

El pimiento riojano

Las variedades autóctonas Najerano y Santo Domingo, apoyadas por conserveras artesanales y productores, buscan un hueco en la diferenciación de productos de calidad

Pimiento Najerano en la finca de Conservas Marnal, en Tricio.

Las más de 350 hectáreas que dan a esta región uno de los productos más emblemáticos de su huerta, el pimiento, se desperezan en abril animadas por el ronroneo del cultivador. Tras el letargo invernal, comienzan seis meses de fertilidad que producirán 7.800 toneladas de pimiento y generarán unos ingresos de casi 700 millones de pesetas, el 1% de la Producción Total Agraria de La Rioja.

Aunque el destello de las cifras no es cegador, lo cierto es que este cultivo tiene entre sus virtudes (o fortalezas según el análisis DAFO) el apoyo de una industria conservera centenaria, su reputación culinaria y que, aun a costa del promocionado Piquillo, ha conseguido preservar dos variedades oriundas de La Rioja, el Najerano y el Santo Domingo, que suman más de la mitad de la producción de la región.

Estas dos variedades, que por su forma de elaboración totalmente artesanal tienen un tratamiento diferenciado de otros tipos de pimiento, son las analizadas en el estudio realizado por la Sección de Estadística de la Consejería de Agricultura con el proyecto de buscarles un hueco entre los productos con indicación de calidad. Las tres empresas conserveras que actualmente producen y elaboran artesanalmente estas dos variedades, dos de ellas en Tricio y una en Tormantos, y algunos productores de distintas zonas de la comunidad están participando activamente, junto con técnicos de la Administración, en hacer realidad este proyecto.

Texto: **José Ignacio Fernández y Charo Díez.**
Sección de Estadística.
Fotografías: **Ch. Díez**

Como buena parte de los productos de huerta que requieren mucha mano de obra y no han encontrado mecanización en sus labores culturales, el pimiento ha sufrido un retroceso significativo en los últimos 20 años con una pérdida de superficie de 700 hectáreas. Las más de 1.000 hectáreas que se plantaban en los últimos años de los 70 fueron disminuyendo paulatinamente a partir de 1982 hasta contabilizarse el año pasado 354 hectáreas. A pesar de que la superficie descende, la rentabilidad de este cultivo es patente en la última década: desde 1992 se han abandonado 90 hectáreas pero se han duplicado los ingresos, que en el último ejercicio alcanzaron los 696,5 millones de pesetas.

Una cifra que aunque menguada en el cómputo global de la Producción Total Agraria -supone el 1%-, aporta su grano de arena (3-4%) al grupo de las hortalizas, sobre todo entre las que crecen en rentabilidad.

Dentro de la maraña de huertas familiares que reticula la región, el pimiento se mantiene como cultivo imprescindible hasta el punto de que se estima que el 40% de la producción (en torno a las 3.000 toneladas) se destina al autoconsumo, tanto para fresco como para embotar.

Al margen de la generalización del cultivo en pequeñas huertas, las principales superficies se agrupan en zonas ribe-

reñas de Rioja Baja, Calahorra y Alfaro principalmente; en las comarcas de Nájera y Santo Domingo, en Rioja Alta; y en los municipios limítrofes a Logroño como son Agoncillo, Arrúbal o Fuenmayor.

Existe una clara diferenciación comarcal en cuanto a preferencia de variedades. Mientras que en Rioja Baja los agricultores tienen predilección por los tipos Piquillo y Pico (62% de la extensión) aunque el autóctono Najerano posee un peso específico importante (21%); en Rioja Alta se invierten los porcentajes: el Najerano predomina sobre el resto con un 60% de la superficie, aparece la otra variedad autóctona, el Santo Domingo, y son muy residuales los demás tipos. En Rioja Media el mapa varietal es más heterogéneo: el Najerano sigue siendo el más cultivado (55,4%), pero también se produce Piquillo y Pico (30%) y es la única comarca que mantiene más de un 5% de extensión con las minoritarias Cornicabra y Cristal.

En conclusión, en términos generales, el pimiento Najerano es el más implantado en la región al ocupar el 37,9% de la superficie total cultivada (138 hectáreas). Le siguen en importancia el Piquillo (22%), el Pico (casi 20%) y, a una distancia significativa, el de la variedad Santo Domingo, que, restringido a la localidad que le da el nombre y alrededores, ocupa el 5,5% de la superficie total.

Ecotipo Tricio, recién recogidos y listos para asar.

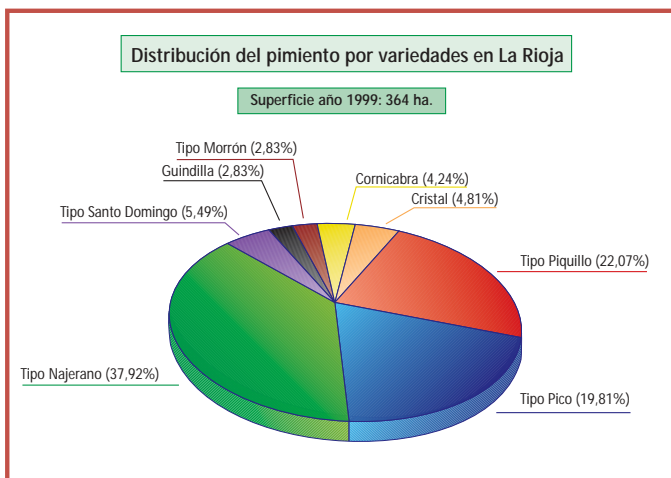


Autoconsumo

Más acrecentado que en otros productos de huerta, con el pimiento se detecta un elevado porcentaje de autoconsumo -ya se ha comentado que en torno al 40%- debido a la arraigada tradición de elaborar conservas caseras. El ahorro que ello conlleva en la cesta de la compra eleva el consumo de la región con respecto a la media nacional. Cada riojano come al año algo más de 5 kilos de pimiento, casi un kilo y medio más que el resto de los españoles.

Según el estudio realizado por la Sección de Estadística, el 17% de la producción va destinada a la industria conservera, mientras que un 83% se vende directamente en fresco al consumidor. Un consumidor que compra, normalmente en tiendas tradicionales y mercadillos, para luego elaborar en casa.

Pero La Rioja no sólo destaca por ser una de las principales comunidades consumidoras del pimiento, también ha alcanzado notoriedad en cuanto a producción de planta. Cada año se producen en viveros de La Rioja, la mayor parte en Calahorra, 38 millones de plantas, las tres cuartas partes para las comunidades de Navarra, Aragón y Andalucía, entre otras. Se estima que sólo un 10% de los agri-



cultores utiliza planta producida en semilleros propios, el resto la compra a los viveristas. Estos datos corroboran el alto grado de especialización del sector viverista y la calidad de la planta de pimiento producida.

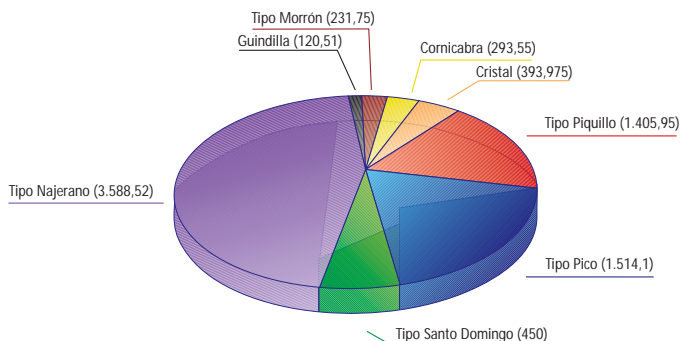
Producto rentable

La reducción de la superficie de cultivo sólo ha ido pareja a la disminución de las producciones en los primeros años de los 80. Desde hace 15 años, han quedado estabilizadas en torno a las 7.800 toneladas, con repuntes y caídas debido más a los caprichos de la meteorología que a las preferencias de los agricultores. La mejora de las técnicas productivas y el consiguiente incremento de rendimientos ha provocado esta situación de estabilidad.

En este sentido, los mejores resultados se obtienen con la variedad Najerano, que suma en el conjunto de la región casi 3.600 toneladas. Una cantidad que, añadida a las 450 toneladas del tipo Santo Domingo, indica que la mitad del pimiento que se produce en La Rioja es de variedades autóctonas. A pesar de ello, el estudio realizado por la Sección de Estadística detecta una creciente amenaza de sustitución de la variedad Piquillo por las tradicionales de La Rioja. La razón principal es la preferencia de las conserveras por este tipo de pimiento, de mayor renombre en el mercado por el tirón que tiene la Denominación de Origen Piquillo de Lodosa.

Producción en Tm. de pimiento y guindilla por variedades en La Rioja

Producción año 1999: 7.998 tm.



En el heterogéneo mundo de las conservas vegetales, tanto por el tamaño como por el tipo de producto transformado, subsiste un pequeño grupo de empresarios interesados en conservar y preservar las maneras tradicionales en la elaboración del pimiento y cultivar y mantener sus variedades más tradicionales. Asar el pimiento en horno de leña y no introducirlo en agua durante todo el proceso de elaboración para conservar todas sus cualidades organolépticas son dos reglas de oro que han mamado de la tradición para incorporarlas como los lemas que más gancho tienen a la hora de vender el producto. Estas empresas son Marinal y San Bartolomé, en Tricio, y La Huerfana de Tormantos, en Tormantos.

La elaboración del pimiento es en todas similar. Una vez recogidos de la finca en el momento óptimo de maduración, los pimientos se colocan en una tolva con

agua para limpiarlos de las impurezas del campo, ya sean restos de hojas secas o manchas de tierra. Posteriormente, se introducen en un horno de leña con forma de rodillo hueco, que va dando vueltas y permite que los pimientos se asen por todos los lados. Este horno puede llegar a alcanzar los 600-700° C.

Tras dejarlos enfriar, se procede al descorazonado y, a continuación, se inicia el pelado y la eliminación de semillas. Ambas operaciones se hacen de forma manual, con sumo cuidado y sin que el pimiento se sumerja ni se lave en agua o soluciones químicas.

Una vez pelados enteros, pasan por una selección y clasificación antes de embotarlos, o bien se hacen tiras y luego se embotan. El envasado se realiza en seco, de tal forma que el líquido de gobierno que hay en el bote o la lata es el mismo jugo que ha soltado el pimiento. Este sis-

El mercado del pimiento es el principal centro de compra para elaborar conservas caseras.



Los pimientos se pelan sin ningún contacto con el agua.
Conservas La Huerta de Tormantos.



Asado de pimiento en horno de leña.
Conservas San Bartolomé, en Tricio.



tema de elaboración permite que se mantengan los aromas, la consistencia de la carne y el sabor característico de estas variedades.

Los propietarios de estas empresas no son conserveros al uso. También son cultivadores y de los buenos. Conocen tanto los secretos del autoclave como el abonado que deben aplicar en campo. Saben de reglas de marketing casi tanto como de la escarda de malas hierbas.

No sólo en la forma de elaborar han seguido la corriente tradicional, también cultivan las variedades más arraigadas en su zona. En Tricio, el ecotipo Tricio de la variedad Najerano y en Tormantos, el ecotipo Tormantos de la variedad Santo Domingo. Para ello, seleccionan su propia semilla entre los mejores frutos del año y luego encargan a viveristas su siembra hasta conseguir la planta. Los objetivos son dos: mejorar y tipificar la calidad de su producción y, por otro lado, garantizar su origen creando una imagen de procedencia de calidad. Así se expresa en el estudio de la Sección de Estadística, donde también se destaca la labor que realizan estas conserveras al mantener la biodiversidad dentro de las especies, eludiendo las degeneraciones varietales. También está contribuyendo a ello el Centro de Investigación y Desarrollo Agrario (CIDA), donde se siguen distintas líneas de selección para preservar y mejorar las características de algunas de las variedades más tradicionales de La Rioja.

Marca de calidad

A este tejido empresarial se une un sector productor que cultiva en exclusiva pimiento riojano y que contribuye a man-

tener la superficie de las variedades más tradicionales. Arrúbal, Agoncillo y Fuenmayor agrupan las principales producciones de Najerano y la zona de influencia de Santo Domingo el de la variedad Santo Domingo.

Siguiendo las recomendaciones del estudio de la Consejería de canalizar esfuerzos y conseguir que el pimiento emerja con fuerza en un mercado que valora y exige productos de calidad, ya han comenzado las primeras reuniones del sector comercializador y productor para estudiar la creación de algún tipo de marca o certificación de calidad. En concreto, las recogidas en el Reglamento (CE) 2081/92 sobre protección comunitaria de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

El mercado negro

A las fortalezas de este producto que se han ido desgranando a lo largo del artículo -tejido productor y transformador, variedades autóctonas, gran demanda o alternativa económica en el medio rural- se contraponen una serie de amenazas o debilidades que también hay que conocer para hacerles frente. Tal vez la principal, o al menos la que más daño hace a los conserveros, es la existencia de un mercado negro que mueve en torno al 10-12% de la producción de pimiento riojano. Se estima que en La Rioja se venden sin registro sanitario en torno a 600 toneladas de pimiento, con el perjuicio que puede ocasionar a los elaboradores legales si existe algún problema sanitario, sin contar ya la competencia económica.

La falta de promoción de este tipo de pimiento es otro punto negro que debe solventarse, más aún teniendo en cuenta el prestigio gastronómico del Piquillo aupado por la Denominación de Origen. El avance del Piquillo ha sido constante y, dada la disminución de la superficie de cultivo, existe el riesgo de que los agricultores se decanten por la variedad foránea a costa de las autóctonas.

Asimismo, se indica en el estudio, es preciso continuar un programa de selección dentro de cada variedad cultivada, llevando a cabo una conservación varietal de los productos bien definidos. Este punto es fundamental para mantener las variedades y evitar la pérdida de material genético de extraordinaria calidad conseguido por el CIDA tras años de trabajo.



Horno de asado

Variedades cultivadas en La Rioja

Texto: *Centro de Investigación y Desarrollo Agrario.*

El pimiento (*Capsicum annuum* L.) es uno de los cultivos que se ha encontrado presente de forma significativa en la mayor parte de las huertas y parcelas de pequeña superficie de los pueblos riojanos, ya que la finalidad principal era el autoconsumo, elaborando de forma artesanal su embotado en conserva.

La tradición de este cultivo ha ido siempre vinculada a una demanda cada vez más creciente por parte de los consumidores, que han sabido aprovechar las excelentes características organolépticas de las variedades autóctonas de pimiento de La Rioja. Por ello, el Centro de Investigación y Desarrollo Agrario (CIDA) lleva varios años trabajando en un proyecto de selección de las variedades de los tipos Najerano y Santo Domingo con el que se pretende elaborar y desarrollar un programa de mejora de estas variedades.

PARÁMETROS DE LAS VARIEDADES NAJERANO Y SANTO DOMINGO

PARÁMETROS	VARIEDAD NAJERANO	VARIEDAD SANTO DOMINGO
Longitud	entre 15 y 18 cm.	entre 16 y 22 cm.
Anchura máxima	entre 8 y 9 cm	entre 6 y 8 cm
Grosor carne	entre 6 y 8 mm	entre 5 y 7 mm
Peso	entre 225 y 300 g	entre 200 y 250 g
Color del fruto	rojo intenso	rojo intenso
Sabor	dulce	picante

El programa de selección está dirigido por Patricio Arce, técnico del CIDA, y con él se persigue, por un lado, la caracterización y evaluación de los cultivares y, por otro, la posterior selección y mejora del material vegetal que se encuentre más interesante en función de unas características preestablecidas.

El programa se inició con la realización de unos muestreos en parcelas de pimiento de toda La Rioja, seleccionando los que

ofrecían las características que se ajustaban a unos criterios determinados. A partir de aquí, se caracterizaron y describieron todas las líneas seleccionadas, de las cuales se ha ido llevando a cabo un seguimiento y una valoración durante los últimos años.

A continuación se describen las características de las variedades Najerano y Santo Domingo, que se califican como frutos cónicos según el descriptor del Consejo Internacional de Recursos Fitogenéticos.



Mantenimiento del suelo con plástico negro.

Variedad del Grupo Najerano

El Centro de Investigaciones y Desarrollo Agrario realiza selecciones de la variedad Najerano desde hace 6 años. El material de partida procede de Aldeanueva de Ebro, Alcanadre, Agoncillo-Arrúbal y Tricio. Actualmente hay 7 líneas con características de planta erguida, resistente al encamado, buen cuajado en la primera y segunda horcaja, frutos gruesos y largos de unos 200 a 300 gramos de peso. Se ha buscado la precocidad.

Los frutos de pimiento de esta variedad se utilizan en procesos de conserva en los que son asados en hornos de leña y, posteriormente, se pelen y se hacen tiras.

Se han encontrado de forma general dos ecotipos dentro de este grupo y que podemos denominar como **Ecotipo Tricio**, cultivado en la zona de Nájera y Tricio, y **Ecotipo del Pico Gordo**, cultivado en la zona de Arrúbal y Agoncillo.

La variedad de pimiento Najerano es autóctona de La Rioja, donde se cultiva prácticamente en exclusiva. Son plantas de porte erguido y alto y de ciclo normal-tardío, los frutos por su forma pertenecen al tipo C3, según clasificación de Pochard (Invuflec, 1970), son péndulos y de tipo cónico y acabado ligeramente en pico, de sección longitudinal y hombros anchos. A continuación se van a describir los dos ecotipos más extendidos:

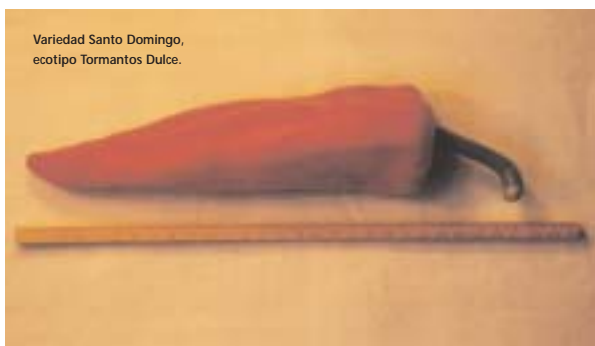
Ecotipo Tricio: es un ecotipo con frutos péndulos y se busca la selección de líneas cuya inserción peduncular con el fruto sea sin hombros para evitar la acumulación de agua con objeto de prevenir posibles podredumbres. El peso medio del fruto es de 225-300 g de color rojo y sabor dulce.

Ecotipo del Pico Gordo: es un pimiento Najerano un poco más pequeño que el ecotipo de Tricio, entre 14-17 cm, con las mismas características que el anterior pero con un peso medio del fruto en torno a los 200-275 g. Se cultiva en la zona de Arrúbal y Agoncillo, principalmente.



Variedad Najerano, ecotipo Tricio

Variedad Santo Domingo,
ecotipo Tormantos Dulce.



Variedad Santo Domingo,
ecotipo Tormantos Picante.



Variedad de Santo Domingo

La variedad que se denomina en La Rioja como Santo Domingo es también oriunda de la región y cultivada exclusivamente, como su nombre indica, en la zona de Santo Domingo, Bañares, Casalarreina, Tormantos, Leiva y otros pueblos colindantes de La Rioja Alta.

Son plantas de porte alto y erguido y algo más precoces que la variedad Najerano. Los frutos pertenecen al tipo C3 con una ligera tendencia al tipo C2, según la clasificación de Pochard (Invuflec, 1970), son péndulos y pesan alrededor de 200-250 g de tipo cónico alargado y sección longitudinal triangular. Los frutos tienen una longitud de entre 16 y 22 cm y una anchura de 6-8 cm. La carne, de unos 5-7 mm, es de sabor picante.

Esta variedad tiene la característica de ser un fruto grueso cultivado que es picante. En la actualidad el Centro de Investigaciones y Desarrollo Agrario dispone de cinco líneas: 4 de picor moderado y 1 muy picante de forma más alargada y grosor de carne un poco inferior.

Calendario de cultivo

GASTOS MEDIOS DE PRODUCCIÓN DEL CULTIVO DE PIMIENTO

	Ptas/ha	Ptas/kg pimiento producido
Planta	115.000	5,75
Fertilizantes	39.000	1,96
Fitosanitarios	14.000	0,70
Carburante y lubricante	14.200	0,71
Reparaciones y mantenimiento	8.540	0,43
Mano de obra contratada	340.000	17,00
Amortización de maquinaria	10.000	0,50
Renta de la tierra	70.000	3,50
Mano de obra familiar	185.000	9,26
Intereses del capital circulante	21.300	1,04
Total	817.040	40,85

1. Preparación del terreno

Debe seleccionarse bien la parcela en la que se va implantar el pimiento. Es recomendable que no se hayan plantado en años anteriores cultivos de la familia de las Solanáceas, como patata o tomate, y que sean terrenos con buen drenaje porque es una planta muy sensible a la asfixia.

- Volteo con un arado de vertedera a una profundidad de 30 cm.
- Pases cruzados con cultivador.
- Si el riego va a ser por surcos, reja aporcada de 2 ó 3 líneas. Los surcos deben estar separados entre 0,75 y 1 metro, disponiendo las plantas a una distancia de 0,40-0,50 metros. La densidad de plantación oscila entre 25.000 y 40.000 plantas/ha.
- Si el riego es por goteo, se utiliza acolchado con plástico negro, técnica que ahorra agua y controla las malas hierbas.

2. Abonado

Depende de la situación de los nutrientes en el suelo.

- El abonado de fondo debe constar de:

- 100 UF de P2O5/ha
- 220 UF de K2O/ha.
- El nitrógeno puede fraccionarse echando 40-50 UF en cobertera.

3. Trasplante

- Se puede realizar con planta a raíz desnuda o con planta en taco y se lleva a cabo de forma manual. Para ello se utiliza una azadilla o una picaraza (tubo hueco de un metro de largo y 10 cm. de diámetro).
- En la segunda quincena de mayo se generaliza la plantación de pimiento.

4. Control de malas hierbas

Los herbicidas suelen dar problemas de fitotoxicidad en el pimiento.

Se utilizan las siguientes técnicas:

- En la primera fase se labra entre líneas y se escardan con azada las hierbas que quedan entre las plantas.
- Cuando las plantas están desarrolladas, se emplea herbicida de contacto entre líneas pulverizando con mochila y con cuidado de que las gotas no impacten en el cultivo.
- Si se ha utilizado plástico negro, sólo harán falta escardas manuales de las

malas hierbas que emergen fuera de la zona cubierta por las láminas de plástico.

5. Riego

Es esencial para el cultivo, pero los encharcamientos pueden provocar asfisia radicular.

Los momentos claves de aporte de agua deben realizarse durante la floración y el cuajado.

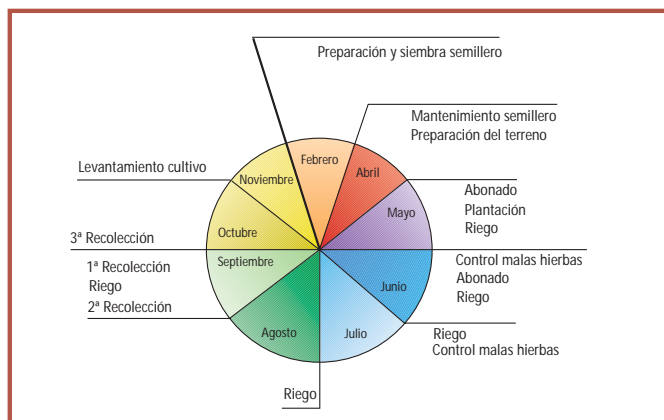
El tipo de riego más empleado en La Rioja es por inundación mediante surcos (85% de los casos); después, el riego localizado, y sólo en un 3% de los casos se emplea la aspersión.

6. Recolección

Entre el trasplante y el inicio de recolección pasan entre 90 y 120 días.

El escalonamiento de la fructificación alarga la cosecha durante 2-3 meses: desde finales de agosto o primeros de septiembre hasta mediados de noviembre.

La recolección es manual y se suele realizar de 3 a 4 pasadas cosechando cada 2-3 semanas dependiendo del índice de agrupación de la maduración de los frutos de cada variedad.



Recolección de pimiento del ecotipo Tormantos.

