



Principales zonas de producción



**BERENJENA** (*Solanum melongena*. Familia: Solanáceas)

► **VARIETADES EN PROCESO DE DESAPARICIÓN**

No se conocen.

► **NUEVAS VARIETADES**

Siguen vigentes las tradicionales.

► **PERÍODO DE CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO EN LOS MERCADOS MAYORISTAS DE LA RED DE MERCAS**

Unos cinco días en cámara a 6/8° C.



¿Qué variedades son más apreciadas y por qué?

La berenjena es una baya de buen tamaño recubierta parcialmente por un cáliz de color verde pálido, cuyo pedúnculo suele ser espinoso.

**Berenjena**  
(más comercializada)

- Baya de buen tamaño con forma alargada **morada** oval o globosa, dependiendo de la variedad.
- Piel lisa de color morado muy intenso y brillante, casi negro en algunas variedades.
- Carnosa, de textura esponjosa, con pulpa verde o blanquecina y sabor jugoso que presenta semillas planas y blandas.
- Algunas de las variedades más comunes serían la Belleza Negra, Morada Lisa, Larga Violeta, etc. Buen transporte y conservación.

**Berenjena Listada de Gandía**

- Fruto ovalado de tamaño medio y grueso.
- Piel lisa con un listado de color violeta sobre fondo blanco-grisáceo.
- Pulpa casi blanca, destaca por el excelente sabor de su carne que apenas presenta semillas.
- Buen transporte y conservación.

**Berenjena de Almagro**

- Fruto oval con forma globosa o de pera, con mayor grosor en su parte central. La cultivada en el Campo de Calatrava (Ciudad Real) cuenta con IGP\*.
- Piel verde pardo cuando está inmadura y que cambia a violeta o negro cuando madura.
- Pulpa carnosa y blanca, con pequeñas semillas, muy jugosa y fina de paladar.
- Para conserva se recolecta inmadura en julio y se halla recubierta casi en su totalidad por el cáliz de color verde pálido. Dejando madurar, tiene las aplicaciones comunes. Buen transporte y conservación.

\*IGP: Indicación Geográfica Protegida.



**Calendario de comercialización.**

Variedades más representativas en la Red de Mercas. Porcentaje

Berenjena morada	
Enero	100
Febrero	100
Marzo	100
Abril	100
Mayo	100
Junio	100
Julio	100
Agosto	100
Septiembre	100
Octubre	100
Noviembre	100
Diciembre	100

**Ventas por variedades. Porcentajes sobre total anual. Datos de la Red de Mercas**

Berenjena morada	100
------------------	-----



**Estacionalidad global de las ventas. Porcentaje sobre total del año**

Enero	7
Febrero	7
Marzo	9
Abril	9
Mayo	9
Junio	9
Julio	9
Agosto	8
Septiembre	8
Octubre	9
Noviembre	9
Diciembre	7

*Nota: Estacionalidad de las ventas en base al movimiento de volúmenes de los cinco últimos años en la Red de Mercas.*

**Formatos y categorías más usuales en venta mayorista**

**ANTERIORES**

**Granel sin clasificar:** Cajas de madera de unos 15 kg.

**ACTUALES**

Graneles	Categoría	Calibre	Envase y peso	Observaciones
Granel clasificado	I	<p><i>Por diámetros mínimos:</i> 40 mm para alargadas 70 mm para globosas</p> <p><i>Por peso*:</i> P (pequeña): 100/300 g* M (mediana): 300/500 g* G (grande): +500 g*</p>	<p><i>Cajitas de cartón de 5 kg.</i> En el último año se ha incorporado la novedad de presentar cada pieza enfundada en plástico termosellado unificado (filmado).</p>	<p>La cat. I debe estar bien seleccionada, tener aspecto fresco, firme con cáliz o pedúnculo, sin carne fibrosa o leñosa y sin desarrollo excesivo de semillas. Han de estar exentas de defectos de forma, color y heridas cicatrizadas superiores a 3 cm.</p>

*\*En el caso de calibrado por peso, además, se respetarán las siguientes diferencias máximas entre piezas del mismo envase:  
P: 75grs.  
M: 100grs.  
G: 250grs.*

*Particularmente, en el caso de la cat. I es obligatorio el cumplimiento de estas escalas. Asimismo, en el caso de las berenjenas alargadas deben de tener una longitud mínima de 80 mm sin pedúnculo.*

**Temporada o mejor época de consumo**

Origen	Temporada
Producto nacional	<b>Todo el año</b> <i>(Las mejores, en invierno)</i>

*La producción de invernadero asegura la presencia en el mercado todo el año.*



**OFERTA DE IMPORTACIÓN**

Normalmente, irrelevante puesto que el producto nacional es más que suficiente para abastecer el mercado.

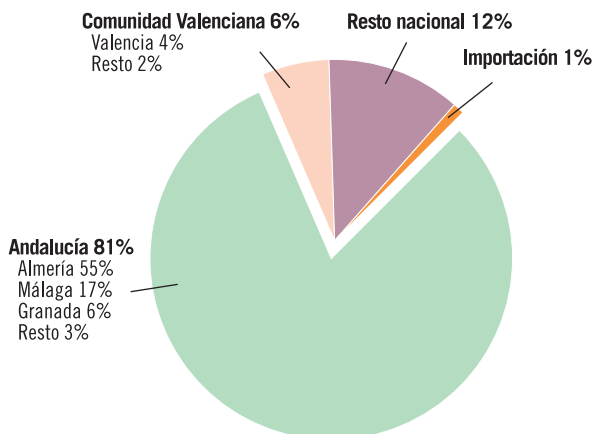
**ASPECTOS NUTRICIONALES Y OTROS DATOS DE INTERÉS**

Gran contenido en agua, cierta cantidad de fibra concentrada en piel y semillas,

baja en hidratos de carbono, proteínas y grasas. Discreta presencia de minerales y vitaminas donde destacan potasio, calcio, hierro, vitaminas B, C y folatos.



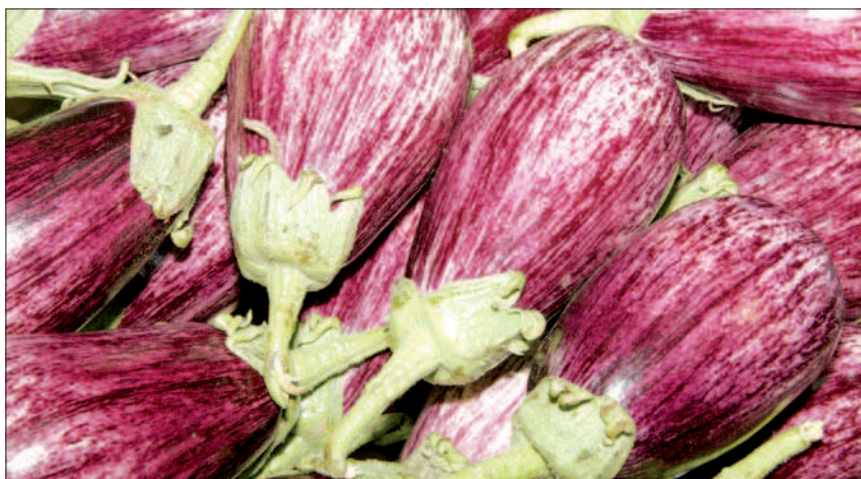
**Procedencia de las berenjenas comercializadas en la Red de Mercas**



**Cuota de mercado de la Red de Mercas. Millones de kilos**

Total consumo nacional	sd
<b>Comercio mayorista en la Red de Mercas</b>	<b>41,5</b>
Cuota de mercado	—

*Datos de 2006. El consumo incluye hogares y extradoméstico. Fuente: MAPA y Mercasa.*



escalivada catalana, acompañada con pimientos. Otras maneras de preparación muy interesantes y sanas son cocida, guisada, rellena, a la plancha, en crema, o simplemente asada aliñada con aceite y ajo. En cocina internacional resalta como ingrediente principal de la musaka griega. Frita o rebozada resulta sabrosa, pero absorbe gran cantidad de aceite, por lo que se hace más difícil de digerir y aumenta su valor calórico.

En conserva, señalaremos muy especialmente la Berenjena de Almagro que se degusta tras un proceso de cocción, fermentación y aliño con aceite, vinagre, sal, cominos, ajos, pimentón y agua, para su posterior envasado.

**► RECOMENDACIONES PARA CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

A la hora de elegir el producto hay que asegurarse de que éste tenga un buen aspecto, firme, voluminoso, de piel suave al tacto, brillante y sin arrugas. Su punto óptimo de madurez se puede comprobar ejerciendo una ligera presión con los dedos sobre la piel, si queda huella significa que está en su punto. De lo contrario, puede presentar sabores amargos.

Sus propiedades más importantes son diuréticas, laxantes, como en el caso del tomate, al contener elementos fitoquímicos protege frente algunos tipos de cáncer. Estimula la función del hígado, del páncreas y es muy útil en cuadros de dispepsia biliar o de digestiones pesadas. Su carne le confiere un poder saciante por lo que resulta eficaz en las dietas de adelgazamiento. Como prevención, se desaconseja su consumo en crudo puesto que contiene solanina

que puede provocar trastornos digestivos y migrañas, por ello se debe de tomar bien madura y siempre cocinada.

Previo a cualquier preparación, se debe cortar al gusto, salar o rociar con zumo de limón, y dejar reposar durante unos treinta minutos para evitar sabores amargos. También hay que evitar su exposición al aire porque se oxidan y se ponen negras. En la cocina da mucho juego, y dentro de sus múltiples aplicaciones culinarias destaca la tradicional