



# Origen



**Pimiento  
de Padrón**  
**Galicia**



*De sabor característico y consumo en fresco*

## Producción del pimiento de Padrón en Galicia

**Manuel Riveiro Leira  
José Manuel Rodríguez Bao  
Lucio Terrén Poves**

*Centro de Formación  
y Experimentación Agraria,  
Entenza. Salceda de  
Caselas, Pontevedra  
ceaibm-salceda@teleline.es*

### El origen

El pimiento es una planta hortícola de origen americano, que ya cultivaba la población indígena. Tras el descubrimiento de América, el pimiento llegó a España donde fue rápidamente utilizado, seco y molido, como sustitutivo de la pimienta, producto de elevado precio y monopolio de los mercaderes venecianos.

El inicio del cultivo del Pimiento de Padrón se asocia a las semillas traídas por los monjes Franciscanos en el Siglo XVII al convento de Herbón, situado en el municipio de Padrón.

La mayoría de los historiadores coincide en que el origen de las semillas fue México, y más concretamente Querétaro, donde la congregación tenía una escuela. Otro hecho a favor de su origen mejicano es la existencia de un pimiento muy similar al de Padrón en la zona de Tabasco.

### El pimiento

El pimiento de Padrón tiene un fruto corto (clase C4 según Pochard 1996), se reco-

lecta en verde y se destina al consumo en fresco. Es característica su forma cónica o troncocónica, ligeramente rugoso y marcando en el ápice tres o cuatro lóbulos.

lecta en verde y se destina al consumo en fresco. Es característica su forma cónica o troncocónica, ligeramente rugoso y marcando en el ápice tres o cuatro lóbulos.

**Este pimiento es apreciado por sus excelentes cualidades culinarias, con un sabor característico, aunque pueda ser ligeramente picante en función de las condiciones climáticas**

El peso oscila entre 350 y 450 gramos las cien unidades. Sus dimensiones medias se sitúan entre 3,5 y 5,5 cm de longitud y el diámetro de la base se encuentra entre 1,5 y 2 cm. Es de carne fina con un espesor medio de 1,5 mm.

**Las condiciones idóneas para el cultivo son: humedad relativa alta, temperaturas moderadas, baja oscilación térmica, suelos ligeramente ácidos y suficiente circulación de aire para favorecer el movimiento de polen entre las distintas plantas**

Este pimiento es apreciado por sus excelentes cualidades culinarias, con un sabor característico, aunque pueda ser ligeramente picante en función de las condiciones climáticas.

El Pimiento de Padrón está fuertemente adaptado a la zona de producción originaria, y gracias a su selección existe un bajo nivel de polimorfismo, comportándose como una planta autógena.

#### Clima y suelo

Las zonas de producción se sitúan en valles cercanos a la costa, con una reducida altitud sobre el nivel del mar y rodeadas de sistemas montañosos que repercuten en un elevado régimen pluviométrico, temperaturas suaves y una oscilación térmica poco acusada.

La temperatura media anual es de 15 °C, siendo, in-

**Cuadro 1:**  
Fertilización óptima para mantener el equilibrio nutricional en suelo/planta

Nutrientes	Fondo UF / área	Cobertera UF / área	Total UF / área
<b>Nitrógeno</b>	0,80	1,00	<b>1,80</b>
<b>Fósforo</b>	1,80	0,00	<b>1,80</b>
<b>Potasio</b>	1,00	2,00	<b>3,00</b>
<b>Magnesio</b>	0,20	0,00	<b>0,20</b>

cluso en los meses más fríos, superior a los 5 °C.

Los suelos son ácidos y proceden tanto de la alteración de rocas graníticas como de sedimentos aluviales. En conjunto son suelos de espesor considerable, baja pedregosidad superficial, de textura franco arenosa, con buen drenaje.

Las suaves temperaturas, las escasas oscilaciones térmicas, así como los suelos de

la zona, inciden de manera directa en sus características morfológicas y organolépticas, en particular sobre el color, la relación entre el peso del fruto y el de la semilla y el bajo nivel de capsicina presente en sus tejidos.

#### La producción

El fruto maduro (rojo) se seca y se le extrae la semilla. La preparación del semillero y de la siembra se inicia en



**BE**  
**BULBOS ESPAÑA**  
MAPI FLORICULTURA, S.L.

**20 años**  
*suministrando calidad*

**PARA FLOR CORTADA:**  
Bulbos de máxima calidad tratados y seleccionados  
Gladiolos, Tulipanes, Iris, Liatris, Freesias, ... - **LASTO - F. STOOP.**  
Lilium asiáticos, orientales, longiflorum e híbridos Va - **MONDIAL LELIES.**  
Nardos y Callas nacionales.

**Esquejes y plantas**  
Crisantemos, Aster, Alstroemelia - **FLOR ELITE, VALLEFLOR.**  
Clavel Italiano  
Rosales - **PLANTAS CONTINENTAL.**  
Gysophila paniculata - **FLOR ELITE.**  
Limonium, Statice, Lisianthus, Alheli, Dragonaria,  
Girasol, Minutisa, Campanula, Godetia, ... - **H. A. VAN KLINK.**

**PARA JARDÍN, MACETA Y VENTA DIRECTA:**  
Planta joven para maceta  
Poinsetia, Geranios, Petunias, Cyclamen, Alegria, ... - **FLOR ELITE.**  
Rosales en caja, en bolsa y en maceta - **Frutales en caja.**  
Grosella, Arándano, Frambuesa, Frutales, Kiwi, ... - **PATIO PLANT.**  
Bulbos en bolsas, cofres y Expositores con fotografía.  
Bulbos de temporada para jardín  
Tulipanes, Jacintos, Narcisos, Dalias, Begonias, Gladiolos, Lilium, etc.

c/ Latina, 26 - 1º D  
28047 MADRID  
Tels.: 91 526 38 22  
(4 líneas)  
Fax: 91 526 38 54

e-mail: [info@bulbosespana.com](mailto:info@bulbosespana.com)  
[bulbosespana@telefonica.net](mailto:bulbosespana@telefonica.net)  
web: <http://www.bulbosespana.com>

**La lucha contra posibles plagas y/o enfermedades se centra en la aplicación de métodos culturales como desinfección de semilleros, menores dosis de riego para evitar el encharcamiento del terreno y evitar los aporcados excesivos**

los meses de octubre, continuando en noviembre, diciembre y enero.

Dentro de los cuidados del semillero, es importante mantener una humedad sufi-

ciente y constante, sobre todo desde la fase de germinación hasta la nascencia de la planta.

La plantación en invernadero se efectúa en febrero, marzo y abril, para comenzar la recolección de los frutos a mediados de mayo. Al aire libre la plantación se lleva a cabo durante los meses de mayo y junio.

La densidad de plantación es de 1,7 a 2,3 plantas/m<sup>2</sup>, correspondiendo a marcos de 0,4x1,0 y 0,4x0,7 respectivamente. En algunos casos puede aumentarse la densidad (hasta 4,5 plantas/m<sup>2</sup>) para obtener una mayor precocidad en la producción y aprovechar los buenos precios de inicio de la temporada.

Una práctica clásica era el recalzado a los 45 días del transplante. Actualmente se entutora con cordeles horizontales. En este Centro se

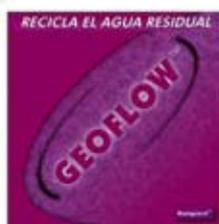


El pimiento de Padrón tiene un fruto corto, se recolecta en verde y se destina al consumo en fresco. Se caracteriza por su forma cónica o troncocónica, ligeramente rugoso y marcando en el ápice tres o cuatro lóbulos.

## TUBERÍA CON GOTERO INTEGRADO



**ADI - ADO GOTERO AUTOCOMPENSANTE**



**GEOFLOW: Reutilización de EFLUENTES URBANOS**



**Riego por goteo BAJO SUPERFICIE  
GEODRIP: Tecnología ROOTGUARD**



**IDL  
GOTERO TURBULENTO**



# AGROMETZER S.A



Barcelona:  
93 729 44 47

barcelona@agro-systems.com

Madrid:  
91 630 06 53

madrid@agro-systems.com

Sevilla:  
95 577 66 69

sevilla@agro-systems.com

Valencia:  
96 166 89 23

valencia@agro-systems.com



el suelo y en la planta se muestra en el cuadro 1.

La lucha contra posibles plagas y/o enfermedades, se centra en la aplicación de métodos culturales como desinfección de semillas, tratamiento de semilleros, menores dosis de riego para evitar el encharcamiento del terreno y evitar los aporcados excesivos.

Las enfermedades de este cultivo en Galicia son producidas principalmente por *Phytophthora capsici* y *Verticillium dahliae* (Andrés JL, Rivera A y Fernández J, 2005). En los últimos tiempos ha aparecido como nuevo agente *Phytophthora nicotianae*, que se caracteriza por un menor poder patógeno y una gran variabilidad entre cepas. También existen ataques *Rhizoctonia solani* en los primeros estadios del cultivo.

han experimentado distintos sistemas de soporte. Según los resultados de un ensayo (Terrén L y Moldes G, 2001) el entutorado con cordel vertical sería el de mejores resultados (7,9 Kg/m<sup>2</sup>), seguido por el de cordeles horizonta-

les (7,1 Kg/m<sup>2</sup>), y por último la práctica de recalzado (6,7 Kg/m<sup>2</sup>).

Las condiciones idóneas para el cultivo podrían resumirse en: humedad relativa alta, temperaturas moderadas, baja oscilación térmica, sue-

los ligeramente ácidos y suficiente circulación de aire para favorecer el movimiento de polen entre las distintas plantas.

La fertilización óptima para mantener un equilibrio de los niveles de nutrientes en

## Vegetales, Frutas, Lechugas: ¿tiene producción ecológica? ¡le ofrecemos procesar ecológicamente!

Preparar, lavar, secar, pelar, cortar, dividir, empacar... ¡contamos con tecnología punta!



**CORTADORA PNEUMÁTICA TONA RAPID 3D**  
Para cortar tridimensionalmente vegetales y frutas.  
Ejemplos: cubos, corte triangular, rebanadas, segmentos, etc.



**CORTADORA GS30**  
Para cortar lechugas y cabezas de repollo enteras.  
Para el corte orientado de productos luengos como: puerros, pepinos, zanahorias, etc.



**LAVADORA GEWA 3800 ECO**  
Para lavar minuciosamente y razonablemente productos enteros, pelados, cortados, etc.  
Por ejemplo: zanahorias, lechugas, etc.



**MULTICORER**  
Para descorazonar y dividir en un solo paso, productos como pimientos, lechugas, repollo, etc.



Nosotros desarrollamos y producimos para la industria de la alimentación máquinas individuales, específicas y líneas completas.

Usted puede presentar sus apetitosa fruta fresca, vegetales crujientes o deliciosas ensaladas, procesadas escrupulosamente con nuestras máquinas KRONEN, ¡garantizando calidad de "como hecho a mano"!

**EXPOSICION DE UNA LINEA COMPLETA PARA LA REALIZACION DE PRUEBAS EN NUESTRA NAVE.**

**DanMix**  
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DANMIX, S.L.  
APARTADO CORREOS, 5  
P. I. SUD C/ PEP VENTURA, 8  
E-08440-CARDEDEU (BARCELONA)  
T. +34 93 871 11 77  
F. +34 93 871 28 19  
danmix@danmix-es.com  
www.danmix.net

**KRONEN**  
Nahrungsmitteltechnik

KRONEN GmbH  
Römerstraße 2a  
D-77694 Kehl am Rhein  
Tel. +49 (0)78 54 96 46-0  
Fax +49 (0)78 54 96 46-50  
info@kronen-gmbh.de  
www.kronen-gmbh.de

Contra las plagas más frecuentes como pulgones, mosca blanca y trips, se suele utilizar control químico, y en menor medida, se recurre a sueltas de *Eretmocerus* y *Encarsia*

En cuanto a los herbicidas es poco frecuente su uso, se suele acolchar el suelo con plástico negro de 400 galgas y en sistemas más tradicionales, el control se realiza con laboreo y aporcados.

Los rendimientos medios están en 3,5 Kg./m<sup>2</sup> al aire libre y de 6 Kg./m<sup>2</sup> en invernadero.

La recolección es manual y diaria en los meses de mayor producción, con el fin de obtener frutos con las mejores características.

El período de comercialización esta comprendido entre el 15 de mayo y el 31 de octubre, variando según las condi-

ciones climáticas de la temporada.

El envasado se realiza en lotes homogéneos en cuanto a procedencia y longitud del fruto. Si bien los envases utilizados tradicionalmente son bolsas con capacidad para un centenar de pimientos (350-450 gramos).

**La recolección es manual y diaria en los meses de mayor producción, con el fin de obtener frutos con las mejores características**

### La selección

Una de las líneas de trabajo de este Centro ha sido la caracterización de pimientos autóctonos y la mejora genética de los mismos. Dentro de los pimientos tipo Padrón, se ha seleccionado una línea denominada Entenza (inicialmente registrado como Herbón), la cual se caracteriza por una gran producción, ausencia de picor en el fruto y una gran uniformidad morfológica.

El Pimiento tipo Padrón es muy sensible a *Phytophthora capsici.*, y existe poca variabilidad en este comportamiento, por lo que hace difícil encontrar líneas resistentes a este patógeno.

Una de las líneas desarrolladas por el Centro de Investigaciones Agrarias de Mabegondo (CIAM) por Andrés JL, Rivera A y Fernán-

dez J es la de hibridar el pimiento Padrón con un pimiento resistente y de similar morfología, el Serrano Criollo de Morelos SCM-334, obteniéndose líneas en F2 resistentes a *Phytophthora capsici.*

### La receta

El secreto está en que se hagan poco a poco, al tener una piel fina si ésta se quema, pierde mucho sabor. Así pues, el aceite al principio no debe estar muy caliente, aunque al final se pueda subir un poco el fuego. También, se puede freír en una sartén grande con abundante aceite y dándole vueltas de vez en cuando.

Para saber más...

[www.horticom.com?64315](http://www.horticom.com?64315)



## Plantel de esqueje + semilla

sumamos esfuerzos, garantizamos servicio

info@floragen.com • t1 93 754 06 02 • fx 93 754 06 03  
Mercat de flor i planta, boxes 10-11 • 08340 Vilassar de Mar • Barcelona



### PLANTAS PARA JULIO



Argemone

Francesc Corro Tou  
Responsable Comercial Zona  
Este y Norte  
tel 666 445 340  
francesc@floragen.com



Pensamiento

Sonia Casanova Salellas  
Responsable Comercial  
Zona Este  
tel 666 445 341  
sonia@floragen.com



Viola

José Luis Hernández Esquilas  
Responsable Comercial  
Zona Levante y sur  
tel 639 130 973  
joseluis@floragen.com



Grandiflorum

Jaime Motos Ramos  
Responsable Comercial  
Zona Oeste  
tel 666 445 342  
jaime@floragen.com