

Pimiento

Variedad:

Piquillo.

Nombre botánico:

Capsicum annum L.

Contenido:

1 gramo en formato Superbol.

Origen:

La planta del pimiento es originaria de México, aunque también se encuentra en las regiones del Sur de Asia. En el siglo XVI empezó a introducirse en España después del descubrimiento de América y fue el propio Cristóbal Colón el que lo llevó a España por vez primera.

Propiedades:

El pimiento destaca por sus altos contenidos en vitaminas A y C y en calcio.

Cultivo:

1. Tierra y fertilización: Igual que el tomate, se debe cultivar en tierras bien abonadas, ya que es una planta muy exigente en nutrientes.

2. Siembra: Se recomienda la siembra en semillero.

3. Mantenimiento: Se recomienda el trasplante dejando 0,8 m entre líneas y 0,5 m entre plantas dentro de la línea.

4. Consejos: Se recomienda la poda de las plantas y el entutorado de las mismas para evitar la rotura de las ramas. A veces es recomendable también el aclareo de los frutos para evitar la carga excesiva de las plantas que dificulte su desarrollo.

Descripción:

La forma es triangular, no muy grande, alrededor de 7 cm de largo, no demasiado carnoso, piel dura y un color rojo encendido.



Época de siembra:

Se recomienda la siembra en semillero en primavera-verano.



Marco de cultivo:

Marco de 80x50 cm.



Exposición:

Necesita pleno Sol para crecer. Respecto a la temperatura, es más exigente que el tomate.



Riego:

Mantener humedad constante pero sin exceso.



Recolección:

A partir de 5/6 meses.

