

# CHILE HABANERO (AJÍ PONGO, CHILE PORRÓN)

*Capsicum chinense*

Solanaceae

## ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

### Descripción

*Capsicum chinense* o los chiles/ajíes/pimientos con forma de gorro o bonete suelen ser muy picantes, incluidos los chiles más picantes del mundo según la escala Scoville. Estos incluyen el habanero, el jolokia y los tipo "bonnet". ECHO también tiene un exclusivo Habanero "Dulce" que produce chiles que no pican, aunque ocasionalmente algunas frutas vuelven al típico chile picante.

### Origen

Esta variedad de chile se cultivó por primera vez en la cuenca del Amazonas Occidental y ahora se cultiva en todas las zonas tropicales

### Usos

La capsaicina, el compuesto químico en el chile habanero que le da la característica "picante", es inodora, incolora e insípida, pero es un poderoso irritante. El chile no suele comerse como hortaliza sino que se utiliza como aditivo o saborizante en platos. También se utiliza en linimentos para dolores musculares, en aerosoles "anti-atracadores" y como repelente de insectos y venados.

### Nombres comunes

- Inglés
  - Habanero Pepper
  - Bonnet Pepper
  - Datil Pepper
  - Squash Pepper

### Cultivo

Esta variedad de chile tiene algunas preferencias distintas según el suelo, la temperatura y la duración del día. El suelo donde se siembre el chile habanero debe ser arenoso y arcilloso, ya que sus raíces requieren oxígeno extra. Las camas elevadas podrían tener éxito con este cultivo. Prefiere el clima cálido, por encima de los 20 °C (50 °F), una temporada de crecimiento prolongada, algún tipo de mantillo/mulch, plástico negro o cubiertas de hileras para calentar el suelo y suprimir malezas. Las plantas son autofértiles, crecen de 2 a 4 pies de altura y producen chiles de 1 a 2 pulgadas de largo. Lo mejor es cultivar trasplantes que tengan entre 8 y 10 semanas.

### La cosecha y producción de semillas

Cuando las frutas están maduras, deben verse firmes y brillantes. Cortar a mano y no separar los chiles de los tallos mantendrá las plantas quebradizas para que todos los pimientos maduren en la planta. Seleccione los chiles más selectos para conservarlos como semillas. Deje que éstos maduren hasta que la pulpa comience a marchitarse o si hay heladas, corte los chiles, séquelos al sol indirecto en un área bien ventilada hasta que estén listos para cosechar las semillas. La sustancia química extremadamente irritante se encuentra en la placenta que sostiene las semillas, cerca del extremo del tallo, así que evite el contacto con la piel. Lave las semillas, dejar secar al sol indirecto. Guarde en recipientes cerrados.

### Plagas y Enfermedades

Son pocos los insectos que atacan la fruta del chile habanero ya que la sustancia química actúa como irritante tanto para las plagas como para los humanos. Algunas enfermedades son transmitidas por las semillas, por lo tanto, las plantas infectadas deben destruirse antes de que madure la fruta. Se debe practicar la rotación de cultivos y el uso de cultivos acompañantes que atraigan insectos beneficiosos. Las raíces de las plantas debilitadas por el cultivo profundo, el suelo compactado, el suelo anegado y el suelo bajo en calcio producirán una mala cosecha.

### Cocina y Nutrición

Se estima que la sustancia química irritante que se encuentra en el chile habanero es 1,000 veces más picante que la del chile jalapeño y, por lo tanto, su uso está restringido para dar sabor a los platos. Los manipuladores deben usar guantes y evitar tocar otras áreas del cuerpo, especialmente los ojos. Los chiles son ricos en vitaminas A y C, cuya cantidad aumenta a medida que madura la fruta.