

Pimentó nyora

Capsicum annuum L.

Solanàcies



Informació general i cultural

La nyora, o pimentó de bola, és una varietat de pimentó xicotet, originari d'Alacant i Múrcia, que es deixa assecar al sol. A Guardamar del Segura les nyores s'assequen al costat del mar i de les salines mitjançant túnels solars, tenint com a substrat les arenes de les dunes. Les altes temperatures per l'efecte hivernacle permeten l'evapotranspiració de la nyora tendra, mentre que la sorra conserva la calor i permet un asseccament homogeni.

Informació agronòmica

La planta té un port erecte d'alçària mitjana, amb peduncles també erectes. La producció és alta i uniforme. Els fruits són baies de color verd al principi, fins a arribar a un roig brillant intens quan estan madurs. Tenen forma redona i aplanada, i a l'interior trobem moltes llavors.

Informació organolèptica i nutricional

La nyora, com a pimentó roig sec, apareix al voltant del segle XVII en esdevindre un producte molt demanat per a la fabricació del pebre roig com a condiment culinari, element imprescindible per a la preparació d'embotits, per les seues propietats conservants i curatives. Té un sabor dolç, amb un toc picant, i és molt utilitzat en la gastronomia alacantina i en els arrossos típics valencians (a banda, caldereta, de peix, de marisc...).

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

Informació tècnica

Alçària de la planta:	mitjana (65 – 75 cm)
Forma del fruit:	aplanada
Color del fruit abans la maduresa:	verd
Color del fruit madur:	roig
Forma secció transversal:	arredonida
Nombre de lòculs:	igualment 3 i 4
Pes del fruit:	35 – 45 g
Longitud del fruit:	3,2 – 3,6 cm
Amplària del fruit:	5 – 6 cm
Gruix de la carn:	4 – 5 mm

Calendari

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

- Sembra
- Recol·lecció
- Trasplantament
- Maduració llavors

