

8 VARIEDADES LOCAIS DE CEBOLAS DE GALICIA



A cebola, orixinaria de Asia Central, é unha planta da familia das *Amaryllidaceae* e está incluída no xénero *Allium*. Este xénero agrupa máis de 1000 especies, e a el pertencen, ademais da cebola, o allo, o allo porro, a chalota e as ceboletas. É unha planta herbácea cultivada como anual para a produción de bulbos e como bianual cando o obxectivo é a obtención de semente.

Debido á gran diversidade que existe no cultivo da cebola, hai moitos caracteres tanto morfolóxicos como agronómicos e organolépticos que caracterizan as diferentes variedades. Estas pódense clasificar pola forma e tamaño do bulbo, pola cor da carne e das túnicas, pola súa precocidade, pola aptitude para a conservación, polo contido en materia seca e mesmo polo sabor ou o seu emprego na cociña.

O cultivo da cebola en Galicia desenvolveuse a partir do século XVI, non só tendo como obxectivo o autoconsumo, senón tamén como unha actividade comercial, onde unha parte importante da produción se destinaba á exportación a América e a Europa. Por iso, é un cultivo ligado ás zonas costeiras e aos arredores dos grandes núcleos de poboación.

As principais zonas tradicionais de cultivo son:

- Provincia da Coruña: as comarcas de Betanzos, Bergantiños, Eume-Ferrol e Muros-Noia.
- Provincia de Lugo: as comarcas das Mariñas.
- Provincia de Ourense: as comarcas da Limia e Verín-Monterrei.
- Provincia de Pontevedra: as comarcas de Caldas, O Salnés, Pontevedra e O Baixo Miño.

A superficie dedicada á cebola en Galicia foi descendendo desde principios do século XX e

estabilizándose nos últimos anos ao redor das 1.200 ha.

En Galicia empréganse fundamentalmente variedades locais. Son todas de ciclo longo, polo que o fotoperíodo que necesitan para formar o bulbo é superior ás 14 horas de luz. De aí que a época de cultivo habitual sexa entre marzo e abril e entre agosto e setembro.

A tipoloxía máis habitual das variedades locais galegas é a dunha cebola de cor amarela marrón, máis ou menos achatada, e de sabor suave ou lixeiramente picante.

Nos anos 90 do século pasado, os investigadores do Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM) comezaron o labor de buscar e recoller as diferentes variedades de cebolas por toda a xeografía galega. Estas variedades foron empregadas en diferentes ensaios, nos que se definiron os parámetros morfolóxicos, físico-químicos, agronómicos e de calidade, así como tamén a súa adaptación a diferentes sistemas produtivos e de conservación.

Actualmente, o CIAM conserva no banco de xermoplasma quince variedades locais de cebola. Seguramente non sexan todas as que poidan existir no agro galego, pero si que representan, en boa medida, as características deste cultivo en Galicia.

A continuación describimos as quince variedades locais de cebolas de Galicia. Recollemos o nome local, o lugar de orixe, datos morfolóxicos como a cor das envolturas, peso e forma do bulbo, datos físico-químicos como o contido en ácido pirúvico, así como a aptitude para a conservación.

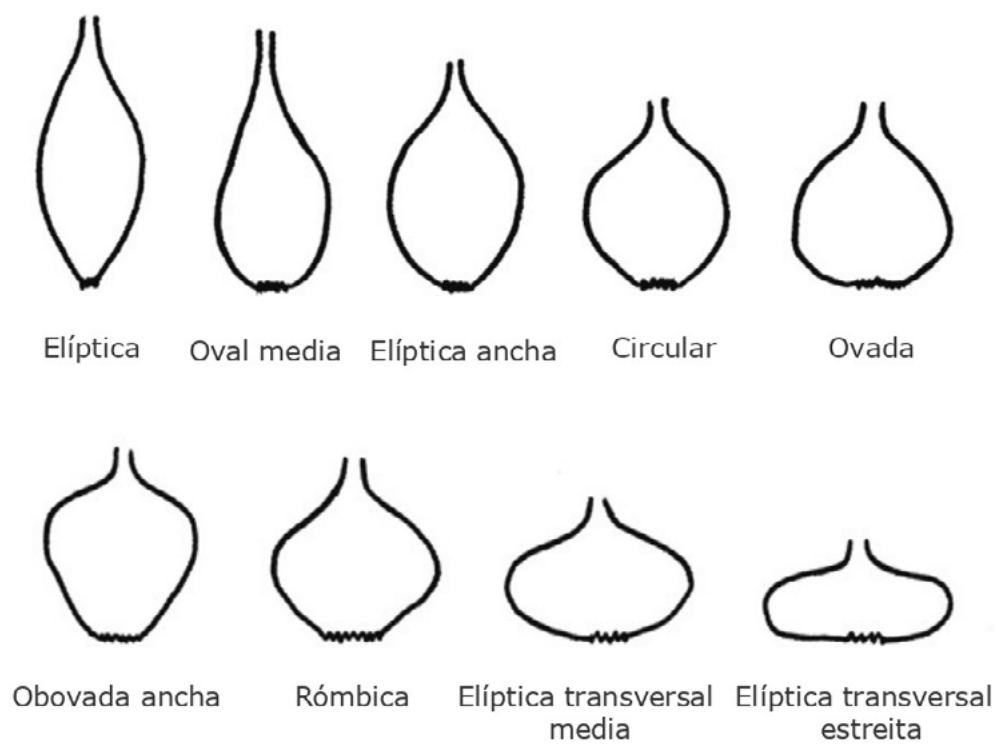
O contido en ácido pirúvico ($\mu\text{mol/g}$) serve para determinar o nivel de ardor das cebolas. En función do nivel de ácido pirúvico, podemos clasificar as cebolas do seguinte xeito: inferior a 3: moi suaves, entre 3 e 4: suaves, entre 4 e 5,5: lixeiramente picantes, entre 5,5 e 6: picantes, e un valor superior a 6 indica que son cebolas moi picantes.

A forma do bulbo na súa sección lonxitudinal vén determinada segundo os caracteres establecidos pola Unión Internacional para a Protección das Obtencións Vexetais (UPOV), como se mostra na figura.

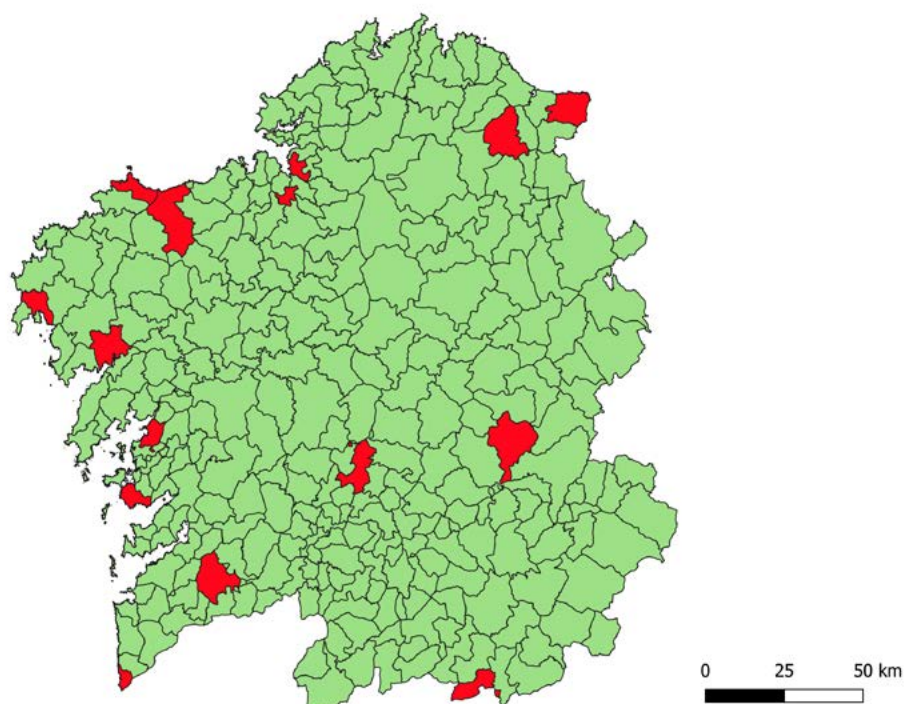
E, por último, a aptitude de conservación determínase como a porcentaxe en peso dos bulbos sans ao final dun período de almacenamento de 24 semanas, unha vez eliminados os bulbos xermolados, podrecidos ou en malas condicións comerciais.

Táboa 1. Descrición das quince variedades locais de cebolas de Galicia conservadas no banco de xermoplasma do CIAM.

Nome local	Lugar de orixe	Peso medio do bulbo	Cor das envolturas	Forma bulbo	Ácido pirúvico	Aptitude de conservación
A Guarda	A Guarda. Pontevedra	158,7 g	Amarela marrón	Elíptica transversal estreita	4,30 $\mu\text{mol/g}$ (intermedia)	7,70 %
Ameixenda	Cee. A Coruña	164,8 g	Amarela marrón	Elíptica transversal media	2,90 $\mu\text{mol/g}$ (moi suave)	15,40 %
Baldaio	Carballo. A Coruña	146,7 g	Amarela marrón	Elíptica transversal estreita	5,40 $\mu\text{mol/g}$ (intermedia)	30,40 %
Betanzos	Betanzos. A Coruña	124 g	Amarela pálida	Elíptica transversal estreita	5,66 $\mu\text{mol/g}$ (picante)	58,97 %
Bordóns	Sanxenxo. Pontevedra	212,7 g	Amarela marrón	Rómbica	1,15 $\mu\text{mol/g}$ (moi suave)	19,10 %
Cea	Cea. Ourense	122,2 g	Amarela marrón	Elíptica transversal/ Rómbica	6,48 $\mu\text{mol/g}$ (moi picante)	26,90 %
Chata de Barizo	Malpica. A Coruña	---	Amarela marrón	Elíptica transversal estreita	---	---
Chata de Miño	Miño. A Coruña	128,8 g	Marrón	Elíptica transversal estreita	7,54 $\mu\text{mol/g}$ (moi picante)	39,67 %
Mondoñedo	Mondoñedo. Lugo	122,1 g	Amarela marrón	Elíptica transversal estreita	7,31 $\mu\text{mol/g}$ (moi picante)	14,20 %
Oimbra	Oimbra. Ourense	170,2 g	Amarela marrón	Rómbica	8,35 $\mu\text{mol/g}$ (moi picante)	3,93 %
Outes	Outes. A Coruña	139,5 g	Amarela marrón	Elíptica transversal media	1,70 $\mu\text{mol/g}$ (moi suave)	32,80 %
Ponteareas	Ponteareas. Pontevedra	145,6 g	Amarela marrón	Elíptica transversal estreita	3 $\mu\text{mol/g}$ (suave)	14,40 %
Ribadeo	Ribadeo. Lugo	123,1 g	Marrón	Rómbica	3,77 $\mu\text{mol/g}$ (suave)	55,53 %
San Xulián	A Pobra do Brollón. Lugo	114,4 g	Marrón vermello	Elíptica transversal estreita	3,65 $\mu\text{mol/g}$ (suave)	51,03 %
Vilagarcía	Vilagarcía. Pontevedra	158 g	Amarela pálida	Rómbica	2,54 $\mu\text{mol/g}$ (moi suave)	54,10 %



Forma dos bulbos segundo a UPOV



Distribución das distintas variedades locais de cebolas conservadas no CIAM

A GUARDA



AMEIXENDA



BALDAIO



BETANZOS



BORDÓNS



CEA



CHATA DE BARIZO



CHATA DE MIÑO



MONDOÑEDO



OÍMBRA



OUTES



PONTEAREAS



RIBADEO



SAN XULIÁN



VILAGARCÍA

