

NOTICIAS

Comienza la campaña de DOP Cebolla Fuentes de Ebro con una previsión de 5 millones de kilos

21 Julio, 2017



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 cebolla, única en el mundo por sus propiedades organolépticas y que se comercializa no sólo en toda España, sino también en el exterior, siendo Francia e Italia los principales países a los que se exporta este producto, aunque la D.O. no descarta la apertura a otros mercados.

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

El presidente de la Denominación de Origen, Daniel Molina, ha asegurado que 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". Molina ha realizado estas afirmaciones durante la jornada celebrada este jueves en 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 bloggers e influencers más relevantes del sector.

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.

Fuente: agronewscastillayleon