



Sale a la venta la última novedad bibliográfica

«Pimientos»: análisis exhaustivo de la esencia de un cultivo en auge

La colección Compendios de Horticultura acaba de editar el noveno de sus libros, una obra de excepción sobre los pimientos.

«Pimientos» es un libro amplio, completo y contrastado. Pero su mayor mérito quizá reside en haber sabido reunir el trabajo y las aportaciones de los mejores especialistas del mundo: académicos de reconocida experiencia, técnicos y profesionales de empresas punteras del ámbito hortícola.

El libro está pensado, escrito y participado por auténticas autoridades en la materia que desarrolla. Alberto Milla, Juan de Dios Gamayo, Paul Challinor, Antonio Alarcón, Miguel García Morató, Concepción Jordá, Hugo Giambanco de Ena, Joaquín Costa, Montano Pérez, Antonio Torregrossa, Enric Palau, Ramiro Gil y Alicia Namesny como autora-coordinadora, han hecho posible la publicación de este compendio.

«Pimientos» sale al mercado el mes de octubre y es el noveno título de la colección «Compendios de Horticultura». El libro expone información sobre distintos aspectos de incidencia en el cultivo de los pimientos y en el producto en sí. «Pimientos» posee una rigurosa información puntual y contex-



En la imagen principal, pimientos de la variedad Luesla. Abajo, una fotografía tomada en el Mercado de Frutas y Hortalizas de Budapest en la cual se observa un ejemplo de la variedad de pimientos que tradicionalmente han formado parte de la dieta mediterránea.

tual de gran valor científico y técnico y la pluralidad de campo de los diversos autores ofrece visiones muy heterogéneas del cultivo y la hace una obra de consulta obligada tanto para especialistas, como para técnicos, estudiosos y profesionales que se dedican directa o indirectamente a cualquier tipo de negocio en torno al pimiento.

Desarrollo de casos teóricos y prácticos

Los artículos de este compendio recogen experiencias de estudios, de ensayos, de análisis de mercados, de experiencias comerciales y en general, de observación de casos concretos y aplicados. En definitiva, todo un repaso metódico por la evolución de los diversos aspectos de un cultivo. Una valiosa retrospectiva del pimiento, una hortaliza que cada vez se produce más y con mejores técnicas.

El libro cuenta, además, con un anexo que recopila todas las variedades comerciales que hay en el mercado. El anexo en forma de cuadro varietal actualizado ha sido elaborado por Anna Vilarnau y comprende una breve descripción varietal, una descripción de la resistencia a enfermedades, del color, de la forma del fruto y de las empresas que lo comercializan.

El mayor mérito de este libro consiste en haber sabido reunir plurales aportaciones de los mayores expertos: académicos de reconocida experiencia, técnicos, científicos y profesionales de empresas punteras del ámbito hortícola.

Producto del esfuerzo diversificador de las casas de semillas y del desarrollo varietal, el pimiento consigue encontrar cada día más salida en el mercado y tanto las ventas como el consumo de éste producto se incrementan progresivamente, aunque también lo hace la producción mundial.

En la obra que reseñamos se analizan diversos aspectos que van desde la planificación científica y comercial que llevan a cabo las casas de semillas, pa-



Arriba, a la izquierda, manchas con anillo en fruto causadas por el virus del bronceado del tomate TSWV. A la derecha, un ejemplo de diversidad varietal con una muestra del tipo amarillo «Temprano de cera». Abajo, imagen de una cosechadora americana de pimientos ensayada en Jumilla.

sando por la producción del cultivo y por los procesos de posrecolección hasta las estrategias mercantiles y comerciales que se desarrollan en torno al pimiento...

Entre los aspectos concretos que se tratan en el libro destaca una descripción de la preferencia de los principales mercados en cuanto a los diferentes tipos de pimientos, un capítulo sobre fertirrigación del pimiento dulce en invernadero, una descripción de las enfermedades fúngicas, virales, bacterianas y fisiopatías, así como un capítulo



sobre el control de plagas y otros sobre producción, sobre nuevas técnicas de cultivo, sobre recolección, y sobre manipulación y exportación del pimiento.

¿El futuro?

En Europa, en los meses de primavera y verano se produce grandes cantidades de pimiento, pero en invierno, en cambio, tan sólo el clima de zonas específicas como Almería y Canarias permite producir de manera regular de manera que España se ha convertido en el centro productivo más seguro, asentado y profesionalizado de Europa.

Como explica Jose María Torres de Anecoop, el condicionante de poner un kilo de producto desde origen hasta el consumidor no está dado ni por la distancia a cubrir ni por el tiempo, sino

por el costo que ello implica. Esto implica que hay países con recursos y con un potencial impresionante que pronto se sumarán a la concurrencia con las zonas de producción españolas. Entonces no valdrán ni barreras arancelarias ni acuerdos de terceros países.

Aún y así, la importante baza con que cuenta España seguirá siendo, según José María Torres, su «renta de situación». Evidentemente, España es la huerta del centro de Europa y esto permite lograr un producto con ventajas en cuanto a calidad, precio y servicio. Ventajas que habrá que saber aprovechar.

Hay muchos países con muchas posibilidades y con muchas necesidades, que un día se sumarán a la concurrencia con las zonas de máxima producción españolas. Entonces no valdrán ni barreras arancelarias ni acuerdos con terceros países.

Silvia Cantó