

Safanòria morada

Daucus carota subsp. *sativus* (Hoffm.)

Arcang.

Umbelíferes



Informació general i cultural

La safanòria es cultiva des de l'any 3000 aC. Aquesta varietat antiga era de color morat per fora i blanc o groc per dins. Van ser els àrabs els qui l'exportaren des d'Àsia a Aràbia, Àfrica i Europa, i donaren lloc a noves tonalitats més fosques, quasi negres, i altres de més clares (grogues, blanques...). No va ser fins el segle XVII que aparegué la varietat taronja, mitjançant encreuaments.

La safanòria morada és una varietat tradicionalment cultivada en moltes hortes valencianes. Antigament s'utilitzava per a alimentar el bestiar, perquè es deia que als cavalls els donava "més sang", més energia. Les varietats de bestiar poden ser molt grans i alguns tipus són de color roig fins al centre de l'arrel. Aquesta varietat és més menuda i té el cor blanc.

Informació agronòmica

Té les fulles de color verd fosc, un poc més grans que les carlotes de tipus comercials. L'arrel acaba en punta i és de color morat, però la carn interior és blanca (o a vegades groguenca). Presenta una ramificació escassa o mitjana. La part superior de l'arrel pot ser de color verd més o menys intens. El cor, que ja hem dit que sol ser clar, pot ser una part important en relació amb el diàmetre total. Se sembra a la tardor i és collita d'hivern.

Informació organolèptica i nutricional

Té un sabor més suau que la safanòria taronja, recorda la remolatxa. S'usa principalment crua o ratllada, i perd part del sabor en coure-la. És ideal per a donar color als plats d'amanida. L'elevat contingut en compostos polifenòlics, en especial d'antocianines, fan de la safanòria morada un extraordinari aliment antioxidant.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

Informació tècnica

Color exterior:	morat
Color interior:	blanc
Longitud:	13 – 15 cm
Grossor:	2,5 – 3,5 cm
Pes:	60 – 100 g
Forma:	triangular estreta
Cicle:	llarg (90 – 120 dies)

Calendari

G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
							●	●	●	●	
●	●	●								●	●
					●	●	●				

- Sembrada directa
- Recollida
- Maduració llavors

