

# Pebrotera

*Capsicum annuum*

*Solanàcies*



<sup>ES</sup> Pimiento <sup>EN</sup> Pepper <sup>IT</sup> Peperone  
<sup>FR</sup> Poivron

**Pebrotera** <sup>CA</sup> Pebrera, Pebrot, Pebre, Pebrina, Pebró  
<sup>ES</sup> Morrón, Guindilla, Ají, Chile, Locote,

Pimentón <sup>EN</sup> Bell pepper, Sweet pepper, Chili pepper <sup>IT</sup> Peperoncino

<sup>FR</sup> Piment <sup>ZH</sup> 辣椒 (là jiāo), 彩椒 (cǎi jiāo)



**🌿 Aprofitament:** fruit

**🕒 Sembra a collita:** 120-150 dies (des de transplantament)

**☀️ Exposició solar:** ple sol - mín. 6-8h+

**💧 Consum d'aigua:** 🌧️ 🌧️ 🌧️ 🌧️ moderat

**🦋 Res. plagues:** 🦋 🦋 🦋 🦋 baixa (pugons, àcars, trips)

**❄️ Res. Gelades:** ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ molt baixa (no aguanta cap gelada)

**📅 Època de sembra:** febrer - abril

🌡️ 20-30 °C

**🌱 Preparació de la terra:** terra rica en matèria orgànica, ben drenada; pH 6-7

**📏 Dist. planta x filera:** 50 x 40 cm

**📏 Profunditat sembra:** 0,5 cm

**🌱 Temp. germinació:** MÍNIMS 15 °C ÒPTIMS 25-28 °C MÀXIMS 35 °C

**⌚ Temps germinació:** 7-8 dies

**🌱 Trasplantament/notes:** abril - maig

**🌱 Recol·lecció:** 150 dies

😊 **Bona associació:** Bleda, All, Alfàbrega, Col, Espinac, Pèsol, Mongeta, Enciam, Porro, Rave - *All, porro i alfàbrega repellen pugons, àcars i trips; lleguminoses fixen nitrogen; espinac i enciam cobreixen el sòl i retenen la humitat*

😞 **Mala associació:** Patata - *La patata i el pebrot (ambdues solanàcies) comparteixen plagues i malalties greus (Phytophthora, nematodes, virus)*

Cultivar / varietat, data de collita i notes