

VARIEDADES AUTÓCTONAS DE PEMENTOS DE GALICIA



XUNTA DE GALICIA

Edita: Xunta de Galicia. Consellería do Medio Rural

Ano: 2017

Impresión: Gráficas Garabal s.l.

Autores:

Alfredo Taboada Arias

Antonio Rivera Martínez

Manuel Riveiro Leira

Fotografía:

Alfredo Taboada Arias

Manuel Riveiro Leira

Depósito Legal: C 266-2017

Prohibida a reprodución, incluso parcial sen a autorización da Consellería do Medio Rural

VARIETADES
AUTÓCTONAS DE
PEMENTOS DE GALICIA

Alfredo Taboada Arias – Antonio Rivera Martínez
Manuel Riveiro Leira

XUNTA DE GALICIA
Consellería do Medio Rural
Santiago de Compostela
2017

Introdución

O pemento pertence á familia das *Solanáceas*, e todas as formas de pemento empregadas polo home pertencen ao xénero *Capsicum*. Este xénero agrupa un conxunto de entre 20 e 30 especies, das cales 7 foron domesticadas polas comunidades mesoamericanas hai máis de 6000 anos. Dentro deste xénero, a especie máis estendida e cultivada no mundo é *Capsicum annun L.*, a cal ten un innumerable número de formas, cores e sabores diferentes.

É unha planta herbácea, perenne, pero que se cultiva como anual, de porte variable entre os 0,5 m e máis de 2 m.

Ten un sistema radicular pivotante e profundo, e pode alcanzar os 70-120 cm; está provisto dun elevado número de raíces adventicias, que se poden estender horizontalmente entre os 50-100 cm.

O talo principal ten un crecemento limitado e erecto, alcanzando unha altura entre os 50-100 cm. A partir de certa altura (a cruz) comeza a ramificarse e vaise facendo de xeito continuo ata o final do seu ciclo.

A flor aparece solitaria en cada nó dos talos. Son pequenas, de corola branca e autógamias, cunha certa porcentaxe de alogamia.

O froito do pemento é unha baía oca, semicartilaxinosa e deprimida, de cor variable cando madura (verde, vermella, amarela, laranxa, violeta ou branca), de tamaño variable, entre uns poucos gramos ata máis de 500, coas sementes dispostas nunha placenta cónica.

Dende o punto de vista nutricional, cando está maduro, posúe cantidades importantes de vitamina A, C e β -caroteno, así como a presenza de licopeno, pigmento natural responsable da cor vermella, que funciona como un poderoso antioxidante.

O cultivo do pemento en Galicia

O comezo do cultivo do pemento en Galicia data do século XVII. A súa adaptación ao clima e ao solo foi rápida, e o seu cultivo estendeuse durante o século XVIII, e dende entón considerouse habitual na dieta como hortaliza (Bernal et al, 2000).

Segundo o Anuario de Estatística Agraria 2014 do MAPAMA, en Galicia cultívanse 1188 ha de pemento, cun rendemento medio de 5,6 kg/m². O sistema de cultivo faise tanto baixo cuberta como ao aire libre. As diferentes variedades adáptanse perfectamente aos dous sistemas, aínda que algunhas son tradicionalmente cultivadas ao aire libre nas súas zonas de orixe.

Do total dos pementos que se producen en Galicia, o 75% da produción son pementos autóctonos e o resto, variedades de fóra, normalmente híbridos comerciais, sendo a variedade máis cultivada e estendida o pemento de Padrón.

O cultivo do pemento esténdese polas catro provincias galegas. Na provincia de Ourense aparecen cinco variedades (Arnoia, Oímbra, Ourense Verde, Punxín e Seixalbo), na da Coruña catro (Couto, Couto Grande, Guindilla da Angustia e Padrón), tres na de Pontevedra (Branco Rosal, Guláns e Vilanova) e dúas na de Lugo (Mougán e Piñeira).

Normalmente, as variedades cultívanse nas súas zonas de orixe, pero algunhas están estendidas máis amplamente pola xeografía galega. As comarcas que máis destacan no cultivo de pementos autóctonos, tanto pola produción como pola superficie, son a de Ferrolterra e O Sar na Coruña, O Baixo Miño e O Salnés en Pontevedra, O Ribeiro e Verín en Ourense e a comarca de Lugo e a Mariña Oriental en Lugo.

As variedades de pemento

ARNOIA

Pemento orixinario do concello de Arnoia (Ourense). Esténdese pola comarca do Ribeiro, onde se cultiva normalmente ao aire libre. É un pemento de forma cónica-acampanada, de sección trapezoidal e remata nun ápice afundido ou redondeado, normalmente con tres ou catro cantos. É un pemento doce, cun grosor da carne medio, e o seu aproveitamento faise cos pementos en verde, cun peso de entre os 50 e 90 g. Está amparado pola IXP Pemento da Arnoia nas zonas de cultivo determinadas no seu regulamento.

BRANCO ROSAL

Ten a súa orixe na zona do Rosal (Pontevedra). Cultívase por toda a comarca do Baixo Miño e noutras zonas hortícolas da provincia. De forma triangular-acampanada, con 3 ou 4 lóculos, remata nun ápice agudo ou redondeado. Pemento doce, de cor verde clara. Consómese en verde cando os pementos aínda non maduraron, cun peso medio duns 80 g.

COUTO

Orixinario do concello de Narón (A Coruña). Cultívase case exclusivamente na comarca de Ferrolterra, fundamentalmente en invernadoiro. De sección trapezoidal, rematado nun ápice en punta ou marcando varios cantos e cunha cor verde escura pouco brillante. Consómese cando os pementos aínda non medraron de todo (inmatureo precoz), cun peso de 4-6 g. Diferénciase do de Padrón pola ausencia de picante e polo xeito de medrar, xa que os do Couto fano cara a arriba e os de Padrón colgan na planta. Amparado pola IXP Pemento do Couto nas zonas de cultivo determinadas no seu regulamento.

COUTO GRANDE

Orixinario da comarca de Ferrolterra, comunmente chamado pemento "do país". É un pemento cadrado, tipo "california", rematado nun ápice afundido con 3-4 cantos. De sabor doce e de carne grosa. O seu aproveitamento faise en verde, cun peso medio de 230 g.

GUINDILLA DA ANGSTIA

Cultívase na comarca de Betanzos, de onde é orixinario. É un pemento de forma elongada e sección triangular estreita, rematado nun ápice moi agudo. De carne moi fina, non é picante, e o seu aproveitamento faise en verde, en estado inmaturo precoz, cando os pementos non teñen máis de 4-7 cm, xa que se medran máis a súa pel vólvese moi dura.

GULÁNS

Pemento orixinario do concello de Pontearreas (Pontevedra), da parroquia de Guláns, cultívase normalmente ao aire libre. É un pemento cadrado-rectangular, case tipo "lamuyo", cun ápice afundido con 3-4 cantos. De carne doce e grosa, e aprovéitase cando o pemento xa está maduro, cun peso arredor dos 300 g.

MOUGÁN

Orixinario do concello de Guntín (Lugo), onde se cultiva case en exclusiva, normalmente baixo cuberta. É un pemento pequeno, cadrado, tipo "morro de vaca" con 3 lóbulos, de carne moi fina. Colléitase en estado inmaturo precoz, cun peso entre os 6 e 15 g por unidade, cun sabor doce e ás veces picante. Está amparado pola IXP Pemento de Mougán nas zonas de cultivo determinadas no seu regulamento.

OÍMBRA

Cultivado case exclusivamente no concello de Oímbra (Ourense), na comarca de Verín, de onde é orixinario, normalmente ao aire libre, aínda que se adapta perfectamente ao cultivo en invernadoiro. Pemento de forma cónica-alongada e sección triangular con 3-4 lóculos, cun ápice agudo ou redondeado. De carne grosa e pel verde clara, case amarela; aprovéitase antes de que os pementos maduren, cun peso de 100-200 g. Non é picante. Está amparado pola IXP Pemento de Oímbra nas zonas de cultivo determinadas no seu regulamento.

OURENSE VERDE

Orixinario e cultivado no concello de Ourense. É un pemento de sección trapezoidal, cun ápice afundido con 3-4 cantos. Ten a carne de grosor medio e a pel de cor verde. É característico a sinuosidade do seu pericarpo. Consómese en verde, cun peso medio de 80 g.

PADRÓN

Tamén coñecido como pemento de Herbón pola súa orixe na parroquia do mesmo nome, no concello de Padrón (A Coruña), onde os monxes do convento de Santo Antonio o comezaron a cultivar no século XVII. Cultívase tanto en invernadoiro como ao aire libre. Pemento de forma troncocónica e sección trapezoidal, adoita presentar un ápice marcado con 3-4 cantos. Ten unha pel lisa, pouco brillante, de cor verde e unha carne fina. O seu aproveitamento faise en verde, cando os pementos aínda non medraron de todo (inmaturo precoz), cun peso entre os 3,5 e 4,5 g. Ten un sabor intenso e doce, podendo ser picante. Está amparado pola DOP Pemento de Herbón nas zonas de cultivo determinadas no seu regulamento.

PIÑEIRA

Ten a súa orixe na parroquia de Piñeira, no concello de Ribadeo (Lugo), onde se cultiva habitualmente ao aire libre. É un pemento grande, cadrado e co ápice afundido con 3-4 cantos. Ten a pel lisa, de cor verde e a carne grosa. É de sabor doce e consómese en verde, cun peso medio de 160 g.

PUNXÍN

Pemento que se cultiva no concello de Punxín (Ourense), de onde é orixinario. É un pemento triangular, cun ápice rematado en punta. Ten a pel lisa brillante e de cor verde clara. De sabor doce e cunha carne de grosor medio. Colléitase para o seu consumo en verde, cun peso medio de 90 g.

SEIXALBO

Ten a súa orixe na parroquia de Seixalbo, no concello de Ourense, onde se cultiva. Ten forma acampanada en bloque, coa sección lonxitudinal trapezoidal, presentando un ápice afundido e puntudo. Pel lisa, de cor verde clara e unha carne de grosor medio. É de sabor doce e consómese en verde, cun peso medio de 138 g.

VILANOVA

Orixinario do concello de Vilanova de Arousa (Pontevedra). É un pemento tipo "lamuyo", de sección rectangular, cun ápice afundido marcado por 3 ou 4 cantos. É un pemento grande, de carne grosa e coa pel lisa e brillante, de cor verde escura. De sabor doce e moi aromático; colléitase en verde para o seu consumo, cando os pementos teñen aproximadamente uns 180 g de peso.

Descrición varietal

A continuación preséntanse as fichas descritivas de cada unha das catorce variedades de pementos tradicionais de Galicia, nas que aparecen co nome, o lugar de onde é orixinario e a súa situación nun mapa de Galicia, ademais das fotos dos pementos verdes e maduros, dos cortes lonxitudinal e transversal e da folla.

Tamén se detallan dentro de cada ficha os datos agronómicos (rendemento), morfolóxicos (forma e sección lonxitudinal e transversal, forma do ápice, tipo de pel, peso, lonxitude, anchura e grosor da carne), fisicoquímicos (presenza ou ausencia de capsaicina) e o xeito habitual de consumo.

Rendemento (kg/m²): Valor medio da produción de 36 plantas, repartidas en 3 repeticións, de cada variedade, baixo invernadoiro de plástico sen calefacción durante tres meses de cultivo.

Peso do froito (g): Valor medio do peso dos 30 froitos maduros para cada variedade.

Lonxitude do froito (cm): Valor medio da lonxitude dos 30 froitos maduros, sen contar o pedicelo, para cada variedade.

Ancho do froito (cm): Valor medio do diámetro dos 30 froitos maduros, medido na parte transversal máis ancha do froito para cada variedade.

Grosor da carne (mm): Valor medio do espesor da parede dos 30 froitos maduros, medido no punto máis ancho para cada variedade.

Nos pementos con IXP ou DOP, o peso, a lonxitude, o ancho e o grosor da carne son os establecidos polos regulamentos para a súa comercialización.

Pel: Valor medio para 30 froitos, da textura da superficie, do brillo e da cor antes da madurez.

Capsaicina: A capsaicina é un composto químico (capsicinoide) que producen os pementos, sendo a principal responsable, xunto con outros capsicinoides, do picor ou punxencia dalgunhas variedades. Prodúcena en determinada cantidade e non sempre se detecta cando se come un pemento. A cantidade de capsaicina que contén un froito depende da variedade, de determinadas situacións de estrés (enfermidades, seca...) que sufra a planta, así como tamén do estado de madurez e da parte do froito, xa que tende a acumularse máis na placenta ou nas sementes.

O carácter exprésase nas fichas como "ausente", cando os pementos non pican nunca, aínda que poida existir algún caso no que si se detecte certo nivel, e aparece como "presente", cando é habitual que aparezan froitos picantes.

Consumo: Determina o estadio de consumo máis habitual dos pementos, aínda que non implica que non se poidan consumir doutro xeito. Os pementos que se consomen en estado precoz inmaturo normalmente non son aptos para consumir cando medraron de todo, porque a pel vólvese moi dura.

Forma: Forma predominante dos 30 froitos maduros para cada variedade, segundo os valores establecidos para este carácter polo Instituto Internacional de Recursos Fitoxenéticos.

Sección transversal: Valor medio da sección transversal dos 30 froitos maduros para cada variedade, expresado en número de lóculos, que son as cavidades onde están aloxadas as sementes no froito.

Sección lonxitudinal: Forma predominante dos 30 froitos para cada variedade, nun corte feito lonxitudinalmente do froito, segundo os caracteres establecidos pola Unión Internacional para as Protección Vexetais:



Plana



Circular



Acorazonada



Cadrada



Rectangular



Trapezoidal



Moderada triangular



Triangular estreita



Forma de corno

Forma do ápice: Forma predominante na terminación dos 30 froitos maduros para cada variedade.

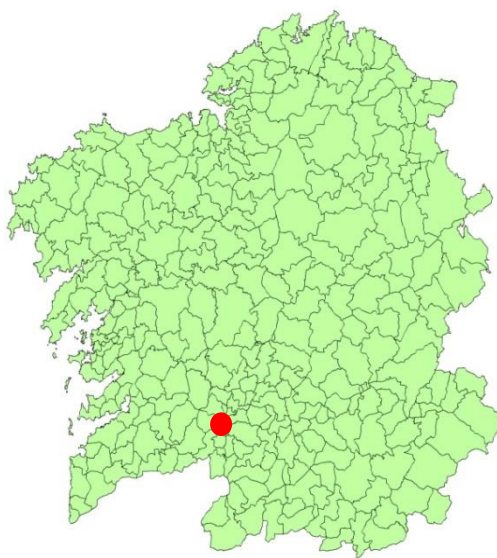
Arnoia



Características varietais

Forma:	Cónica-acampanada
Sección lonx.:	Trapezoidal
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Afundido ou redondeado
Pel:	Lisa, brillante e de cor verde
Peso:	Entre 50 e 90 g
Lonx.:	Entre 7,5 e 11 cm
Ancho:	Entre 5 e 7 cm
Grosor carne:	Entre 2,6 e 7,7 mm
Capsaicina:	Ausente
Rendimento:	4,4-5,8 kg/m ²
Consumo:	En verde

Arnoia – Ourense



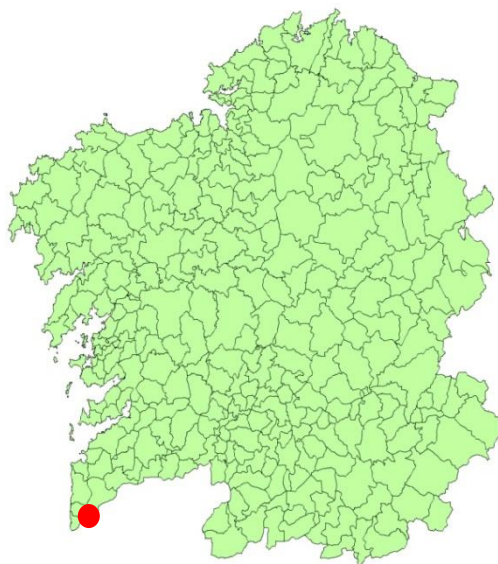
Branco Rosal



Características varietais

Forma:	Triangular-acampanada
Sección lonx.:	Triangular
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Agudo ou redondeado
Pel:	Lisa, brillante e verde clara
Peso medio:	80 g
Lonx.:	Entre 9 e 10 cm
Ancho:	Entre 4 e 5 cm
Grosor carne:	Entre 4 e 5 mm
Capsaicina:	Ausente
Rendimento:	5,4-5,5 kg/m ²
Consumo:	En verde

O Rosal – Pontevedra



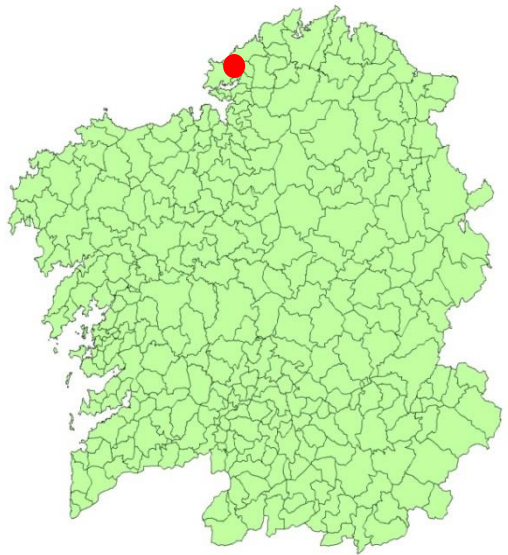
Couto



Características varietais

Forma:	Troncocónica-trapezoidal
Sección lonx.:	Trapezoidal
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Marcado con 3-4 cantos
Pel:	Pouco brillante, verde escura
Peso:	Entre 4 e 6 g
Lonx.:	Entre 4 e 8 cm
Ancho:	2 cm
Grosor carne:	Entre 1 e 1,5 mm
Capsaicina:	Ausente
Rendento:	3,4-5,0 kg/m ²
Consumo:	En verde, inmaduro

Narón – A Coruña



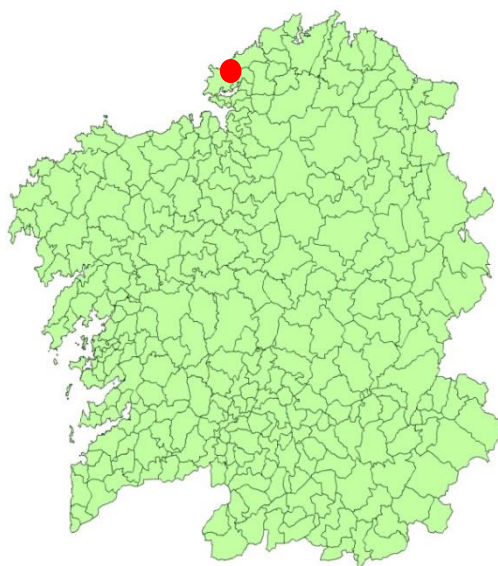
Couto Grande



Características varietais

Forma:	Cadrada, tipo california
Sección lonx.:	Cadrada
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Afundido 3-4 cantos
Pel:	Pouco brillante, verde escura
Peso medio:	230 g
Lonx.:	Entre 8,3 e 9 cm
Ancho:	8,8 cm
Grosor carne:	6,7 mm
Capsaicina:	Ausente
Rendemento:	3,4-5,0 kg/m ²
Consumo:	En verde

Narón – A Coruña



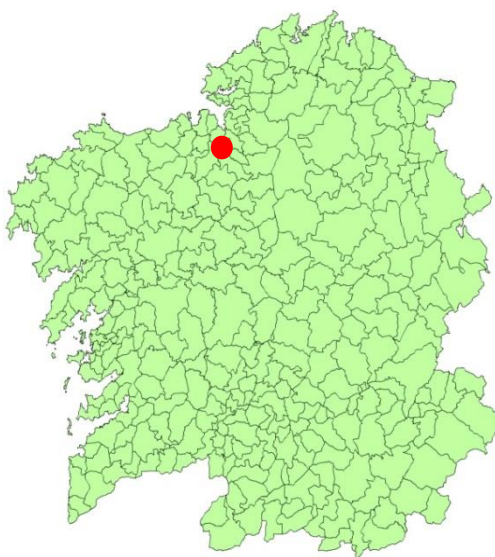
Guindilla da Angustia



Características varietais

Forma:	Elongada
Sección lonx.:	Triangular estreita
Sección transv.:	2-3 lóculos
Ápice:	Moi agudo
Pel:	Lixeiramente engurrada e verde escura
Peso medio:	13,25 g
Lonx. media:	11,09 cm
Ancho medio:	1,92 cm
Grosor carne:	1,78 mm
Capsaicina:	Ausente
Consumo:	Verde, inmaduro (4-7 cm)

Betanzos – A Coruña



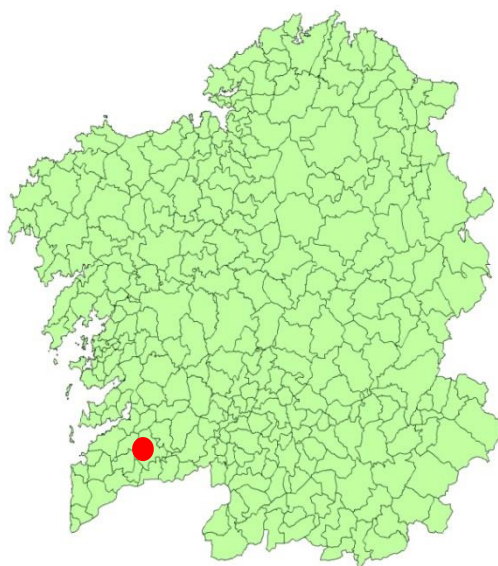
Guláns



Características varietais

Forma:	Acampanada en bloque
Sección lonx.:	Cadrado-rectangular
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Afundido 3-4 cantos
Pel:	Lisa, brillante e cor verde
Peso medio:	296 g
Lonx. media:	10,7 cm
Ancho medio:	8,5 cm
Grosor carne:	7,8 mm
Capsaicina:	Ausente
Rendemento:	5,4-5,5 kg/m ²
Consumo:	En vermello, maduro

Ponteareas - Pontevedra



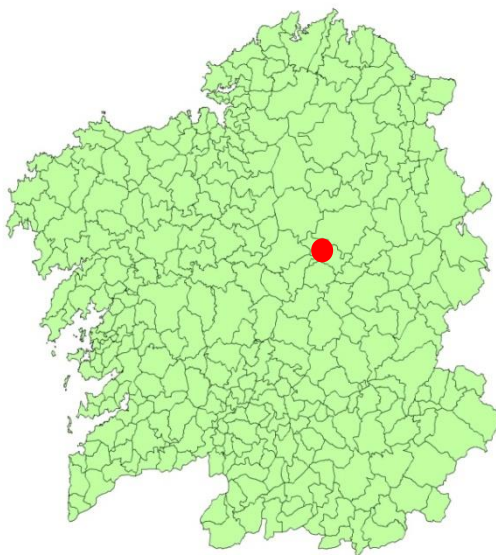
Mougán



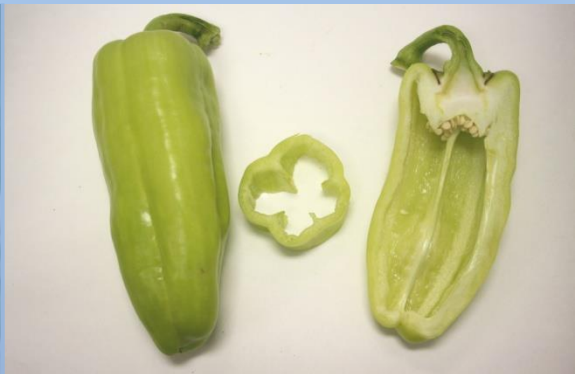
Características varietais

Forma:	Cadrada
Sección lonx.:	Cadrada
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Afundido 3-4 cantos
Pel:	Lisa, brillante, verde escura
Peso:	Entre 6 e 15 g
Lonx.:	Entre 3 e 6,5 cm
Ancho:	Entre 2,5 e 4 cm
Grosor carne:	1,5 mm
Capsaicina:	Presente
Rendemento:	4,0-5,2 kg/m ²
Consumo:	En verde, inmaturo

Guntín - Lugo



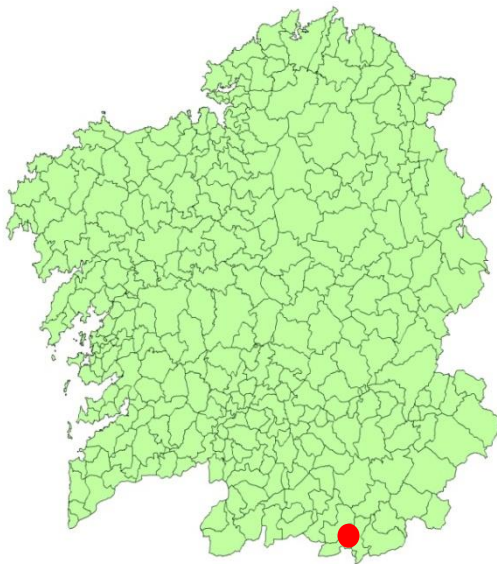
Oímbra



Características varietais

Forma:	Cónica-alongada
Sección lonx.:	Triangular
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Agudo ou redondeado
Pel:	Lisa, brillante e verde clara
Peso:	Entre 100-200 g
Lonx.:	Entre 10 e 20 cm
Ancho:	Entre 6 e 8 cm
Grosor carne:	Entre 6 e 8 mm
Capsaicina:	Ausente
Rendemento:	4 kg/m ²
Consumo:	En verde

Oímbra - Ourense



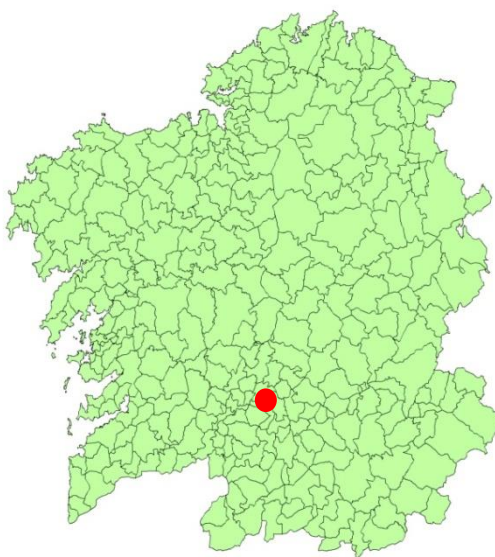
Ourense Verde



Características varietais

Forma:	Acampanada en bloque
Sección lonx.:	Trapezoidal
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Afundido 3-4 cantos
Pel:	Pericarpo moi sinuoso e cor verde
Peso medio:	80 g
Lonx. media:	11,19 cm
Ancho medio:	5,71 cm
Grosor carne:	3,66 mm
Capsaicina:	Ausente
Consumo:	En verde

Ourense



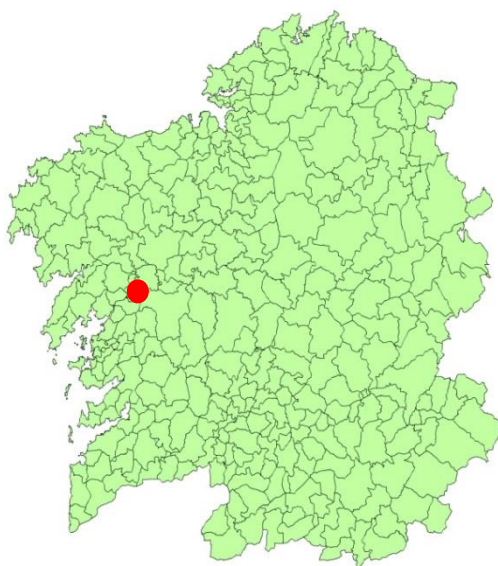
Padrón



Características varietais

Forma:	Troncocónica
Sección lonx.:	Trapezoidal
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Marcado con 3-4 cantos
Pel:	Lisa, pouco brillante e verde
Peso:	Entre 3,5 e 4,5 g
Lonx.:	Entre 3,5 e 5,5 cm
Ancho:	Entre 1,5 e 2 cm
Grosor carne:	1,5 mm
Capsaicina:	Presente
Rendemento:	3,7-4,6 kg/m ²
Consumo:	En verde, inmaturos

Padrón – A Coruña



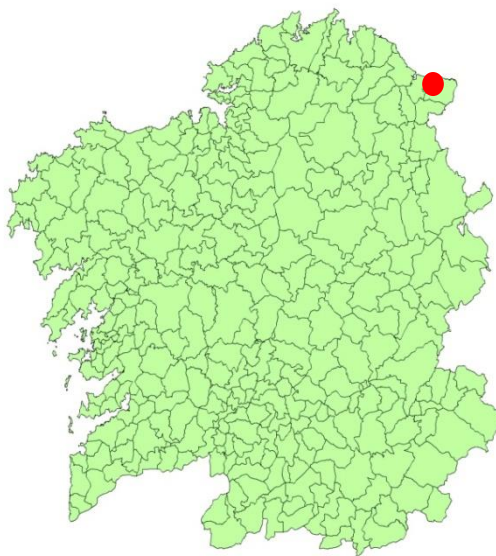
Piñeira



Características varietais

Forma:	Acampanada en bloque
Sección lonx.:	Cadrada
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Afundido 3-4 cantos
Pel:	Lisa e de cor verde
Peso medio:	160 g
Lonx.:	Entre 8 e 9 cm
Ancho:	Entre 9 e 10 cm
Grosor carne:	Entre 5 e 6,5 mm
Capsaicina:	Ausente
Rendemento:	3,3-4,1 kg/m ²
Consumo:	En verde

Ribadeo - Lugo



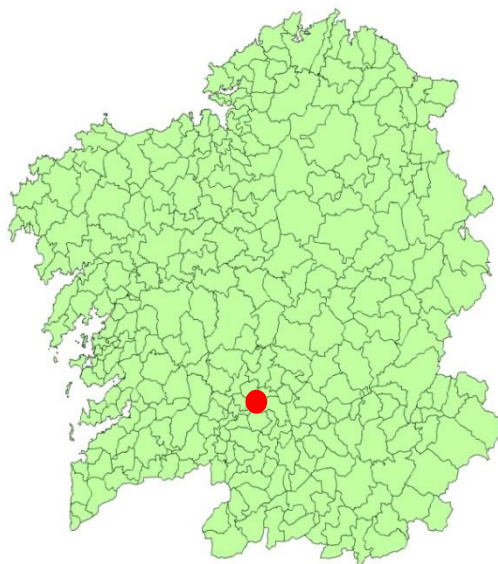
Punxín



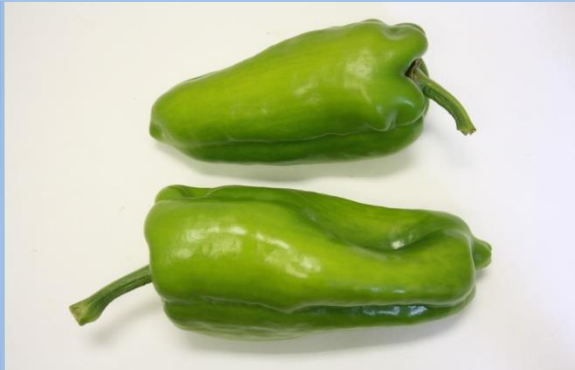
Características varietais

Forma:	Triangular
Sección lonx.:	Triangular
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Puntudo
Pel:	Lisa, brillante e verde clara
Peso medio:	90 g
Lonx.:	Entre 8 e 10 cm
Ancho:	Entre 5 e 7 cm
Grosor carne:	Entre 4 e 4,5 mm
Capsaicina:	Ausente
Rendemento:	3,3-4,1 kg/m ²
Consumo:	En verde

Punxín – Ourense



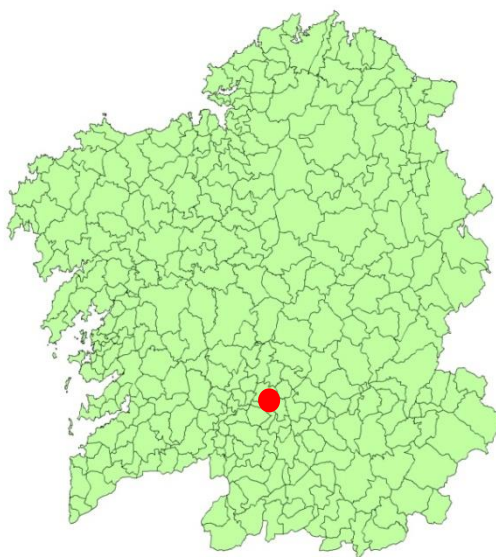
Seixalbo



Características varietais

Forma:	Acampanada en bloque
Sección lonx.:	Triangular
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Afundido e puntudo
Pel:	Lisa e verde clara
Peso medio:	138 g
Lonx.:	10,7 cm
Ancho medio:	6,8 cm
Grosor carne:	5,5 mm
Capsaicina:	Ausente
Consumo:	En verde

Seixalbo - Ourense



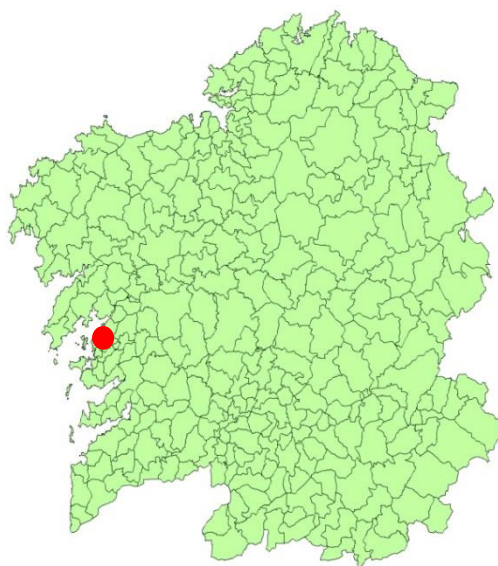
Vilanova



Características varietais

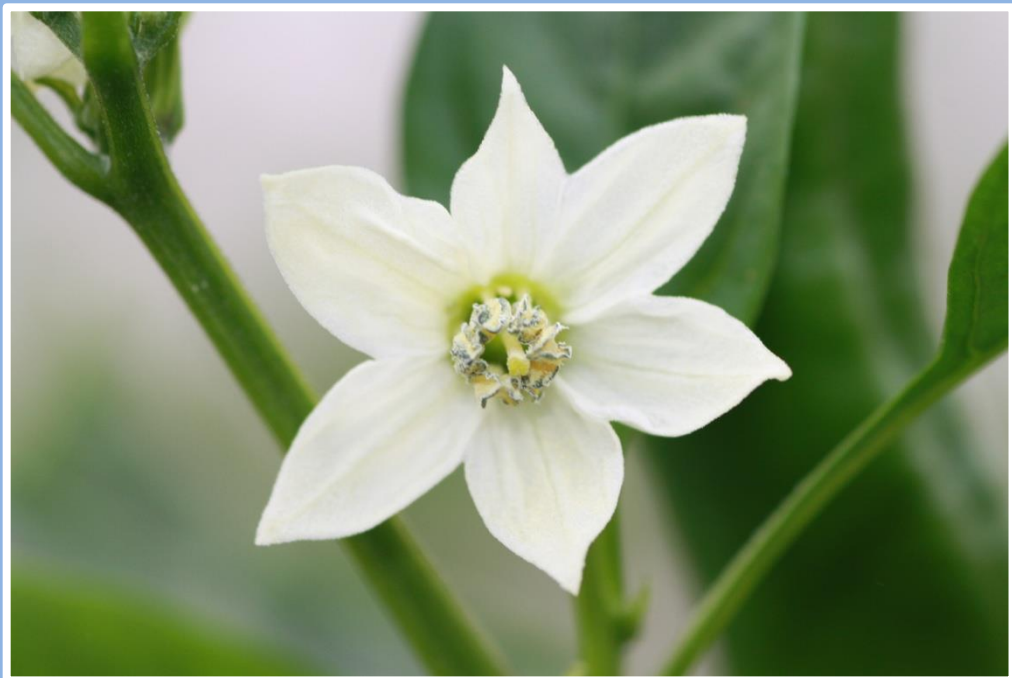
Forma:	Acampanada en bloque
Sección lonx.:	Rectangular
Sección transv.:	3-4 lóculos
Ápice:	Afundido 3-4 cantos
Pel:	Lisa, brillante, verde escura
Peso medio:	180 g
Lonx. media:	10 cm
Ancho medio:	7,8 cm
Grosor carne:	6,2 mm
Capsaicina:	Ausente
Rendemento:	4-5 kg/m ²
Consumo:	En verde

Vilanova de Arousa–Pontevedra



Esta guía divulgativa foi elaborada a partir dos traballos feitos coas distintas variedades tradicionais galegas polos investigadores da sección de horta do Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (A Coruña) e da Estación Experimental Agrícola do Baixo Miño en Salceda de Caselas (Pontevedra), adscritos á Consellería do Medio Rural.

Foi publicada a través dunha Acción de Transferencia Tecnolóxica dentro do Plan de transferencia para o apoio ás actividades de demostración e de información ao Agro Galego 2016, titulada "Divulgación técnica: Variedades autóctonas de pementos de Galicia", cofinanciada nun 75% polo FEADER, nun 2,5% polo Ministerio de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente, e nun 22,5% pola Xunta de Galicia, no marco do PDR de Galicia 2014-2020.



**Fondo Europeo Agrícola
de Desenvolvemento
Rural:**
Europa inviste no rural



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA.
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



**XUNTA
DE GALICIA**