



Foto <https://pixabay.com/>

Textos: Sebastián Gómez I. y Hernán D. Rincón H.

NOMBRE COMÚN

Pimentón (español), Peppers (inglés), Poivrons (francés).

NOMBRE CIENTÍFICO: *Capsicum annuum L.*

El pimentón es otra de las especies de la huerta, perteneciente a la Familia SOLANACEAE, y como hemos mencionado en otras secciones de la Revista, es una familia a la que pertenece muchas especies conocidas como la papa, el tomate de aliño, el tomate de árbol, los ají, la berenjena, la uchuva, entre otras, que contienen diferentes concentraciones de alcaloides como la Solanidina. Esta sustancia en altas cantidades en una misma comida, podrían tener efectos adversos en la salud de las personas, incluso no es recomendable mezclarlas en el cultivo dentro de una misma era o canasta.

ORIGEN Y/O DISTRIBUCIÓN NATURAL

La historia evolutiva del Género *Capsicum* es bien



Foto <https://pixabay.com/>

interesante. Las investigaciones apuntan a que este se originó en lo que hoy es Bolivia desde donde irradió hacia el norte estableciéndose en diferentes centros de diversificación como la región amazónica, los Andes y México. En el caso de *Capsicum annuum* se plantea que se originó en México y por procesos de domesticación se originaron varias variedades dulces, agritudulces y picantes. De esta forma, es posible hoy asociar a esta especie desde los conocidos Ajíes dulces o picantes, hasta el propio Pimentón, del cual hacemos referencia en esta ficha. Es decir, el Ají y el Pimentón, son la misma especie, pero con grandes diferencias en sus compuestos químicos y formas de cultivo y manejo.

Incluso cabe mencionar que en Colombia, de acuerdo con la Universidad Nacional de Colombia en su página biovirtual.unal.edu.co/nombrescomunes se reportan para *Capsicum annuum* 162 nombre comunes.





Templado



3 a 6 horas



L M M J V S D
Cada 2 días



Pimentones

DESCRIPCIÓN



El pimentón es una planta herbácea que puede alcanzar de 80 a 100 centímetros de altura. Sus raíces son muy desarrolladas y en suelos naturales pueden alcanzar hasta 1 metro de extensión. En su parte inferior presenta un tallo recto de color verde, que se ramifica cuando aparece la primera floración y la planta tiene de 25 a 35 centímetros de alto, luego continúa ramificándose cada 2 ó 3 hojas y desarrollando un botón floral en cada nudo. Sus hojas son simples, alternas, con forma de ovalo alargado, de bordes enteros, textura lisa y color verde oscuro. Sus flores son

pequeñas, solitarias, de color blanco o púrpura y crecen en los vértices de las ramas. Sus frutos son bayas "ahuecadas" de formas y tamaños variados, que pueden ser de color verde, rojo o amarillo dependiendo de su variedad. Se caracterizan por presentar un tejido grueso y carnoso en la periferia, y en el centro una estructura en la que se encuentran adheridas las semillas que son numerosas, pequeñas, aplanadas y de coloración blanquecina. Con la particularidad, de que se pueden almacenar bien secas durante 3 o 4 años, con bajos porcentajes de humedad y sin perder su poder germinativo.

RECOMENDACIONES DE CULTIVO

El pimentón es una especie anual que se adapta bien a ambientes frescos entre los 0 y los 2.000 metros de altitud, aunque su óptimo de producción se da hasta los 1800 metros. Se debe tener cuidado de las heladas ya que no las resiste. No es exigente en cuanto a condiciones de alta luminosidad, por lo que crece bien en lugares donde hay largos periodos de alta nubosidad o sombra en parte del día. Requiere de suelos profundos ricos en materia orgánica y ligeramente ácidos. Prefiere suelos sueltos y muy bien drenados ya que no soporta los encharcamientos.

Cuando se forma el fruto es recomendable hacer amarres o poner tutores para evitar que las ramas no se quiebren por el peso de los mismos. Incluso es recomendable hacer podas de las ramas más externas que no contengan flores, para equilibrar su desarrollo.

Adicionalmente, se debe tener en cuenta que sus raíces son muy frágiles y, por tanto, la limpieza de "malezas" o deshierbe debe ser manual y no se recomienda aporcar con abonos orgánicos dado que pueden producir pudrición en la base del tallo.

Los pimentones estarán listos para cosechar cuando empiecen a tener un cambio del color verde al color de madurez, (rojo, crema, amarillo, naranja) es decir con un 20 a 30 % de madurez.



USOS

El pimentón es una especie muy importante en la cocina de diferentes partes del mundo. Su gran cantidad de variedades, cada una con propiedades de sabor y aroma diferentes la hacen muy versátil. Las variedades dulces generalmente se utilizan cuando alcanzan la madurez. Como condimento y colorante se usa en polvo para dar sabor a las carnes y otras preparaciones, se consume fresco en ensaladas y sopas, y se suele preparar guisado con carne, pollo, y pescado. También se prepara relleno, al horno, etc. Las variedades picantes se usan en preparación de ají y son muy populares en la cocina mexicana. Una sencilla receta,



para preparar un deliciosos dulce acaramelado de pimentón, consiste en asar sobre una parrilla en el fogón los frutos rojos hasta que se pongan negros o quemados externamente, luego dejarlos enfriar en una bolsa plástica y abrirlos para sacar la carnosidad interior y, por ultimo, se pone a cocinar en un poco de agua con bastante panela en polvo, hasta que de punto de caramelo.

Como medicinal se recomiendan sus frutos por su alto contenido de vitaminas A, C y K, y para fortalecer el sistema inmune, por su alto contenido de carotenoides y compuestos antioxidantes.

Los principales exportadores de pimentón deshidratado son China, India, España, Hong Kong y Singapur y los importadores más importantes son Estados Unidos, Singapur, Bangladesh, España, Alemania y Hong Kong.

DATOS CURIOSOS

El pimentón es una especie que se ha usado en América desde hace mucho tiempo. Se han encontrado evidencias arqueológicas que datan de 6.500 a.C. en el Valle de Tehuacán (México) que sugieren que ya se habían iniciado procesos de domesticación. A Europa llegó de la mano de Cristóbal Colón quien lo llevó a España como una alternativa económica a la pimienta negra (*Piper nigrum L.*), una especia muy costosa proveniente de oriente. Tuvo tal acogida que para fines del siglo XVII ya se encontraba en casi toda Europa, África, Arabia y Asia. Actualmente su cultivo tiene una gran importancia económica por su alta demanda a nivel mundial.

Fuentes bibliográficas consultadas:

- (1) PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS DE CLIMA CÁLIDO. Franco A. Vallejo C. y Edgar I. Estrada S. Universidad Nacional de Colombia - Sede Palmira. 2004. ISBN: 958-8095-28. Imágenes Gráficas S.A. Cali. 348 p.
En: <https://infoagronomo.net/libro-hortalizas-de-clima-calido-pdf/>
- (2) Pimentón. En: <https://es.wikipedia.org/wiki/Piment%C3%B3n>



Foto <https://pixabay.com/>

