



PIMIENTO

DESCRIPCIÓN

El pimiento es una planta herbácea, perenne, con ciclo de cultivo anual, (de 3 a 4 meses de duración), perteneciente a la familia de las solanáceas. Su porte varía entre los 50 cm y los 2 metros. El fruto es una baya que cambia de color conforme avanza su estado de madurez, es de climas cálidos-templados y se reproduce por semilla.

ORIGEN

Procede del área Perú-Bolivia, desde donde se expandió al resto de América Central y Meridional, traído por colón a Europa en su primer viaje. En España se cultivan unas 17.595 ha., destacando como provincias productoras Almería (7.300 ha.) y Murcia (1.334 ha.)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Canarias en cuanto a superficie ha experimentado importantes disminuciones en la década de los 90 (hasta un 60% en nuestra provincia), debido fundamentalmente a la caída de la exportación, recuperándose un poco en estos últimos años. En el 2.005 ésta era de 151 ha., mientras que en 2012 hay censadas 117 ha. de las que 82 pertenecen a la provincia S/C de Tfe., destacando a su vez como municipios más productores Guía de Isora (17 ha.), La Laguna (9 ha.) y Granadilla de Abona (8,3 ha.)**

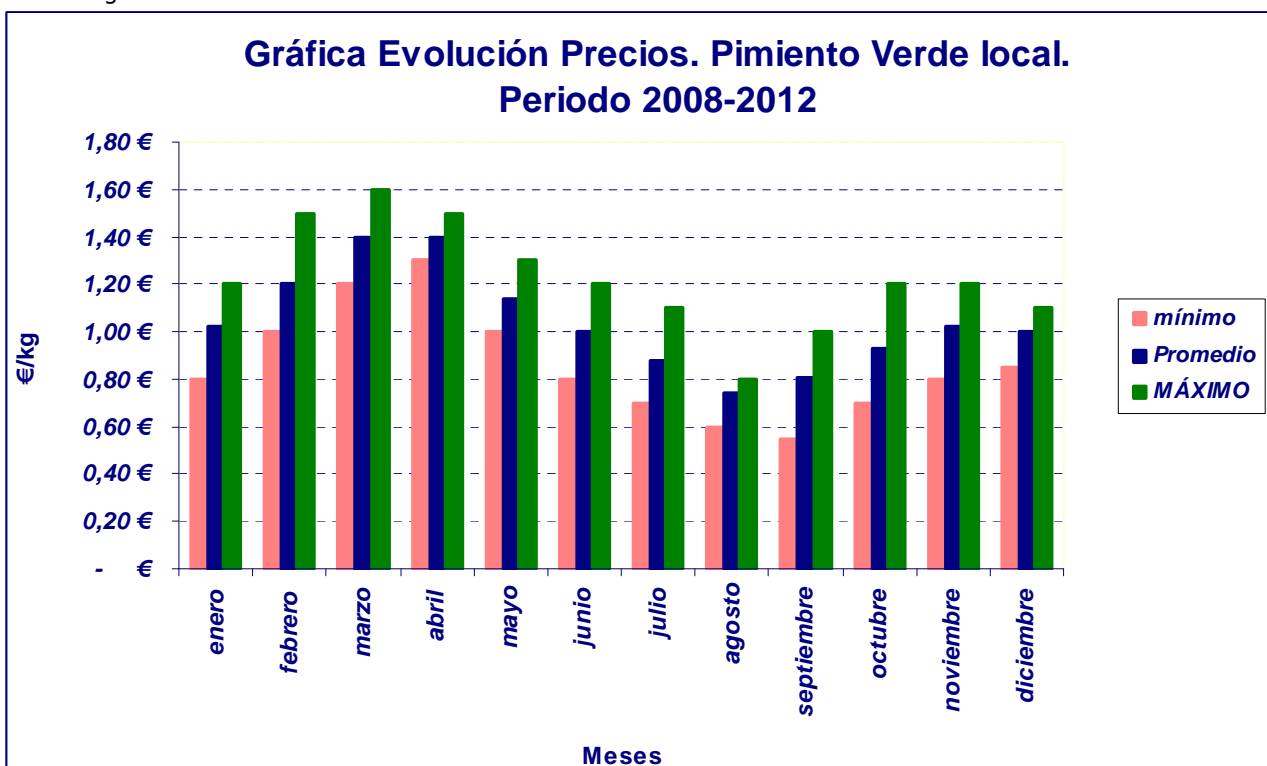
Dentro de las variedades de fruto dulce se pueden distinguir 3 tipos de pimientos:

- **California:** de origen americano, de fruto cuadrado y carne gruesa. Cambia de color verde a rojo intenso en su madurez.
- **Lamuyo:** Híbrido francés, (el más cultivado en nuestra provincia), presenta características similares al anterior. excepto en su forma, siendo ésta más alargada. También hay variedades de color amarillo.
- **Italiano:** Pimiento muy alargado y puntiagudo, de carne dulce que se consume mayoritariamente en verde, sobretodo en frituras.

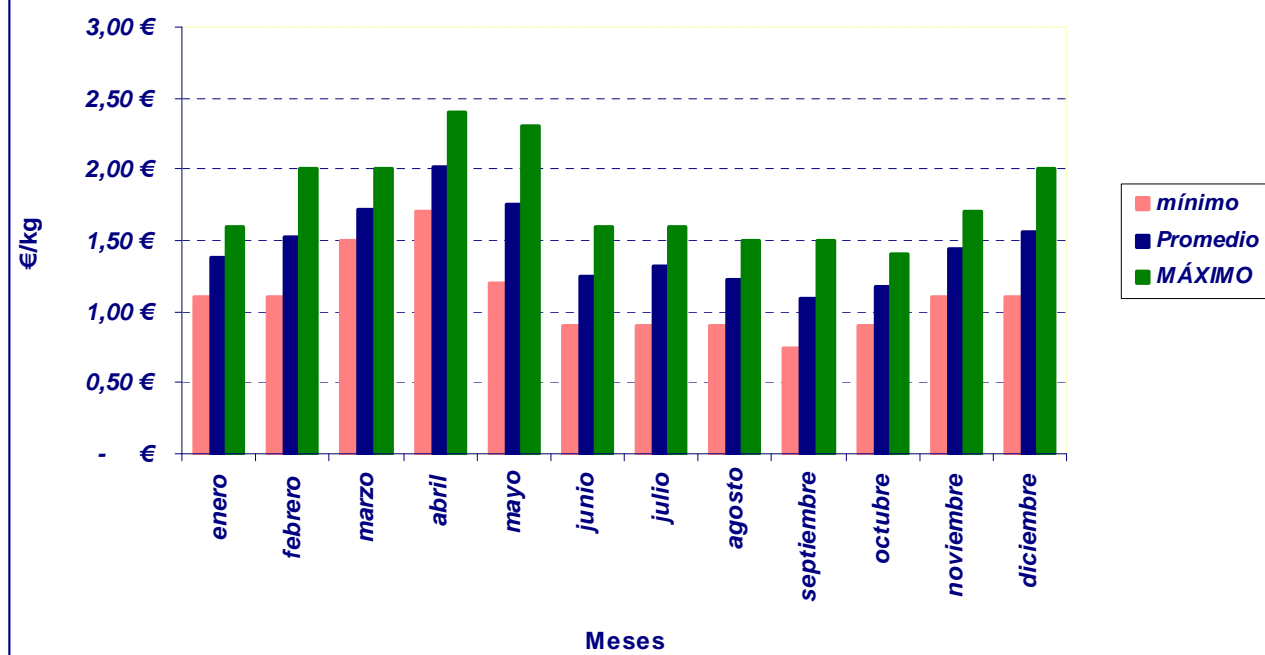
La inmensa mayoría de variedades plantadas en nuestra región son híbridos que se renuevan con mucha frecuencia debido a la gran cantidad de problemas de plagas y enfermedades, lo que ha reducido su producción, llegando a veces a puntos críticos, y como consecuencia de ello se ha tenido que importar gran cantidad de pimientos de las zonas de Almería y Murcia.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En Mercatenerife la entrada de este producto de origen local está en torno a los 2.285 toneladas frente a las 1.252 que vienen importadas, fundamentalmente del sudeste peninsular. En cuanto a precios, las medias mensuales suelen oscilar entre 0,55 y 1,6 €/kg, en el pimiento verde y 0,75 y 2,4 €/hg en el rojo. Localizándose, a nivel general, los máximos en los primeros meses del año y los mínimos en los meses de verano, con oscilaciones importantes debido a variables meteorológicas.



Gráfica Evolución Precios. Pimiento Rojo local. Periodo 2008-2012



PROPIEDADES NUTRITIVAS

El pimiento presenta un alto contenido en vitaminas A y C, (superior a la naranja), es de los alimentos con mayor densidad nutritiva, ello lo convierte en un perfecto aliado para luchar contra enfermedades como el resfriado común, el asma, la bronquitis, las afecciones respiratorias, las cataratas y las anginas. Al igual que el tomate, y debido a su contenido en una sustancia antioxidante, (la licopina), resulta ser también un buen preventivo de cánceres como el de cérvix, vejiga y páncreas.

Calorías	20 Kcal	Agua	92 g
Proteínas	1,2 g	Potasio	213 mg
Fibras	2,0 g	Vitam. A	100 ug
Hidratos de Carbono	3,1 g	Vitam. C	140 mg

*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011