

Una hortaliza diferente, la zanahoria "morá"

Noticias

Estas zanahorias moradasson típicas del municipio malagueño de Cuevas Bajas

La zanahoria "morá", un producto que se cultiva en muy pocos sitios de España, consiguió reunir el domingo a unas diez mil personas en el **municipio malagueño de Cuevas Bajas** para disfrutar de una fiesta en torno a esta hortaliza y donde se han podido degustar platos tradicionales de la zona.

Estas zanahorias moradas, herederas de una variedad que se cultivaba en Oriente hace 3.000 años, contiene vitamina A, B, B3, E, además de minerales como potasio, magnesio, yodo, fósforo y calcio, y según la leyenda de griegos y romanos, "ayuda a mejorar la calidad sexual".

Su cultivo se hace de manera ecológica, se le atribuyen cualidades afrodisiacas, tienen un tamaño mayor que la zanahoria naranja y su color violáceo se produce casi exclusivamente en este pueblo. Aunque se ha intentado llevar el cultivo a otras zonas, no ha prosperado y debido al clima y la tierra de Cuevas Bajas es un producto estacional de invierno.

Cuentan que la zanahoria fue introducida en España por los árabes, desde el norte de África; en la Edad Media se cultivaba en sus variedades morada, blanca y amarilla por toda Europa y eran muy aficionados los romanos a ella.

Los objetivos de la fiesta son la promoción del municipio, la diversificación de la producción agrícola y establecer un complemento al monocultivo existente en la localidad, basado en la producción olivarera.

Desde antaño se suelen comer en crudo y acompañando las migas aunque actualmente se pueden degustar de muchas maneras, en mermeladas, dulces y bizcochos, y su riqueza en caroteno multiplica su poder antioxidante frente a otras variedades. Durante la fiesta el delegado territorial de Igualdad, Salud y Políticas Sociales, Daniel Pérez, se ha encargado de pregonar la celebración de la X Fiesta de la Zanahoria Morá, festejo reconocido como Fiesta Singular de la provincia.

También hay un mercado y expositores con productos típicos de la región y se ha degustado migas con zanahoria morá y resol, un licor de elaboración casera muy típico de Cuevas Bajas en temporada invernal, que lleva una base de anís y una mezcla de hierbas aromáticas.

Redacción