



### Descripció de la varietat

És una de les varietats més emblemàtiques i conegudes de les illes Pitiüses, on s'ha cultivat des de fa més d'un segle. Com altres varietats locals, la pebrera blanca ha estat seleccionada segons el gust de cada família, motiu pel qual podem trobar diversitat morfològica arran de les illes. En general, són pebreres de grandària grossa (20 cm) i forma triangular, amb tres i quatre lòculs poc marcats. El seu tret més característic és el color verd clar de la pell, que dona nom a la varietat. A voltes, pot aparèixer una taca d'antocians a l'apex del fruit verd. En madurar, passats deu dies, vira a un color vermell viu. És una varietat rústica, prou productiva, ben adaptada a les condicions ambientals de les illes: mancaça d'aigua, i incidència solar i salinitat de l'aigua elevades. Se sembra el dia de Santa Eulària i es cull fins a final d'agost en verd, i de l'agost a octubre madura i de coloració vermella. Si el temps és favorable, es pot collir fins a desembre. De carn gruixuda, aigualosa i gust suau, aquesta pebrera resulta molt adient per consumir en verd, tant fresca com acompanyant guisats i arrossos, i torrades quan són madures i vermelles. S'utilitza per preparar coca de pebrera, ensalada pagesa, ensalada de crostes i frites, entre altres plats tradicionals de les illes. Els darrers anys, i a causa de les tasques de promoció realitzades per diferents organismes, ha augmentat la producció i la demanda d'aquesta varietat, que només es trobava als horts familiars i en alguns mercats de forma vestigial. Actualment (2020) la producció i la superfície cultivada de pebrera blanca a les illes Pitiüses és de 13.000 kg i 1.200 m<sup>2</sup> respectivament, valors duplicats respecte de l'any 2019 (7.900 kg i 700 m<sup>2</sup>).

### Origen de la varietat

A les illes d'Eivissa i Formentera, a tot el territori.

### Usos i coneixements

Consum humà

S'utilitza per a consum humà en cru o cuinat, verda i vermella, per a fregir i torrar. Es fa servir en cru per preparar ensalada pagesa i ensalada de crostes, frites, i torrades com a acompanyament o com a ingredient de la coca de pebreres, entre altres plats tradicionals de les illes.

### Observacions

La selecció per part de les diferents famílies pageses d'aquesta varietat ha donat lloc a una gran variabilitat poblacional, que caldrà reconèixer també. Totes comparteixen el tret del color verd clar, grandària mitjana i forma triangular, però poden diferir en la intensitat del color verd clar, el nombre i marcat dels lòculs, la forma arrodonida o punteguda de l'apex i la presència o no de taca d'antocians a l'apex del fruit en verd, per exemple.

Hi ha testimonis que asseguren que existia originàriament un tipus de pebrera blanca més estirada i gran, de color verd groguenc, que en madurar pren un color vermell clar (varietat Pebrera blanca II).

### Caràcters morfològics de la varietat

Plàntula	
Pigmentació antociànica de l'hipocòtil	Present
Planta	
Port	Semierecte
Alçada de la planta (cm)	74,80 ± 6,14
Esturçament dels entrenusos	Absent
Fulla	
Port del peduncle	Erecte
Llargària del limbe	15,66 ± 1,35
Flor	
Pigmentació antociànica de les anteres	Present
Color de la flor	Blanc
Fruit	
Color del fruit abans de la maduració	Groc
Color del fruit en la maduresa	Vermell
Port del fruit	Penjant
Llargària del fruit (cm)	17,87 ± 1,03

Amplada (cm)	7,40 ± 0,63
Relació llargària/amplada	2,43 ± 0,27
Pes (g)	185,79 ± 29,04
Forma del fruit (secció longitudinal)	Moderadament triangular
Forma del fruit (secció transversal a nivell de placenta)	Angular
Sinuositat del pericarpí en la part basal	Dèbil
Textura de la superfície	Llisa o molt lleugerament rugosa
Cavitat peduncular	Present
Forma de l'apex	Aguda
Número de lòculs	3-4
Gruix de la polpa (cm)	0,573 ± 0,082
Llargària del peduncle (cm)	0,411 ± 0,69
Gruix del peduncle (cm)	0,948 ± 0,107
Calze al voltant	No
Capsaicina	Absent

### Llavor

Pes de mil llavors (g)	68,33 ± 0,23
------------------------	--------------