

COMUNICACIÓN BREVE

ANGOLANO Y CACHUCHÓN: DIVERSIDAD TRADICIONAL DE AJÍES CONSERVADA EN RESERVAS DE LA BIOSFERA DE CUBA

Odalys Barrios¹, Leonor Castiñeiras¹, Maritza García², Celerina Giraudy³, Juana M. Fernández², Víctor Savón³, Gloria Acuña¹ y Sergio Abreu¹

¹ *Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical. INIFAT*

² *Estación Ecológica Sierra del Rosario. CITMA. Pinar del Río.*

³ *Unidad de Servicios Ambientales de Guantánamo. CITMA. Guantánamo.*

Los recursos genéticos del género *Capsicum* constituyen un importante elemento dentro del acervo histórico y cultural de las comunidades de Cuba. La variabilidad tradicional en ocasiones es marginada y a veces desaparece, con lo que se pierden por una parte, caracteres de interés logrados después de largos procesos de adaptación y selección y por otra, el conocimiento de las comunidades rurales que arraigadas a sus costumbres han cultivado, mantenido y conservado la diversidad de ajíes y pimientos hasta nuestros días, (Barrios *et al.*, 2007).

Uno de los elementos a considerar en el diseño de una estrategia de conservación de los recursos fitogenéticos *in situ* es la potenciación del uso y comercialización, de los productos o especies de interés agrícola, conservados en sistemas de agricultura tradicional, según señalan Shagardosky *et al.*, (2003). En consecuencia, la inscripción de dos cultivares tradicionales de ajíes, en el Registro de Variedades Comerciales (MINAGRI, 2008) es expresión concreta del interés por incentivar, diversificar y comercializar, el uso de la variabilidad local, lo que contribuye a su conservación.

Agricultores conservacionistas de la diversidad tradicional de las reservas de la biosfera de Sierra del Rosario y Cuchillas del Toa han promovido el uso de los ajíes **ANGOLANO** y **CACHUCHÓN**, respectivamente. Estos cultivares gozan de reconocimiento social por parte de agricultores de comunidades rurales, debido a su alta productividad y baja demanda de insumos, lo que permite mantener la producción durante la mayor parte del año, básicamente para consumo familiar y, ocasionalmente, para la venta. Ambos son resistentes en condiciones de infección natural, a *Xanthomonas campestris* pv. *vesicatoria* y al Virus del Grabado del Tabaco (TEV).

ANGOLANO (*Capsicum chinense* Jacq.). Similar al cachucha criollo por el típico sabor y aroma que distingue a esa especie, lo que lo hace preferido como condimento fresco en comunidades de Sierra del Rosario, en cuyos mercados se oferta. Plantas de 90 cm de altura; produce frutos acampanulados y acostillados, con peso promedio de 7 gr., color naranja a rojo brillante en la madurez y tamaño aproximado de 5 x 3 cm. En etapa de cosecha alcanza alrededor de 12 frutos por planta, cada algo más de 10 días. Rendimiento potencial: 2 ton/ha. Ciclo de vida: 375 días.

CACHUCHÓN (*Capsicum annuum* L.). Conocido como 'ají cimarrón' por los agricultores de las comunidades de Yateras, debido a la capacidad que tiene de producir en condiciones de secano. Apreciado para la elaboración de conserva (puré) por el grosor del mesocarpio (0.4 cm) es empleado además, como condimento fresco. Se oferta en mercados de la localidad y en el mercado urbano de la provincia de Guantánamo. Plantas de 88 cm de altura; produce frutos redondeados de paredes lisas, de color rojo en madurez, diámetro promedio de 3.5 cm y peso promedio de 12 gr. En etapa de cosecha alcanza alrededor de 10 frutos por planta, cada algo más de 10 días. Rendimiento potencial: 12 ton/ha. Ciclo de vida: 354 días.

REFERENCIAS

Barrios, O.; Fuentes, V.; Shagarosky, T.; Cristóbal, R.; Castiñeiras, L.; Fundora, Z.; García, M.; Giraudy, C.; Fernández, L.; León, N.; Fernández, F.; Moreno, V., Arzola, D.; Acuña, G.; Abreu, S. y De Armas, D. 2007. Variabilidad intra-específica de los recursos genéticos de *Capsicum spp.* conservados en sistemas de agricultura tradicional en Cuba. **Agrotecnia de Cuba**. 31 (2): 211-219.

MINAGRI. 2008. Lista Oficial de Variedades Comerciales 2007-2008. República de Cuba. Ministerio de la Agricultura. Registro de Variedades Comerciales. Sub-Dirección de Certificación de Semillas. pp: 42.

Shagarosky, T.; Fuentes, V.; Barrios, O.; Castiñeiras, L.; Fundora, Z.; Cristóbal, R.; Fernández, L.; García, M.; Giraudy, C. 2003. Diversidad de especies alimenticias en tres mercados de la Habana, Cuba. **Agronomía Mesoamericana**. 14 (1): 27-39.



CACHUCHON



ANGOLANO