

Pimiento – un cultivo hortícola de gran importancia

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 03.06.2024 Брой: 6/2024



El pimiento (*Capsicum*) es originario de América, donde se ha cultivado durante miles de años. Posteriormente, su cultivo se extendió por todo el mundo y se convirtió en una de las principales hortalizas en la alimentación humana. Además de su uso principal, también se utiliza como especia y en medicina. Cristóbal Colón lo llevó a Europa y a mediados del siglo XVII el pimiento ya se cultivaba en el sur y centro de Europa como planta medicinal y especia.

El género *Capsicum* consta de 20–27 especies, de las cuales 5 son cultivadas: *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* y *C. pubescens*. Los frutos del *Capsicum* pueden variar significativamente en color, forma y tamaño, tanto entre especies como dentro de una misma especie. Perú está considerado el país con

mayor diversidad cultivada de variedades de *Capsicum*. Bolivia, por otro lado, es el país donde se consume la mayor diversidad de pimientos silvestres del género *Capsicum*.

La diversidad de variedades de pimiento está determinada por el uso previsto de la producción. Algunas se cultivan por su precocidad, para otras son importantes el tamaño del fruto, la coloración y el rendimiento, mientras que para un tercer grupo son significativas la composición bioquímica de los frutos y otros rasgos. Junto con la selección de cualidades específicas del fruto como el sabor y el color, se lleva a cabo un trabajo continuo en la resistencia a plagas específicas, enfermedades y estrés abiótico. El pimiento se cultiva tanto al aire libre como en instalaciones de cultivo protegido, en suelo y mediante el método hidropónico. En los últimos años, además de la producción convencional, también se ha puesto énfasis en la producción ecológica.

El programa de mejora genética del pimiento en Bulgaria está dirigido a desarrollar: variedades de mayor rendimiento; resistentes a enfermedades y plagas de importancia económica; con excelentes cualidades gustativas, determinadas por el contenido de materia seca, azúcares, ácidos y vitamina C – en madurez técnica más de 150 mg%, en madurez botánica – más de 200 mg%; alto contenido de pigmentos en variedades para molienda – más de 200 unidades ASTA y conservación de estos pigmentos durante el almacenamiento del pimiento molido.

En los últimos años, los esfuerzos a nivel mundial se han dirigido hacia el desarrollo de variedades adaptadas a diferentes regiones, que revelen su potencial biológico bajo condiciones climáticas específicas.

A nivel mundial, además de pimientos dulces, también se produce una cantidad significativa de pimientos picantes. El picor característico de ciertos tipos de pimiento se debe al mayor contenido de capsaicina en los frutos. Está presente en grandes cantidades en el tejido placentario (que sostiene las semillas), las membranas internas y, en menor medida, en otras partes carnosas. Las semillas en sí no contienen capsaicina, aunque la concentración más alta de esta se encuentra en el núcleo blanco que las rodea. La cantidad de capsaicina en los pimientos picantes varía considerablemente según la variedad. En 2013, la producción mundial de pimientos picantes (frescos y secos) fue de 34,6 millones de t. De esta producción, el 47% correspondió a China, y la India fue el mayor productor de pimientos picantes secos – 1,4 millones de t. Los pimientos picantes son importantes en la medicina indígena americana, y la capsaicina se utiliza en la medicina moderna – principalmente en preparaciones tópicas – como estimulante de la circulación sanguínea y como analgésico. La adición de capsaicina a aceites vegetales o a los frutos de tales pimientos puede utilizarse en horticultura como insecticida natural.

Пimiento – importancia, diversidad varietal y direcciones de producción

Los frutos del pimiento tienen un alto valor nutricional. Su contenido en vitamina C es superior al de las naranjas. Contienen más del 100% del valor diario recomendado de esta vitamina. El contenido de vitamina B6 también es significativo. El pimiento seco tiene un valor nutricional diferente debido a la deshidratación y la concentración de vitaminas y minerales.



Los frutos (vainas) del género *Capsicum* pueden consumirse crudos o procesados. Los utilizados en cocina suelen ser de las especies *C. annuum* y *C. frutescens*.

El pimiento prefiere suelos francos bien drenados con un pH de 5,5–6,8. Se distribuye en un amplio rango de altitudes, con precipitaciones entre 600–1250 mm. El encharcamiento y la sequía son perjudiciales para la mayoría de las variedades. Las semillas germinan mejor a 25–30 °C. Las temperaturas óptimas para la producción están entre 18–30 °C. Temperaturas nocturnas más bajas, hasta 15 °C, favorecen el cuajado de los frutos, aunque la floración se retrasa cuando las temperaturas descienden por debajo de 25 °C. Los botones florales suelen dejar de desarrollarse si las temperaturas nocturnas alcanzan los 30 °C. La viabilidad del polen se reduce significativamente por encima de 30 °C y por debajo de 15 °C.

El pimiento es sensible a un gran número de plagas y enfermedades. Los virus causan los daños más graves. El mejor método de control es el uso de variedades resistentes. Se han desarrollado pocas variedades con resistencia viral. Los virus de mayor importancia económica para el pimiento son *Cucumber mosaic virus* (CMV), *Tobacco mosaic virus* (TMV), *Tomato spotted wilt virus* (TSWV), *Potato virus Y* (PVY), *Pepper mottle virus* (PMV), *Pepper mild mottle virus* (PMMV), *Tobacco etch virus* (TEV). La antracnosis, causada por *Colletotrichum spp.*, es un problema importante en frutos maduros y debe controlarse para minimizar la fuente de inóculo a través de semillas o plantas hospedantes voluntarias. Se ha establecido una resistencia parcial a este patógeno.

Otras enfermedades fúngicas importantes son el tizón tardío – *Phytophthora capsici*, la marchitez por Verticillium – *Verticillium dahliae*, las manchas foliares – *Cercospora capsici*, así como las manchas bacterianas en las hojas – *Xanthomonas vesicatoria*, *X. euvesicatoria*, *X. gardneri*. Las principales plagas son los trips (*Frankliniella occidentalis*), los pulgones (*Myzus persicae*), los ácaros, los gusanos cortadores y otros. Dado que la mayoría de ellos son polífagos, el control es difícil. La resistencia aún no está disponible, pero se observa tolerancia de campo en algunas variedades. Los pesticidas inadecuados o su uso excesivo a menudo aumentan los problemas de plagas en el pimiento. Todos ellos causan pérdidas significativas de rendimiento. Para superar los muchos problemas relacionados, es apropiado el manejo integrado de plagas.

Los mayores productores de pimiento en Asia son China, en América – México y EE.UU., y en África – Marruecos, Nigeria y Egipto. En Europa, los principales "actores" en la actualidad son España y los Países Bajos.

Según datos de Agrostats, en Bulgaria en 2023 la producción de pimiento ascendió a 52.000 mil toneladas. En comparación con 2022, se observa un cierto aumento en la superficie cosechada, los rendimientos medios y la cantidad total de producción, lo que demuestra la importancia de este cultivo. Para 2024, se observa un aumento del 2,1% en la superficie sembrada de pimiento en comparación con el año anterior 2023.

* El artículo fue actualizado el 02.06.2024.