



## LOS PIMIENTOS DEL VERANO

**P**ara mucha gente el pimiento más apreciado es el de fruto grande, largo, carnoso, que se cosecha verde o rojo, por supuesto de carne dulce, y que se puede hacer relleno o asado. Como el que nos refiere Vicent Andrés Estellés: «*Res no m'agrada tant/ com enramar-me d'oli cru/ el pimentó torrat, tallat en tires/ [...] M'agrada molt el pimentó torrat,/ mes no massa torrat, que el desgracia,/ sinó amb aquella carn mollar que té/ en llevar-li la costra socarrada [...]*»<sup>1</sup> El pimiento de Estellés debe ser el pimiento *morrongo*, de tres o *quatre cantons* (“esquinas”), *bajoca roja* o pimiento valenciano, muy frecuente en todo el territorio. *Pebre*, *pebrot*, *pimentó* y *bajoca*, nombres diferentes que recibe el pimiento en nuestras tierras.

Otros prefieren el pimiento largo y dulce, de piel y carne más fina. Son los pimientos *de la banya* o *del cuerno*, y los llamados *italianos*. Son los mejores para freír y para hacer la *pericana*. Algunos nombres propios son el pimiento de la *banya* de la Canal de Navarrés, la *banya de cabra* de las Baleares y el pimiento de *entrastrar*. Quien prefiera los *vitets*, *coents* o *bitxos* (“guindillas”) encontrará varios tipos que acumulan capsicina en abundancia, el alcaloide propio de los pimientos. Se encuentra en proporciones variables según los tipos, y da la diferencia entre pimientos dulces y picantes. Chupar una guindilla inflama la piel y las mucosas con una intensa sensación de calor y excitación. También hay pimientos para con-

dimentar como las ñoras, y los de buena carne pueden prepararse en salmuera.

No puede faltar en nuestro huerto esta planta tan rica, que sobrepasa fácilmente el metro de altura, con tallos más o menos verticales y ramificadas. Toda la planta es lisa, las hojas son de color verde oscuro y con un pecíolo largo. El sistema radicular es profundo, si la tierra está suelta. Tiene un tronco principal de crecimiento vertical que, a partir de la cruz, emite dos o tres ramificaciones, dependiendo de la variedad, y continúa ramificándose de la misma forma hasta el final de su ciclo de cultivo.

El pimiento es un cultivo principal dentro de la rotación. Como agota mucho el suelo, es necesario que pasen por lo menos cuatro años para repetirlo. Si puede, prefiere siempre las tierras nuevas o descansadas. Son buenos cultivos precedentes los abonos verdes y las leguminosas, también zanahoria, coles, rábanos, cebollas y lechugas. Son desaconsejables, antes o después, las berenjenas, los tomates y las patatas, así como el melón, la sandía, el pepino o la calabaza. El pimiento se asocia básicamente con la albahaca para protegerse de los pulgones.

El cultivo en el huerto es fácil. Al aire libre empezamos a plantar a últimos de marzo y durante todo abril y mayo según el sitio. Los plantones se colocan a un lado del caballón, en la cara soleada, así el caballón protege la planta hasta que arraiga. Después de plantar se riega bien, a los quince días se vuelve a regar, y con la tierra en sazón se parten los caballones, con lo cual el surco se convierte en caballón, y las plantas quedan recalzadas y protegidas del agua de riego. No es bueno que se moje el tronco en prevención de ataques del *mal de coll* (“tristeza del pimiento”), producido por el hongo *Phytophthora* sp.,

<sup>1</sup> «Nada me gusta tanto/ como enamarme de aceite crudo/ el pimiento asado, cortado en tiras/ [...] Me gusta mucho el pimiento asado,/ mas no demasiado asado, que lo estropea,/ sino con aquella carne mollar que tiene/ al quitarle la costra chamuscada [...]



© Josep Roselló

Pimientos italianos.



© Josep Roselló

Semillas de pimientos para guardar.



© Josep Roselló

Pimientos valencianos.



una de sus principales enfermedades. En riego por goteo, una vez enraizada la planta, hay que separar la manguera de riego para evitar la humedad continua en el pie de la planta.

Después del riego de plantación normalmente sigue un período sin riego para facilitar una implantación profunda de las raíces, puede ser de unos quince días o hasta que aparezca la primera flor. Los riegos deben ser abundantes y espaciados en las primeras fases, y después son convenientes riegos frecuentes y regulares no muy copiosos, evitando los encharcamientos.

Es bueno tuturar el pimiento, aunque muchas veces no se hace. La mayoría de las veces consiste en plantar unas estacas verticales, con hilos o cañas horizontales atadas, donde se apoyan los brazos cargados de fruta para evitar que toquen el suelo o se rompan las ramas del peso.

El ciclo completo del pimiento es bastante largo, en lugares buenos llegan sin problemas hasta las primeras heladas. El marco de plantación estará en función del porte esperado de la planta, que tiene que ver con la variedad cultivada. Normalmente de 60 a 80 centímetros entre plantas y un metro entre líneas. Si se recogen los pimientos en verde, la planta tenderá a cuajar otros en su lugar, y la cosecha aumentará. Los frutos se rompen, o se cortan con tijeras, dejando un rabillo de 2 o 3 cm.

Guardar semilla de siembra es muy fácil: elegiremos las mejores plantas, se cosecharán los mejores pimientos con la maduración completa y conservaremos semilla de unas cuantas plantas para mantener la diversidad de nuestra variedad. La semilla es viable entre tres y ocho años.

Si todo va como es debido, con unas pocas matas en el huerto comeremos muchos pimientos de la forma y manera que más nos gusten, y tendremos semilla para sembrar el año que viene y para regalar a los amigos y conocidos.

JOSEP ROSELLÓ OLTRA

Técnico agrícola. Estación Experimental Agrícola de Carcaixent



## LOS MEJORES FRUTOS

### LA MEJOR SANDÍA

En la huerta de Valencia aún se encuentra una variedad de *meló d'alger*, melón de agua o sandía, que casi forma parte de las leyendas. Se trata de la sandía *sang de bou* ("sangre de toro"), que muchas personas mayores recuerdan como el melón de su infancia. Era frecuente en los campos antes de la entrada de las variedades modernas; ahora es muy difícil encontrarla, aunque algunos labradores luchan denodadamente para recuperarla.

El fruto es grande, a veces muy grande, de piel oscura y carne muy roja, crujiente y dulce en cantidad, y produce un sonido intenso cuando se raja al abrirlo. Para diferenciarla de otras variedades solo hay que mirar las hojas de la mata. La hoja de *sang de bou* es triangular, de color intenso y poco lobulada, frente a las hojas muy divididas de otras variedades cultivadas.

Si encuentran una de estas sandías y les gusta, guarden las semillas, que tienen que ser pequeñas y muy negras. De esta manera disfrutarán durante muchos años de un fruto exquisito, al tiempo que apoyarán el rescate de una variedad que pende de un hilo...



© Josep Roselló



© Josep Roselló

La sandía *sang de bou* destaca por la piel oscura y la carne roja.