

> Albergínia llarga de Menorca

FAMÍLIA: Solanàcies

CULTIU: *Solanum melongena* L.

LLOC DE RECOLLIDA: Menorca (Illes)

INFORMANT:

CODI VARIETAT: 138



ESTACIÓ DE SEMBRA: primavera

De la planta:

La mata és erecta i més alta que la d'altres varietats. Alguns fruits toquen a terra, cal vigilar amb els possibles problemes de podridures. Presenta una productivitat normal.

La tija, amb escàs pèl, és d'un verd clar mentre que les fulles, per la cara superior són d'un verd més fosc. Les fulles presenten una intensitat de lobulació del limbe d'intermitja a forta i són de grandària mitjana respecte a altres varietats, fins a 22 cm de llarg i 14 cm d'amplada de mitjana.

El color de les flors és d'un violeta clar.

Del fruit:

Té uns fruits de forma el·lipsoide, dues vegades més llargs que ample i amb l'apèndix punxegut. Són d'un color rosa-violeta i quan passa del punt de maduració, la pell es marroneja.

Arriben a tenir un pes de 571 g. de mitjana, la longitud mitjana és de 19 cm i l'amplada de 8 cm.

És d'una carn saborosa i polpa blanca. El calze pot contenir al voltant de 10 espines, i els sèpals més llargs cobreixen el 56% de la longitud del fruit.

..... REFERÈNCIES DOCUMENTALS

DOCUMENT: Generalitat de Catalunya. Gastroteca. (gastroteca.cat)

L'albergínia *mallorquina* o *morada* és de mida mitjana, de color morat-púrpura clar amb la punta blanquinosa, molt saborosa, amb poques llavors i gens amarga. Acabades de collir tenen una textura excel·lent, gens esponjosa ni farinosa. La forma amb la que s'aprecia millor el sabor és fregides, a la planxa o torrada i adobada amb oli i all. Apareix en tots els receptaris de les Illes, com a ingredient essencial en diversos plats, com pugui ser el tumbet, o farcides de verdures, carn o marisc.