

Disfrútalos, Regálalos

Berenjenas de Almagro, un regalo de al-Ándalus para nuestro tiempo

En poco más de 70 hectáreas de terreno se recogen las berenjenas que cada año se venden en un 99% dentro de las fronteras nacionales con producciones que llegan hasta las 3.000 toneladas



Ya sean simplemente aliñadas o embuchadas con pimientos rojos, las berenjenas de Almagro son un plato que nunca falla.

TEXTO: REDACCIÓN

No hay feria que se precie en España que no tenga un puesto de venta de las famosas y deliciosas berenjenas de Almagro. Un producto 100% autóctono de nues-

tra región, que se produce en poco más de 70 hectáreas de terreno en la localidad de Almagro y otras aldeas, como Bolaños de Calatrava.

El origen de este tipo de encurtido es de la época de la dominación árabe de España. Precisamente fueron ellos quienes tra-

ieron hasta nuestras tierras este producto, tan común en nuestras mesas en la actualidad. Mientras en el resto de la península la berenjena llegó como hortaliza para ser cocinada en Almagro y su entorno, quedó también su forma de conservación tan particular.

Un cultivo peculiar

La Berenjena de Almagro, es una variedad autóctona que se cultiva en la zona desde tiempo inmemorial, ya que los agricultores de la comarca la van reproduciendo de su propia semilla. Dentro de la subespecie Scuiantum (Solanum melogena) se encuentra un grupo de variedades Depressum a la que pertenece la Berenjena de Almagro. Dado el carácter social del cultivo, no se siembran grandes superficies, es un producto de la agricultura familiar, cada agricultor no sobrepasa la hectárea de cultivo de berenjenas.

La berenjena es una planta muy esquilmante. Se procura no repetir el cultivo hasta pasados 6-7 años en la misma parcela, por tanto es frecuente el arrendamiento de tierras alrededor del pozo. En cuanto al cultivo, la siembra se hace en semillero, aproximadamente en el mes de febrero, y se trasplanta al terreno de asiento durante el mes de mayo, previamente laboreado y es-

tercolado con unos 25.000 kilos de estiércol por hectárea, además del abonado mineral que se viene utilizando entre 600 y 700 kilos/Ha. de abono complejo de alta graduación. La recolección se inicia en julio recogiendo los frutos cada 3 ó 4 días. Después de cada recogida, se aprovecha para regar y así hasta noviembre aproximadamente, que termina el cultivo con la bajada de las temperaturas.

Una vez recolectada la berenjena se procede a su cocción 5-10 minutos. A continuación, se someten a un proceso de fermentación en grandes recipientes, donde se introduce el aliño. Tal fermentación comprende un período de entre 4 y 15 días. El aliño tiene vinagre, aceite vegetal, sal, cominos, ajos, pimentón y agua. Las berenjenas que han pasado por el proceso de fermentación están listas para su envasado en latas o botes de vidrio, distribución y consumo, como un sabroso primer plato o aperitivo. ◆

BASTONES DE BERENJENA CON MIEL DE LA ALCARRIA

INGREDIENTES:

- 1 Berenjena grande
- Sal
- 3 Cucharadas de harina de tempura
- 80 ml de agua fría
- Aceite de oliva
- Miel

Receta extraída de:

lamaricocina.blogspot.com.es



ELABORACIÓN:

Se lava bien la berenjena y se seca con un papel. Se le quita la parte verde y se trocea en bastones. Le añadimos sal y la dejamos reposar en un escurridor durante 10-15 minutos.

Mientras tanto preparamos la tempura. En un bol añadimos las 3 cucharadas de harina de tempura y poco a

poco vamos añadiendo el agua muy fría. Si queda muy espesa la mezcla podemos añadir más agua.

Mojamos bien los trozos de berenjena en la tempura y freímos en aceite de oliva abundante y muy caliente.

Cuando saquemos los bastones, los dejamos escurrir sobre un papel de cocina. Después pasamos al plato de servir y vertemos sobre el la miel.

CALZADOS TOÑI

Papa Noel y los Reyes Magos llegan a Calzados Toñi estas navidades

Gran surtido de Botas y botines para señora, caballero y niño

desde **19,90 €**

Avda. del Ejército, 9
19004 Guadalajara
949 49 30 43

Wenceslao Argumosa, 8
19003 Guadalajara
949 87 35 00

Bar Balconcillo

Comida Casera



Menú diario
Desayunos
Bocadillos
Platos combinados
Comidas de empresa y grupos
(nos adaptamos a tu presupuesto)



C/ Méjico nº 39-40
en Comercial Castilla
949 20 85 67