

ALBERGÍNIA  
BLANCA  
ALBERGÍNIA  
BLANCA  
ALBERGÍNIA  
BLANCA  
ALBERGÍNIA  
BLANCA

Collectiu **Eixarcolant**

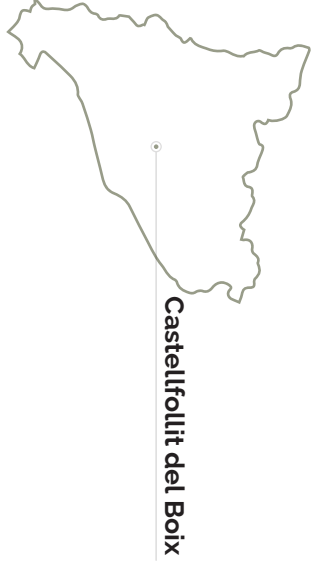
El Collectiu Eixarcolant treballa per la recuperació i divulgació dels coneixements i usos de les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals, per tal que esdevinguin una eina que permeti **desenvolupar un model de producció, distribució i consum d'aliments més sostenible i accessible a tothom**, basat en la proximitat i en la qualitat, que dignifiqui la feina d'agricultores i agricultors i que permeti mantenir la diversitat dels paisatges que ens envolten.

Realitza projectes de recerca, formació, divulgació, dinamització territorial i assessorament, sempre desenvolupats amb el màxim rigor i metodologia científica. **Totes les seves actuacions es desenvolupen en el marc de l'economia social i solidària, i sense afany de lucre.**

[www.eixarcolant.cat](http://www.eixarcolant.cat)

RECUPERANT  
EL PASSAT,  
TRANSFORMANT  
EL FUTUR!

Aquesta varietat ha estat conservada fins a dia d'avui gràcies a La Maria i el Josep de Cal Plaixats, a Castellfollit del Boix.



Castellfollit del Boix



**Mida i forma de la llavor**  
2 - 3 mm. La forma és circular, plana i podria recordar un apòstrof arrodonit.



15 - 30 °C



8 - 28 dies



96%

La major part de les llavors germinen durant els primers 15 dies, però algunes llavors triguen fins a quatre setmanes, donant lloc a una germinació esglaonada.

**Germinació**

**Albergínia blanca** ————— *Solanum melongena*

Eixarcolant llavors



**Albergínia blanca**

Albergínia blanca arrodonida d'uns 10 cm de diàmetre. Fa mates baixes amb flors lila clar i amb un peduncle que punxa poc. És una varietat de gust molt bo, gens picant, textura molt suau i carnosa ideal per fer a la planxa ja que tenen una carn més consistent que les morades. També és ideal per farcir ja que la pell és forta i no es trenca amb tanta facilitat.

**ALBERGÍNIA BLANCA**

"L'albergínia blanca màgrada molt sobretot per la seva textura carnosa. A més a més té molt sabor."

Clara Blasco

50 u. ————— *Solanum melongena*

Es recomana conservar les llavors en un lloc fresc i sec, i protegides de la radiació solar directa.



Sembrar preferentment  
abans de: des 2029

Varietat agrícola tradicional

Desplega la pàgina per veure tota la informació sobre l'espècie  
Sembrar, Cultiu, Recol·lecció, Cronograma, Recomanacions de consum,  
Perfil sensorial, i Composició nutricional entre d'altres.





## Albergínia blanca

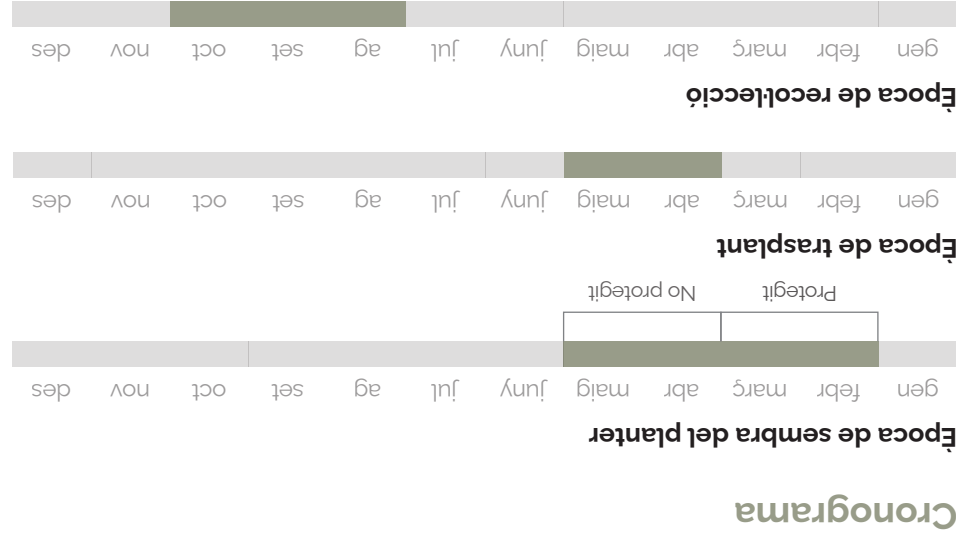
*Solanum melongena*



**Part emprada:** Fruit  
**Cultiu:** Anual

*Aquestes llavors han estat cultivades/recol·lides pel Col·lectiu Eixarcolant de forma totalment sostenible i respectuosa amb l'entorn.*

*La informació relativa a les condicions de cultiu i cronograma s'ha elaborat considerant que el cultiu es desenvolupa en un clima mediterrani de tendència continental.*



## Sembra i cultiu

Es fa sempre planter posant una llavor a cada alvèol i regarem delicadament. Com que per poder collir cal esperar dos mesos i mig entre el trasplant i la collita, es sembra entre el febrer i el març, per tal d'avançar la collita. Tanmateix, al ser una varietat sensible al fred, caldrà protegir el planter de les glaçades. En canvi, si optem per fer-lo més tard, entre abril i maig, no caldrà protegir-lo, però escurçarem l'època de recollecció.

### Profunditat

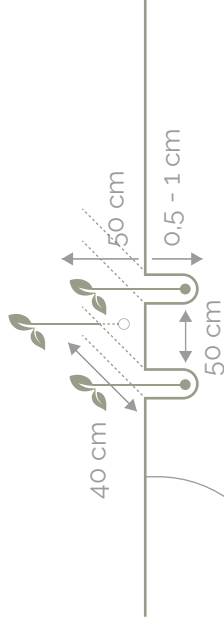
Entre 0,5 - 1 cm.

### Marc de plantació

40 cm entre plantes, i 50 cm entre files.

### Alçada

50 cm.



### Sòl

Prefereix sòls fèrtils, profunds i rics en matèria orgànica. Cal treballar el sòl en profunditat abans de la seva plantació. Aquest fet facilitarà el creixement de les arrels després del trasplantament. Cal adobar bé la terra amb compost o fem compostat, tot i que tolera fems poc compostats. Es pot fer un aport de cendra al sòl per incrementar el contingut de potassi, mineral del qual n'és molt exigent.

### Sistema de creixement i maneig

Planta arbustiva que no es fa molt alta i no cal podar. Després del trasplant cal fer 2 o 3 desherbatges manuals. Posteriorment amb un bon encoixinat es poden controlar les adventícies de forma eficient. És una planta que vol molta aigua per produir, però a la vegada aguanta molt la calor.

### Exposició



### Nutrients



### Aigua



## Recol·lecció

Les primeres albergínies es cullen al cap de 2 o 2,5 mesos des del trasplant. Amb la calor redueixen la producció però a partir de finals d'agost, quan comença a afuixar la calor, és quan se'n fa la major part de la collita. Per collir-les es talla amb unes tisores de podar el peduncle del fruit, sense malmetre la branca de la planta. Cal collir quan el color encara és blanc, si comença a canviar cap a groc la carn s'endureix, s'envelleix. Les grogues es poden guardar per fer llavor. Aquesta varietat té poques punxes al peduncle. Just abans de l'última gelada serà el moment de collir tots els fruits restants.

## Consum

És una varietat molt indicada per fer a la planxa o farcida, ja que la carn té més consistència que en les varietats morades i la pell també és més consistent i es trenca amb menys facilitat. També es pot fer en samfaina, guisada, arrebossada, fregida, dins la truita...

### Perfil sensorial

És una albergínia molt bona de gust, gens picant i molt suau. La textura és carnosa i amb cos. La seva pell és més notòria que en altres varietats morades però la suavitat del seu gust fa que la pell no sigui mai un impediment per consumir-la.

### Composició nutricional

No es disposa de dades concretes d'aquesta varietat, però en termes generals l'albergínia és una verdura amb poc contingut energètic i nutritiu. Majoritàriament conté aigua. De l'albergínia se'n pot destacar el contingut en polifenols, substàncies conegudes per oferir certa protecció contra algunes malalties cròniques; i també el contingut en potassi, ja que 100g d'albergínia cuita aporten al voltant del 15% del valor nutricional de referència. Per altra banda és ben conegut que les parts verdes i els fruits immadurs contenen solanina, la qual es degrada i desapareix amb la cocció.

**ALBERGÍNIA**  
**BLANCA**  
**ALBERGÍNIA**  
**BLANCA**  
**ALBERGÍNIA**  
**BLANCA**