

3 SELECCIÓN DE LIÑAS DE PEMENTOS GALEGOS DE CARNE GROSA





Autores artigo orixinal: A. Rivera, A. Taboada e B. Salleres

En: XLII Seminario de Técnicos e Especialistas en Horticultura. Ministerio de Agricultura, Alimentación e Medio Ambiente. Navarra, 2012

O cultivo do pemento ten grande importancia en Galicia, como reflicte a existencia de cinco denominacións de orixe: DOP Pemento de Herbón, IXP Pemento do Couto, IXP Pemento de Arnoia, IXP Pemento de Oímbra e IXP Pemento de Mougán. Todos estes pementos teñen unha carne fina ou semi-grosa, e non existía no momento deste traballo ningún cultivar galego rexistrado que amosase carne grosa.

Este traballo presenta os inicios do proceso de selección de dous cultivares tradicionais de pementos de carne grosa, **Vilanova** e **Couto Grande**, co obxectivo de obter liñas homoxéneas que puideran ser propostas para o seu rexistro como cultivares tradicionais.

Entre as motivacións para a recuperación e conservación dos nosos cultivares hortícolas tradicionais podemos citar:

- preservar a diversidade
- preservar a mellor adaptación destes cultivares locais
- beneficiarnos dos criterios de selección dos nosos antepasados
- preservar unha herdanza cultural
- devolver a autonomía aos agricultores ao permitir-lles que poidan multiplicalos.



Pemento 'Vilanova', tipo "Lamuyo" (esquerda), e Pemento 'Couto Grande', tipo "California" (dereita)



Plantación de pementos no invernadoiro do CIAM. En primeiro plano, 'Vilanova'

Proceso de selección

1. Primeira fase. Os traballos de selección comezaron en 2008, coa recollida de 192 plantas de cada cultivar procedentes de poboacións locais. Tras aplicar criterios de selección agronómicos e de morfoloxía dos froitos, seleccionáronse 5 plantas de pemento Couto Grande (2-15, 9-99, 10-117, 10-120 e 11-132) e 6 plantas de pemento Vilanova (1-4, 4-38, 6-72, 8-96, 14-165 e 16-192). Destes exemplares extraeuse semente para a seguinte fase de selección.

2. Segunda fase. Nunha segunda fase de selección, realizada en 2009, implantouse un ensaio con tres repeticións de cada unha das 11 liñas seleccionadas anteriormente. Mantivéronse os mesmos criterios agronómicos e morfolóxicos, e realizouse unha análise estatística dos compoñentes principais. Estes datos separaron claramente os dous tipos de pementos e, unido aos datos produtivos, levaron aos investigadores a seleccionar dúas liñas de Couto Grande (10-117 e 10-120) e dúas liñas de Vilanova (1-4 e 14-165).

3. Terceira fase. No ano 2010 os investigadores realizaron unha exhaustiva caracterización morfolóxica de 30 plantas de cada unha das catro liñas seleccionadas anteriormente, empregando descritores para pementos recomendados polo Instituto Internacional de Recursos Fitoxenéticos (IPGRI).



En cada fase de selección os investigadores obtiveron semente das plantas máis axeitadas aos criterios perseguidos

Resultados

A análise de todos os descritores en toda a poboación de plantas baixo estudo permitiu propoñer a seguinte tipoloxía para cada un dos cultivares:

- **Couto Grande:**
 - Froitos vermellos na madurez
 - Forma de bloque cadrado (lonxitude media 8,6 cm; ancho medio 8,8 cm)
 - Peso medio de 232 g
 - Grosor da carne de 6,5 cm.
- **Vilanova:**
 - Froitos vermellos na madurez
 - Forma de bloque alongado (lonxitude media 10,1 cm; ancho medio 8,1 cm)
 - Peso medio de 182 g
 - Grosor da carne de 6,5 cm.

Como podemos ver, a principal diferenza entre os dous tipos de pementos é a **relación lonxitude/anchura**, sendo o Vilanova máis alongado que o Couto Grande, e por este motivo podemos encadrar o cultivar Vilanova como tipo “lamuyo”, mentres que o Couto Grande encaixaría no tipo “California”.

Os rendementos rexistrados, tanto en 2009 como en 2010, foron baixos (2,3-3,5 kg/m² en 2009; 3,2-5,4 kg/m² en 2010). Isto foi debido principalmente a perdas por insolación, así como a podremia apical por carencias de calcio.



Pemento ‘Vilanova’ en diferentes estados de maduración

Conclusión

Partindo de preto de 400 plantas de pemento, e tras 3 anos de selección e caracterización, os investigadores seleccionaron dúas liñas homoxéneas de Couto Grande e dúas liñas de Vilanova, que lles permitiu ofrecer unha descrición morfolóxica diferencial de cada un deles. A principal diferenza entre ambos os dous resultou ser a relación lonxitude/anchura do froito.

Posteriormente, os investigadores seguiron traballando nunha única liña de cada un destes pementos (10-120 para Couto Grande, 1-4 para Vilanova), elixidas por ser as que mellor comportamento agronómico tiveron. O resultado foi a completa caracterización morfolóxica das dúas variedades, para posteriormente rexistralas como variedades de conservación no rexistro de variedades comerciais.

En Galicia, e conservada no banco de xermoplasma do CIAM, existe outra variedade local, o pemento de Piñeira, cultivado tradicionalmente na zona de Ribadeo, que tamén é de carne grosa e que tamén está rexistrada como variedade de conservación. 🍆