



TEXT: XÈNIA TORRAS, RESPONSABLE DEL PROJECTE ESPORUS. IMATGES: ESPORUS I L'ESPIGALL.

Quant de mal han fet les empreses de llavors, uniformitzant les varietats, homogeneïtzant el mercat, els camps i els nostres plats... Ens han arribat a fer creure que les albergínies són una verdura llarga i morada de gust amarg, però no us les cregueu, les grans corporacions. La realitat és molt diferent i d'albergínies n'hi ha de moltes formes, mides, gustos i colors. Ens deixeu que us ho mostrem?



Albergínia blanca*

Les que sempre dieu "A mi l'albergínia no m'agrada" és que no heu provat mai l'albergínia blanca, una albergínia melosa, boníssima, que a la cuina absorbeix molt poc oli i per tant és ideal per a fer farcida o fregida per acompanyar el plat.

A camp també farà les delícies de les pageses i els pagesos, ja que és de mata baixa, no cal encanyar-la i, en canvi, des del punt de vista productiu no té res a envejar a altres varietats. De fruit blanc i ovalat, de mida gran, i amb una conservació post-collita excel·lent¹ tant en càmera com al rebost.

1. Dades extretes de l'assaig varietal de quatre varietats d'albergínia blanca PATT 2015. Disponible a: https://associaciolera.org/download/2015_assaig-varietal-alberginia-blanca/



Albergínia llarga de Montornès del Vallès

Aquesta albergínia mostra una gran diversitat de mides i de colors, però l'ideotip és una varietat de fruit petit i allargat que fa un degradat de morats preciós. Ideal per a famílies de pocs membres, horts petits o terrasses. També és recomanable per tallar ben fineta i menjar com a xips d'albergínia.



Albergínia verda*

La més sorprenent de totes les varietats. És força productiva. Cromàticament, dona albergínies d'un color verd xocant, fins i tot un cop madures, però amb la base de color blanc. Els fruits són de forma arrodonida i de calibre gran. De fet, cal vigilar que els fruits més grans no trenquin les branques de la planta i collir les albergínies abans que creixin massa.



Albergínia Figui*

Tot i ser d'origen marroquí, a Esporus conservem aquesta varietat perquè és la més valorada pels amants de l'albergínia. De fruit arrodonit i costellut, de color morat i de gran calibre, la principal característica és la seva carn verda, d'un gust potent, que caracteritza els plats cuinats amb albergínia de l'oasi de Figui.



Albergínia llistada

La llistada o albergínia de Gandia és una de les varietats més antigues. La bibliografia ens diu que quan els comerciants àrabs van portar el cultiu de l'albergínia a la Península, ara fa més de 1200 anys, les primeres varietats foren la blanca i la llistada, i que després es popularitzà el cultiu de les albergínies morades, per ser més exòtiques. Varietat de bona producció, amb el fruit de forma bombada i de dos colors, morat i blanc, a ratlles. La llistada és una varietat molt versàtil a la cuina, on s'utilitza per a farcir, fregir, cuinar al forn o a la cassola...



Albergínia de Menorca

Potser la més clàssica de les albergínies, aquesta varietat, que en segons quina bibliografia es referència com a "bonica", és una varietat que fa honor al seu nom. De fruit allargat, d'un color morat brillant, ens ha arribat dels camps de Menorca. La forma amb què s'aprecia millor el seu sabor és fregida, 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 el tumbet, o bé farcida de verdures, carn o marisc.



Albergínia de metro

De fruits llargs d'un morat gairebé negre, l'albergínia de metro és una varietat que cal podar, ja que en cas de no fer-ho la llargada dels seus fruits fa que toquin a terra i que es malmeti molta producció. És aconsellable encanyar la varietat a mitja alçada. Té una carn verdosa que li dona un toc més amarg a la cuina, cosa que fa la delícia dels *albergineros!*