



### CEBOLLETA



El ancestro de *A. fistulosum* L. es desconocido, no encontrándose en estado silvestre. Es una especie oriunda de Asia y cultivada en China, Japón y Corea desde tiempos muy remotos, tiende continua siendo de gran importancia. El cultivo de esta hortaliza supera al de la cebolla en China. Aunque suele reproducirse por semilla, en ocasiones se multiplica por división de pie. Las semillas mantienen el poder germinativo durante uno o dos años.

Planta vivaz de morfología muy similar a la cebolla, pero de menor tamaño (Figura 4). Forma un bulbo menos pronunciado y más alargado. La formación del bulbo es inducida por fotoperíodos superiores a 12 horas y su desarrollo tiene lugar a temperaturas por encima de 20°C. La hoja es perfectamente circular a diferencia de la cebolla común (*A. cepa*) que la tiene hacen, redonda, pero ligeramente aplastada hacia el interior de la planta. La floración se induce nominalmente por temperaturas inferiores a 13°C y días cortos. El escapo floral es redondo, hueco y de 40-75 cm de altura. La umbela es de 3 a 7 cm de diámetro y no es esférica. Se trata de una especie autocompatible, pero normalmente se produce polinización cruzada. La recolección se inicia aproximadamente a los tres meses de la siembra, cortando las hojas a unos 2 cm por encima del suelo, tras lo cual las hojas se reúnen en manojos, formando las “finas hierbas”. Suele utilizarse como condimento y en ensaladas por sus bulbillos y hojas recortadas. Algunas variedades se utilizan como “cebollas de verde” o cebollas blanqueadas (salad-onions) y se denominan “Japanese hunching”.

La gran adaptabilidad de esta especie y su elevada tolerancia a plagas y enfermedades hacen de ella una fuente potencial para la mejora, aunque la esterilidad de los híbridos producidos con *A. cepa* dificulta de forma importante su utilización.

**Fuente:** Castell, V., Díez, M.J., *et al.* (2000) Monografías INIA, Serie Agrícola nº 8: Colección de semillas de cebolla del Centro de Conservación y Mejora de la Agrobiodiversidad Valenciana. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. 99 págs.