



### 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                        | Semierecte                          |
| 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                                  |