

SEMILLAS DE PIMIENTO DE PIQUILLO ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFPPQ50S



El pimiento del Piquillo es originario de la zona de Lodosa, en La Rioja-Navarra, donde cuenta con Denominación de Origen Protegida desde 1987. Su nombre viene de su forma triangular acabada en una punta característica ("piquillo"). Es uno de los pimientos más reconocidos de la gastronomía española, especialmente por sus famosas conservas asadas a la llama directa, peladas a mano y enlatadas enteras, listas para rellenar con bacalao, marisco o queso fresco. Cultivar tus propios pimientos del Piquillo en casa es una experiencia gastronómica increíble: el sabor del recién asado no tiene comparación con ninguna conserva. Características del pimiento del Piquillo Los frutos miden 7-10 cm de largo, son rojos intensos cuando maduran, de paredes finas pero firmes y carnosas. Tienen un dulzor pronunciado con un toque ligeramente picante muy suave (apenas perceptible), y un aroma característico que se intensifica con el asado. La planta es de porte medio, alrededor de 60-80 cm de altura, y muy productiva: puede dar entre 15 y 25 frutos por planta a lo largo de la temporada. Siembra y cultivo del Piquillo Como todos los pimientos, requiere siembra temprana en semillero protegido entre febrero y mayo, a 20-24 °C constantes. Germina en 10-15 días. Trasplante cuando pasen las heladas (finales abril-mayo), con marco de 75 x 50 cm. Cosecha de julio a octubre. Pleno sol, suelo rico en materia orgánica, riego regular sin encharcar, acolchado al pie. Aporte de potasio durante la fructificación. Los frutos se cosechan cuando están totalmente rojos, momento en que su sabor y dulzor son máximos. Para conservas, lo tradicional es asarlos enteros sobre brasas o llama directa, pelarlos a mano (con cuidado para no romper la forma) y embotarlos en su propio jugo. En maceta funciona bien con 20 litros.

DESCRIPCIÓN

El pimiento del Piquillo es originario de la zona de Lodosa, en La Rioja-Navarra, donde cuenta con Denominación de Origen Protegida desde 1987. Su nombre viene de su forma triangular acabada en una punta característica («piquillo»).

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

