



Cebolla

DESCRIPCIÓN

Es una planta herbácea de ciclo anual o bianual, dependiendo de las condiciones climáticas. Existen variedades tempranas, de media estación y tardías, cosechándose desde finales de abril, hasta después de verano, estas últimas son las que se conservan mejor. Prefiere suelos bien drenados, no demasiado húmedos y de poca acidez. Resiste el frío pero necesita altas temperaturas en la fase de formación y maduración del bulbo. En nuestra región está muy extendido aún la práctica de obtener de forma tradicional la semilla y usarla para producir cebollinos, que luego son empleados o comercializados como material de partida para las nuevas plantaciones.

ORIGEN

Éste parece situarse en Asia (Irán-Afganistán). Conocida desde hace milenios por civilizaciones, como la egipcia, quienes le atribuían a este producto propiedades curativas e incluso mágicas. A nivel mundial destacan en producción países como la India y China, y en Europa España seguida de Italia. Las principales provincias productoras son: Albacete (7.334 ha), Ciudad Real (3.300 ha.), Cuenca (1,028 ha.) y Sevilla (1.112 ha.)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Nuestra región cuenta con una producción de 8,761 millones de kilos (año 2011), destacando en la Provincia de Las Palmas la isla de Lanzarote (139 ha.) y en la de Santa Cruz de Tenerife ,los municipios de Arico (15 ha.), Tacoronte (11 ha) , Buena Vista del Norte (10 ha) y La Orotava (9,5 ha) **.

La superficie en nuestra provincia ha pasado en estos últimos de unas 265 ha. (año 90) a 414 ha. (año 2012).

Entre las variedades de **Cebolla Blanca**, destacan las siguientes:

- **Texas Yellow** (cultivar híbrido, temprano) es de producción local. Se planta de enero a marzo y se recolecta de abril a julio. Produce bulbos grandes, aglobados con carne amarillo paja, de un sabor suave y dulce. Buena resistencia al espigado y tolerante al enraizado rosado. No es conveniente para almacenar por un periodo largo.
- **La Cebolla de Lanzarote**, es una variedad temprana. Coincide en época con la de origen chileno, es de forma globosa, tamaño medio. Ésta tiene mejor aceptación en el mercado, debido a su sabor.
- La **Babosa**, de importación, es una variedad muy temprana (día corto). Se da en el mes de junio, y no es tan apreciada como la de grano de oro.
- La **Medio Grano (Liria)**, de importación, es una variedad de media estación (día medio). Se recolecciona en el mes de julio y agosto. Tiene una piel más fina, redondeada, amarillo dorada en el exterior, y no se presenta tan "curada" como la grano de oro.
- La **Grano de Oro**, también de importación, es una variedad tardía (día largo), recolectada a partir de septiembre que viene en su mayoría del sudeste peninsular. Capa de color cobrizo brillante, tamaño medio- grande, es muy apreciada. Su aspecto es más "curado" y se conserva bien. De marzo a mayo se trae de Chile, con una calidad similar a la española.

En cuanto al **Cebolla Roja**:

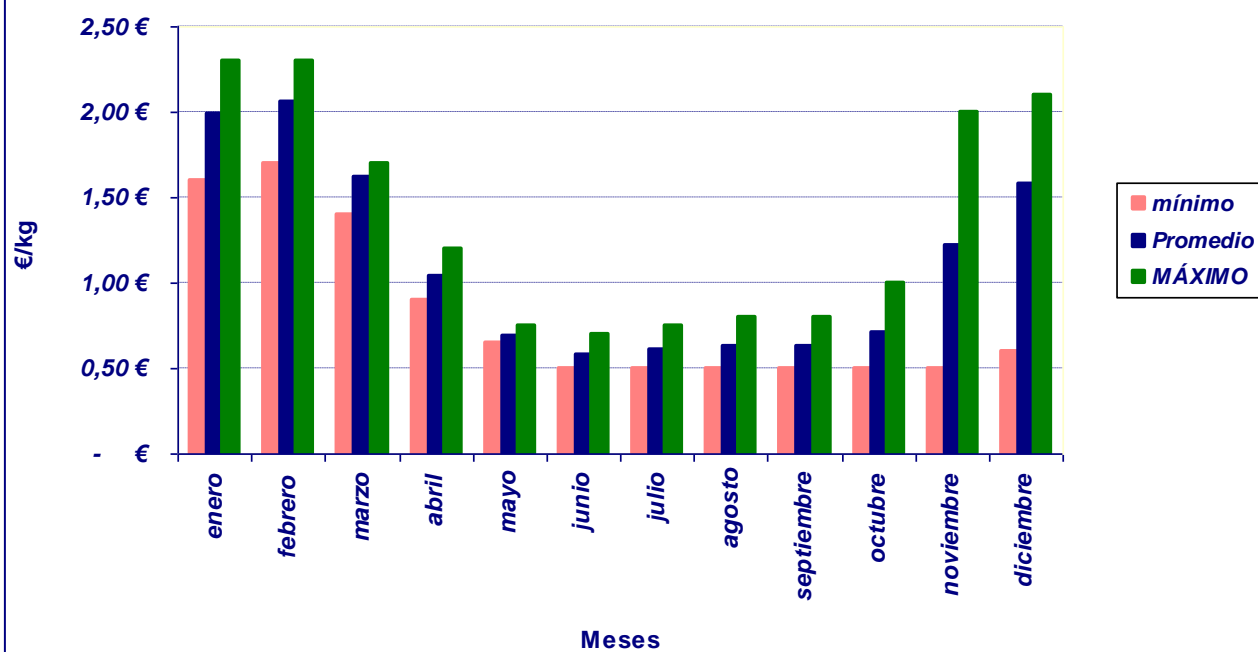
- La **Guayonje** (cultivar local), es muy apreciada en el mercado. De color rojo a púrpura oscuro, globosa, se recolecta en los meses de mayo-junio, aguantando en el mercado casi dos meses más, mejor si se le conserva en ristras. Debido a su peculiar sabor, dulzor es muy adecuada para su consumo en crudo o aderezada, (fritas llegan a oscurecer las frituras), de ahí que se cotice a precios mucho más altos. Existen otros cultivares locales como la "Ramblera", "Masca", "**Carrizal alto**" y "**Carrizal bajo**"***. Éstas dos últimas deben su nombre a la zona de origen, dentro del municipio de Buenavista. La primera es algo más roja que la segunda, no obstante ambas presentan una excelente calidad y sabor, así como una muy buena aptitud para el consumo en crudo, frita o guisada.
- La Cebolla Roja de Importación (tardía) se trae de septiembre a enero, de península, y a partir de enero viene sobretodo de Francia y Holanda, ya que escasea en el resto.

A nivel general, la cebolla de origen local es la más apreciada, en todas sus variantes. Le siguen la de origen peninsular y chilena, por encima de las francesas.

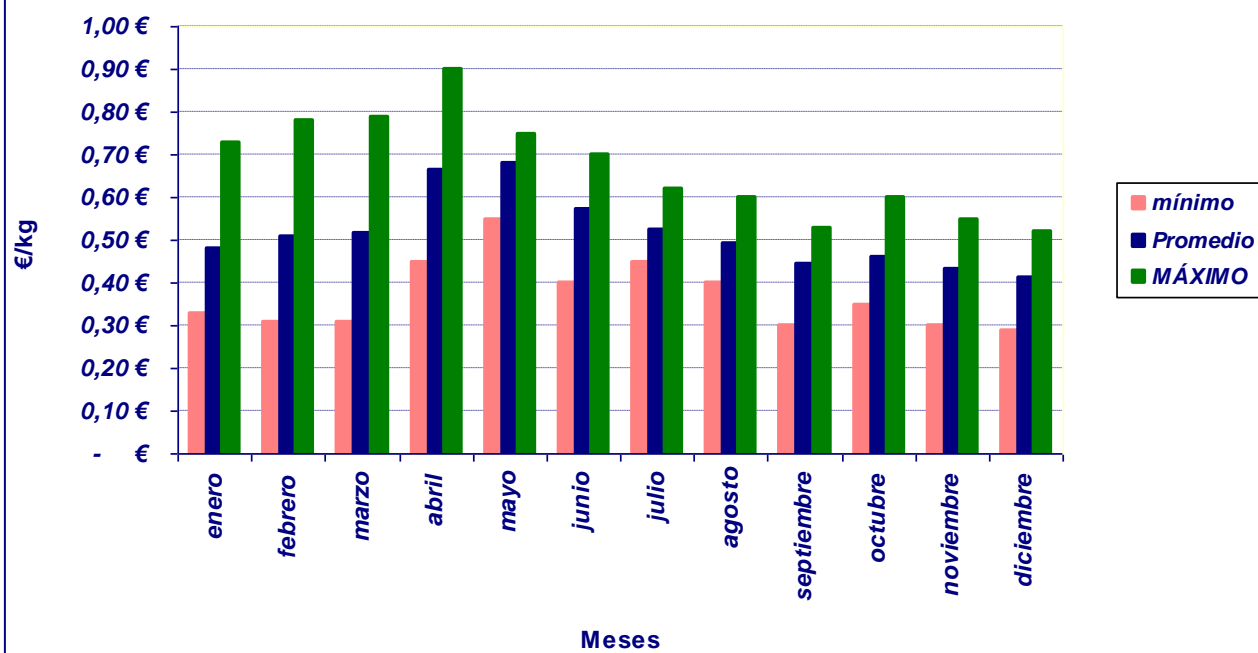
PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE las 680,7 toneladas de origen regional (540,4 de S/C de Tfe y 140,3 de L.P, principalmente Lanzarote) suponen un 7,55 % frente a la que entra importada. En cuanto a precios, éstos oscilan entre 0,50 y 2,30 euros, coincidiendo los máximos a principios de año y los mínimos en torno a los meses de junio a septiembre.

**Gráfica Evolución Precios. Cebolla Blanca local.
Periodo 2008-2012**



**Gráfica Evolución Precios. Cebolla Blanca No local.
Periodo 2008-2012**



PROPIEDADES NUTRITIVAS

La cebolla es un remedio eficaz para tratar resfriados, inflamaciones de gargantas e infecciones en los pies. Debido a su alta concentración de flavonoides es un poderoso anticancerígeno, en especial frente al cáncer de estómago.

También es un alimento que previene las reacciones inflamatorias, reduce el colesterol y la presión arterial, cura la difteria, las lombrices, es muy aconsejable para tratar enfermedades cardiovasculares, reumáticas y también presenta propiedades antisépticas y diuréticas.

Calorías	33 Kcal	Agua	88 g
Proteínas	1,3 g	Potasio	175 mg
Fibras	3,1 g	Vitam. A	33 ug
Hidratos de Carbono	6,2 g	Vitam. C	10 mg
Grasas	0,3 g		

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

*** Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2013