

FUENTES DE EBRO

La DOP Cebolla de Fuentes estudia ampliar su comercialización a todo el año

Mediante un proyecto del Programa de Desarrollo Rural del Gobierno de Aragón.

Efe. Zaragoza Actualizada 28/10/2016 a las 22:58



La DOP Cebolla Fuentes de Ebro comercializará este año casi 3 millones de kilos | IFEMA

La Denominación de Origen Protegida (DOP) Cebolla de Fuentes de Ebro estudia ampliar su periodo de comercialización con el objetivo de alcanzar los doce meses del año -actualmente es de seis- mediante un proyecto del Programa de Desarrollo Rural del Gobierno de Aragón.

El presidente de la DOP Cebolla de Fuentes, Daniel Molina, el empresario de Finca La Corona, Jesús Berdusán, el jefe del servicio de Innovación y Transferencia Agroalimentaria, Ramón Iglesias, el coordinador del grupo de Cooperación del Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA), Pablo Bruna, y Cristina Mallor, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (CITA), han presentado hoy en Zaragoza este proyecto que busca ampliar el periodo de comercialización con el fin de mejorar su competitividad.

En la iniciativa "Puesta en valor de la Cebolla Fuentes de Ebro DOP a través del aumento del periodo de comercialización", aprobada en septiembre y que se prolongará hasta 2018, participa un grupo de trabajo multidisciplinar conformado por el CITA, el CTA, empresas dedicadas a su producción, el propio Consejo Regularador de la DOP y la Universidad de Zaragoza y quiere alcanzar este objetivo gracias a la ampliación del periodo productivo y la mejora de la conservación.

Su razón responde a los dos principales inconvenientes de la Cebolla de Fuentes: su temporalidad en el mercado -con un periodo comprendido entre finales de junio y septiembre- y su mala conservación que, como mucho, permite reservar las piezas hasta finales de noviembre.

Bruna ha detallado que se van a utilizar para ello innovaciones técnicas en el cultivo y que también se experimentará con otras variedades de cebolla dulce.

Por su parte, Mallor ha explicado que el CITA probará el cultivo mediante la técnica de microvulvo (una acción que tiene como objetivo adelantar el periodo de producción), ensayará con el cultivo en invernadero y analizará en laboratorio los ejemplares de los campos de experimentación para comprobar si responden al morfotipo de la cebolla protegida.

El responsable de Finca La Corona ha informado de que el consumidor, aunque sabe que "la de Fuentes es mejor" que otras variedades de cebolla, no se acuerda "porque durante siete meses no está en el mercado", y ha señalado que "los doce meses son el objetivo".