

CEBOLLA FUENTES DE EBRO: SU SABOR LA IDENTIFICA

Las características organolépticas de la Cebolla Fuentes de Ebro, hortaliza estrella en la gastronomía aragonesa, bastan para satisfacer a los paladares más exigentes, que repetirán su consumo por su excelente gusto y su escaso retrogusto.

Amparo Llamazares Ortega, Centro de Transferencia Agroalimentaria (CTA)

Cristina Mallor Giménez, Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)



Introducción

La Cebolla Fuentes de Ebro es una hortaliza de reconocido prestigio en la Comunidad Autónoma de Aragón, que ya obtuvo la distinción de la C de Calidad Alimentaria en el año 1997. Actualmente se está llevando a cabo los estudios y trámites pertinentes para la obtención de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P), que ya posee su propio Consejo Regulador Provisional.

En este marco se encuadra el proyecto multidisciplinar, subvencionado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (I.N.I.A.), que está llevando a cabo el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (C.I.T.A.) y el Centro de Transferencia Agroalimentaria (C.T.A.) de Zaragoza, y que está empezando a dar sus frutos.

Los objetivos de este proyecto incluyen la evaluación sensorial de la Cebolla Fuentes de Ebro para su diferenciación y el inicio de un programa de mejora genética para obtener una semilla de calidad.

Pruebas sensoriales

Para la realización de las pruebas sensoriales se ha contado con un equipo de diez personas que a lo largo de varias sesiones se han ido familiarizando con los parámetros que caracterizan a la cebolla en general y a la de Fuentes de Ebro en particular:



Los resultados obtenidos indican que la Cebolla Fuentes de Ebro es valorada por su suavidad en el sabor, además de resultar fresca, dulce, agradable, y carecer de retrogusto.

Este último atributo tiene mucha importancia para su consumo en fresco, principalmente en ensaladas. En las gráficas adjuntas se observan las diferencias que existen en cuanto al picor y retrogusto entre las cebollas Fuentes de Ebro y las cebollas tipo Grano, de elevado picor.

Después de la cata de dos tipos de cebolla en ensalada, todos los voluntarios respondieron que comprarían la codificada como Fuentes de Ebro, siendo los motivos expuestos: escaso picor y retrogusto, sabor y calidad, por este orden. Las razones por las que no comprarían la cebolla codificada como Grano fueron: intenso picor y retrogusto, amargor y resultar desagradable al paladar.

Programa de mejora genética

La variabilidad es la "materia prima" con la que se desarrolla la mejora genética. E el caso de la Cebolla Fuentes de Ebro se parte de una variedad tradicional de prestigio que es preciso depurar. De este modo se pretende obtener



Los catadores.

un producto que siga los estándares de la demanda actual, principalmente en lo referente a uniformidad de forma, tamaño y nivel de picor o pungencia, pero que mantenga sus características históricas.

Para llevar a cabo el programa de mejora con esta variedad se están evaluando bulbos según sus características morfológicas, físicas-químicas y de picor o pungencia. Los mejores bulbos constituirán el material vegetal base para el inicio de un Programa de Mejora Genética. El método a seguir, dependiendo de los resultados, será la selección nasal, reproduciendo exclusivamente los mejores bulbos, o la genealogía, considerando además de las características del bulbo las de su familia.

Agradecimientos:

Agradecimientos al INIA por la financiación obtenida a través del proyecto RTA 20007-00080-00-00 y a los catadores por su colaboración.