

Pimentó valencià

Capsicum annuum L.

Solanàcies



Informació general i cultural

Es tracta d'una variant del pimentó llarg de Reus, varietat tradicional molt estesa per tota la costa mediterrània. És el pimentó, o pebrera, típic de les nostres comarques. Es caracteritza per tindre majoritàriament tres lòculs i ser tres vegades més llarg que ample.

Informació agronòmica

La planta és bastant vigorosa, amb un bon fullatge que cobreix bé els fruits i evita així la planxada del sol. Es cultiva molt bé a l'aire lliure i dona bones produccions. Els fruits es mostren penjants en la planta. Són de color verd mitjà quan són immadurs i rojos a l'arribada a l'estat madur. El pes mitjà és d'uns 190 grams, de carn gruixuda i amb forma triangular o, de vegades, quadrangular. Els fruits presenten bona uniformitat en els calibres i els cantons ben marcats.

Informació organolèptica i nutricional

Pimentó dolç, de pell fina i bona carn que permet l'ús tant per a fregir com per a torrar. També és indicat per a conservar i consumir en salmorra.

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

Informació tècnica

Alçària de la planta:	mitjana (50 – 85 cm)
Forma del fruit:	trapezoïdal
Color del fruit abans la maduresa:	verd
Color del fruit madur:	roig
Forma secció transversal:	triangular/irregular
Nombre de lòculs:	3
Pes del fruit:	150 – 220 g
Longitud del fruit:	13 – 17 cm
Amplària del fruit:	6 – 8 cm
Gruix de la carn:	5,5 – 7 mm

Calendari

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

- Sembra
- Recol·lecció
- Trasplantament
- Maduració llavors

