

EL TABACO

Las fértiles vegas regadas por el Tiétar hacen de La Vera la primera productora nacional. Las fases del Tabaco son las siguientes:

FASE 1: SEMILLERO Y TRASPLANTE (Periodo febrero-mayo)

La semilla del tabaco es de las más pequeñas que existen y las plantitas que producen son tan delicadas que tradicionalmente el cultivador ha tenido que sembrarlas en los semilleros, que es una porción de tierra bien preparada, enriquecida con estiércol, desinfectada, y cuidada con riegos, escardas etc. Actualmente, este trabajoso sistema se está sustituyendo por el de las bandejas flotantes.

Así, la semilla se siembra en los compartimentos de cada bandeja que se mantiene a flote en pequeñas piscinas, de manera que la planta obtiene la humedad y los nutrientes que necesita directamente del agua.



Cuando las plantas alcanzan un tamaño aproximado entre 10 y 15 centímetros se trasplantan al terreno de asiento, previamente labrado, abonado y con un buen grado de humedad, donde dará la cosecha.

FASE 2: FERTILIZACIÓN (Periodo mayo)

Su principal objeto es suministrar la cantidad justa de cada uno de los elementos nutrientes con el fin de que la plantación alcance el mejor de los rendimientos. El tabaco no sólo tiene una gran capacidad para absorber casi todos los elementos nutritivos que ofrece el suelo, sino también aquellos que ofrece el abonado.

El abono aporta tres elementos principales a las plantas: nitrógeno (N), necesario para el desarrollo de la planta; el potasio (K), contribuye a una buena calidad de la hoja ya curada y fermentada, tanto en apariencia física como en combustibilidad, y el fósforo (P), elemento que favorece el



crecimiento normal de la planta. El tipo de abono y la clase de tierra deberán ser elegidos según el tipo de tabaco cultivado.

Así es como las tierras sueltas o ligeras, aquéllas en que escasea la arcilla y abundan las arenas, son las idóneas para el cultivo de los tabacos **Flue-Cured** o **Amarillos**. A un modelo intermedio se adaptan mejor los tabacos tipo **Burley**, cuyo cultivo admite terrenos arenosos e incluso algo arcillosos, pero con contenidos medios de materia orgánica. El cultivo de esta variedad requiere además una mayor cantidad de abono nitrogenado que la exigida para los tabacos amarillos, pero menor que para el tipo oscuro.



FASE 3: EL CULTIVO (Período mayo-julio)

Desde su trasplante hasta que las plantas alcanzan su máxima altura y echan flores pasan entre 50 y 70 días dependiendo del clima, tierra y variedad cultivada. Cuando dejan de crecer y sus ramilletes de flores están totalmente formados y los capullos han abierto, comienza el proceso de maduración de las hojas que, una vez separadas del tallo, pasan al secadero para su transformación. Desde el trasplante hasta la cosecha, los periodos más importantes del cultivo son los días que siguen al trasplante y los que preceden a la cosecha, ya que en ellos tienen lugar los cambios fisiológicos más importantes de las



plantas.

Los cuidados a realizar en el terreno de asiento son la escarda o limpia de malas hierbas y los aporcados o labores, que consisten en llevar la tierra a la base de la planta para la protección del cuello de la raíz. Una vez formados los ramilletes de flores se procede al **escogolle**, que consiste en cortar el extremo del tallo portador de flores y los brotes de hojas laterales.



Tras el trasplante, aproximadamente entre los 90 y los 100 días, las hojas alcanzan su necesaria madurez para cosechar y pasar posteriormente a su recolección.

FASE 4: COSECHA, RECOLECCIÓN, CUELGUE (Periodo agosto-septiembre)

Cuando las hojas van estando maduras, su color cambia del verde al amarillo pálido con cierto brillo; la hoja se vuelve quebradiza y comienza una madurez progresiva que va de las hojas más bajas a las más altas. Una vez maduras, la recolección se puede hacer a mano o con máquinas especializadas, que además de despojarlas de la tierra las colocan automáticamente en los remolques para luego pasar al secadero.

FASE 5: EL CURADO Y LOS SECADEROS (Periodo septiembre-octubre)

Los tabacos negros se curan al aire en interiores ventilados; se cuelgan por hojas o plantas enteras y el proceso dura entre 1 y 3 meses, después hay que deshojarlo. Sin embargo, los tabacos rubios se curan por hojas, en secaderos de atmósfera controlada y ventilación automática y con calefacción-gas, y tardan entre 5 y 7 días.

Una vez curadas las hojas, o deshojadas en el caso del tabaco negro, se apilan en paquetes y se envían a centros de recepción, procesado o fermentación, donde tendrán un tratamiento tecnológico previo a la elaboración en productos comerciales. El período de curado y secado, según los tipos de tabaco, es de septiembre a diciembre.



PIMENTÓN DE LA VERA

El Pimentón está ligado a la Vera, una comarca privilegiada por la naturaleza, regada por el río Tíetar que la atraviesa por torrentes y gargantas y cuyo microclima permite que junto a espléndidos bosques, florezcan fértiles vegas.

El pimiento para pimentón inicia su cultivo en marzo, en semilleros en los que permanece hasta mayo, cuando se procede a su trasplante a terrenos preparados en terrazas. Los pimientos son de tres tipos: dulce, agridulce y picante. En octubre se procede a la recolección que se efectúa a mano, seleccionando los frutos en perfecto estado de maduración.



Los pimientos se someten al proceso de secado tradicional de la Vera, en un hogar de leña de roble o encina, siendo volteados a mano hasta conseguir el punto idóneo de secado que confiere al pimentón sus tres características esenciales: **aroma, sabor y estabilidad de color.**

Posteriormente, en las industrias transformadoras se procede a la molienda en molinos de piedra hasta conseguir un polvo rojo, fino y uniforme, de cuya óptima calidad y pureza responde la **Denominación de Origen de La Vera.**



El Pimentón es un elemento esencial de la cocina extremeña y un condimento y conservante maravilloso a nuestras chacinas. Su aplicación al tratamiento de la chacina fue tan importante que durante mucho tiempo, y dada la importancia de la matanza en la economía tradicional de nuestra tierra, se le llamó "el oro rojo".

Más información en la Denominación de Origen: <http://www.pimentonvera-origen.com>