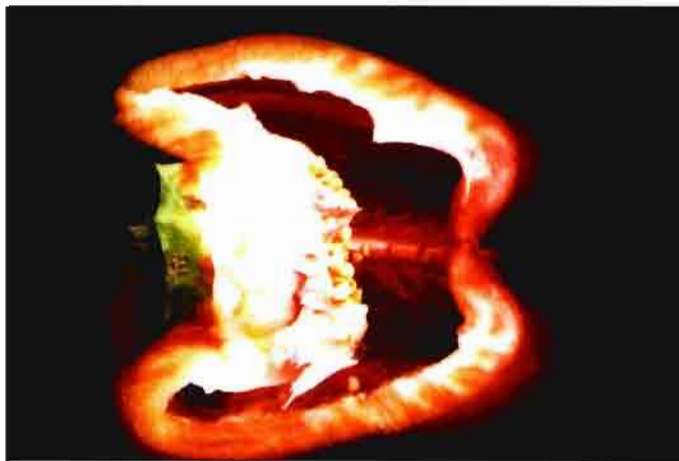




Frutos de Pimiento Morrón de Fresno



Sección longitudinal de Pimiento Morrón de Fresno

Pimiento de Fresno de la Vega

Por: José B. Valenciano Montenegro*, Bonifacio Reinoso Sánchez y Daniel A. Roldán Prieto*

INTRODUCCION

Fresno de la Vega es un pueblo eminentemente agrícola, que se encuentra situado en la vega de Esla, al sureste de la provincia de León. Posee gran tradición hortícola, pero el producto estrella, aunque tienen fama todas las hortalizas que se obtienen: (lechugas, cebollas, repollos, puerros, coliflor, ajos, etc.), es el pimiento, el cual se cultiva con mucho mimo y esmero. Fresno de la Vega, junto con la Comarca de El Bierzo, constituyen las dos principales zonas productoras de la provincia, que es la más productora de Castilla y León.

Es un cultivo tradicional, su cultivo puede remontarse a dos o tres siglos, realizado al aire libre, que se conserva, sin sufrir alteraciones, desde hace muchos años, aunque las mejoras en las técnicas de cultivo han conseguido elevar los rendimientos.

El pimiento morrón de Fresno de la Vega, es un producto de calidad contrastada y de creciente popularidad, muy apreciado en los mercados de

**RECOLECCION
ESCALONADA;
"LAS PELAS"**

León y provincia y de otras provincias (Asturias, Cantabria, Madrid, etc.) desde hace muchos años. Es de sabor dulce y tiene muy buenas características tanto para consumo en fresco (ensaladas) como para asar, sus dos usos principales. También, y a pesar del grosor de su carne, es muy bueno para freír (tanto en verde como en rojo), aunque en este caso tiene más competencia de otras variedades de carne más fina y con menor contenido en agua, que es considerable en el pimiento morrón. El pimiento morrón de Fresno pertenece al grupo de la variedad "**grossum**" según la clasificación de Purseglove, y a los pimientos del "*Tipo A-1*" según la clasificación de Pochard

La reciente instalación de industrias conserveras es un buen aliciente para el despeque e incremento de la superficie de cultivo en los próximos años y a

la vez, también, continuar con ese paulatino incremento de los rendimientos debido a la mejora del cultivo.

ÉPOCA DE RECOLECCION

La cosecha del pimiento de Fresno de la Vega, debido a su maduración escalonada, se extiende a lo largo de varias semanas de verano y de otoño. Se inicia a finales de Agosto-primeros de Septiembre y se prolonga durante unos 2 meses e incluso algo más si las condiciones climatológicas lo permiten. El periodo de recolección está muy condicionado por las temperaturas estivales y las otoñales (heladas).

"LAS "PELAS"

La recolección se realiza total y exclusivamente de forma manual y consiste en una serie de pasadas sucesivas por el cultivo (pelas), recolectando aquellos frutos que estén en su punto óptimo de madurez de recolección, ya que no se recolectan totalmente maduros (salvo el destinado a conserva), sino "entreverdes", es decir, habiendo iniciado el proceso de maduración pero sin

(*) Departamento de Ingeniería Agraria. Universidad de León



Sección transversal de Pimiento Morrón de Fresno



Frutos cargados a granel en remolque

estar excesivamente avanzado pues sino se reducirá el tiempo de conservación en postcosecha en caso de dedicarse el producto a consumo en fresco.

Las peladas se inician a mediados-finales de Agosto. La primera pela es básicamente de limpieza de la plantación. Con ella se eliminan los frutos dañados tanto por soleado, y el exceso de carga. También se puede aprovechar esta 1ª pela para realizar una recolección de pimientos en verde que, a falta de frutos maduros, tendrán un buen valor comercial.

A partir de la 2ª pela el objetivo será recolectar aquellos frutos que estén en la madurez de recolección, y sólo se harán recolecciones expresas de pimiento verde si su comercialización resulta rentable económicamente en esa época. No obstante, siempre se va a obtener un pequeño porcentaje de frutos verdes aún cuando se estén recolectando frutos maduros, ya que siempre se producen desprendimientos de frutos al pasar entre las plantas. Además, la limpieza de frutos dañados y el aligeramiento de carga en el cultivo, se alargará también en las sucesivas peladas y no solo en la 1ª.

Las peladas deben agruparse lo más posible, ya que en cada labor de recolección se provocan daños al cultivo (caídas de frutos, rotura de ramas) al moverse entre las plantas. Por tanto, se debe ser muy cuidadoso y concentrar la recolección tanto como lo permita el cultivo, es decir, que no se deje pasar tanto tiempo que los frutos estén en un estado excesivo de madurez. Como norma general, las peladas se realizarán cada 5-7 días, pudiendo variar este periodo por diferentes causas como imposibilidad de entrar en la parcela por un exceso de humedad (riego reciente o

**HELADAS
TEMPRANAS
DISMINUYEN EL
RENDIMIENTO
ALMACENAMIENTO
REDUCIDO**

lluvias), altas temperaturas que adelantan la madurez de los frutos, estado de desarrollo y estado sanitario del cultivo.

La última pela, que se realiza cuando aparecen las primeras heladas, se diferencia de las demás en que en ella se recolectan todos los frutos que sean aprovechables, tanto maduros como verdes, lo que aporta, como consecuencia de

esa recolección indiferenciada, una gran cantidad de fruto verde que no ha llegado a madurar, pero que podrá ser comercializado como tal.

Teniendo en cuenta todo esto, el número de peladas a lo largo del periodo de recolección puede variar, pero por término medio se pueden dar por campaña 8-10 pasadas al cultivo.

Mención aparte merece la recolección del pimiento para conserva, de reciente introducción en la localidad a nivel comercial, no así a nivel particular donde tiene ya una larga tradición. La industria requiere unos frutos totalmente maduros por lo que la recolección se centrará en aquellos frutos que hayan alcanzado un estado de madurez total o casi total para proceder a su transformación lo más pronto posible y reducir las pérdidas por pudriciones en conservación mientras alcanzan el estado óptimo para poder realizar dicha



Campo antes de comenzar la recolección



Detalle de frutos en la planta



Inicio de la madurez en el pimiento

transformación. En este caso, el periodo entre pelar se puede alargar hasta los 10-12 días o, a veces, incluso dos semanas, pero tiene el inconveniente de que se aumenta considerablemente los riesgos de pérdidas de frutos en campo a causa de pudriciones principalmente, y también por soleado y otros accidentes.

CARGA, TRANSPORTE Y ENVASADO

Los pimientos al recolectarse se van depositando en cestas, y mediante éstas se transportan a un remolque en el que se vierten a granel esta operación se debe realizar de forma cuidadosa para evitar en la medida de lo posible el golpeo y machaqueo de los frutos. Una vez recogida la cosecha o pela, los frutos se transportan hasta el lugar donde se va a proceder a su envasado (local o nave).

**PELADO
ARTESANAL**

**TIENDE A AUMENTAR
LA PRODUCCION DE
PIMIENTO EN
CONSERVA**

El envasado se realiza directamente desde el remolque, momento en el que se hace la selección por categorías (I, II, Verde). Así mismo, también se eliminan durante este proceso los frutos que pueden estar dañados o no sirven para la comercialización.

Los materiales utilizados para el envasado son, indistintamente, cartón o

madera, aunque últimamente la tendencia se inclina claramente hacia la utilización del cartón por ser más higiénico, menos abrasivo para los frutos y más barato. La utilización de envases de plástico está muy poco extendida debido al alto coste de ellos.

RENDIMIENTOS

Los rendimientos son relativamente bajos si se comparan con otras zonas de cultivo al aire libre de Levante o Andalucía. Se ven muy condicionados por la duración del periodo de recolección, que finaliza con la llegada de las primeras heladas. Por tanto, las variaciones de un año a otro pueden ser notables en caso de heladas tempranas en alguno de los casos.

Hay que diferenciar entre el pimiento recolectado en estado de madurez y el recolectado en verde. La recolección del pimiento verde se realiza durante todo el periodo que dura ésta, mientras que la del pimiento rojo se centra en los 2/3 finales de dicho periodo. Por tanto, las pérdidas de producción por heladas afectan más al pimiento maduro, por lo que se acusan mucho más las pérdidas ya que además de mayor producción alcanza unos precios muy superiores.

Los rendimientos en pimiento rojo alcanzan los 27.000 kg/ha, englobando en esta cantidad tanto los pimientos de categoría I, que son la mayoría con 25.000 kg/ha, como los de la categoría II con 2.000 kg/ha.

La producción de pimiento verde, que tiene dos épocas muy marcadas de recolección como son el inicio y final de campaña donde se va a recolectar más del 80% del total del fruto verde, es del orden de 5.000 kg/ha, aunque las varia-

