

SEMILLAS PIMIENTO PADRÓN ECO

FICHA TÉCNICA C1504SFPP2G



"Os pementos de Padrón, uns pican e outros non". Pocos cultivos tienen un dicho propio tan extendido como los pimientos de Padrón, los pequeños pimientos verdes gallegos que se han convertido en un imprescindible de las tapas de toda España. Su gracia está precisamente en la incertidumbre: en una sartén de pimientos fritos con sal gorda, la mayoría son dulces y suaves, pero uno o dos por cada diez sorprenden con un picor inesperado. Estas semillas ecológicas te permiten cultivar tus propios pimientos de Padrón en casa y vivir la "lotería" en tu propia cocina. Características del pimiento de Padrón El pimiento de Padrón (*Capsicum annuum*) es originario de la zona del río Ulla, en Galicia, donde lleva cultivándose desde el siglo XVII (algunas teorías lo conectan con los franciscanos que trajeron semillas de México). Los frutos son alargados, de 5-8 cm, verdes oscuros cuando se cosechan jóvenes (es como se consumen tradicionalmente), y rojos si se dejan madurar del todo. El picor depende del estrés hídrico, la maduración y factores genéticos: cuanto más se retrasa la cosecha o más calor sufre la planta, mayor probabilidad de pimientos picantes. Siembra y cultivo del pimiento de Padrón Siembra en semillero protegido entre febrero y mayo, a 20-24 °C. Germina en 10-15 días. Trasplante a finales de abril o mayo, cuando ya no hay heladas, con marco de 75 x 50 cm. Cosecha de julio a octubre. Pleno sol, suelo rico en materia orgánica, riego regular sin encharcar (mejor goteo) y aporte de potasio durante la fructificación. Un acolchado al pie mantiene la humedad y la temperatura. La cosecha es continua: se van cogiendo los pimientos cuando están aún jóvenes y verdes (3-5 cm), antes de que maduren. Cuanto más se cosechen, más producirá la planta. En maceta de 20 litros también prospera muy bien.

DESCRIPCIÓN

Semillas ecológicas de pimiento de Padrón, variedad tradicional gallega muy productiva con frutos pequeños verdes que se sirven fritos con sal gorda. Producción continua durante toda la temporada con el característico «unos pican y otros no» que los hace famosos.

FORMATO

2 G

CERTIFICADO

PT-BIO-03

