

CHILTEPÍN DE TRASPATIO

Capsicum annuum var. glabriusculum

El chiltepín es un chile silvestre, pequeño y extremadamente picante. Considerado el "Oro Rojo", forma parte esencial de la gastronomía y cultura del norte de México.

SOBREEXPLOTACIÓN



Sus poblaciones silvestres en el Noroeste están disminuyendo.

¿SEMBRAR EN TRASPATIO?

Reduce presión sobre poblaciones silvestres y conserva esta especie

Permite obtener frutos para consumo

Fortalece la cultura local y apoya prácticas sustentables

COMO SEMBRARLO

1. Selecciona frutos rojos, secar y extraer semillas

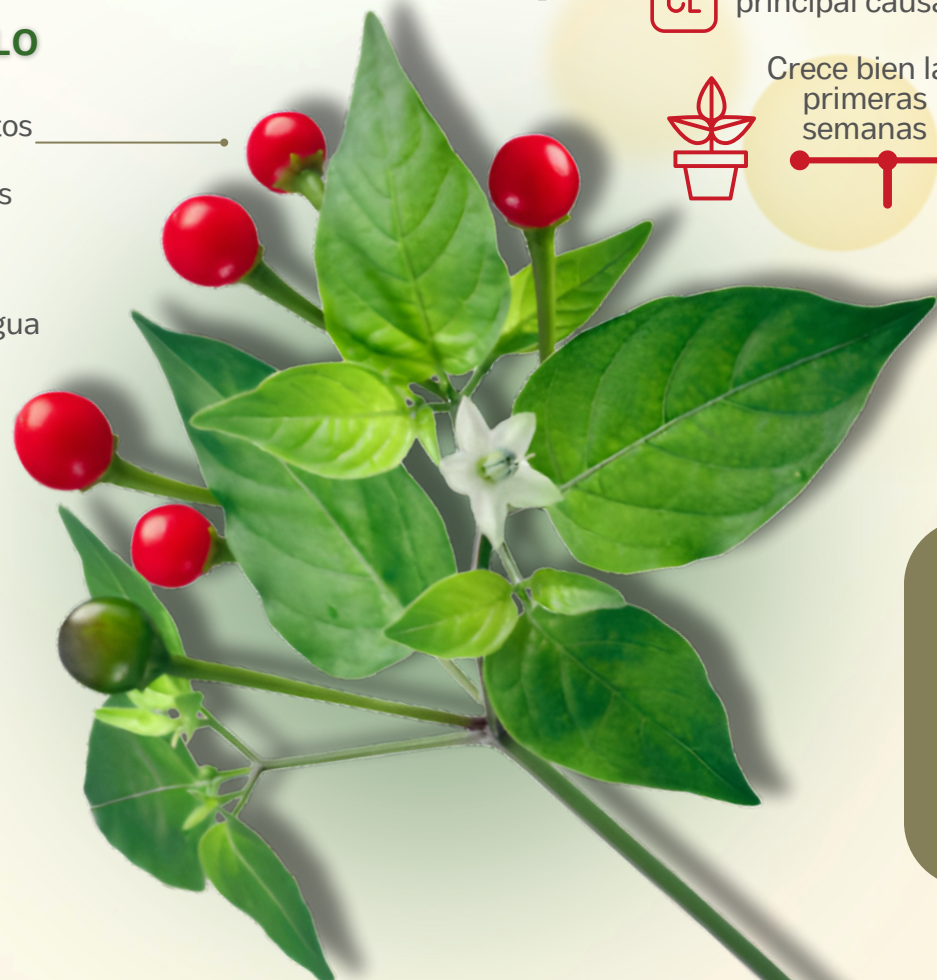
2. Descartar semillas que flotan en agua

3. A las no flotantes-Cloro diluido en agua (1:1) por 10 min

4. Enjuagar dos veces

5. Siembra en sustrato ó composta

6. Germina en ~10 días

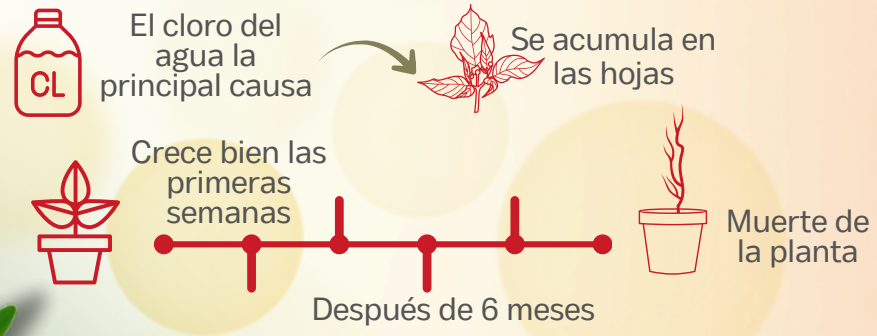


AUTORES

Gracia Alicia Gómez Anduro (ggomez@cibnor.mx)
Saul Edel Briseño Ruiz
Daniela Núñez García
Carolina Sánchez Verdugo



¿POR QUÉ SE MUERE EL CHILTEPÍN EN CASA?



¿CÓMO LO EVITAMOS?

- Dejar reposar el agua 24-48 h al sol
- Usar filtros de carbón activado

DATOS CURIOSOS

- Es un chile que apenas inicia domesticación.
- De 100 semillas silvestres, solo germinan 30.
- Tercer lugar en picor (superado por habanero y ghost pepper).
- Propiedades medicinales: sinusitis, congestión, analgésico y digestivo.

Referencias:

- <https://goo.su/o2gBM>
- <https://goo.su/V9zmb>
- <https://goo.su/WJ63nI9>
- <https://goo.su/PGurzmb>