

21 de jul. de 2017

» Cosecha de cebolla

## Recolección Cebolla de Fuentes prevé 5 millones de kilos



La Denominación de Origen Protegida **Cebolla** Fuentes de Ebro arranca la temporada de recolección con una previsión de recogida de cinco millones de kilos de esta planta herbácea. Esta variedad de **cebolla** posee unas propiedades organolépticas únicas y que se comercializa tanto en España, como en el exterior, donde Francia e Italia son los principales importadores, informa la DOP en una nota de prensa.

Entre sus cualidades destaca que es suave, de levísimo picor (debido a su mayor contenido de agua), las capas interiores son muy tiernas y succulentas, permitiendo que una vez ingerida no permanezca su retrogusto en la boca. Este 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 esta planta una variedad única en el mundo. El presidente de la Denominación de Origen, Daniel Molina, ha asegurado que los productores están "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".

Molina ha realizado estas afirmaciones durante la jornada celebrada el entorno de Fuentes de Ebro para presentar la campaña de 2017 y que ha aglutinado a profesionales de la agricultura y la gastronomía así como a los blogueros más relevantes del sector. El período de recolección de esta planta 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), en una iniciativa de una duración de tres años y que se encuentra en su fase central.

La investigadora del CITA al frente del proyecto, Cristina Mallor, ha explicado que se está trabajando en diversas vías como la realización de ensayos de cultivo en invernadero, con plantaciones en distintas fechas, cuya primera recolección fue 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.