

# EL PIMENTÓN

El término “pimentón” deriva del latín “pigmentum”, que era una materia colorante que se usaba para pintar.



El **pimentón** o **ají de color** es un condimento en polvo de color rojo y sabor característico obtenido a partir del secado y molido de determinadas variedades de pimientos rojos. Es ingrediente fundamental de platos típicos españoles, como las **patatas a la riojana**, el **pulpo a la gallega**, las **patatas bravas**, el **chorizo** y numerosos platos de la **gastronomía extremeña**. Su uso como parte de uno de sus **mojos** es fundamental en la nutrición y gastronomía de los canarios. También otras gastronomías como la **húngara** lo emplean abundantemente. Actualmente **India** y **China** son los primeros exportadores de este producto a nivel mundial. Gracias al mejoramiento genético se han conseguido variedades de color anaranjado, amarillo y blancuzco.

**El pimentón es un aderezo en polvo que se produce al secar y moler pimientos rojos (también conocidos como ajíes rojos o morrones rojos). Aunque existen diferentes clases de pimentón, por lo general se trata de un condimento bastante picante.**

## ORÍGENES DEL PIMENTÓN

En España se denominaba pimienta a todas las especias picantes. Así pues, para distinguir lo que hoy en día se llama chile (*Capsicum*) de la pimienta negra (*Piper nigrum*), llamaron a los primeros pimienta de chile. Posteriormente, Linneo asignó a estas plantas el nombre genérico de *Capsicum*, que abarca las múltiples clases de chile que se han ido descubriendo, que se usan tanto como verduras como a modo de especias para sazonar platos.

Poco a poco los europeos fueron descubriendo que los chiles se daban en múltiples formas, tamaños y colores: redondos, cónicos, alargados, torcidos, en forma de botoncillos (chili piquín), de zanahoria, de pera, verdes, anaranjados,

rojos, amarillos, casi blancos, algunos tan feroces (generalmente, los más pequeños son los más picantes) que comerlos equivalía a ingerir plomo derretido, otros de mayor tamaño y más dulces.

Se descubrió, asimismo, que los chiles se hibridan con

facilidad, lo cual ha multiplicado y desarrollado en todo el mundo nuevas formas y grados de picante, al exportarse a otros continentes, y aclimatarse en ellos, las semillas de los chiles mexicanos. Su diseminación en Asia y en África ocurrió en un tiempo tan corto que, durante muchos años, los europeos creyeron que los chiles eran originarios de Oriente.

Las especies más dulces -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, ya sea frescos o secos, en salsas o en vez de pimienta”.

Al Oriente también llegaron las semillas del chile mexicano, donde se prefirieron y embravecieron las especies más picantes. Con su propagación por Europa, se hizo extraordinariamente popular en Hungría. En el siglo XVIII, algunos cocineros como Auguste Escoffier, chef en un restaurante de Monte Carlo, introduce el pimentón de Szeged como una nueva especia húngara.



**En Hungría y en Serbia se elabora con el nombre de paprika y su uso es tan abundante a lo largo de los platos de este país que resulta ser uno de los ingredientes más típicos de la cocina húngara, como su plato nacional, el gulash.**

**Es importante saber que el pimiento, como tal, a todo el continente europeo llegó de manos de Cristóbal Colón. Y es que lo trajo desde tierras americanas en el año 1493.**

## VARIEDADES

Existen tres variedades importantes, según el tipo de pimiento empleado:

**Pimentón dulce:** Que como su nombre indica, tiene su sabor característico pero no es picante.

**Pimentón picante:** Que además, pica en mayor o menor grado.

**Pimentón agri dulce u ocal:** Se obtiene de una variedad específica de pimientos - la variedad **jariza, de Jaraíz de la Vera** (Cáceres), donde se cultiva., aunque un resultado similar se puede conseguir con la mezcla en distintas proporciones de las dos anteriores. El nombre de una salsa picante, a base de pimentón generalmente ahumado, del Magreb, la *harissa* podría tener la misma etimología geográfica.

Según la materia prima, el pimentón adquiere además diversas propiedades. Por ejemplo, para la elaboración de embutidos, es imprescindible que el pimentón además tenga cualidades de conservante para evitar su degradación.

## EL PIMENTÓN EN ESPAÑA

Se trata de un ingrediente introducido en la historia culinaria española ya en el **siglo XVI**.

Colón patenta el martes 15 de enero de 1493 en su diario la existencia de una nueva especia a la que denomina por transcripción fonética de la lengua de los indios americanos: *ají*, al castellanizado pimiento (de *pimienta negra*).

Uno de los investigadores culinarios de finales de siglo XIX, Ángel Muro dice en su "Diccionario Culinario" de 1892 refiriéndose al pimentón, que: *ha llegado a ser para casi todos los habitantes de España, pero principalmente para los de Castilla la Vieja, un artículo de primera necesidad, como la sal y el aceite.*

**Las dos variedades de pimentón más conocidas en España proceden de la comarca de La Vera**, en Cáceres, introducido desde el siglo XVI por los **monjes Jerónimos procedentes del Monasterio de Yuste, y el pimentón de Murcia, también introducido por monjes Jerónimos del Monasterio de La Ñora (Murcia)**, en los alrededores de Espinardo, procedente de pimientos rojos de la variedad "bola", las dos únicas variedades españolas que cuentan con denominación de origen.

El pimentón español de La Vera (Cáceres), se distingue de las variedades de otros países y del de Murcia por el característico aroma ahumado que desprende, debido al proceso de secado mediante humo de madera de roble o encina en los meses de octubre y noviembre. En España se suele encontrar

fácilmente el pimentón en supermercados o tiendas de ultramarinos. Se suele comercializar en latas metálicas con un tapón de cierre hermético adecuado para conservar su aroma y preservar de la humedad.

Uno de los principales usos en la cocina española es la elaboración de conservas, principalmente embutidos; tales como las sobrasadas, las chistorras, los chorizos (algunos de ellos procedentes de la matanza folclórica del cerdo), el lomo adobado o el morcón; y escabeches, típicamente los mejillones pero también pollo, sardinas, caballa, etc. También se emplea igualmente en la cocina diaria como condimento o decoración de algunos platos, como el pulpo a la gallega, los pinchos morunos, las Patatas revolconas, etc. uno de los primeros usos es como simple colorante alimentario, puede de esta forma condimentar el caldo de una paella, aliñar unas aceitunas a la madrileña, o los garbanzos del cocido madrileño, etc. en algunos casos proporciona un aroma ahumado. Se emplea en la elaboración de salsas como el mojo picón, mezclado con aceite en los mejillones gallegos. La elaboración de escabeches, la saborización de sopas (sopa de ajo). Se emplea en arroces, se añade a las migas.

En la cocina del norte de África se utiliza por ejemplo para decorar el puré de garbanzos o de berenjena. En la cocina húngara es muy conocido el empleo abundante en varios platos, entre ellos el famoso gulash. En la cocina portuguesa el *colorau* se emplea en platos con arroz.

**Hay muchas recetas que utilizan pimentón, en la gastronomía de distintos países. Los embutidos como el chorizo o el jamón serrano suelen tener este condimento. También diversos guisos, sopas y escabeches incluyen pimentón para resaltar sus sabores y conseguir una coloración más intensa.**

**Existe el llamado Museo del Pimentón, situado en la Plaza Mayor de Jaraíz de la Vera.**



## PIMENTÓN DE LA VERA



El pimentón de la Vera es el producto con Denominación de Origen, resultante de la molienda de pimientos rojos de las variedades Ocales, Jaranda, Jariza, Jeromín, y Bola. Se cultiva y elabora en la comarca de La Vera, provincia de Cáceres, España. El Pimentón de la Vera es un producto de sabor y aroma ahumados debido al proceso de secado de los pimientos al humo de encina. Su coloración es roja con relativo brillo. Posee un gran poder colorante, mayor en la variedad Ocales que en la variedad Bola. El sabor, aroma y color son estables dado el lento proceso de deshidratación empleado en su elaboración.

### Tipología

Por su sabor se distinguen tres tipos de pimentón de la Vera.

- Dulce: elaborado con las variedades Bola y Jaranda
- Agridulce: elaborado con las variedades Jaranda y Jariza
- Picante: elaborado con la variedad Jeromín

El consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida "Pimentón de la Vera" admite la adición de aceite vegetal en una proporción máxima del 3% en masa del producto seco.

## PIMENTÓN DE MURCIA

El pimentón de Murcia es el producto con Denominación de Origen, resultante de la molienda de pimientos totalmente rojos de la variedad "bola"; esta variedad de pimientos que llegó de América, entonces, eran alargados y picantes y debido a las condiciones medioambientales de esta zona del sureste español (clima mediterráneo subtropical con escasa pluviometría y altas temperaturas, suelos salinos y escasos recursos hídricos) y a las técnicas de cultivo, su forma se fue redondeando y su sabor perdió el carácter picante pasando a ser dulce.

Entre sus cualidades organolépticas destacan el ser totalmente dulce, con olor fuerte penetrante característico, gran poder colorante, graso y sabroso. Su color es de un rojo brillante. Presenta gran estabilidad de color y aroma.

