



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. Las variedades tardías 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 extendida aun 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

Este parece situarse en Asia (Irán-Afganistán). Conocida desde hace milenios por civilizaciones, destacando 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.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **23.480 ha**, destacando las comunidades de Castilla La Mancha (**10.264 ha**) y seguida por Andalucía (**3.348 ha**) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **356,9 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**198,7 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**158,2 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **8.545 t: 4.863 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **3.682 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Arico (**25,5 ha**), Granadilla (**14 ha**) y La Laguna (**12 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **24.500 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En cuanto a las variedades de **cebolla blanca**, destacan en nuestra comunidad autónoma las siguientes:

- **Texas Yellow** es un cultivar híbrido temprano 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 y tamaño medio. Mejor aceptación en el mercado, debido a su sabor.

- La **Babosa** 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. Procede de importación.
- La **Medio Grano (Liria)** es una variedad de media estación (día medio). Se recolecta en los meses de julio y agosto. Tiene forma más redondeada, una piel más fina amarillo-dorada en el exterior, y no se presenta tan “curada” como la grano de oro. Procede de importación.
- 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 y 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.

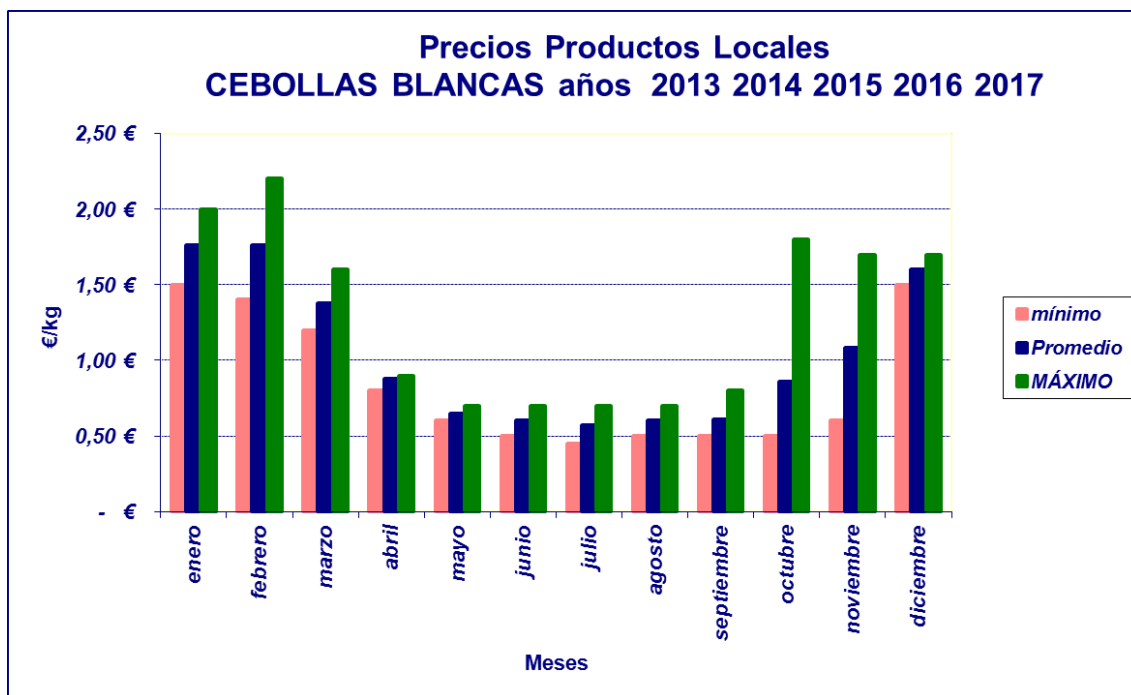
En cuanto a las variedades de **cebolla roja**:

- La **Guayonje** (cultivar local) es una variedad muy apreciada en el mercado. De color rojo a púrpura oscuro y forma 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 dulzor, es muy adecuada para su consumo en crudo o aderezada, de ahí que se cotee a precios mucho más altos. Existen otros cultivares locales como la “**Ramblera**”, “**Masca**”, “**Carrizal alto**” y “**Carrizal bajo**” (***) . Estas 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 península de septiembre a enero, y a partir de enero viene, sobre todo, de Francia y Holanda.

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

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE entran anualmente **6.273 toneladas** de cebollas, de las cuales **690 toneladas** son de procedencia local, representando aproximadamente el **11%** del producto total que accede a nuestras instalaciones. En cuanto a precios, éstos oscilan entre **0,45 y 2,20€/kg**, coincidiendo los máximos a principio y finales de año y los mínimos en torno a los meses de julio a septiembre.



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 y las lombrices. Es muy aconsejable para tratar enfermedades cardiovasculares, reumáticas. 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 2016

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016

(***) Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2012