



PIMIENTO

DESCRIPCIÓN

El pimiento es una planta herbácea perteneciente a la familia de las solanáceas, perenne y con ciclo de cultivo anual (de 3 a 4 meses de duración). 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 de Mesoamérica, más concretamente de la zona de Perú-Bolivia, desde donde se expandió al resto de América Central y Meridional. Fue introducido en Europa por Colón en su primer viaje al nuevo mundo

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **18.263 ha**, destacando, en primer lugar, la comunidad de Andalucía (**11.621 ha**) y Galicia (**1.222 ha**) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **232,6 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**90,3 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**142,3 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **15.505 t: 5.612 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **9.893 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Guía de Isora (**16 ha**), La Laguna (**12 ha**) y Granadilla (**8,3 ha**) (**). Canarias ha experimentado importantes disminuciones de superficie de cultivo 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. Los rendimientos se sitúan en torno a los **62.000 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

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

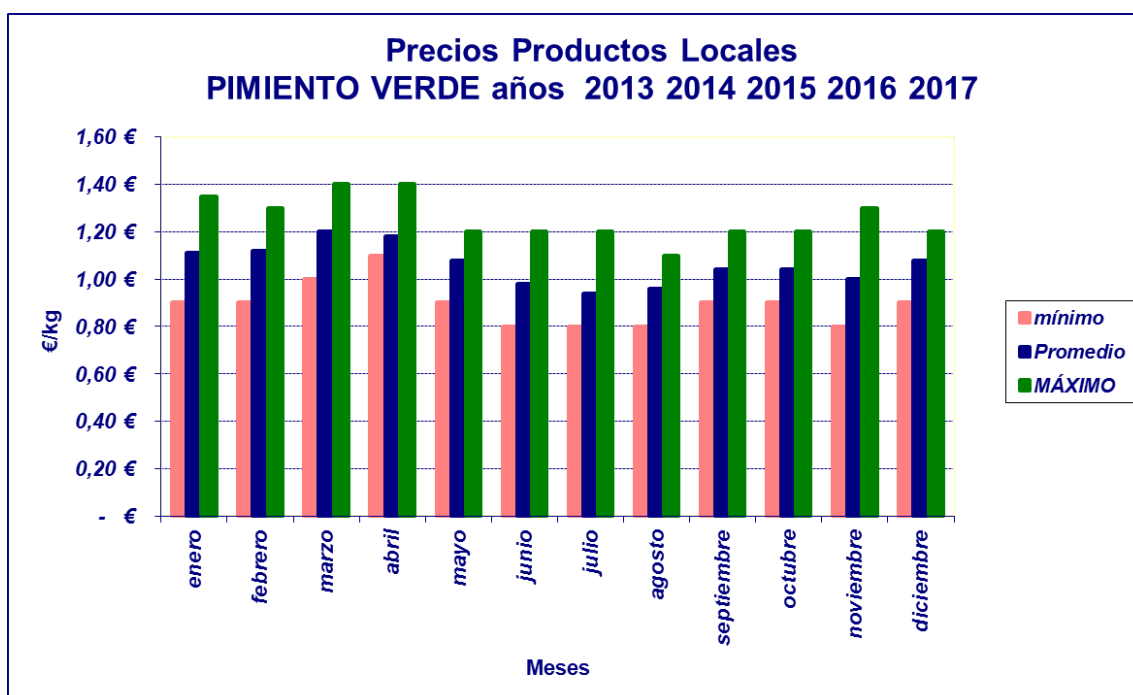
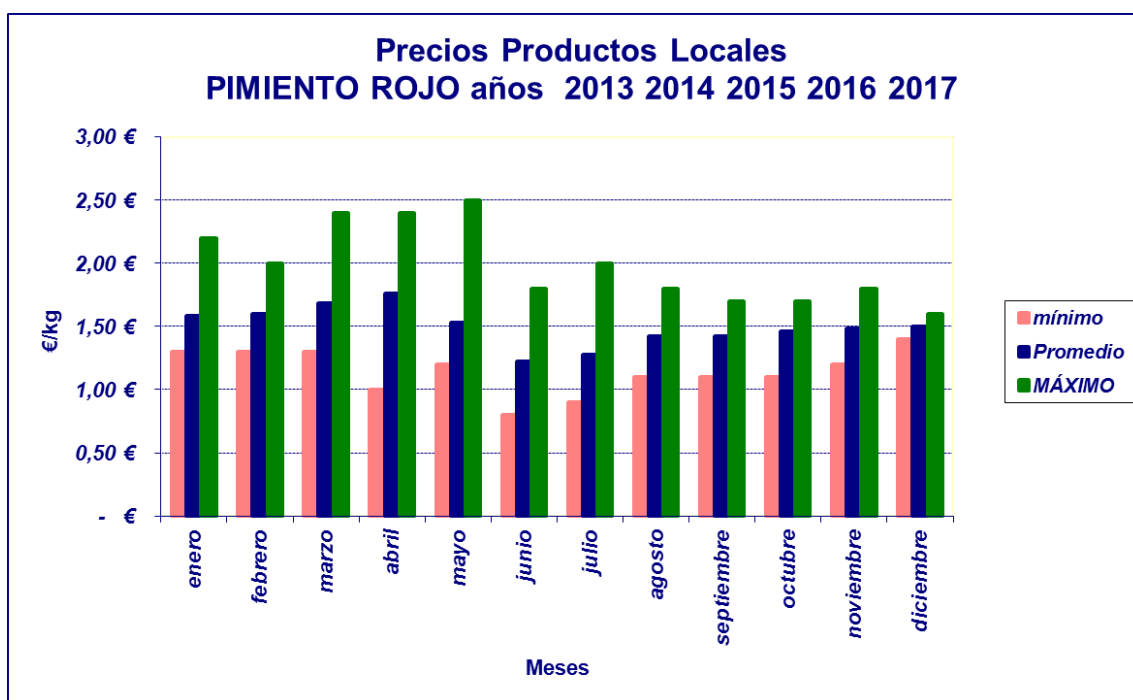
- **California:** de origen americano, fruto cuadrado y carne gruesa. Torna de color verde a rojo intenso en su madurez.
- **Lamuyo:** híbrido francés (el más cultivado en nuestra provincia) que presenta características similares al anterior, excepto en su forma, siendo ésta más alargada. También hay 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. Esto ha conllevado a una disminución de la 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 con origen local está en torno a las **2.300 toneladas** frente a las **1.270** que vienen importadas, fundamentalmente, del sudeste peninsular. En cuanto a precios, suelen oscilar entre **0,70 y 2,50€/kg** en pimiento rojo, y **0,80 y 1,40€/kg** en pimiento verde. A nivel general, se localizan los máximos en los primeros y últimos meses del año y los mínimos a mediados, con oscilaciones importantes debido a variables meteorológicas.



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 µg
Hidratos de Carbono	3,1 g	Vitam. C	140 mg

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

(*)Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2016

(**)Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016