



### Descripció de la varietat

És un pebre allargat, prim, en forma de tres caires, acabat en punta. Té la pell fina i de color verd clar. De gust suau i dolç i de textura cruixent. El pebre ros prim és molt apreciat per consum en verd, en trempó, arròs i sopa per acompanyar.

És molt productiu i resistent a malalties. És un cultiu exigent en aigua i en matèria orgànica, però l'aigua de reg no ha de tocar la tija. El pebre s'ha de collir i menjar en fresc, degut a la baixa conservació post collita.

### Origen de la varietat

El pebre ros s'ha cultivat històricament per tot Mallorca així com se segueix cultivant. Ara bé, tal i com indica alguns dels seus noms, segurament un dels llocs on es produïa en major importància era als municipis de Sóller i de Sant Jordi.

### Usos i coneixements

Consum humà

El pebre ros prim és molt apreciat per consum en verd, en trempó. I per acompanyar els plats d'arròs i sopa.

### Observacions

El pebre ros i el pebre ros gruixat s'assemblen molt, però el pebre ros, que és més prim, és més cultivat i més consumit. Generalment el ros es consumeix verd, tendre, i el ros gruixat es consumeix vermell, madur, per torrar.

No existeixen dades de cultiu recollides per varietat. De manera general, l'any 2018 el cultiu de pebre a Mallorca va suposar 96 ha i 2.764 tones.

### Caràcters morfològics de la varietat

#### Plàntula

Pigmentació antociànica de l'hipocòtil	Present
--	---------

#### Planta

Port	Semiecte
Alçada de la planta (cm)	Mitjana (45 - 65 cm) (47,10 ± 6,17)
Escurçament dels entrenusos	Present

#### Fulla

Port del peduncle	Horizontal
-------------------	------------

#### Flor

Pigmentació antociànica de les anteres	Absent
Color de la flor	Blanc

#### Fruit

Color del fruit abans de la maduració	Verd clar
Color del fruit en la maduresa	Vermell
Port del fruit	Penjant
Llargària del fruit (cm)	17,18 ± 1,67
Amplada (cm)	4,77 ± 0,35
Relació llargària/amplada	Molt gran (3,60 ± 0,28)
Pes (g)	80,91 ± 19,94
Forma del fruit (secció longitudinal)	Moderadament triangular
Forma del fruit (secció transversal a nivell de placenta)	Angular
Sinuositat del pericarpí en la part basal	Intermèdia
Textura de la superfície	Lleugerament rugosa
Cavitat peduncular	Absent
Forma de l'àpex	Aguda
Número de lòculs	3 - 4
Gruix de la polpa (cm)	0,38 ± 0,10
Aspecte del calze	No envolupant

Capsaicina	Absent
------------	--------

## Llabor

Pes de mil llavors (g)	4,65
------------------------	------

### Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Publicacions electròniques	Amengual, Ll.	Sabores en peligro (y II). Diario de Mallorca: Medio Ambiente	Editorial Balear
Revista	Associació de Varietats Locals	Catàleg de Varietats Locals. Estiu 2014	
Revista	Associació de Varietats Locals	Catàleg AVL	
Revista	Associació de Varietats Locals	Catàleg de llavors 2020: Varietats d'hivern	
Llibres i altres monografies	Barceló, M.	Estudio agronómico de líneas de pimiento blanco cultivadas bajo invernadero. Trabajo Final de Grado. Escuela Politécnica Superior, UIB	
Publicacions electròniques	CONNECT-E (Conocimiento ecológico tradicional)	Varietades tradicionales: Pebre ros (Mallorca)	
Diccionari	Alcover, A. M. i Moll, F. de B.	Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals	Editorial Moll
Publicacions electròniques	GASTROTECA. CAT	Productes: Pebre ros	Generalitat de Catalunya
Publicacions electròniques	Ribagorda, P.	De las cosas del comer: El "Trampó mallorquín", un must como receta fresca de verano	Megamedia
Llibres i altres monografies	Serra Sansó, M.	L'horticultura ecològica a Mallorca. Quaderns d'Agricultura 16	Govern de les Illes Balears, Conselleria d'Agricultura i Pesca
Llibres i altres monografies	Sociés Fiol, A.	Les varietats locals de les Illes Balears. Quaderns de natura de les balears	Documenta Balear
Revista	Sociés Fiol, A. i Moscardó Sáez, J.	"Quins pebrots!". Revista Agroicultura, núm. 40: Secció Biodiversitat	
Llibres i altres monografies	VVAA	S'hort d'es pagès. Un hort a s'escola. Col·lecció Nit de Sant Joan	Institut d'Estudis Eivissencs