

LA ÑORA

La ñora es un producto típicamente murciano y que está inmerso de una manera directa en su tradición culinaria. Básicamente es un pimiento de bola maduro, rojo, y secado al sol, listo para ser utilizada su cáscara en infinidad de platos típicamente murcianos.

De la ñora se extrae el **pimentón**, la molturación de su cáscara seca, un elemento imprescindible en la cocina y la confección de numerosos embutidos. Durante muchos años el pimentón supuso un gran aporte a la industria alimentaria de Murcia si bien, otras regiones como Extremadura, también mantienen grandes producciones y denominaciones de origen propias.

El nombre de ñora surgió a raíz de la gran producción de pimientos de bola en las áreas cultivadas de la localidad de La Ñora, muy cerca de la ciudad de Murcia, siendo un cultivo introducido por los frailes jerónimos en el siglo XVII.



Las ñoras no son más que un determinado tipo de **pimiento** de bola rojo secado al sol, generalmente un calibre L de color rojo brillante y graso. De manera doméstica se podían confeccionar ñoras cosiendo por el pedúnculo, con mucho cuidado de no pinchar la carne, una buena porción de pimientos de bola grandes rojos, haciendo con ellos ristras que se secaban al sol y quedaban después dispuestas para su consumo.

Orígenes en Sudamérica

El pimiento de bola tiene el nombre científico de *Capsicum Annuum* y su origen se encuentra en Sudamérica, lógicamente su introducción en Europa tendría que esperar a la época posterior al descubrimiento de América, especialmente en torno al siglo XVI, para verlo como producción agrícola. Y sería en España donde se darían las condiciones climatológicas necesarias para su producción.

Dentro del *capsicum annuum* hay una gran variedad de tamaños y formas, siendo algunos meramente ornamentales, sin posibilidad de ser consumidos. Para su cultivo se requiere de una zona árida y de clima seco, por lo que su plantación en tierras de huerta es ideal y explica la gran expansión que tuvo en Murcia.

Cosechas

Pueden ser plantas anuales, bianuales o incluso durar varios años y producir distintas cosechas. El porte de la planta se sitúa entre los cincuenta centímetros y el metro y medio de alto. En el caso de Murcia, donde son frecuentes las heladas en invierno, suele haber una

parada en la producción y ser más frecuentes los pimientos de bola frescos a partir de primavera y verano, manteniéndose las ñoras todo el año. Y en Murcia la cantidad de hectáreas dedicadas al cultivo de pimientos de bola-ñoras, ronda las trescientas hectáreas entre los campos de Totana, Lorca y Alhama.

La historia nos cuenta que fueron los monjes jerónimos llegados a Murcia en torno al siglo XVI y XVII los que introdujeron el cultivo de esta variedad de pimiento, concentrando las producciones en las cercanías de Murcia, en las huertas de las actuales pedanías de [Guadalupe](#) y [La Ñora](#). Y es en esta última localidad donde se establece uno de los primeros molinos de molienda de cáscara de ñora para la producción de pimentón, el molino de los Casianos.

Orígenes

Debemos entender que la ñora, como pimiento rojo seco, surge en torno al siglo XVII y que su utilización en la cocina podría muy bien datarse desde ese siglo si bien era un producto muy demandado para la manufactura del pimentón, elemento imprescindible para la preparación de embutidos por su carácter de producto conservante y curativo.

El pimentón sería la principal causa de la gran expansión que tendría el cultivo de pimientos de bola en Murcia, especialmente a mediados del siglo XX, momento en el que se expanden las grandes fábricas murcianas de molturación de cáscara de ñora.

Platos

La ñora está inmersa en multitud de platos de la gastronomía murciana. Un pimiento seco que podía ser aprovechado durante todo el año en épocas en las que los pimientos grandes morrones, verdes o rojos, sólo era posible adquirirlos en temporada de primavera verano.

Las [migas](#) y las gachas, las [gachas tortilleras](#), el [ajo colorao](#), el [ajoharina](#), los [arrocés](#), la calabaza frita, el [potaje](#), un sinfín de recetas en las que la ñora cobra una papel fundamental, sin contar con aquellas que quizás se han perdido en el recuerdo. Sin duda, este pimiento seco debió ser el mejor aliado durante muchos años de las recetas que requirieran de un pimiento o la carne de un pimiento en sofritos cuando no se disponía de pimientos frescos

