Bejo aporta calidad a los agricultores con sus cebollas de almacenaje

Fiel a sus jornadas, Bejo celebró el pasado 27 de octubre en Mercomancha (Manzanares) una jornada de puertas abiertas para dar a conocer las diferentes variedades de cebolla de almacenaje.

Por: Bárbara Aguayo Martínez, periodista agroalimentaria / @BarbaraAguayoM3

La compañía cerraba el mes de octubre con esta última jornada dirigida a agricultores, proveedores, clientes y como no, a la prensa especializada del sector, con el fin de dar a conocer de primera mano y de granes expertos la calidad de sus cebollas de almacenaje. “Con la celebración de estas jornadas pretendemos cumplir con el objetivo de poner en valor los esfuerzos que realizamos desde la propia compañía, acercándonos al agricultor para que conozca la calidad

de nuestras cebollas”, comentaba Pedro María Jurado, experto técnico de cebollas en Bejo.

La cebolla española está atravesando duros momentos debido a la subida de los costes, que son realmente altos, pero con una demanda estable cuyas ventas avanzan a buen ritmo. “La campaña de cebolla 2022/2023 está siendo muy distinta respecto a la anterior que fue muy dañina. Este año la cebolla de calibre grande cotiza entre 35-37 céntimos de euro/kilo y entre 25-30 céntimos de euro en cebollas de calibre mediano, a diferencia de la temporada pasada en la que se pagaron medias de precio de entre 8 y 10 céntimos de euro/ kilo” comentaba una joven agricultura de la zona.

Catálogo de nuevas variedades

Durante la jornada, Bejo expuso todo su catálogo de variedades de cebolla de almacenaje para que el visitante pudiera conocer de primera mano sus novedades y palpar en directo todo el material.

Además, entre sus novedades, que ya fueron presentadas el pasado mes de octubre en Fruit Attraction, se encuentra este nuevo concepto como **Redulce,** manojos de cebolla dulce roja muy valorados por el consumidor por su toque dulce, color y textura.

Pero sin duda Bejo sigue innovando y para ello presentaba su última **variedad experimentales BGS 372.** Una variedad de cebolla de centro único con mucha más calidad de almacenaje y dirigida a un mercado común. “Es una cebolla con muchísima calidad ideal para el mercado común, de envasado, que cuenta con un 80% de centro único. Actualmente estamos viendo cuando introducirla en el mercado, pero será para principios del 2023” explicaba Pedro María Jurado, experto técnico de cebollas en Bejo.

La chalota de Bejo

Bejo vende en España chalota principalmente para el consumo nacional, aunque con una mirada puesta hacia las exportaciones gracias a la introducción de la **variedad Davidor**. “Es la primera variedad realmente adecuada para zonas de día intermedio adaptada a producir en las latitudes españolas y que nos ha abierto un abanico amplio en el mercado internacional”, afirmaba Enrique Cadiñanos, responsable de ventas y desarrollo de Bejo