

BERENJENA LARGA DE CASPE

VARIEDAD TRADICIONAL
DEL BAJO ARAGÓN-CASPE
(ZARAGOZA)



Red de Semillas
de Aragón

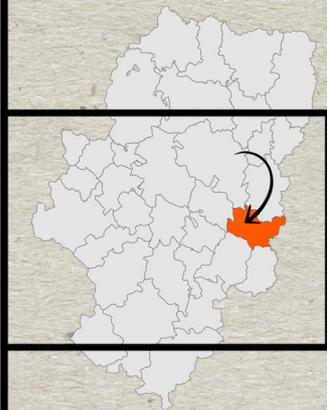
El cultivo de la berengena en Aragón es histórico. Fue introducido por los árabes en la península Ibérica, de sur a norte, a finales de la Edad Media.



ORÍGENES

La berengena larga es una joya de la huerta de Caspe. Ingrediente fundamental de la fritada, uno de los platos estrella de esta tierra.

Emilio Cortes siempre quiso conservar la semilla que recibió de sus padres y sus tíos. En sus recuerdos están presentes las bondades de este fruto tan especial, cultivado por su familia en tierras caspolinas a lo largo de varias generaciones.



Caspe, municipio zaragozano de la comarca del Bajo Aragón-Caspe, que se encuentra a 150 m de altitud. Su clima, con una temperatura media de 15,6°C, que se duplica en la época estival, favorece el cultivo de esta solanácea.

Esta semilla fue prospectada por Ismael Ferrer, quien la incluirá en su próxima obra sobre las especies hortícolas tradicionales de la provincia de Zaragoza.



CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Color morado oscuro, forma alargada que puede superar los treinta centímetros de longitud.



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Familia: Solanaceae

Género: Solanum

Especie: Solanum melongena

Nombre popular: Berengena larga de Caspe

Planta vigorosa y productiva que alcanza el metro de altura. Cada planta produce más de veinte frutos, llegando incluso a los treinta frutos en una temporada.



MANEJO DEL CULTIVO Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Siembra: en plantero a finales de febrero

Trasplante: a finales de abril

Cosecha: a finales de junio

El marco de plantación es de 60-70cms entre plantas y casi 1 metro entre caballones. Riego abundante cada 6 ó 7 días.

Puede sufrir ataques del escarabajo de la patata, araña roja y pulgón. Para prevenir se puede aplicar tratamiento de cobre y de jabón con agua.

En octubre, cuando empieza a refrescar, la planta se hace fuerte y continúa dando frutos.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Es sabrosa y muy dulce. Su ausencia de sabor fuerte es lo que la hace muy interesante para cocinar.





ACEPTACIÓN EN EL MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

Debido a su calidad, la están volviendo a sembrar para autocosumo nuevos hortelanos en Caspe .



CULTURA GASTRONÓMICA

Esta berenjena se puede cocinar en tortilla, frita, o asada y resulta muy interesante para rellenar. También puede emplearse para hacer conserva.



FRITADA CASPOLINA por Ismael Ferrer (alimentaciondelpresente.com)

El plato más emblemático de Caspe es la fritada, donde la berenjena juega un papel primordial. Esta elaboración es base para acompañar con: caracoles, adobo o parreta, anguila, longaniza o las afamadas magras.

INGREDIENTES:

- 2 unid. Pimiento variedad “Gordo en punta” de Caspe.
- 3 unid. Berenjena variedad “Torre Maestrico” de Caspe.
- 12-14 unid. Tomate variedad “Pitero” de Caspe.
- 1 unid. Cebolla variedad “Dulce” de Caspe.
- 1/4 dl. Aceite virgen extra “Negral” de Bierge.
- Sal de Naval.

ELABORACIÓN:

- 1- Lavar las hortalizas y cortar al gusto.
- 2- Freír por este orden, primero el pimiento, luego añadir la berenjena, a continuación la cebolla y por último el tomate pelado y en trozos.
- 3- Dejar cocer todo junto unos 30-40 minutos a fuego suave. Esta elaboración le gusta que este bien condimentada con aceite. Poner a punto de sazónamiento.
- 4- Emplatar y servir

iiBuen provechoii



Comer una fritada con hortalizas de temporada siempre es un lujo, pero hacerlo con hortalizas que corresponden a una variedad cultivada en la huerta del Ebro es sinónimo de placer y sabor en su máxima expresión.

CONTENIDO DE LA GUIA: Ismael Ferrer

**NO JUZGUES TU DÍA POR CUANTA
COSECHA PUDISTE RECOGER, SINO POR
CUANTA SEMILLA LOGRASTE SEMBRAR**

www.redsemillasdearagon.org

"La Red de Semillas de Aragón es una asociación sin ánimo de lucro que tiene la finalidad de promover la producción, la conservación y el uso y disfrute de la biodiversidad agrícola de Aragón, a través de agricultores, hortelanos, divulgadores, técnicos, cocineros y cualquier persona interesada en su cultivo, fomentando el intercambio y el acceso a las semillas."

OCTUBRE 2019



Red de Semillas
de Aragón