

CHILE VERDE

Es una planta que tiene tallos erectos, herbáceos y ramificados de color verde oscuro; el sistema de raíces llega a profundidades de 0.70 a 1.20 m, y lateralmente hasta 1.20 m; la altura promedio es de 60 cm. Las hojas son planas, simples y de forma ovoide alargada, y las flores son perfectas (hermafroditas) formándose en las axilas de las ramas; a veces son de color blanco o púrpura.



Producto

El fruto en algunas variedades se hace curvo cuando se acerca a la madurez; el color verde se debe a las altas cantidades de cloro la acumulada. Los frutos maduros toman color rojo o amarillo debido a los pigmentos; la picosidad la determina el pigmento capscicina, y el color define el momento adecuado de recolección.



Establecimiento del cultivo

Se cultiva tanto por medio de siembra directa como por trasplante. Si se utiliza una sembradora mecánica, debe estar calibrada para depositar de 100 a 120 semillas por metro lineal en cada hilera, a una profundidad de 2 a 3 cm. Cuando salen las plantitas, deben arrancarse algunas para que la distancia entre cada una de ellas quede en 25 o 30 cm.

Si la siembra es manual, se ponen de 10 a 15 semillas por mata, dejando una distancia de 50 cm entre ellas.



Condiciones edáficas y clima

El chile necesita climas cálidos para desarrollarse y, que es sensible a las bajas temperaturas. Para germinar en 9 o 12 días, necesita una temperatura de entre 20 y 30 °C; para crecer y dar frutos, el rango puede ser de 16 a 32 °C. Lo importante es que la temperatura no baje de 18 °C, porque en este caso se detiene el crecimiento de la planta. Prospera bien desde el nivel del mar, hasta una altitud de 2,500 msnm. Los suelos más adecuados son los de textura ligera, que retienen la humedad.



Usos

Puede comerse fresco, cocido o como condimento en platillos típicos. En la industria se elaboran una gran variedad de productos: chiles congelados, deshidratados, encurtidos y enlatados; se le encuentra en pastas y en una infinita variedad de salsas. Además se utiliza como materia prima para la obtención de colorantes y de resinas para fines industriales. También se usa con fines medicinales.



Nombre científico
Capsicum annuum L.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA