

PIMIENTA

A la pimienta se le conoce también como pimienta de Jamaica, pimienta dulce, pimienta guayabita, pimienta inglesa o malagueta. El condimento, que a muchos provoca estornudos, proviene de un árbol de hoja perenne que mide de seis a diez metros de altura, aunque a veces alcanza los treinta metros. Sus hojas son simples y opuestas. Al estrujarlas emanan un olor a pimienta. Sus flores están distribuidas en panículas de seis a 12 centímetros de largo.

Florece en los meses de abril a mayo.



Producto

Los frutos son unas bayas negras de diez milímetros, aplanadas en el ápice, verrucosas, con el cáliz persistente. Como son árboles de gran altura, hay que subirse a las ramas para recoger los frutos a mano. Las bayas se cosechan semiverdes. Al quinto día de ponerse a secar al sol adquieren un color café rojizo.



Establecimiento de la plantación

Por lo general, en las plantaciones se acostumbra sembrar tres plantas masculinas por cada hembra. Se siembra en cepas de veinte centímetros cuadrados por cuarenta centímetros de profundidad. Si es el único cultivo sobre el terreno, la distancia entre las plantas debe ser de 12 metros. Las ramas secas se podan en cualquier mes del año.

También se poda cuando se cosecha el fruto. La cosecha se realiza entre agosto y septiembre, pero puede adelantarse o retrasarse según las condiciones climáticas de cada año.



Condiciones edáficas y clima

Se desarrolla en climas cálidos con lluvias todo el año y los subhúmedos con lluvias en verano. Prospera en diversos tipos de suelos, como los arcillosos, los negro rocosos, profundos, lateríticos con textura migajón-arcilloso, entre otros. En cuanto a la altitud sobre el nivel del mar, la pimienta de mejor calidad crece en regiones a menos de trescientos metros sobre ese punto.



Usos

El fruto aromático de esta planta se utiliza como condimento. La pimienta se emplea en la elaboración de encurtidos y salsas y para condimentar carnes. Las hojas contienen esencias que se usan en la fabricación de cosméticos y perfumes, así son fuente para la elaboración de eugenol y vainillina. Dado que su sabor combina con el de la canela, el clavo y la nuez moscada, en los países de habla inglesa se le conoce como "allspice", que en español significa "todas las especias".



Nombre científico
Piper nigrum.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA