ENSAYO DE CULTIVARES DE PIMIENTO TIPO «LAMUYO» AL AIRE LIBRE. MALLORCA 2001

MAYOL COLOM, B.

Conselleria d'Agricultura i Pesca
GOBERN BALEAR

PONS ROS, R.

Fuita Bona, Hortofrutícola S.A.T.
MALLORCA

RESUMEN

En la isla de Mallorca se comercializa, durante el mes de agosto, una variedad local de pimiento rojo muy apreciada para asar. Sin embargo la incidencia del virus del bronceado del tomate sobre estas plantas imposibilita su plantación en algunas zonas de la isla. Por ello, durante el verano de 2001 se ensayan cuatro cultivares de pimiento tipo Lamuyo, para su cultivo exterior y recolección en plena campaña, en sustitución del pimiento local. Las cultivares ensayados son: *Joselito* (Clause-Tézier), *Lido* (Petoseed), *Perla* (Rijk Zwaan) y *Solres* (Shoshan seeds)

Los resultados muestran como el cultivar *Solres* presenta los mejores resultados en cuanto a la producción de categoría superior, seguida por las variedades *Perla* y *Lido*. La variedad *Joselito* resulta ser la que da una menor producción de calidad y, además, con una tasa elevada de destrío.

INTRODUCCIÓN

En el mercado insular se comercializa, durante el verano, una variedad local de pimiento rojo muy apreciada para asar ya que presenta unos frutos largos y de carne gruesa. Estos frutos, a diferencia de las variedades de pimiento Lamuyo presentes en el mercado, rematan en forma de punta, en lugar de 3-4 cascos.

Sin embargo, la incidencia del virus del bronceado del tomate (TSWV) en algunas de las zonas de la isla llega a hacer inviable su cultivo y, por ello, se precisa conocer el comportamiento de otros cultivares de tipo Lamuyo que aparecen en el mercado para su cultivo al aire libre durante la época estival.

OBJETIVOS

El objetivo de este ensayo es evaluar el comportamiento, en cultivo al aire libre, de cuatro variedades de pimiento rojo, tipo «Lamuyo», tanto en el aspecto de calidad en la producción como en el aspecto de la incidencia de virosis sobre el cultivo.

En concreto, se evalúan los cultivares *Joselito* (Clause-Tézier), *Lido* (Petoseed), *Perla* (Rijk Zwaan) y *Solres* (Shoshan seeds)

MATERIAL Y METODOS

Diseño experimental

El cultivo se implanta a finales de abril (30 de abril de 2001) en un diseño de bloques al azar con 4 repeticiones y parcelas elementales de 9,6 m^2 y 30 plantas (3 plantas/m^2).

También se incluye una quinta repetición de menor superficie (20 plantas por cultivar y parcela elemental) destinada a la toma de muestras y a la realización de controles diversos a lo largo del ensayo.

Labores de cultivo

Las labores de cultivo son las habituales en la zona para el cultivo exterior de pimiento. Tras una preparación inicial del terreno, se realiza una pase herbicida, a mediados de abril, con Pendimetalina, a una dosis de 400 cc/1000 m^2. La plantación se lleva a cabo el 30 de abril del 2001 en líneas pareadas de cultivo y a un marco de plantación de 0,4 m entre plantas y 1 m entre pares de líneas.

El riego y el abonado se realizan mediante fertirrigación con los siguientes productos: nitrato amónico, fosfato monoamónico y nitrato potásico, además de nitrato cálcico, a partir del cuajado de los primeros frutos, para reducir a niveles mínimos la incidencia de la mancha apical.

A medida que avanza el desarrollo del cultivo se procede a un entutorado lateral para evitar la rotura de ramas. Al ser un cultivo exterior de plena campaña no se realizan podas ni despuntados.

Control fitosanitario

En cuanto a plagas y enfermedades, cabe mencionar la presencia de pequeños focos de pulgon, a finales de mayo, y que no precisan ningún tratamiento, mientras que a mediados de julio se detecta la presencia de mosca blanca para cuyo tratamiento se utilizarán diferentes materias activas vía foliar y vía goteo, aunque los resultados para su control no llegan a ser satisfactorios.

La incidencia de virus del bronceado del tomate en la zona, durante esa campaña, sobre los diferentes cultivos, incluido el del pimiento, resulta ser mínima.

Recolección

Para la evaluación de estos cultivares de pimiento se realizan dos recolecciones. El dia 8 de agosto se procede a la primera recolección y el 22 de agosto a la segunda y última recolección.

Tras la cosecha los frutos se agrupan en cuatro clases: categorías Extra, I y II, además del destrío.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos muestran que estos cuatro cultivares presentan un comportamiento similar en cuanto al total de la *producción comercial* (Extra + I + II) como puede observarse en el Cuadro 1 y Figura n.º 1.

En cambio, para la producción de calidad, es decir, *categoría Extra* y *categoría Extra + I* las diferencias entre variedades son significativas, tanto en la obtención de kilos como en el nº de unidades por planta, como se muestra en el Cuadro 1 y Cuadro 2 y la Figura n.º 1.

En cuanto a las categorías *Extra + I* las variedades *Solres, Perla* y *Lido* superan a la variedad *Joselito* en kilos/ha, mientras que en el número de unidades obtenidas por planta de las categorías *Extra + I* destacan las variedades *Solres* y *Perla* sobre el resto. En cuanto a la producción en kilos/ha de categoría *Extra* las variedades *Solres* y *Lido* muestran unos resultados por encima de las variedades *Perla* y *Joselito*.

La producción obtenida que debe destinarse a *destrío* debido a defectos de forma, daños en la epidermis, etc. es muy elevada para el cultivar *Joselito*, seguido por los cultivares *Perla* y *Lido* y finalmente por el cultivar *Solres*. Ver Cuadro 3 y Figura n.º 2.

En cuanto a la incidencia de virosis, ésta es mínima durante la campaña de verano de 2001 y, por tanto, no se puede detectar la existencia o no de diferencias entre cultivares, en referencia a este aspecto.

CONCLUSIONES

Los resultados indican que el cultivar *Solres* presenta una producción de calidad elevada y una tasa baja de producción de destrío. Cabe mencionar, además, que este cultivar presenta un carácter morfológico que lo asemeja al pimiento rojo mallorquín, ya que parte de los frutos acaba en forma de punta, sin marcar los 3-4 cascos característicos.

Cuadro 1

PRODUCCIÓN COMERCIAL MEDIA (KG/HA). TEST LSD

CULTIVARES		EXTRA + I + II		EXTRA + I		EXTRA	
Solres		40.195	a*	29.711	A	7.523	a
Perla		40.555	a	27.300	A	3.901	b
Lido		37.898	a	23.628	Ab	4.500	ab
Joselito		29.630	a	15.745	b	2.318	b
Estadísticos	F	1,88		5,45		3,62	
	P	0,186		0,014		0,045	

* Letras diferentes indican que hay diferencias significativas entre cultivares.

Cuadro 2

DIFERENCIAS EN CUANTO AL DESTRÍO (KG/HA). TEST LSD

CULTIVARES		DESTRÍO		DESTRÍO + MANCHA SOLAR	
Solres		4.140,6	a*	5.325,5	a
Perla		7.291,7	ab	8.919,3	ab
Lido		8.572,9	b	11.502,6	b
Joselito		12.135,4	c	17.109,4	c
Estadísticos	F	8,68		12,49	
	P	0,0003		0,0005	

* Letras diferentes indican que hay diferencias significativas entre cultivares.

Cuadro 3

PRODUCCIÓN COMERCIAL MEDIA.UNIDADES POR PLANTA. TEST LSD

CULTIVARES		EXTRA + I + II		EXTRA + I	
Solres		5,63	a*	3,73	A
Perla		5,50	a	3,39	Ab
Lido		4,45	a	2,59	Bc
Joselito		4,19	a	1,98	C
Estadísticos	F	2,34		8,36	
	P	0,1249		0,003	

* Letras diferentes indican que hay diferencias significativas entre cultivares.

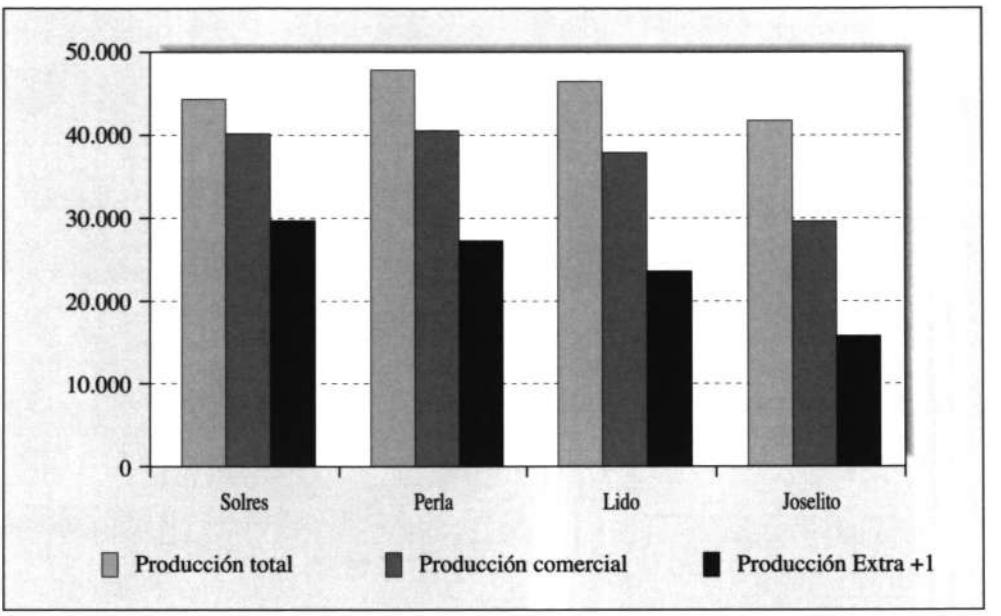

Figura n.º 1

PRODUCCIÓN MEDIA OBTENIDA

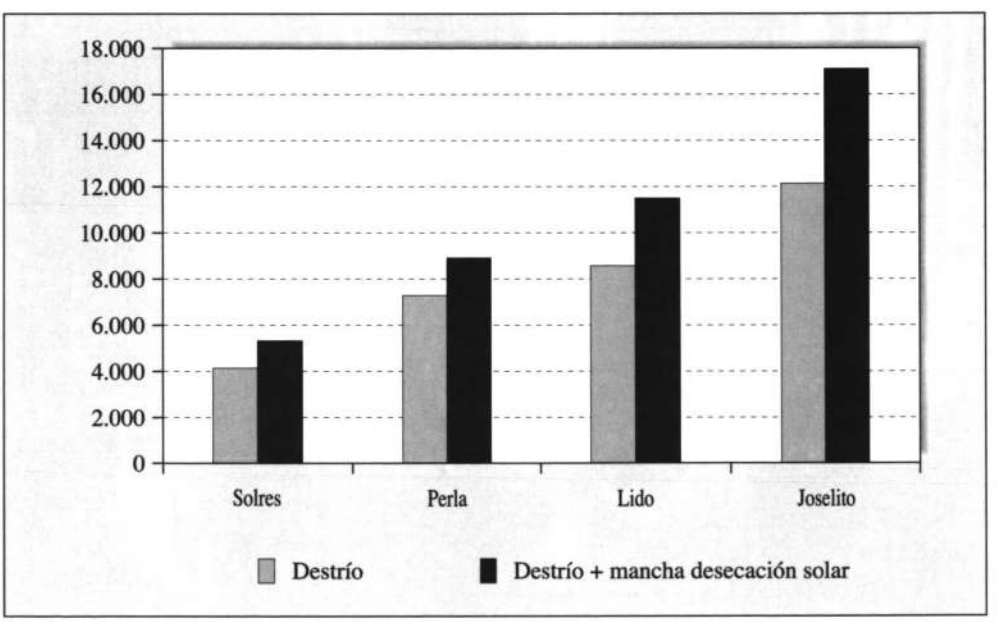

Figura n.º 2

DESTRÍO