

La Cebolla Fuentes de Ebro arranca la campaña con las miras puestas en nuevos mercados



La [Denominación de Origen Protegida \(D.O.P\) Cebolla Fuentes de Ebro](#) ha arrancado su nueva campaña con una previsión de producción de cinco millones de kilos, y sus miras puestas en la revalorización de este producto (único en el mundo por sus propiedades organolépticas), la prolongación de su comercialización y la apuesta por nuevos mercados de exportación.

La Cebolla Fuentes de Ebro se comercializa no sólo en toda España, sino también en el exterior, siendo Francia e Italia sus principales destinos, aunque la D.O. no descarta la apertura a otros mercados

Una de las principales iniciativas de las empresas comercializadoras de este producto con calidad diferenciada ha sido encargar un proyecto de investigación al [Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón \(CITA\)](#), para alargar el tiempo de comercialización de este producto, de manera que los consumidores puedan disfrutar de esta hortaliza durante la mayor parte del año. Actualmente, el período de recolección de la Cebolla con Denominación de Origen Fuentes de Ebro abarca desde mediados del mes de julio hasta el mes de diciembre.

Cristina Mallor, investigadora del CITA al frente de este proyecto, con una duración de tres años y que se halla en su ecuador, ha explicado que se está trabajando en diversas vías. La primera de ellas consiste en la realización de ensayos de cultivo en invernadero, realizando plantaciones en diferentes fechas, cuya primera recolección se realizó en el mes de junio, *por lo que se podría barajar la posibilidad de adelantar la recolección algo más de un mes con respecto a su período habitual.*

Por otro lado, desde el CITA están tratando de poner a punto la técnica de cultivo por medio de microbulbos. *Con este método, en vez de producir cebollas a partir de semilla se obtienen a partir de la plantación de estos pequeños bulbos.* Los investigadores están buscando averiguar cuál es el momento más oportuno para producir los microbulbos y las mejores condiciones para la obtención de cebollas a partir de su plantación.

El reto de seguir creciendo

Durante la jornada de campo celebrada recientemente en el entorno de Fuentes de Ebro, para presentar a los medios, profesionales de la agricultura y gastronomía y blogueros e influencers más relevantes del sector la campaña 2017, el presidente del Consejo Regulador de esta Denominación de Origen, Daniel Molina, ha asegurado que los productores se muestran "muy ilusionados y *con expectativas de que la campaña transcurra con normalidad, con una cifra de producción dentro de la normalidad y que permita la consolidación de este producto, accesible para cualquier consumidor aunque se trate de una exclusiva cebolla*". Dicha presentación dio la oportunidad a *e-Comercio Agrario* y demás medios del sector a presenciar y experimentar in situ el inicio de la recogida de esta cebolla y todo su proceso de etiquetado.

Tal y como ha apuntado Molina, la producción de 5 millones de kilos estimada para esta campaña "no es verdaderamente una gran cantidad, si se la compara con las producciones de otras zonas productoras de cebolla de consumo como Albacete, pero al ser la nuestra una cebolla tan selecta es más complicado llegar a grandes producciones, con lo cual para nosotros es un reto seguir creciendo año tras año en kilos comercializados y en agricultores, y de ser capaces de llegar a nuevos mercados".

Cebolla Agrofuentes, [La Corona](#) y [Jumosol](#) son las empresas que en la actualidad comercializan cebolla con D.O.P. Fuentes de Ebro, un producto que en palabras de Molina, se puede encontrar en grandes superficies comerciales de toda España como [Alcampo](#) o [Mercadona](#), entre otras. "Nuestro reto -ha insistido, es seguir ampliando cuota de mercado y que el consumidor demande la etiqueta de nuestro producto, es decir, que lo reconozcan e identifique frente a los de la competencia". Una cuota de mercado que, en el caso de esta cebolla, es nacional en un 95%, según explica el presidente del Consejo Regulador de su D.O.P: "Nos venimos focalizando en el mercado interior, aunque aún queda mucho por hacer, ya que, aunque esta categoría de cebolla dulce la acuñó nuestra Denominación, es verdad que luego la gente copia rápidamente y ocupa

huecos y ante eso, nosotros sólo podemos defender nuestra diferencia y argumentos". "En esa línea -prosigue- venimos trabajando por comunicar y transmitir al consumidor lo que somos y ofrecemos, para que éste luego decida".

Frente a esa estrategia de intensificar la promoción en el mercado nacional, esta Denominación de Origen también se está dando a conocer en mercados exteriores, sobre todo de Francia e Italia, "de manera capilar y poco a poco", a través de pequeñas tiendas gourmets.

Retomando el mercado interior, la mayor parte de las copias de esta cebolla, son, según explica el presidente de su D.O.P, "variedades con un color parecido a la nuestra, a las que le ponen el apellido "dulce". Ante esta tesitura, y tal como señala Molina, "hemos preferido invertir en dar a conocer nuestra marca diferencial antes que en abogados que defiendan nuestro producto de imitaciones, porque consideramos mucho más eficaz una buena labor de promoción que permita al consumidor identificar nuestro logotipo y etiqueta y relacionarlos con la calidad y excepcionalidad de nuestra cebolla".

Un carácter único que a decir de Molina, hacen a la cebolla de Fuentes de Ebro idónea para públicos target como el infantil o aquellas personas que rechazan esta hortaliza por su sabor generalmente fuerte. "Esta es la diferencia a la que nos abrazamos y trabajamos por potenciar a la hora de difundir las virtudes de nuestro producto".

Tal y como explica, la génesis de esta cebolla dulce se halla en un plan de ruta previo que consistió en la recopilación de quince líneas varietales diferentes para poder obtener a partir de ellas su producto final. "Ése es el reto de nuestro proyecto de investigación, utilizar ese regalo que la Naturaleza nos ha estado dando a lo largo de centurias, así como aprovechar otras variedades que están funcionando en países como Estados Unidos y que nos permitan cosechar antes y alargar la vida comercial de nuestro producto". "En definitiva -añade-, lograr aclimatar ese material vegetal de otras partes del mundo, donde también existe cebolla dulce, para que, si coincide con nuestros parámetros de sabor, termine siendo cebolla con Denominación de Origen Fuentes de Ebro".

Para Daniel Molina, "aunque también trabajamos con variedades autóctonas, tenemos que tener la mente abierta a investigar con variedades foráneas, ya que nos lo permite nuestro microclima y, además, es garantía de futuro para nuestros agricultores". "Pero realmente -afirma-, lo que nos da nuestra diferencia no es el material vegetal, sino las características ambientales, climatológicas y edafológicas, algo que hemos podido constatar en ensayos de campo".

Singularidad



El sabor de la Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P. es suave, de levísimo picor, las capas interiores son muy tiernas y succulentas, permitiendo que una vez ingerida no permanezca su retrogusto en la boca. Tiene el tallo grueso, forma globosa redondeada por la raíz y ligeramente alargada hacia el cuello y coloración blanco-paja en las capas externas, que será blanco-verdoso en la cebolla temprana y en las capas internas blancas, carnosas y crocantes.

Su práctica ausencia de picor se debe a su mayor contenido de agua, que la hace más suave y tierna y diluye el contenido de los compuestos azufrados causantes del mismo

Este especial producto se obtiene debido a que *el entorno de la Denominación de Origen se caracteriza por tener un microclima estepario, ventoso y con escasas lluvias, además de un suelo fértil con presencia abundante de yeso y carbonato cálcico y con un elevado pH.*

También el material vegetal y las prácticas de cultivo, que en alguna fase son aún manuales, contribuyen a hacer de la Cebolla Fuentes de Ebro D.O.P una variedad única en el mundo, que ofrece, además, una gran versatilidad en la cocina, algo que la hace especialmente atractiva para los cocineros profesionales.

Sobre D.O.P. Cebolla Fuentes de Ebro

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Cebolla Fuentes de Ebro nace en 2007 tras la publicación en el [BOA](#) de la orden correspondiente a tal efecto. Comenzaba en ese momento un ingente trabajo de investigación que concluía el 28 de octubre de 2010 con la publicación también en el BOA de la orden por la que se aprobó la normativa específica de la Denominación.

Actualmente, este producto se cultiva en 150 hectáreas repartidas por los términos de Fuentes de Ebro, Pina de Ebro, Quinto de Ebro, Osera de Ebro, Villafranca de Ebro y Mediana de Aragón.

En la campaña actual, se ha aumentado la superficie cultivada de Cebolla Fuentes de Ebro DOP un 28% respecto el año 2015, y respecto al año 2011, que es el año en el que se inició la Denominación de Origen, un 89%.

Se mantiene el aumento de la producción de la Cebolla Fuentes de Ebro, desde que en 2011 se recolectaron 725 toneladas, para llegar a las 5.000 toneladas de esta campaña

Fuente: D.O.P Cebolla Fuentes de Ebro