

PIMIENTO DE LA REPÚBLICA (*Capsicum annuum*)

Esporus, Centre de Conservació de la Biodiversitat Cultivada
(Xarxa Catalana de Graners)

ORIGEN

Varietad local de pimiento picante, que ha conservado Joan Borrell de Sant Pol (Barcelona) desde siempre. Este pimiento empieza el madurado de color morado, que gira a amarillo-dorado en la fase intermedia y termina de un fuerte color rojo, siendo la presencia de los tres colores de la bandera republicana durante su cultivo, lo que da nombre a la variedad.

VARIEDAD

Varietad de plantas bajas, con una media de 28,6 cm (25 cm - 34 cm), y de crecimiento erecto. Presenta abundantes hojas pequeñas de color verde pálido, de forma lanceolada, la longitud media de las cuales es de 4,35 cm y 2,31 cm de ancho. El perfil de la hoja es muy oval, casi es una hoja cerrada, doblada por la mitad. No presenta acortamiento entre los nudos de la parte superior de la planta y en el 100 % de los casos sólo hay 1 flor en cada entrenudo. Las flores son de color blanco, la corola no presenta manchas y la antera es de color lila. Es por estos dos descriptores que sabemos que es de la especie *Capsicum annuum*.

Varietad de pimiento muy picante o guindilla. Es un pimiento pequeño, predomina la forma triangular con un poco de forma de corazón. La longitud media del fruto es de 3,4 cm y su anchura media es de 1,4 cm.

La piel del fruto tiene una textura lisa, de color lila durante el primer estadio, amarilla en el estadio intermedio y rojo oscuro en la madurez.

Los frutos tienen un peso medio de 4,4 g y la planta es muy productiva (más de 50 frutos por planta).

MANEJO DEL CULTIVO

El pimiento es una especie autógama, a pesar que puede haber polinización cruzada, por eso son aconsejables distancias de unos 200 m. Entre variedades, sobre todo vigilar pimientos dulces y picantes que se pueden cruzar.

Como para cualquier otra especie, hay que escoger aquellas plantas sanas y que responden al ideotipo. De estas plantas, dejaremos para semilla los frutos del segundo-tercer florecimiento, que se hayan desarrollado bien y sean de tamaño medio. Para mantener la variedad con una buena variabilidad genética es aconsejable coger semilla de entre 5 y 10 frutos de al menos 8 plantas, siendo lo ideal un mínimo de 20 plantas.

Se recogen los frutos de color rojo oscuro, que estén sobre madurados, para garantizar el máximo número de semillas viables.

EXTRACCIÓN DE SEMILLAS

La capsicina (picante) de los pimientos está principalmente en las semillas, así que antes de la extracción de las semillas es necesario tomar algunas prevenciones, como ponerse doble guantes (unos de látex finos primero y unos de limpiar platos



después). Se ha de vigilar de no tocar mucosas (nariz, ojos...) con los guantes ya que escuece mucho. Si no se han tomado las precauciones o hay algún incidente, la capsicina es liposoluble, con lo que se aconseja sumergir la zona afectada en leche entera o aceite... y esperar a que baje el escozor.

Primero se limpian y se parten los pimientos longitudinalmente para extraer las semillas, esto se puede hacer en seco o sumergidos en agua. Este proceso debe ser rápido ya que las semillas pueden pre-germinar si están demasiado tiempo bajo el agua y se acelera si el agua no está fría, al terminar se pasan por el colador.

Una vez extraídas las semillas se dejan secar unos 15-20 días en una malla colocada a la sombra en un lugar que corra el aire.