

# Ensayo comparativo de 16 variedades locales de ajíes nativos del Perú en una campaña de verano-otoño

Alesandra Castillo, Víctor Mendoza y Roberto Ugás  
 Proyecto Capsicum, Programa de Hortalizas  
 Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima 12, Perú  
 ajiesdelperu@lamolina.edu.pe

## Introducción

La diversidad de ajíes cultivados es probablemente mayor en el Perú que en cualquier otro país y la mayor parte se cultiva en huertos o chacras pequeñas y sin llegar a los mercados masivos, que demandan los tipos comerciales: amarillo o escabeche, panca, limo, rocoto y unos pocos más en algunas ciudades. Las investigaciones del Proyecto Capsicum de la UNALM han permitido seleccionar tipos promisorios entre cerca de 350 accesiones de ajíes nativos del Perú (*Capsicum annum*, *C. baccatum*, *C. chinense* y *C. frutescens*) conservadas en el Programa de Hortalizas de la UNALM. Se busca fomentar el desarrollo de cadenas de valor avanzadas y contribuir a conservar la diversidad genética y aumentar los ingresos de las familias productoras.



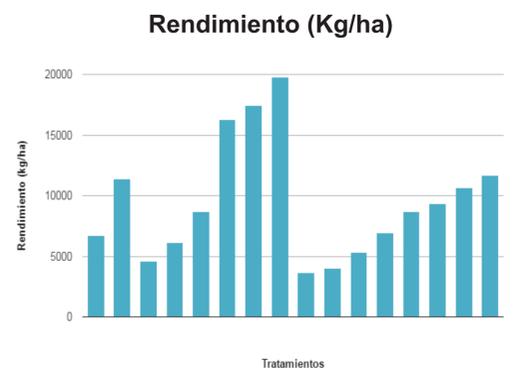
## Características de las variedades locales estudiadas

Tratamiento	Nombre común	Procedencia
<b>C. annum</b>		
1	Cerezo triangular	Chiclayo
2	Cerezo redondo	Chiclayo
<b>C. baccatum</b>		
3	Pacae	Arequipa
4	Chico	Huánuco
5	Escabeche	Cañete
6	Cacho de cabra amarillo	Virú
7	Escabeche rojo	Chiclayo
8	Cacho de cabra	Chiclayo
<b>C. chinense</b>		
9	Dulce morado	Yurimaguas
10	Panca	Trujillo
11	Bola	Piura
12	Picante	Tarapoto
13	Miscucho amarillo	Trujillo
14	Miscucho naranja	Virú
15	Miscucho	Trujillo
16	Arnaucho	Huacho

Los rendimientos más altos se obtuvieron con variedades locales de la especie *C. baccatum*, destacando el ají Cacho de cabra, estadísticamente superior a los demás aunque similar a otros ajíes de la misma especie (Cacho de cabra amarillo y Escabeche rojo). *C. baccatum* es una especie característica de la costa del Perú, por lo que se puede esperar que estas variedades locales estén acostumbradas a campañas largas que entran al otoño y maduran con días un poco más fríos y húmedos. Muchos de estos ajíes, incluso, en campos de pequeños productores, pueden mantenerse en el campo durante el invierno y rebrotar en la primavera después de una poda (soca).

En *C. annum* dos tipos de cerezo de Lambayeque tuvieron un rendimiento muy contrastante, con el cerezo redondo rindiendo casi el doble que el triangular. En *C. chinense*, la especie con mayores variaciones en el Perú, se obtuvo el rendimiento más bajo con el ají dulce amazónico, claramente una reacción ante el clima más frío. Los rendimientos más altos en esta especie se obtuvieron con el Arnaucho, una variedad del Norte Chico acostumbrada al clima árido con neblinas estacionales cerca de la costa. En *C. annum* y *C. baccatum* los rendimientos más altos los obtienen las variedades locales con mayor índice de área foliar, pero no en *C. chinense*.

Tratamiento	Rendimiento por campaña (kg/ha)
1	6718,33
2	11356,67
3	4578,33
4	6098,33
5	8663,33
6	16278,33
7	17449,17
8	19787,50
9	3650,83
10	4000,00
11	5325,00
12	6925,83
13	8674,17
14	9306,67
15	10680,00
16	11711,67



## Materiales y métodos

Basados en los resultados de siembras experimentales en distintas localidades de la costa central, se seleccionó 16 variedades locales de 3 especies para evaluar su desempeño en una campaña de verano-otoño en el Programa de Hortalizas de la UNALM en La Molina, Lima, que maneja un campo experimental con certificación orgánica. Todos producen frutos picantes, con excepción del ají dulce. Se estableció un ensayo comparativo con diseño de bloques completos al azar con 4 repeticiones y 3 hileras de plantas por unidad experimental. El suelo fue franco arenoso arcilloso, ligeramente salino y de reacción medianamente alcalina. El cultivo fue manejado con trasplante a una densidad de 25,000 plantas/ha con riego por goteo y abonamiento al suelo (estiércol, compost). El desempeño de las variedades locales fue analizado con parámetros hortícolas relativos al crecimiento y desarrollo, rendimiento y calidad del fruto.

## Resultados

Durante las primeras semanas el crecimiento de todos las variedades locales fue el esperado, con un acelerado desarrollo de la parte aérea y una floración abundante. Fue con el avance del otoño que se empezaron a observar respuestas diferenciadas frente a días más nublados, húmedos y fríos (la temperatura media bajó 5°C y la humedad relativa media aumentó 10% en comparación con el verano). Se encontró diferencias estadísticas altamente significativas en la mayor parte de los parámetros evaluados. El ají Pacae produjo las plantas de mayor altura a la floración y el Cacho de cabra tuvo el mayor número de hojas. El ají Bola mostró el mayor índice de área foliar al final de la cosecha, cuando las plantas se mantenían verdes pero su cosecha ya no era económica y los daños causados por ácaro hialino (*Polyphagotarsonemus latus*) eran más severos. En general, ninguno de los ajíes mostró un crecimiento similar al que se obtiene cuando la temperatura es consistentemente alta a lo largo de su periodo de cultivo, aunque los rendimientos alcanzados muestran el potencial productivo de algunos de ellos y su posible adaptación a una mayor diversidad de climas y suelos.

## Conclusiones

Estos resultados nos ayudan a entender los límites actuales de adaptación y productividad de ajíes nativos a distintas condiciones de manejo, tomando en cuenta que la mayor parte de ellos nunca han sido estudiados agrónomicamente. La producción orgánica está más adaptada a las condiciones de los pequeños productores que conservan esta gran biodiversidad y puede aportar valor adicional a través de la certificación. La intensificación productiva a través de material genético que muestre adaptación a condiciones diferenciadas y buen rendimiento, sin embargo, puede no ser suficiente. Por ejemplo, nuestros resultados muestran el gran potencial productivo del Cacho de cabra, pero su hábito de crecimiento y la fructificación prolongada aumentan las necesidades de mano de obra para la cosecha, lo que puede ser un factor limitante. De cualquier manera, que variedades locales que han sido seleccionadas por pequeños productores, sin haber pasado por procesos sistemáticos de mejora genética institucional, rindan cerca de 20 ton/ha en una campaña tardía con manejo orgánico, nos muestra un amplio potencial para la intensificación agroecológica de la producción de ajíes nativos conectada con la agroindustria y la gastronomía.

## Agradecimientos

A las familias rurales que han compartido las semillas de sus ajíes nativos y sus conocimientos con nosotros. Al Programa de Hortalizas de la UNALM y al Programa VLIR-UNALM, con el apoyo de las universidades flamencas de Bélgica (VLIR-UOS).

