



**Govern  
de les Illes Balears**

Institut de Recerca  
i Formació Agrària i Pesquera

## **Recursos Fitogenètics de les Illes Balears**

### **Fitxa: Pebre de Fulla d'Olivera**

**Autors:** Moscardó, J<sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Serveis de Millora Agrària SA [jmoscardo@milloraagraria.cat](mailto:jmoscardo@milloraagraria.cat)

**Contacte IRFAP:** Telèfon 971 17 61 00 - Fax 971 17 71 07. <http://irfap.caib.es>

**Família:** Solanàcies **Espècie:** *Capsicum annuum*

**Nom comú:** Pebre de Fulla d'Olivera

#### **Coneixement agronòmic:**

Originari de Centreamèrica el cultiu del pebre, al igual que altres solanàcies, s'ha estès per tot el món. A la mediterrània la seva acceptació ha estat espectacular i actualment formen part indivisible de la nostra gastronomia.



La sembra dels pebres es realitza en planter protegit, des de febrer fins a abril. El

trasplantament es realitza dos mesos després de la sembra, entre abril i juny. Marc de plantació recomanat, de 0.7m a 0.9 entre línies i de 0.4m a 0.5m entre plantes.

La collita es presenta des de agost fins finals de setembre. El pebre es pot collir en verd o madur, segons l'ús que farem. En verd es pot fer servir per envinagar i trempar olives.

En general no és necessari l'ús de tutor, però hi poden haver plantes dins el sementer que tombin. En aquest cas hi posarem una canya per aguantar la tija central.



Calendari orientatiu.

	G	F	M	A	Mg	Jn	Jl	Ag	S	O	N	D
Sembra												
Trasplantament												
Collita												

**Descripció de la varietat:**

Planta erecta, d'alçada mitjana. Fulles majoritàriament ovalades i també presència de fulles més lanceolades, de color verd fosc.

Pedúncle de port mig, no és erecte com la varietat Tap de cortí, ni pendular com el pebre Ros. La forma longitudinal del fruit és triangular estreta amb presència d'alguns fruits corbats. L'àpex del fruit es agut a molt agut. En secció transversal és circular-ovalada.

El calze envolta parcialment el fruit. La textura de la superfície és lleugerament arruada i més sinuosa a la part basal.

El fruit immadur és de color verd groguenc i vermell a la maduresa. Presenta capsaicina, per la qual cosa és coent. El fruit té un pes de 14g a 17g, una alçada de 125mm, diàmetre de 17mm i una relació alçada/diàmetre de 7. Majoritàriament presenta dos lòculs. El pericarpi té un greix de 2.25mm.





### **Extracció de llavors:**

Els pebres són plantes autògames (autopol·linització), però pot haver una certa pol·linització creuada per efecte dels insectes. Hauríem de controlar aquesta indesitjada pol·linització creuada evitant la presència de pebres d'altres varietat en un radio de 50-75m.

L'extracció de llavors de pebre és pot realitzar de dues formes:

En pebres de poca carn, com el de Fulla d'olivera, es pot fer assecant el fruit sencer i després quan estigui ben eixut xafar-lo damunt un llençol o papers de diari per que caiguin les llavors.

També es pot fer amb aigua, quan el fruit es fresc s'extrauen les llavors i se renten amb abundant aigua. Després s'han d'eixugar les llavors.

Amb les varietats que tenen capsaicina, el component actiu dels pebres coents, s'ha d'anar amb molta precaució alhora d'extraure les llavors ja que és un irritant de les mucoses i ulls. Farem servir guants de làtex i mascareta per boca i nas, i evitarem el contacte amb els ulls (no anirà malament l'ús d'ulleres protectores). Després hem de rentar-nos amb abundant aigua.

