

■ Aragón

La DOP Cebolla Fuentes de Ebro inicia un proyecto para prolongar su comercialización



EUROPA PRESS

Publicado 28/10/2016 14:38:04 CET

ZARAGOZA, 28 Oct. (EUROPA PRESS) -

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Cebolla Fuentes de Ebro ha iniciado un proyecto de investigación para prolongar el periodo de comercialización del producto, que permanece en el mercado siete meses al año.

Para ello, se van a llevar a cabo varios ensayos en los campos de cultivo de la Denominación de Origen Protegida localizados en Fuentes de Ebro y Pina, así como en diversos estudios en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA) y en el Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA).

Para el desarrollo de este proyecto se ha constituido un Grupo Cooperativo integrado por el CTA, como coordinador; el CITA, las empresas Jumosol Fruits, SAT Finca La Corona, Cebollas Agrofuentes y SAT Prodebro, así como el propio Consejo Regulados de la Denominación de Origen Protegida Fuentes de Ebro.

Esta iniciativa, que pretende resolver problemas y necesidades concretas del sector para mejorar su competitividad, supone una importante inversión, en total de más de 100.000 euros. El 20 por ciento lo aportarán el Consejo Regulador de la DOP, Jumosol Fruits y SAT Finca La Corona y el 80 por ciento restante el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER), que contará con un 20 por ciento procedente del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del

Gobierno de Aragón.

Esta iniciativa ha sido presentada en una rueda de prensa por el presidente de la DOP, Daniel Molina; el vicepresidente de la Denominación de Origen Cebolla de Fuentes de Ebro, Jesús Berdusán; el jefe de Servicio de Innovación y Transferencia Agroalimentaria, Román Iglesias; el coordinador del Grupo de Cooperación del CTA, Pablo Bruna, y la representante del CITA, Cristina Mallor.

El presidente de la DOP, Daniel Molina, ha expuesto que, además de prolongar el periodo de comercialización de la Cebolla Fuentes de Ebro, el proyecto buscará ofrecer alternativas de cultivo a nuevos productores, mejorar la cadena agroalimentaria en aspectos como continuidad de suministro, calidad y seguridad.

Todo esto tendrá como consecuencia "un uso más adecuado de los productos fitosanitarios, fertilizantes y combustibles" y, por tanto, "mejoras medioambientales y ahorro de costes". En este punto, ha remarcado la importancia de la colaboración de los centros de investigación para realizar este tipo de iniciativas.

Daniel Molina ha reconocido que "lo que más cuesta es vender". Ha recalcado que la Cebolla de Fuentes es "única", dado que "no hay otra como la nuestra, pero es súper delicada, muy señorita", y sólo permanece en el mercado durante siete meses al año, algo que se pretende solucionar con esta iniciativa.

En la misma línea se ha mostrado el vicepresidente de la Denominación de Origen Cebolla de Fuentes de Ebro, Jesús Berdusán, quien ha apuntado que lo ideal sería que la cebolla puede estar todo el año en el mercado, aunque en principio el objetivo del proyecto sólo se marque en unos meses más. "Sabemos que es una iniciativa muy ambiciosa, pero lo intentaremos".

ÁMBITOS DE TRABAJO

Este proyecto se desarrollará en diversos ámbitos de trabajo, como la mejora de la eficiencia de los recursos empleados en el cultivo de la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, el incremento del valor añadido de este producto, la mejora de la competitividad en un mercado globalizado o la transferencia de conocimientos hacia el sector primario.

Todo ello con la mirada puesta en el aumento de la superficie de cultivo de Cebolla Fuentes de Ebro DOP. Esta superficie es de 105 hectáreas, con una producción aproximada de 4.000 toneladas. Si el proyecto que ahora se pone en marcha logra su objetivo de aumentar los periodos de cultivo y recolección, se prevé que esta superficie pueda llegar a duplicarse.

El jefe de Servicio de Innovación y Transferencia Agroalimentaria, Román Iglesias, ha insistido en la importancia de este tipo de proyectos para resolver "problemas concretos" de este tipo de producciones.

El coordinador del Grupo de Cooperación del CTA, Pablo Bruna, y la representante del CITA, Cristina Mallor, ha insistido en la importancia de la transferencia tecnológica

SABOR SUAVE

La Cebolla Fuentes de Ebro DOP presenta un color blanco paja en las túnicas externas, que en el caso de las cebollas tempranas es blanco-verdoso, un tallo grueso y su color interno es blanco. Ofrece un sabor suave, escaso picos y su textura tierna y succulenta hace que sea extraordinariamente apta para su consumo en fresco. Una vez ingerida, su retrogusto no permanece en la boca.

Puede presentarse entera o pelada, sin sus capas externas. Este producto siempre debe de ir identificado con la etiqueta de la Denominación de Origen que garantiza que se está consumiendo la auténtica Cebolla Fuentes de Ebro.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cebolla Fuentes de Ebro nace en 2007 tras la publicación en el Boletín Oficial de Aragón (BOA) de la orden correspondiente a tal efecto.

Este producto se cultiva en 105 hectáreas repartidas por los términos de Fuentes de Ebro, Pina de Ebro, Quinto de Ebro, Osera de Ebro, Villafranca de Ebro y Medina de Aragón.

La comercialización de la Cebolla Fuentes de Ebro DOP se realiza, fundamentalmente, en el mercado nacional. La exportación alcanza el 3 por ciento del volumen comercializado, siendo Francia el principal receptor.