo intenso.

Aunque la polémica continuó, el Decreto fue derogado y sólo se permitió mezclar un10 % de aceite siempre que constara en el etiquetado como “pimentón aceitado”.

La calidad del pimentón de La Vera fue reconocida a nivel nacional e internacional, como se demostró en las exposiciones universales de Barcelona y Sevilla de 1929 donde la marca jaraiceña “La Dalia S.L.” obtuvo medalla de oro y plata respectivamente. Este reconocimiento se extendió a la mayoría de las marcas de la comarca.

1. **c) La lucha por la calidad del pimentón en el último tercio del siglo XX. “Denominación de Origen”**

Después de la Guerra Civil, la calidad del pimentón será controlada por los directivos de las dos grandes asociaciones pimentoneras que se crean en la zona.

El cultivo del pimiento y de la industria pimentonera siguió desarrollándose durante las décadas de los años cuarenta, cincuenta, sesenta y parte de los setenta, llegando a cultivarse por estas fechas 4000 Ha , exactamente 3900 en 1972. Pero a partir de entonces

comenzó a descender de una manera alarmante.

Ya hemos dicho que la causa más importante de esta decadencia, fue la importación de grandes cantidades de pimientos baratos procedentes de otros países cuya mano de obra era mucho más económica: Marruecos, Sudáfrica, países Hispanoamericanos…etc.

Este pimiento de calidad distinta al de La Vera y no secado a humo, se mezcló con el pimentón verato, y bajó tanto la calidad que provocó un desconcierto en el mercado al observarse sus resultados, especialmente en la industria chacinera. Sin embargo, este fraude produjo gran rentabilidad económica a muchos empresarios.

Ante esto, muchos agricultores e industriales veratos, al darse cuenta del problema que esto suponía para el pimentón, decidieron buscar una solución al problema. Acudieron a las autoridades autonómicas para exponer el peligro en que se encontraba el cultivo y el sistema de elaboración del pimentón, el producto más emblemático de La Vera y de mayor peso económico-social de la comarca.

La acogida por parte de la Consejería de Agricultura de la Junta de Extremadura fue totalmente positiva. La Dirección General nombró una Comisión presidida por Dª. Teresa Bartolomé García para iniciar las gestiones para salvar y proteger nuestro producto.

Se fundó el Consejo Regulador del que Dª. Teresa va a ser el alma, ya que llevaron a cabo una ardua labor que, después de cinco años, dará sus frutos al reconocerse la “Denominación de Calidad” en el año 1991. El Reglamento de Consejo Regulador exigía unas características propias y singulares que definían al pimentón de La Vera como “El producto obtenido de la molturación de frutos secos del género *Cápsicum* y del tipo *Ceratiforme o Longum*, totalmente madura, libre de ataques de hongos e insectos, con el color característico de la variedad, recolectados con materia seca superior al 15 % y deshidratado con humo, por el sistema tradicional de La Vera”.

Unos años más tarde en 1998, después de la consolidación de la Denominación de Calidad , se conseguirá la “Denominación de Origen” con el apoyo de la Consejería de Agricultura y de Medio Ambiente y la Consejería de Economía, Industria y Comercio de la Junta de Extremadura, quien dio luz verde cuando la Consejería de Agricultura aprobó su reglamento,

por considerar que cumplía con las características que le distinguían como “Producto singular, único en el mundo, con tradición y arraigo en la comarca de La Vera, producción limitada, por pocas industrias transformadoras, muchas de carácter familiar, y ámbito geográfico de producción muy localizado”.

Según Dª Teresa Bartolomé García, estas características hacen de la Denominación de Origen “Pimentón de La Vera” una D.O. de libro cuyos objetivos son:

1. a) Garantizar el origen del pimentón producido en el ámbito geográfico que recoge el Reglamento.
2. b) Defender el Pimentón de La Vera de posibles mezclas fraudulentas con otros pimentones procedentes de otras zonas de cultivo, nacionales e internacionales.
3. c) Mantener e intentar incrementar la superficie de cultivo del producto final en los mercados nacionales e internacionales.
4. d) Incentivar el consumo del Pimentón de La Vera mediante la realización de campañas de promoción y publicidad dirigida tanto a los fabricantes de embutidos como al ama de casa y restauración.
5. e) Dar a conocer las ventajas de este condimento-colorante natural frente a otros de síntesis.

Lógicamente, la Denominación de Origen ha dado ya sus frutos, se ha ampliado la producción y se ha estructurado el sector consiguiendo contratos homologados entre los agricultores e industriales.

Esta “Denominación de Origen” estuvo pendiente de su ratificación por el Ministerio de Agricultura, acontecimiento que se produjo en el año 2.000.

La presentación de la “Denominación de Origen Pimentón de La Vera” tuvo lugar en Jaraíz de la Vera en Febrero de ese mismo año, y estuvo a cargo de la Presidenta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, Dª Teresa Bartolomé García. Al acto asistieron, además de los miembros del Consejo Regulador, agricultores e industriales, las autoridades locales y autonómicas con el Presidente de la Junta D. Juan Carlos Rodríguez Ibarra. La Sra. Presidenta, después de un elocuente discurso, terminó haciendo tres peticiones dos de ellas dirigidas a los agricultores e industriales para que siguieran por el buen camino en sus

producciones y la tercera, la dirigió a las autoridades autonómicas.

El Sr. Rodríguez Ibarra prometió en su discurso seguir apoyando nuestro emblemático producto hasta poder llegar, como pretendía el Consejo Regulador, al reconocimiento de la Unión Europea a través de la “Denominación de Origen Protegida Pimentón de La Vera”.

El Consejo Regulador tiene su sede en Jaraíz de La Vera y su dirección está a cargo de D. Bonifacio Sánchez Cruz. Es el órgano que garantiza a sus clientes el auténtico pimentón que ha superado todos los controles, desde el proceso de su cultivo hasta su completa elaboración por el cumplimiento del Reglamento del Consejo Regulador. Este Consejo está formado por igual número de representantes de agricultores que de industriales, juntamente con delegados de Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta, siendo su presidenta Dª Teresa Bartolomé y su director gerente D. Bonifacio Sánchez Cruz.

El Consejo Regulador tiene también otros objetivos, como son la promoción del pimentón de la Vera y la organización de toda clase de actividades que puedan beneficiar tanto al producto como al sector.

Por este motivo, está presente en ferias nacionales e internacionales o cualquier otro evento relacionado con su promoción.