



Comienza la campaña de la cebolla con D.O. Fuentes de Ebro

COMIENZA LA CAMPAÑA DE LA CEBOLLA CON D.O. FUENTES DE EBRO

[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) ([HTTP://DIARIODEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIODEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)) × 21/07/2017

Ha comenzado la temporada de recolección de la Cebolla Fuentes de Ebro, con Denominación de Origen Protegida (DOP) y que se cultiva únicamente en la zona geográfica de la ribera del río Ginel y del río Ebro, área que abarca los municipios de Fuentes de Ebro, Mediana de Aragón, Osera de Ebro, Pina de Ebro, Quinto y Villafranca de Ebro.

Con una previsión de recogida en esta campaña 2017 de cinco millones de kilos, esta cebolla única por sus propiedades organolépticas se comercializa no sólo en toda España, sino también en el exterior, exportándose principalmente a Francia e Italia, aunque el Consejo Regulador no descarta la apertura a otros mercados.

La Cebolla Fuentes de Ebro

El sabor de la Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P. es suave, de levísimo picor, las capas interiores son muy tiernas y

suculentas, permitiendo que una vez ingerida no permanezca su retrogusto en la boca. Tiene el tallo grueso, forma globosa redondeada por la raíz y ligeramente alargada hacia el cuello y coloración blanco-paja en las capas externas, que será blanco-verdoso en la cebolla temprana y en las capas internas blancas, carnosas y crocantes. Su práctica ausencia de picor se debe a su mayor contenido de agua, que la hace más suave y tierna y diluye el contenido de los compuestos azufrados causantes del mismo.

Este especial producto se obtiene debido a que el entorno de la Denominación de Origen se caracteriza por tener un microclima estepario, ventoso y con escasas lluvias, además de un suelo fértil con presencia abundante de yeso y carbonato cálcico y con un elevado pH. También el material vegetal y las prácticas de cultivo, que en alguna fase son aún manuales, contribuyen a hacer de la Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P una variedad única en el mundo, que ofrece, además, una gran versatilidad en la cocina, algo que la hace especialmente atractiva para los cocineros profesionales.

“Los productores se muestran muy ilusionados y con expectativas de que la campaña transcurra con normalidad, con una cifra de producción dentro de la normalidad y que permite la consolidación de este producto, accesible para cualquier consumidor, aunque se trate de una exclusiva cebolla”, comenta el presidente de la Denominación de Origen, Daniel Molina.

Proyecto de investigación

El período de recolección de la Cebolla de Fuentes de Ebro con Denominación de Origen abarca desde mediados del mes de julio hasta el mes de diciembre. Por ello, y con el objetivo de que los consumidores puedan disfrutar de esta hortaliza durante la mayor parte del año, las empresas comercializadoras han encargado un proyecto de investigación al Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón (CITA).

Se trata de una iniciativa que tiene una duración de tres años y que se encuentra en su fase central. La investigadora del CITA al frente de este proyecto, Cristina Mallor, ha explicado que se está trabajando en diversas vías. La primera de ellas consiste en la realización de ensayos de cultivo en invernadero, realizando plantaciones en diferentes fechas, cuya primera recolección se realizó en el mes de junio, por lo que se podría barajar la posibilidad de adelantar la recolección algo más de un mes con respecto a su período habitual.

Por otro lado, desde el CITA están tratando de poner a punto la técnica de cultivo por medio de microbulbos. Con este método, en vez de producir cebollas a partir de semilla se obtienen a partir de la plantación de estos pequeños bulbos. Los investigadores están buscando averiguar cuál es el momento más oportuno para producir los microbulbos y las mejores condiciones para la obtención de cebollas a partir de su plantación.

RESUMEN



TÍTULO	Comienza la campaña de la cebolla con D.O. Fuentes de Ebro
DESCRIPCIÓN	Ha comenzado la temporada de recolección de la Cebolla Fuentes de Ebro, con Denominación de Origen Protegida (DOP) y que se cultiva únicamente en la zona geográfica de la ribera del río Ginel y del río Ebro.
AUTOR	Diario de Gastronomía