**Crece el gusto por el chile pimiento**

*[Narradora: Myriam Grajales-Hall:] Las* contribuciones de los inmigrantes a los Estados Unidos se dan en todos los campos, en la cultura, la música, y la alimentación no es la excepción. Un ejemplo es el chile pimiento, una fruta que se usa como verdura; esta es originaria de México y Centroamérica y añade sabor, color y un alto valor nutritivo a platillos y ensaladas.

Datos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos indican que el consumo del pimiento ha aumentado en un 11 por ciento.

El pimiento ha sido objeto de investigaciones debido al interés científico por su alto valor nutritivo: es una fruta rica en fibra y folato y otras vitaminas, como Vitamina B6 y K, al igual que Vitamina A, la cual ayuda a preservar la salud de los ojos y Vit**a**mina C.

En California, el chile pimiento, conocido también como chile morrón, pimiento, pimentón o chile dulce, se produce en cuatro regiones principales: desde los condados de Imperial, Riverside, San Diego y Ventura, hasta regiones en la Costa y Valle Central.

*[José Luis Aguiar, asesor agrícola de Extensión Cooperativa de la Universidad de California en el condado de Imperial:]* El Valle de Coachella es el productor número uno en el Estado de California de chile morrón o *Bell Pepper*. Este chile es el que la gente prefiere y en el Valle de Coachella tenemos la especialidad de sembrarlo en campo abierto y en producción de malla-sombra. Son dos métodos diferentes totalmente pero para producir el mismo cultivo que se está produciendo en el Valle de Coachella y que se está llevando al mercado con un gran éxito los diferentes colores de chile morrón de los colorados de los verdes de los amarillos y hay otros colores también.

*[Narradora:]* En el Valle de Coachella -una comunidad agrícola enclavada en una zona desértica del estado a 130 millas al este de Los Ángeles- hay aproximadamente 5 mil acres de terrenos dedicados al cultivo de pimientos con un valor estimado en 90 millones de dólares.

La producción de chile pimiento, como todos los productos del campo, está expuesta a muchos riesgos como plagas, enfermedades, cambios climáticos y sequía. Durante más de 100 años, asesores agrícolas de Extensión Cooperativa de la Universidad de California vienen brindando asesoría y soluciones a los agricultores.

*[Aguiar:]* Los agricultores nos traen los problemas que están ellos encontrando en el campo en la producción de pimiento o *Bell Pepper*, más bien, y unejemplo es un gusano microscópico que son nematodos; es un problema muy específico en nuestra área que esos gusanitos afectan las raíces de la planta y reducen la producción de chile morrón.

*[Narradora:]* En el 2013, en el Valle de Coachella varios cultivos de chile pimiento estaban tornándose amarillos y los productores no sabían qué estaba pasando. Expertos de Extensión Cooperativa visitaron ocho campos agrícolas, cuantificaron la población de insectos, levantaron un muestreo del problema y encontraron que el responsable era un nematodo de la raíz.

*[Aguiar:]* Nosotros hemos investigamos (sic) el tiempo en que ocurren, hemos investigado los químicos que usan para controlarlo y hemos investigado precisamente para poder identificar cuál de todos los nematodos, y para eso, se requirió mucho tiempo y mucho uso de un equipo muy avanzado.

*[Narradora:]* La tierra arenosa y las altas temperaturas durante el verano contribuyen a la propagación de este gusano que es una amenaza para los cultivos de pimiento en el Valle de Coachella.

Para más información acerca del cultivo del pimiento, comuníquese con su oficina local de Extensión Cooperativa, <http://ucanr.edu/oficinas>.