


FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE

NOMBRE COMÚN: Cebolla

NOMBRE CIENTÍFICO: *Allium cepa*

ORIGEN: La cebolla es una planta que se originó en las regiones montañosas de Asia Central.

VARIETADES: -Tipo Lanzarote

CALENDARIO DE TEMPORADA

	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Cebolla				R								S
Cebollino			R	R						S	S	

S: siembra- R: recolección

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

La cebolla ha sido consumida por el ser humano desde la antigüedad. Esta hortaliza destaca por su apreciable contenido mineral y vitamínico. Presenta un alto contenido en agua, pero un bajo porcentaje de carbohidratos, lípidos y proteínas. Es un alimento dotado de propiedades antirreumáticas y posee un cierto poder afrodisíaco. Las propiedades saludables de las cebollas se deben fundamentalmente a la abundancia en antioxidantes. El olor y el sabor característico de la cebolla son cualidades muy apreciadas en el consumo de esta hortaliza. En Lanzarote se potencia esas excelentes características organolépticas, debido a que se trata de un cultivo tradicionalmente de secano, y por tanto, contiene un mayor porcentaje en materia seca. Su consumo en cantidades elevadas tiene efecto ligeramente laxante y diurético, mayor aún si la cebolla es cruda. Se suele consumir en crudo, hervida, al horno, frita, en polvo y en conserva.

DESCRIPCIÓN BOTÁNICA:

La cebolla es una planta de ciclo bianual, que se cultiva como anual cuando se aprovecha el bulbo y como bianual cuando se pretende obtener semillas. Tiene un sistema radicular superficial, encontrándose en los primeros 30 cm de profundidad. El tallo está formado por una masa caulinar aplastada llamada disco, de entrenudos cortos, situado en la base del bulbo. La flor presenta órganos masculinos y femeninos. Las hojas son verdes y con una cutícula

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE**

altamente cerosa. Los bulbos son estructuras de reserva.

CLIMA

La cebolla es una planta que resiste bien el frío, pero para un adecuado crecimiento y desarrollo requiere de temperaturas comprendidas entre los 18 y 25°C. En el caso de Lanzarote las variedades que mejor se adaptan son las de días cortos (de 11 a 14 horas de sol).

Una baja humedad relativa en la etapa de recolección es importante para conseguir que los bulbos alcancen un secado y curado satisfactorio, así como una reducción en los ataques de hongos en el follaje.

SUELO

Prefiere suelos francos, ricos en materia orgánica y bien drenados. Este cultivo es medianamente tolerante a la salinidad, un alto nivel de ésta puede ir en detrimento de la producción. El pH debe de estar en torno a 6-7.

PROPAGACIÓN:

En Lanzarote para el cultivo de la cebolla se emplea el sistema del cebollino o ajillo.

El cebollino: La realización del semillero se efectúa en la primera quincena de septiembre, con una siembra a voleo, cubriendo la semilla con una capa de picón de aproximadamente 2 - 3 cm. Una libra de semilla (460 grs.) da para sembrar unos 48-50 m², consiguiéndose plantas suficientes para aproximadamente tres almudes de terreno (unos 3.423 m²).

El ajillo: Se obtiene haciendo el semillero a principios de abril, con un proceso idéntico al empleado en el cebollino. 90 días después de la siembra se procede a arrancar los bulbos("ajillos"). Luego se tienden para conseguir un buen secado de éstos y posteriormente se llevan al terreno.

PLANTACIÓN

Para plantar el cebollino en el arenado hay que realizar previamente los surcos mediante una azada, dejando una distancia aproximada entre ellos de 40cm. Luego con el plantón se

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE**

enterrará la raíz del cebollino en la tierra, manteniendo una separación entre planta de 15cm. Por otro lado, el cultivo del ajillo (microbulbos) se realiza de forma mecanizada con una sembradora. En este caso, los ajillos están desprovistos de tallo aéreo y tienen una dimensión aproximada de 20mm de largo por 15mm de ancho. Con el sistema del ajillo se consigue adelantar la cosecha en unos 15 días aproximadamente.

LABORES CULTURALES

- Escardar: Con esta labor se pretende eliminar las malas hierbas que aparecen en el cultivo para evitar una excesiva competencia por los nutrientes y el agua.
- Aporcado: Consiste en arrimar arena alrededor del tallo para protegerla del viento, del sol y para evitar daños al bulbo.

RIEGO

El cultivo de la cebolla en Lanzarote ha sido tradicionalmente de secano y su desarrollo se ha llevado a cabo en los arenados. Gracias a ciertas ventajas que presenta el picón de éstos arenados, como una mayor retención de humedad, es lo que permitirá dar únicamente algún riego de apoyo, pero siempre teniendo en cuenta que la pluviometría de ese año haya sido baja. En caso de usar algún sistema de riego se recomienda el goteo, por el ahorro de agua que este supone. Se debe evitar riegos excesivos porque favorecen la aparición de bulbos dobles y una mayor probabilidad de ataques de hongos. Los requerimientos de agua en el cultivo de la cebolla varían de acuerdo al tipo de textura del suelo, la zona del cultivo, el contenido de materia orgánica, etc.

FERTILIZACION

Es importante aplicar el nitrógeno al inicio del cultivo, para obtener un buen desarrollo foliar. Un exceso de este elemento puede causar un desarrollo vegetativo excesivo y por tanto perjudicaría la producción final. La carencia de fósforo producirá retraso en el crecimiento y maduración del bulbo, mientras que una deficiencia en potasio reducirá la cosecha y la capacidad de conservación. Es necesario destacar que el cultivo de la cebolla responde bien a las aportaciones de azufre. Respeto al abonado orgánico, es conveniente aportarle estiércol maduro. La dosis exacta de fertilizante a aplicar debe ajustarse según los resultados obtenidos en los análisis previos de suelo.



PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES

Las plagas y enfermedades más importantes que se han identificado en la isla de Lanzarote son:

- Araña roja (*Tetranychus cinnabarinus*)
- Araña microscópica (*Polyphagotarsonemus latus*)
- Cochinilla (indet.)
- Oídio ó ceniza (*Oidium caricae*)
- Antracnosis (*Colletotrichum gloeosporioides*)

RECOLECCIÓN Y PRODUCCIÓN

La recolección de la cebolla se realiza a mano, una vez que el cultivo ha alcanzado su completo desarrollo, lo cuál se reconocerá por la marchitez de las hojas y porque comienzan a doblarse los tallos. Una vez recolectados, los bulbos deben dejarse en el campo expuestos al sol, al menos durante un día; proceso de curado, pérdida de agua y secado completo del cuello. Luego se procede al corte de las hojas y las raíces, para su posterior envasado.

La producción suele ser aproximadamente de 25000kg/ha en terrenos con regadío, mientras que en seco es de aproximadamente 12000kg/ha.