

Buenos días, Fresno de la Vega

Villa Dominica

Antigua Fraxino en la Edad Media

Y mucho antes asentamiento del Paleolítico Superior, poblado vacceo de la era del hierro y del bronce.

Villa romana que en algún momento de los siglos perdidos, tras el medievo, llevó el nombre de Fresno de los Ajos.

Cruce de caminos a Santiago, el zamorano de la Vía de la Plata y el ramal del francés que atraviesa Los Oteros y baja a San Miguel de la Corticela.

Una larga historia abraza esta tierra fértil como el río, el Esla, nuestro Astura, baña su hermosa vega desde tiempo inmemorial.

Fresno de la Vega también podría llamarse Fresno del Pimiento y del Morrón, apellidos tan nobles como naturales que lleva sin partida de nacimiento y por derecho propio.

Hoy, en el último fin de semana de este septiembre de 2026, vengo a pregonar la Feria del Pimiento Morrón.

La cuadragésimo primera edición de una cita del calendario agrícola leonés que, desde 1984, es el escaparate y el punto de venta más importante del pimiento morrón y todas variedades de pimientos que se abren paso en los nuevos mercados, además de otras ricas hortalizas.

Mis vínculos con Fresno de la Vega son de raíz, pues nací y me crié unas leguas más abajo de esta margen izquierda del Esla. Desde niña supe de la fama de su huerta.

Fresno sonaba fuera de sus límites del Jano, el Esla, Villabonillos y las Cortecillas con sus carros cargados de verduras por los caminos y carreteras rumbo a los mercados.

Puedo decir que conocí vuestros pimientos antes que a Fresno de la Vega,

por cuya carretera no pasaba el coche de línea de Villaornate.

La vida nos trae y nos lleva. Mi madre fue una de esas mujeres que bregaron con mil manos entre la casa y el campo, con la prole pegada a sus faldas. "Vas a dejar lo que traigas en las tierras", le decían las vecinas.

'Lo que traía' mi madre mientras andaban a la remolacha era yo. Orgullosamente nacida y criada en un pueblo que está bañado también por este río, el padre Astura, fluir de agua y tiempo moldeando paisaje y paisanaje, desde la prehistoria a la actualidad.

La fusión de agua y tierra, con las manos y la sabiduría hortelanas, obran el milagro en un ciclo que comienza cuando, delicada y silenciosamente, después del ruido de la feria, las mujeres escogen las semillas de la última cosecha y las guardan como oro en paño.

El cofre se abre el día del Ángel, primer día de marzo, para la siembra de los semilleros. Es el comienzo del año agrícola para el pimiento, con el despertar del frío y la cadencia de una tradición que se torna danza sobre la tierra.

Una coreografía de saberes artesanales y arcaicos que debemos conservar y apreciar en esta era de las máquinas y de la inteligencia artificial que nos acucia con las prisas y la ansiedad de lo inmediato. Hay que escuchar el ritmo que marcó la manecilla invisible del reloj hortelano.

Con el cuidado aprendido durante siglos crecen los plantones libres de jajos y malas hierbas para, en mayo, por San Isidro, ser trasplantados a los surcos de los huertos.

El ritual discurre entre acequias y madrices. Las manos siempre ocupadas y la vista puesta en el cielo y en el toque de campanas que, la víspera de Santa Brígida y San Severo, el primero de febrero, conjura a los renuberos desde la imponente torre mudéjar de la iglesia de San Miguel Arcángel.

En mi niñez jugábamos a buscar tesoros escondidos. Soñábamos que corríamos a través de pasadizos subterráneos imaginados y en cuevas abiertas en nuestra mente ávida de fantasía.

La ensoñación infantil alimentaba el juego, y el agua, fresca y viva, empapaba de vida los surcos corriendo por las acequias. El ciclo se repetía año tras año aunque no éramos conscientes de que el agua, nutriendo a semillas y plantas, era el origen de la verdadera fortuna de nuestra tierra.

En Fresno de la Vega tenéis un tesoro de verdad. Esmeraldas y rubíes de las fértiles huertas que talláis cada año con esmero. Joyas que las manos hortelanas han pulido desde tiempo inmemorial; puede que incluso antes de que Colón trajera los chilis o ajíes con nombre de pimienta, por pura confusión con la preciada pimienta que buscaba en las Indias.

No es leyenda, es lección. Dice la ciencia hecha en León que, antes que el pimienta viniera de América, hubo una variedad autóctona que se asemejaba a los que hoy consumimos con deleite y fruición.

Y cuentan las crónicas más atrevidas que doña Leonor Ruiz de Castro y Pimentel duerme en los siglos de piedra con un pimienta en sus manos, aunque para las glosas más canónicas se trate de una panela, la hoja de un álamo en forma de corazón.

No es Fresno villa dada a leyendas y cuentos, aunque hay quien ha situado este lugar de tanta fama entre las extensas líneas de Don Quijote de la Mancha como vergel inigualable que es.

Fresno es lugar de gentes afanosas y recias, siempre ocupadas, en el surco o en los mercados. En esta danza de la tierra al cielo, del agua al esmero, hay una enciclopedia no escrita de sabiduría y conocimiento sin la cual no brillarían aquí los pimientos.

Saberes que vinieron del sur, del destierro de los moriscos a las tierras de León y que, curiosamente, solo en Fresno dejaron su magnífico legado hortelano.

Un pueblo de gentes con los pies en la tierra y con los sueños de una vida mejor para sus hijos e hijas rodando por los caminos desde la madrugada al atardecer. ***Alforjas grandes y burro rabón de Fresno son.***

Unida a la huerta y al campo tenéis otra joya que es patrimonio de la

humanidad reconocido por la Unesco, el toque manual de campanas, especialmente el venerado 'Tente nube' de la noche del 31 de enero que suena en toda la comarca con la creencia de que campos y huertos se librarán de las malas tormentas.

Aquí la memoria ancestral tiene horizonte universal. Lo atestiguan otras tradiciones vivas, como los ramos de Navidad y del Corpus.

El Pimiento Morrón es más que la marca de una Indicación Geográfica Protegida (IGP). Es una historia de vida colectiva que brilla en cada feria, con tanto sudor como belleza.

Se hermana Fresno con Santiago de Compostela, desde las Cortecillas a la capilla de la Corticela de la catedral gallega, con la Virgen de los Jarrapos como recuerdo de la hospitalidad peregrina.

Que Fresno y su raíz Fraxino han trascendido fronteras y mares se refleja en América, en Fresno de California.

La vocación internacional se mantiene en el quinto encuentro gastronómico de la feria. Este año miramos y mimamos a Portugal y Portugal os mira y os mima.

Olor a pimientos y sabor a bacalao se funden con el hermanamiento de gentes de Asturias y León

Con brazos abiertos recibís a los hermanos de Asturias y a los paisanos de León.

Se hermanan territorios del viejo reino de León.

Pertenezco, como muchos y muchas de vosotras, a una generación a la que nos enseñaron a marchar. He tenido la suerte de ejercer un oficio que me ha devuelto a la tierra después del desarraigo.

El mundo ha cambiado, ofrece otras oportunidades y ha llegado el momento de enseñar a quedarse, sin cortar las alas a nadie.

Vivimos un tiempo que ha de ser de acogida a la nueva vecindad que llega en busca de una vida mejor desde diversos puntos del planeta.
La hospitalidad siempre compensa.

Ahí está el pimiento morrón y la herencia morisca de la huerta.

Ahora, jóvenes familias que valoran el tiempo y la calidad de vida, y emigrantes de otras latitudes hacen florecer vuestra escuela, ese tesoro de la infancia que nos enriquece de por vida.

Una escuela que crece no es un milagro caído del cielo. Es el orgullo de un pueblo que dobla el cadril y levanta la cabeza con un modelo ancestral de la llamada ahora economía circular.

Ojalá cuaje y sea realidad el **Centro de Formación Activa en las Artes de la Huerta**, proyecto que resuena entre el fluir del agua en medio de las tormentas políticas que vivimos.

Compartir es crecer y unirse es enriquecerse y enriquecer al mundo.

El pimiento al que esta feria rinde culto y comparte con el mundo como Fiesta de Interés Turístico Regional alimenta y da salud, es motor de desarrollo rural con seña de identidad propia y aliento de futuro.

Del surco a la mesa y a la conserva hay una práctica femenina que supo administrar los productos perecederos para ofrecer alimentos ricos en vitaminas durante todo el año.

A esto le llamamos hoy industria agroalimentaria y es riqueza. Tres conserveras lo atestiguan en este pueblo emprendedor.

No olvidamos a las autoras de una obra escrita en fogones y en hornos, después de faenar en los surcos y plazas.

Guisadoras y reposteras que celebran la feria y cada fiesta con talegas de mariquitas, pastas finas y rosquillas ciegas, sanmiguelos y vaivenes han de ser las pioneras de otras empresas que recojan su testigo doméstico.

Las mujeres, como la grana del pimiento, son las que siembran de vida los

semilleros del mundo rural. Es necesario que tengan oportunidades de desarrollar sus proyectos de vida.

Hace falta también una mayor participación en la vida pública de quienes son más del 50% de la población; para que contagien la gestión política de cuidados compartido.

No solo de pimientos vive Fresno. Pero el pimiento es la vida de Fresno.

El sudor de los siglos merece una recompensa y el pimiento morrón, como joya de la huerta, debe ser protegido con ayudas a los cultivadores, esos “huertanos verdidorados” que ensalzaba nuestro Victoriano Crémer.

Ayudas urgentes que reclama el alcalde, Alfonso Melón, y que pregonó desde esta tribuna que me habéis dado.

Defended vuestras semillas. Son tesoros de identidad, desarrollo rural, soberanía alimentaria y resistencia contra el cambio climático. Tenéis que ser conscientes de que sois dueños de un legado para hacer este planeta más habitable.

Como diría Calimeria Montiel, maestra y primera mujer con sección propia en el Diario de León, allá por los comienzos del siglo XX:

¡Pueblo de Fresno!: levántate y defiende tu riqueza con orgullo.

Feliz y próspera feria a fresnerinos y fresnerinas, asturianos, leoneses y gentes de todas las tierras que habéis llegado

Larga vida a al pimiento morrón!

Viva ¡Fresno de la Vega!