



Descripció de la varietat

És un pebre allargat, en forma de tres caires, acabat en punta. Té la pell gruixada i de color verd clar. Té més polpa que el pebre ros. De gust suau i dolç, de textura un poc dura. S'utilitza sobretot cuinat, quan és madur, per fregir, torrar i fer-ne confitura. En verd es pot consumir tan fresc com cuinat, amb trempó i com a acompanyament o per fregir i torrar.

És molt productiu, excepte si es deixa per vermell a la planta; així produeix menys. És un cultiu exigent en aigua i en matèria orgànica, però l'aigua de reg no ha de tocar la tija. Antigament es feia emprivada només per tirar als solcs dels pebrers. Té baixa conservació post collita.

Origen de la varietat

El pebre ros gruixat s'ha cultivat històricament per tot Mallorca així com se segueix cultivant. Ara bé, tal i com indica el seu nom segurament un dels llocs on es produïa en major importància era al municipi de Muro.

Usos i coneixements

Consum humà

Utilitzat per consumir-se en vermell degut a tenir la pell més gruixada, per això s'utilitza més fregit i torrat. Però també és consumit en verd per a trempó i per acompanyar els plats d'arròs i sopa.

Observacions

El ros gruixat és més poc conegut i menys comú que el pebre ros. Així i tot, encara es cultiva, sobretot per autoconsum o a petits horts. És més comú a la zona de Campos i de Muro. 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.

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 tendre i el ros gruixat es consumeix madur, en ser vermell, per torrar.

Caràcters morfològics de la varietat

Plàntula

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

Planta

Port	Semiirecte
Alçada de la planta (cm)	Mitjana (45 - 65 cm) (50,88 ± 4,70)
Esturçament 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)	16,68 ± 2,44
Amplada (cm)	4,93 ± 0,55
Relació llargària/amplada	Molt gran (3,42 ± 0,58)
Pes (g)	88,18 ± 22,28
Forma del fruit (secció longitudinal)	Moderadament triangular
Forma del fruit (secció transversal a nivell de placenta)	El·líptica
Sinuositat del pericarpí en la part basal	Intermèdia
Textura de la superfície	Lleugerament rugosa
Cavitat peduncular	Absent

Forma de l'apex	Aguda
Número de lòculs	3 - 4
Gruix de la polpa (cm)	0,75 ± 0,05
Aspecte del calze	No envolupant
Capsaicina	Absent

Llavor

Pes de mil llavors (g)	7,75
------------------------	------

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Publicacions electròniques	Amengual, L.	Sabores en peligro (y II). Diorio 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	
Publicacions electròniques	Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación	Autorizaciones concedidas para la utilización de semillas y patatas de siembra no obtenidas mediante el método de la producción	© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones
Llibres i altres monografies	UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS	XXV Jornada d'Antroponímia i Toponímia. VII Seminari de Metodologia en Toponímia i Normalització Lingüística. Pàgina 149 -155	Universitat de les Illes Balears
Revista	Socies Fiol, A. i Moscardó Sáez, J.	?Quins pebrots!?. Revista Agroicultura, Núm. 40: Secció Biodiversitat	
Revista	MÉS PORRERES	Entrevista a Catalina Vaquer Sorell.	Boletín informativo núm. 6 Diciembre 2021