PIMENTÓN

Pimiento, Pimiento Marrón

Capsicum annuum Solanaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Se registran variedades de *Capsicum* cultivadas en Bolivia y América Central durante miles de años. Los pimientos dulces son una variedad no picante que contiene un gen recesivo que ha disminuido el alcaloide de la capsaicina, la sustancia que hace que el chile (ají, guindilla) tenga un sabor "picante". Además del color verde, algunas vainas pueden madurar a tonos de rojo, naranja, amarillo, morado y marrón. Existen 2,000 variedades de esta especie de pimiento que se consumen frescos o en platos cocinados

.

Usos

Los pimentones faltan el compuesto capsaicina, el cual les da calor a las otras pimientas. Entonces son consumidos en cantidades más grandes que las pimientas picantes y pueden ser un cultivo importante para alimentación.

Cultivo

- **Altura –** En los trópicos, los pimentones solo pueden ser cultivados en regiones altas.
- **Lluvia –** Por lo menos 600 mm/año (24”). Inundación limitará la cuajada de frutas.
- **Tipos de suelo –** Crece en la mayoría de tipos de suelo, pero prefiere suelos con buen drenaje y pH de 5.5-6.8.
- **Rango de temperaturas –** Prefiere 18-30 °C (64-86°F). Las flores se caen si las temperaturas de noche están arriba de 32 °C (90°F). La cuajada de frutas es más exitosa con temperaturas nocturnas más frescas, tan bajas como 15 °C (60°F).
- **Sensibilidad a Largura del Día –** No es significante, aunque días largos pueden postergar la primera floración.
- **Luz –** Tolera hasta 45% sombra.

Se planta pimentones normalmente en macetas en lugares asombrados y se trasplanta después de 30-45 días. En regiones templadas hay que trasplantar después de riesgo de heladas. Se debe exponer las plantas a sol directo y darles menos agua durante una semana antes de trasplantar. Las plantas se deben colocar con espacios de 30 cm (12”) en filas con 65 cm (26”) entre cada fila.

La cosecha y producción de semillas

Se puede comer los pimentones en verde, pero el sabor y contenido nutricional es mejor si se deja madurar a rojo, amarillo, o naranja. Cruzan las variedades de pimentón, y por eso se debe plantar una sola variedad si va a almacenar semillas. Las semillas se mantienen a baja humedad y temperatura del ambiente durante 3 años.

Plagas y Enfermedades

Los pimentones son plantas robustas y típicamente no se afectan por pestes y enfermedades en áreas templadas. Sin embargo, pueden padecer de enfermedades que afectan otros cultivos de la familia Solanaceae como los tomates, papas, y berenjena. Los pimentones deben ser rotados cada estación y no deben seguir otros cultivos de Solanaceae.

Cocina y Nutrición

Se puede comer pimentones frescos, rostizados, o agregados a sofritos o salsas. Cuando están maduros los pimentones tienen el contenido más alto de vitamina A de cualquiera verdura y más vitamina C que una cantidad equivalente de cítricos. Los pimentones son también buena fuente de vitamina E, y son especialmente altos en ácido ascórbico.

Referencias

Jardín Botánico de Misuri. http://www.missouribotanicalgarden.org/PlantFinder/PlantFinderDetails.aspx?taxonid =287148&isprofile=0&

©2022 ECHO Inc.