



**Govern
de les Illes Balears**

Institut de Recerca
i Formació Agrària i Pesquera

Recursos Fitogenètics de les Illes Balears

Fitxa: Albergínia Mallorquina

Autor: Moscardó, J⁽¹⁾

Serveis de Millora Agrària SA jmoscardo@milloraagraria.cat

Contacte IRFAP: Telèfon 971 17 61 00 - Fax 971 17 71 07. <http://irfap.caib.es>

Família: Solanàcies **Espècie:** *Solanum melongena* L.

Nom comú: Albergínia Mallorquina

Coneixement agronòmic:

Originària de l'Índia, el conreu de l'albergínia es va estendre per tot el Mediterrani amb les successives conquestes islàmiques.

El conreu de l'albergínia presenta menys problemes que altres solanàcies com ara la tomàtiga o la patata. Però si que podem afirmar és més exigent pel que respecta a la temperatura. A partir de febrer i fins el mes de maig es prepara el planter. El trasplantament es pot fer a partir de maig per a les sembres primerenques i fins el juny per a les tardanes. És de floració continua, per la qual cosa és productiva fins al final del seu cicle. La collita començaria a juliol i es pot allargar fins l'octubre.





Descripció de la varietat:

L'Albergínia Mallorquina és una solanàcia que es cultiva com planta anual, les tiges són de color verd, pubescents. L'altura de la planta es de 90cm a 110cm. Les fulles tenen 18cm de llarg i entre 12cm i 15cm d'ample, són pubescents, però sense espines.



Espines de l'albergínia

La planta entra en floració a les 6-7 setmanes del seu trasplantament. Les flors són vistoses, de pètals de color morat i estams de groc intens, el calze presenta espines que creixeran a mesura que el fruit es desenvolupi.

El fruit, negre púrpura, sense ratlles i sense costellam, de forma general entre el·lipsoide i aperada, normalment és recte però es poden presentar fruits més corbats. La punta termina en forma arrodonida. Els pes de l'albergínia es molt variable, es situa entre els 300g i els 400g. La longitud mitja és de 20cm i el diàmetre 6,5cm. La relació longitud/diàmetre es 2.5 a 3. La secció transversal del fruit es majoritàriament circular. El



Vistoses flors de l'albergínia

calze presenta espines. La carn del fruit es blanca. Cada fruit compta amb un centenar de llavors



**Govern
de les Illes Balears**

Institut de Recerca
i Formació Agrària i Pesquera



Entre les formes generalment el·líptica podem trobar fruits rectes i d'altres corbats

Extracció de llavors:

L'albergínia és una planta autògama, però amb pol·linització creuada per efecte dels insectes que pot arribar al 20%. Per aquesta raó es necessari assegurar un aïllament d'uns 50m d'altres varietats d'albergínia. Si no es pot garantir aquest aïllament podem posar dins bosses de paper algunes flors i retirar-les quan la flor es quallada, o cobrir algunes plantes amb un llençol de cel·lulosa (tipus manta tèrmica). Com sempre, la primera fase per a l'extracció de llavors s'ha de centrar en la selecció de les plantes més sanes i representatives de l'ideal de la varietat. Aquesta és una feina d'observació que s'allarga tot el cicle de conreu. Ens pot ajudar anar marcant amb una canya o etiqueta les plantes que mes ens agradin per extreure llavor.

Hem de tenir en compte que el punt de maduració per a l'extracció de llavors de l'albergínia no és el mateix que punt de maduració per a consum. El fruit ha de madurar per que les llavors siguin viables per als anys vinents.



Una vegada el fruit sigui ben madur l'extracció de llavor es pot fer de dues maneres:



**Govern
de les Illes Balears**

Institut de Recerca
i Formació Agrària i Pesquera

- Extracció humida: extraure les llavors amb la polpa triturant el fruit i afegint aigua. Després deixem fermentar aquesta pasta de 24 a 48h agitant un parell de vegades al dia la mescla. Una vegada fermentat netejarem amb abundant aigua i les llavors se separen per elles mateixes. Després no més resta que eixugar les llavors.
- Extracció seca: Aprofitant les altes temperatures estivals es deixa que el fruit maduri en excés a la planta. Després s'estenen al sol un parell de dies girant-los de tant en tant fins que s'arruen. Una vegada secs es xafen a ma i s'extrau la llavor.