

# Pimentó “del cuerno”

*Capsicum annuum* L.

Solanàcies



## Informació general i cultural

Els pimentons, també denominats pebreres o pebres, són tradicionals als nostres camps i les nostres taules, on es consumeixen de moltes formes; en major quantitat els pebres dolços, ja que els picants, amb poca quantitat, n'hi ha prou. Aquest pimentó és originari de la Canal de Navarrés, tradicionalment se'l coneix com “del cuerno” i és més triangular que els altres pebres del tipus banya, que són més tubulars i encorbats.

## Informació agronòmica

Planta d'alçària mitjana i bones fulles per a ombrejar. El fruit és de secció triangular, amb tres lòculs, predominantment. La pell és de textura llisa. Quan s'acaba la collita del pimentó verd, es deixa que madure a roig, i encara manté l'interès comercial, ja que és dolç i agradable. Es tracta d'una varietat de producció mitjana.

## Informació organolèptica i nutricional

El pimentó verd o roig de la varietat “del cuerno” de la Canal s'utilitza tendre a les amanides o és molt adequat per als fregits i sofregits, ja que la carn és fina i dolça, i la pell també és fina. És una varietat completament absent de picor. És essencial en multitud de plats de la cuina mediterrània, com per exemple el gaspatxo. El pimentó verd és ric en vitamina C, i el roig en vitamina A. També abunden els minerals com el calci, el potassi i el fòsfor. Es pot consumir assecat, fet que fa que es reduïska el contingut en vitamines.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

## Informació tècnica

Alçària de la planta:	mitjana (65 – 75 cm)
Forma del fruit:	forma de banya
Color del fruit abans la maduresa:	verd
Color del fruit madur:	roig
Forma secció transversal:	triangular
Nombre de lòculs:	predominantment 3
Pes del fruit:	80 – 120 g
Longitud del fruit:	13 – 16,5 cm
Amplària del fruit:	5 – 5,5 cm
Gruix de la carn:	4 – 5,5 mm

## Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
		●	●								
			●	●							
					●	●					
							●	●			

- Sembra
- Recol·lecció
- Trasplantament
- Maduració llavors

