

¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas



PIMIENTO O PIMENTÓN

El pimiento o pimentón y el ají, guindilla o chile, forman parte de la familia de las solanáceas. El género *Capsicum* incluye cinco especies cultivadas: *capsicum baccatum*, *capsicum chinense*, *capsicum frutescens*, *capsicum pubescens*. La mayoría de las variedades cultivadas pertenecen a la especie *Capsicum annum*. Existen miles de variedades. El pimentón, también conocido como pimiento morrón o dulce y los chiles, que pueden ser más o menos picantes. Hay una gran variedad de tamaños, formas y colores.

▶ Polinización

Las flores del chile son hermafroditas y se autofecundan. Es decir, tienen los órganos sexuales masculinos y femeninos en una misma flor, y son compatibles entre sí. Se dice que son autógamas. Sin embargo, los abejorros, las abejas y otros insectos pueden polinizarlas.

Las flores son muy sensibles a los cambios de temperatura: si en la noche la temperatura es demasiado elevada, de más de 29° Celsius o demasiado baja, de 5° Celsius, o menos, las flores se caen y no podrán ser polinizadas. Como consecuencia, los frutos tendrán pocas semillas, o ninguna. La falta de semillas influye mucho en el tamaño de los frutos. Con temperaturas nocturnas que oscilen entre los 12 y los 16° Celsius, se da una mayor fructificación.

Para favorecer la autofecundación, las plantas se pueden sacudir de manera regular durante el periodo de floración.

Las diferentes especies del género *Capsicum* se pueden cruzar entre sí, salvo la especie *Capsicum pubescens*.

En zonas templadas, para evitar cruces, las distintas variedades de chile se deben cultivar dejando una distancia de 100 metros entre ellas. Esta distancia se puede reducir a 50 metros si hay una barrera natural. En zonas tropicales, las variedades deben cultivarse dejando 1 kilómetro de distancia o 500 metros si hay una barrera natural, como un gran seto o una hilera de árboles.

Para evitar polinizaciones cruzadas por la actividad de los insectos, las variedades también se pueden aislar con mallas mosquiteras fijas, ayudándose con una estructura o con un túnel. Es importante saber que los chiles necesitan mucha luz y que estructuras muy pequeñas podrían afectar a su desarrollo y reducir la producción de frutos y semillas. Para conocer más detalles sobre esta técnica, se puede consultar el capítulo sobre «aislamiento mecánico» en el ¿ABC de la Producción de Semillas».

Ciclo de vida

Esta película fue hecha en una zona de clima templado, en el hemisferio norte. No olviden adecuar el calendario al clima de su localidad.

El chile es casi siempre una planta anual. Sin embargo, en climas tropicales, puede ser vivaz. Necesita mucho calor para poder desarrollarse bien. Las plantas para la producción de semillas se cultivan de la misma manera que aquellas destinadas al consumo.

Para garantizar una buena diversidad genética, se recomienda cultivar entre 6 y 12 plantas de cada variedad. A partir de la apertura de la flor, pasarán entre 60 y 100 días hasta la madurez del fruto, según la variedad.

La selección de los chiles se realiza a partir de plantas sanas y vigorosas, que se hayan observado durante su periodo de crecimiento y que cumplan con los criterios de selección buscados. Para las plantas, se buscará un crecimiento regular y vigoroso, abundantes flores que fructifiquen bien y tallos firmes. Para los frutos, se seleccionará un buen sabor y la forma típica de la variedad y se tendrá en cuenta el tamaño, el color y el espesor de la carne y de la piel.

Se evitará extraer las semillas de chiles ya cosechados, ya que así no será posible conocer todas las características relacionadas al crecimiento de la planta.

Para cosechar las semillas se debe esperar hasta que los frutos estén maduros: los verdes se volverán rojos, cafés, naranjos o amarillos y los frutos de color amarillo claro se tornarán amarillo oscuro, naranjos o rojos. En este momento, las semillas ya maduras son de color amarillo oscuro.

No se deben cosechar las semillas de frutos inmaduros, ya que su capacidad de germinación es mucho más baja.

Lo ideal es cosechar las semillas de los frutos que maduren en primer lugar. Las semillas que se cosechan de frutos más tardíos tienen una tasa de germinación más baja. Nunca se cosecharán las semillas de frutos enfermos.

▶ Extracción, cribado y conservación

¡Cuidado con los chiles muy picantes! Es imprescindible hacer la extracción en un lugar aireado, preferiblemente al exterior, para protegerse de las emanaciones de capsaicina, que produce irritaciones en los ojos, la garganta y la nariz. Se utilizarán guantes plásticos gruesos, para protegerse las manos y, si es necesario, lentes de protección para los ojos.

Se parte el chile en dos y se recuperan las semillas con la ayuda de un cuchillo. Luego se ponen en un recipiente con agua para eliminar las semillas vacías, que flotarán en la superficie y se podrán sacar fácilmente con un colador.

Después, las semillas fértiles se enjuagan en un colador bajo un chorro de agua. Luego las semillas se secan, lo antes posible, en un plazo máximo de dos días. Para ello se ponen en un tamiz de malla fina o en un plato plano, en un lugar seco, cálido y aireado, con una temperatura que fluctúe entre los 23 y los 30° Celsius.

Otro método, que se puede utilizar para pequeñas cantidades de semillas, consiste en secarlas en filtros de café, que son muy absorbentes y no se adhieren a las semillas. Se pone como máximo una cucharadita de semillas por filtro. Se marcan con un lápiz indeleble, con el nombre de la variedad y la especie. Luego los filtros se cuelgan en un tendedero de ropa, en un lugar seco, aireado y cálido.

No hay que exponer las semillas directamente al sol, ni hacerlas secar sobre un papel en el que puedan pegarse.

La etiqueta con el nombre de la variedad, la especie y el año de cosecha se coloca siempre en el interior de la bolsita. Si se escribiera en el exterior, podría borrarse.

Se dejan las semillas durante unos días en el congelador para eliminar las larvas de algunos parásitos.

La viabilidad de las semillas de chile es de 3 a 6 años como mínimo. Para prolongar este periodo, se pueden conservar en el congelador.

Longo mai

civique
forum!org