

La cebolla Dulce de Fuentes con Denominación de Origen Protegida Cebolla Fuentes de Ebro: un producto de temporada. / Cristina Mallor

[Opiniones y Experiencias](#) - 08 Apr, 2019



Cristina Mallor

Unidad de Hortofruticultura

[📍 Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón \(CITA\)](#)

Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)

La Cebolla Dulce de Fuentes es una variedad tradicional que constituye un referente entre las hortalizas aragonesas. Destaca por su adaptación agronómica a la zona tradicional de cultivo y por su calidad sensorial. Se trata de una cebolla de cuello grueso, forma globosa, coloración externa blanco paja y túnicas interiores blancas. Pero lo que caracteriza principalmente a esta cebolla es su escaso picor y succulencia, con un su sabor suave que no deja retrogusto.

Los trabajos con el cultivo de la cebolla se iniciaron en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) en el año 2006, con la caracterización y tipificación del material vegetal de la Cebolla Dulce de Fuentes, proyecto que fue financiado por la Dirección General de Fomento Agroalimentario del Gobierno de Aragón, iniciándose así una línea de investigación con esta variedad. En 2007, se inició en el CITA el proyecto denominado 'Caracterización y mejora de la calidad de cebollas con bajo nivel de pungencia' (RTA2007-00080-00-00, IP: C. Mallor), financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Los objetivos de este proyecto incluían, entre otros, la evaluación de material vegetal de cebolla con bajo nivel de pungencia del tipo 'Dulce de Fuentes' y el inicio de un programa de mejora genética. Posteriormente, se sucedieron diversos proyectos financiados por el Gobierno de Aragón y llevados a cabo en colaboración con el sector y los técnicos del Centro de Transferencia Agraria (CTA) del Gobierno de Aragón, Miguel Gutiérrez, Amparo Llamazares y Pablo Bruna. Los resultados de estos proyectos contribuyeron: (1) a la obtención de la **Denominación de Origen Protegida (DOP) Cebolla Fuentes de Ebro** (BOA núm. 251, 24 de diciembre de 2013), (2)

a **informar al sector** sobre técnicas de cultivo y avances en el programa de selección, mediante diversas jornadas de información y transferencia y (3) a poner a disposición del Consejo Regulador de la DOP Fuentes de Ebro una **semilla seleccionada** para la producción de una cebolla de calidad.

El siguiente reto que planteó el sector productor y comercializador de la Cebolla DOP Fuentes de Ebro fue el **aumento del periodo de comercialización**, ya que se trata de un producto estacional, que sólo podemos encontrar unos determinados meses en el mercado. Ello es debido en parte a su escasa capacidad de conservación, causada principalmente por su alto contenido en agua, que es lo que le confiere su característica succulencia y escaso picor, al encontrarse más diluidos los compuestos azufrados relacionados con este atributo (los sulfóxidos de cisteína). Además, su restringida permanencia en el mercado también está producida por la limitación del periodo de recolección, entre los meses de julio y septiembre.

Con este objetivo se creó en el año 2016 el "**Grupo de Cooperación para la mejora de la producción y comercialización de la Cebolla Fuentes de Ebro DOP**" (PDR 2014-2020, financiado por el Gobierno de Aragón y la Unión Europea), integrado por el Consejo Regulador DOP Cebolla Fuentes de Ebro, las empresas: Cebollas Agrofuentes SL, Jumosol Fruits SL, SAT 49 ARA Finca La Corona y SAT 45 ARA Prodebro y los centros tecnológicos: CITA y CTA, siendo este último centro el coordinador. En el marco de este grupo de cooperación y con el objetivo de ampliar el periodo productivo, en el CITA se llevaron a cabo diversos ensayos.

El primero consistió en poner a punto la **técnica del cultivo de microbulbos**, para lo cual se estudió tanto la producción de microbulbos, realizando siembras en diferentes épocas y controlando el peso y el calibre de los microbulbos producidos (**Figura 1**), como el comportamiento del cultivo de los microbulbos obtenidos en campo (**Figura 2**). Considerando el porcentaje de plantas subidas a flor, la producción, la distribución por calibres y el análisis de los bulbos en el laboratorio, los mejores resultados se obtuvieron en la plantación realizada el 20 de febrero, con microbulbos obtenidos en la siembra de agosto y de un calibre entre 10 y 14 mm. Sin embargo, dado que los bulbos se recolectaron el 25 de julio, esta técnica no supuso un adelanto significativo en la fecha de recolección.



Las imágenes son propiedad del autor y su uso o distribución no está autorizado sin su expreso consentimiento

Figura 1. Muestras de los microbulbos obtenidos según calibre.



Las imágenes son propiedad del autor y su uso o distribución no está autorizado sin su expreso consentimiento

Figura 2. *Ensayo de microbulbos en campo, con diferentes fechas de plantación y calibres.*

El segundo ensayo para la ampliación del periodo productivo consistió en el cultivo protegido: en suelo y en bandejas alveoladas. El **cultivo en suelo** se realizó utilizando diferentes tratamientos (**Figura 3**) y fechas de plantación (noviembre, diciembre, enero y febrero). Los resultados mostraron que, si bien las dos primeras fechas de plantación destacaron por adelantar la fecha de recolección en 15 días, las otras dos plantaciones destacaron por necesitar menos días para alcanzar el mismo estado fenológico (atribuido al óptimo fotoperiodo y temperatura durante las fechas de cultivo). Estas fechas de plantación obtuvieron los mejores resultados respecto a la calidad en cultivo en invernadero, sin embargo, no cumplieron con el objetivo de adelantar la recolección, puesto que se recolectaron entre mediados y finales de julio. Respecto a la plantación que se realizó en la época habitual de cultivo al aire libre, se obtuvo un rendimiento, precocidad y calidad similar a las cultivadas simultáneamente en el invernadero, por lo que el cultivo en invernadero tampoco se justifica en este caso. Respecto a la comparación entre tratamientos, se pudo considerar que el tratamiento de suelo desnudo resultaría el apropiado, dado que no se encuentran diferencias que justifiquen implementar el resto de los tratamientos.



Figura 3. Tratamientos utilizados en cultivo protegido.

El **cultivo en bandejas alveoladas** no consiguió adelantar ni retrasar la fecha de recolección de la cebolla, puesto que la recolección de las cuatro fechas de siembra estudiadas se concentró en el mes de julio. Además, se obtuvieron cebollas de poco peso, entre 31 y 82 g, y pequeño calibre, entre 17.9 y 9.7 mm, dependiendo de la fecha de siembra (**Figura 4**).



Las imágenes son propiedad del autor y su uso o distribución no está autorizado sin su expreso consentimiento

Figura 4. Cebollas obtenidas del cultivo en bandejas alveoladas.

Finalmente, se estudiaron **otras variedades** con supuestas cualidades organolépticas y características similares a la variedad de cebolla Dulce de Fuentes. Sin embargo, los resultados de las muestras analizadas en el laboratorio del CITA mostraron que ninguna variedad presentó la tipología característica.

Los resultados obtenidos indican que la cebolla Dulce de Fuentes es una variedad local muy adaptada a su zona tradicional de cultivo, resultando muy sensible a factores como la temperatura y el fotoperiodo que limitan su producción a unas determinadas fechas. En este sentido, los consumidores nos debemos de acostumbrar a que existen productos que sólo los podemos disfrutar durante una determinada época del año, y este es el caso de la Cebolla Dulce de Fuentes con DOP Cebolla Fuentes de Ebro, a día de hoy, un **producto de temporada**.