

PIMIENTO AL AIRE LIBRE

La semana pasada os informamos del cultivo de tomate en invernadero y esta semana vamos a hablar sobre el cultivo de pimiento al aire libre.

En pimiento existen diferentes tipos, variando las formas y los colores, podemos encontrar:



El tipo más conocido y utilizado para su consumo en fresco, son los pimientos del tipo Italiano.



De sección longitudinal rectangular, tipo Lamuyo.



Los de sección longitudinal cuadrangular, con pulpa espesa, siendo el más conocido el tipo California.



El Huerto de CRM

El tipo italiano se recolecta en verde y los otros dos se pueden recolectar en verde o dejarlos madurar hasta que adquieren el rojo, aunque en los tipos california y lamuyo se han introducido colores como el amarillo, el naranja, el chocolate, el blanco, etc., que permiten su comercialización como pimiento tricolor o cuatricolor.

También se pueden encontrar las formas aplastadas, tipo tomate, el *Pimiento de bola o Ñora* y el tipo *Morrón de conserva*.

El primer paso para garantizar el éxito del cultivo es elegir la variedad más adecuada, en función de nuestras necesidades, solicitar la semilla y proceder a su siembra en un semillero especializado.

Se recomienda en bandejas de poliestireno de 104 alvéolos. Este momento sería ideal para realizar la siembra y poder transplantar a finales de marzo en parcelas al aire libre, en zonas más frías conviene retrasarla para proceder a su transplante en abril y mayo.

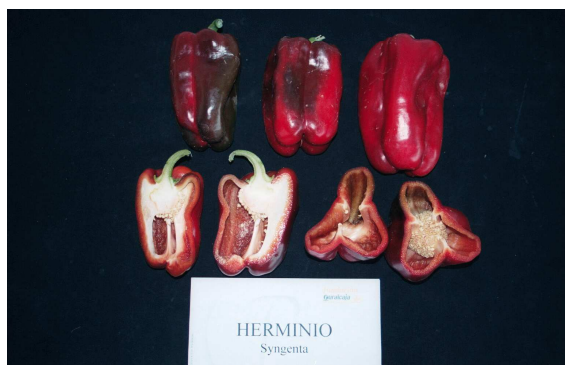
El marco de plantación recomendado es de 1.5m entre hileras y 0,3m entre plantas.

Las variedades de pimiento italiano que recomendamos, todas ellas con resistencia al virus del bronceado (TSWV) son Estrada, Italrres Y Estefan. Y sin resistencia al TSWV destacan: Estilo, Palermo y Canal.



Entre las variedades comerciales de pimiento lamuyo sin resistencia al virus del bronceado (TSWV) destacan Solero y Herminio y con resistencia: Filón, Almudén, Wagner y Aurelio.

El Huerto de CRM



En el pimiento tipo California las variedades con resistencia al TSWV que destacan para cultivo al aire libre son: Bandai, Plató y Jumilla.

