

CARACTERIZACIÓN Y SELECCIÓN DE VARIEDADES DE PIMIENTO DULCE ITALIANO DEL TIPO CUERNO DE SEMILLAS SELECCIONADAS POR LOS AGRICULTORES Y SEMILLAS CEDIDAS POR ORGANISMOS OFICIALES.

D.Llobell

1. JUSTIFICACIÓN.

Segundo año de ensayo.

En este segundo año sigue existiendo un gran interés por parte de Valsur en diferenciarse e introducir en el mercado una variedad de pimiento italiano autóctona como es el 'pimiento del cuerno'.

2. OBJETIVOS.

En este segundo año seguimos con el mismo planteamiento de los objetivos que el año anterior.

Planteamos el ensayo con objetivos a largo plazo entre 4 y 5 años.

1º Encontrar los agricultores que conserven semilla de pimiento dulce italiano.

2º Cultivarlo y seleccionar los mejores fenotipos.

3º Mejorarlo.

El primer año alcanzamos el primer objetivo, este segundo año se ha ampliado la variabilidad de semillas de pimiento del tipo cuerno de otras procedencias y se ha cumplido el objetivo 2.

3. MATERIAL Y MÉTODOS.

El material ensayado este año y su procedencia es el siguiente:

Código	Nombre	Procedencia
C1	SOPE 15	E. E. Agraria Carcaixent
C2	IVIA 17	Instituto Valenciano Inv. Agrarias
C3	SOPE 10	E. E. Agraria Carcaixent
C4	SOPE 16	E. E. Agraria Carcaixent
C5	SOPE 18	E. E. Agraria Carcaixent
C6	CHOLI	Agricultor de Navarrés
C7	VALSUR	Selección 2008 de agricultores.

De la semilla se hace una bandeja de taco 150 en semillero y se transplanta en campo el día 16 de abril de 2009.

Marco de plantación de 1,80 m. entre filas y 0,40 m. entre plantas.

De cada variedad se hacen tres repeticiones de 30 plantas cada repetición.

4. RESULTADOS.

Se realizan 5 recolecciones los días: 08/07/2009; 31/07/2009; 19/08/2009; 07/09/2009 y 22/09/2009.

Código	Nombre	1ª	2ª	DESTRÍO	TOTAL
C1	SOPE 15	1.6	0.33	0.12	2.1
C2	IVIA 17	2.50	0.38	0.22	3.1
C3	SOPE 10	1.03	0.48	0.38	1.9
C4	SOPE 16	1.26	0.83	0.31	2.4
C5	SOPE 18	2.63	0.19	0.12	3.1
C6	CHOLI	3.08	0.24	0.14	3.5
C7	VALSUR	2.30	0.32	0.17	2.8

Tabla 1. Rendimiento acumulado en kg / planta

Hay que resaltar que en la primera y segunda cogida hubo un elevado porcentaje de pimiento de destrío a causa del blossom end rot provocado por las elevadas temperaturas.

VARIEDAD	% Virus en planta al 07/09/09	Sensibilidad al blossom	Peso / fruto (gr.)	Longitud	Rugosidad - Color
SOPE 15	40 %	Alta	78.05	Corto	Liso / oscuro
IVIA 17	30 %	Muy Alta	91.20	Medio	Liso / verde medio
SOPE 10	40 %	Baja	105.32	Medio	Arrugado / claro
SOPE 16	50 %	Alta	102.15	Largo	Arrugado / claro
SOPE 18	50 %	Media	115.58	Largo	Liso / oscuro
CHOLI	30 %	Media	124.38	Muy largo	Liso / oscuro
VALSUR	30 %	Alta	100.12	Medio	Liso / oscuro

Tabla 2. Caracteres cualitativos

El peso medio de los frutos se calcula de la media de las tres primeras recolecciones de 10 frutos de cada recolección.

5. CONCLUSIONES.

Las variedades SOPE 10 y SOPE 16 no se parecen a los pimientos del tipo 'cuerno', son pimientos muy enrollados y arrugados.

La variedad SOPE 15 es una variedad que en las primeras recolecciones dio un pimiento de excelente calidad pero en la tercera y cuarta recolección produce unos pimientos muy cortos 95 % < 12 cm., aunque son muy rectos y lisos pero la longitud tan corta hace que no sean comerciales.

Del resto de variedades destacamos por orden de preferencia las variedades CHOLI, IVIA 17 y SOPE 18 como las tres variedades que mejor comportamiento han tenido y que cumplen con las características cualitativas y comerciales que se están buscando.

Todas las variedades del tipo cuerno muestran una alta sensibilidad al virus del TSWV y al blossom end rot.