

PIMIENTO DEL COUTO

Situación actual

por: Waldo Carreiras Albo*

INTRODUCCION

El pimiento del Couto (*Capsicum annuum* L.) también conocido como pimiento pequeño del Couto es un ecotipo local cultivado en la comarca de Ferrol (A Coruña).

Debe su nombre originariamente a la parroquia de S. Martiño do Couto perteneciente al ayuntamiento de Narón y que constituía la zona tradicional de producción hortícola de la comarca, pero tanto la presión urbanística como el desarrollo industrial han dado lugar a que la práctica totalidad de las explotaciones agrarias hayan desaparecido de esta parroquia (García Sinde, 1985), reduciendo la presencia de este cultivo a lo meramente testimonial.

Actualmente las explotaciones hortícolas se hallan situadas en otras parroquias del mismo ayuntamiento, destacando sobre todas ellas la de O Val, donde a través de la sección de huerta de su cooperativa se ha hecho un gran esfuerzo para evitar la desaparición este cultivar local.

Este pimiento es de consumo en verde para freir, de aspecto muy semejante al pimiento de Padrón, no presentando nunca picor, siendo éste el motivo principal de su demanda en el mercado.

La totalidad de la producción se comercializa exclusivamente en la comarca, en el mercado de Ferrol y localidades próximas, la mayor parte de ella a través

Se intenta evitar la desaparición de este cultivar



Cultivo en plena producción.

(*) Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo



Planta en total desarrollo.

Producción muy heterogénea

tualmente se sitúan entre los 3 y 5 kg/m². El producto se presenta para su comercialización en bolsas de 400 g y en bolsas con 50 unidades (200-230 g).

CARACTERÍSTICAS DEL FRUTO

El fruto de pimiento del Couto tiene, en su morfología, una gran similitud con el pimiento de Padrón, aunque presenta frente a éste dos claras características diferenciadoras:

- * Pedúnculo recto y erguido, siempre de menor tamaño que el fruto, que hace crecer el fruto erecto.
- * Bajo contenido o ausencia de capsaicina, por lo que para las condiciones ambientales actuales del cultivo, el fruto no presenta nunca picor.

La costumbre de los horticultores de obtener su propia semilla, a partir de frutos seleccionados en su explotación y según sus criterios personales, ha hecho que las características morfológicas de la producción actual sean muy heterogéneas.

Al objeto de definir y determinar unas características propias de esta variedad se realizó una prospección y recogida de frutos en las explotaciones hortícolas, un total de ocho que en el año 1996 cultivaron este pimiento y comercializaron su producción a través de la cooperativa de O Val.

de la cooperativa, aunque existen explotaciones que realizan la comercialización directamente al consumidor. Actualmente se observa una tendencia alcista en su consumo, comenzando a ser demandado en otros mercados.

CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO

Este pimiento se cultiva tanto en invernadero como al aire libre, normalmente solo, aunque en cultivo bajo abrigo puede aparecer, en sus primeras fases de desarrollo, asociado con la última plantación de lechuga de invierno.

Se dedica a este cultivo una superficie aproximada de 2 ha, de las cuales 1,3 ha se cultivan al aire libre y las 0,7 restantes en cultivo protegido. Su época de cultivo en invernadero va desde principios de marzo hasta el final de septiembre y al aire libre entre los meses de mayo y septiembre.

Para el cultivo en invernadero, los semilleros se realizan en enero trasplantándose con cepellón a terreno definitivo cuando la planta ha alcanzado los 15 cm de altura y posee al menos 6 hojas verdaderas. El marco de plantación más generalizado es de 0,8 m x 0,6 m (2 plantas/m²), aunque sobre éste existen diversas variantes.

Como abonado de fondo, y para todo el año, el cultivo recibe estiércol en cantidades que oscilan entre 5 y 8 kg/m² o en su lugar un abono complejo (15-15-15, 8-24-16) con dosis de 0,1 a 0,2 kg/m². Las aplicaciones en cobertera son muy varia-

bles, dependiendo normalmente del cultivo anterior, no pudiendo establecerse unas cantidades de referencia.

El suelo se acolcha con polietileno negro de 400 galgas. La altura del cultivo no sobrepasa los 1,70 m, por lo que no suele entutorarse ya que el marco de plantación empleado hace que las plantas una vez desarrolladas se sustenten entre sí. En caso de utilizar tutores éstos consistirán en un par de hilos de rafia, colocados lateralmente a distintas alturas a lo largo de las filas de plantas, sujetando a éstas.

En algunos casos, dependiendo de las condiciones climatológicas y de cultivo, se realiza una poda de formación con el objetivo de conseguir una mejor ventilación de las plantas para evitar posibles ataques de botritis y otras enfermedades.

Como norma general se procede a la eliminación del fruto que se forma en la primera bifurcación o «cruz» de la planta, para no retrasar la fructificación en los niveles superiores.

Las producciones que se obtienen ac-

TABLA 1.
Características del fruto de Pimiento del Couto

P.F.	L..F.	L.F.	A.F.	L.P.	A.P.	E.C.	N.L.
MEDIA	4,54	4,92	1,72	2,95	0,44	1,32	2,74
D.T.	1,38	0,97	0,28	0,66	0,12	0,42	0,58

P.F.: Peso del fruto (g), **L.F.:** Longitud del fruto (cm), **A.F.:** Anchura del fruto (cm),

L.P.: Longitud del pedúnculo (cm), **A.P.:** Anchura del pedúnculo (cm),

E.C.: Espesor de la carne (mm), **N.L.:** Número de lóculos, **D.T.:** Desviación típica.



Detalle del fruto

Los frutos de cada muestra por explotación se recogieron al azar, a razón de 20 unidades por cada 250 - 300 m² de cultivo en invernadero. En las instalaciones de la cooperativa de recogieron de cada explotación, también al azar, dos bolsas con 50 unidades preparadas para su comercialización.

Para la caracterización se realizaron las mediciones y determinaciones esta-

blecidas en los descriptores seleccionados para pimiento por el IPGRI y según las normas de medida del banco de datos español para pimiento.

Como resultado de las mediciones efectuadas sobre los frutos comerciales recogidos, aparecen especificados en la tabla 1 los valores medios obtenidos y sus desviaciones típicas.

El fruto presenta sección longitudinal

truncocónica-trapezoidal y sección transversal redondeada, en ocasiones ligeramente surcado y con el ápice marcado con tres o cuatro cantos.

En el momento del consumo su peso medio oscila entre los 4 y 5 gramos, con una longitud en tomo a los 4 a 6 cm y una anchura aproximada de 2 cm, de color verde oscuro y con poco brillo, alcanzando en su madurez fisiológica una longitud de unos 8 cm y una anchura de 3 a 4 cm, adquiriendo entonces un color rojo oscuro.

El pedúnculo, con una longitud media aproximada de 3 cm, siempre de menor longitud que el fruto, es rígido y normalmente recto aunque puede inclinarse ligeramente por el peso del fruto, no alcanzando una curvatura significativa.

El espesor de la carne es fina, entre 1 y 1,5 mm. El fruto presenta normalmente 2 o 3 lóculos.

CONCLUSIONES

La heterogeneidad observada en la producción actual hace necesario el acometer un proceso de selección de este ecotipo local, con el objetivo de mejorar sus características morfológicas.

Este ecotipo deberá responder a la tipología característica del fruto del Pimiento del Couto, mejorando además las condiciones actuales de la producción en parámetros como homogeneidad de forma y tamaño del fruto, mayor precocidad, agrupamiento y aumento de los rendimientos del cultivo, etc.

AGRADECIMIENTOS

El autor desea expresar su agradecimiento al personal y socios de la sección de huerta de la Cooperativa de O Val, Narón.

BIBLIOGRAFIA

- GARCIA QUEIJEIRO, J.M; MONTAÑA MIGUELEZ, J; MIGUEZ BERNARDEZ, M. 1995. Caracterización agronómica y tipificación del pimiento tipo Amoia. En *VI Congreso S.E.C.H.*, 179. Barcelona.
- GARCIA SINDE, X. 1985. O pemento pequeno do Couto. En *III Xornadas Agrarias Galegas*, 145-148. Ed. Diputación Provincial de A Coruña. Acea da Má, Culleredo. A Coruña.
- INTERNATIONAL PLANT GENETIC RESOURCES INSTITUTE. 1995. Descriptores para *Capsicum* spp.