



Berenjena

DESCRIPCIÓN

La Berenjena es una planta plurianual, cultivada como anual que pertenece a la familia de la Solanáceas. Presenta un tallo rígido, de crecimiento indeterminado, hojas grandes, alternas y ligeramente lobuladas. Se trata de una planta de climas cálidos, bastante exigente en luz y temperatura, más incluso que el tomate y el pimiento.

ORIGEN

Proviene de extremo oriente, situándose concretamente en la India su lugar de origen como hortaliza cultivada. Los árabes fueron los principales exportadores y distribuidores de esta planta en occidente. Actualmente está extendida en toda Europa.

En España se cultivan un total de 3.667 ha, destacando como provincia con mayor superficie Almería con unas 1.924 ha.*

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

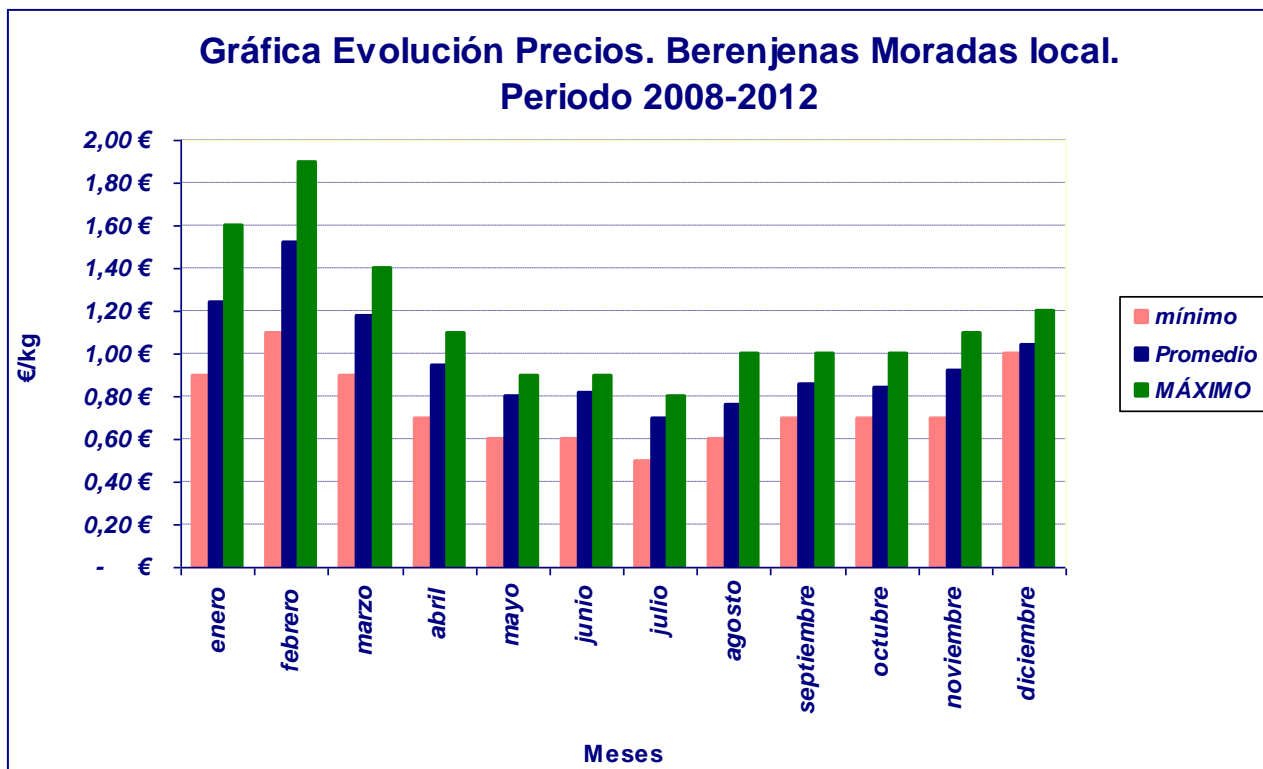
Canarias cuenta con una superficie de 46 ha, correspondiendo a la provincia de S/C de Tenerife solamente unas 18 ha, en donde destacamos como municipios Guía de Isora y Arico con 2,5 ha., Güimar, Arona y La Laguna con 2 ha.**

Las variedades se clasifican en función de la forma del fruto (globosa, alargada..)

Cultivares como la Bonica, han dejado paso a otros como la **Solara**. Se trata de un híbrido con el fruto de forma cumplida, (similar a un calabacín). También encontramos otras como **Walder**, más cultivada en la zona sur de la isla frente a la variedad **Cava** más típica del norte.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

La berenjena comercializada en MERCATENERIFE procede en un 96,6% de nuestra región, correspondiendo a nuestra provincia el 93,6% de las entradas globales. Los precios varían entre una media mensual de 0,60 y 1,90 €/kg, localizándose los mínimos en los meses de mayo a octubre y el máximo en febrero, por lo que su máxima producción abarca desde mediados de primavera hasta principios de otoño, debido a como se mencionaba antes, es un producto muy exigente en temperaturas.



PROPIEDADES NUTRITIVAS

La berenjena cuenta en su composición con un elevado contenido en agua, lo que hace que su aporte en hidratos de carbono y proteínas sea bajo. En ella se puede destacar un importante contenido en potasio, mineral éste que juega un papel esencial en el sistema nervioso.

Para el consumo hay que tener en cuenta que el color violeta, el brillo y una piel tersa son características indicativas del punto justo de madurez, y solo es posible conservarla como máximo dos semanas en el interior del frigorífico, introduciéndolas en una bolsa hermética y seca.

Calorías	21 Kcal	Agua	92,6 g
Proteínas	1,2 g	Potasio	240 mg
Fibras	1,4 g	Hierro	0,4 mg
Hidratos de Carbono	3,5 g	Vitam. C	5 mg
Grasas	0,2 g	Vitam. A.	5 ug

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

**Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011