

CEBOLLA BABOSA DE HUESCA

VARIEDAD TRADICIONAL
DE LA HOYA DE HUESCA
(HUESCA)



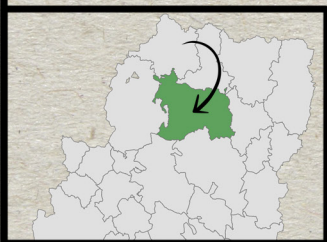
Red de Semillas
de Aragón

A la cebolla babosa se le corta la corona para que brote mejor y se coloca a 25 cm. cada una, cubriéndola muy poco. Ya dice el refrán: "La cebolla al mundo, el ajo al profundo". Daniel Calasanz (1)



ORÍGENES

Esta variedad de cebolla se ha cultivado durante generaciones en la huerta oscense y en un buen número de poblaciones. Tiempo atrás, era la única cebolla que se comía fresca en las cocinas domésticas desde el mes de diciembre hasta el mes abril.



La cebolla babosa necesita dos años para cumplir su ciclo y quizá sea esta una de las causas por las que su cultivo haya llegado casi a su desaparición y su consumo sea minoritario, a pesar de ser un producto muy interesante para la gastronomía local.

Huesca, situada a 488m en la comarca de La Hoya de Huesca, tiene una temperatura media de 11,8°C y una buena huerta para abastecer a sus habitantes, en la que algunos hortelanos se esfuerzan por mantener esta variedad tradicional.





CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Los brotes de la cebolla babosa replantada son los que se consumen frescos en los meses de invierno.

El bulbo ó cebolla del que salen los brotes es blanco y ronda los 250gr. Los brotes tienen forma cilíndrica, con una longitud total de entre 25 y 40 cm, y un diámetro medido a 5 cm de la raíz de entre 1,7 y 2,5 cm.



CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Familia: Alliaceae

Genero: Allium

Especie: A. cepa

Nombre popular: Cebolla babosa

Planta de vegetación muy vigorosa, con un número aproximado de brotes, entre 7 y 10 de cada cebolla, con gran cantidad de hojas verdes muy erguidas.



MANEJO DEL CULTIVO Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Siembra: en semillero a finales de agosto.

Trasplante: finales de noviembre

Recolección: finales de junio ó primeros de julio

Al recolectar la cebolla se le corta la cola y se deja a la intemperie sobre la misma tierra ó sobre un lugar seguro. Deben permanecer expuestas al aire y al sol para asegurarse que enraizan tras ser replantadas.

A primeros de septiembre se descoronan las cebollas para facilitar la salida de los brotes y replantan en surcos, cubiertas con muy poquita tierra y a continuación agua para que enraice enseguida.

A medida que van creciendo los brotes, se cubren los costados de tierra para blanquear su base, que es la parte que se consume. Esto provoca que la parte enterrada sea muy tierna.

La recolección de brotes comienza en Diciembre hasta la festividad de San Jorge. Los ejemplares que no se recolectan se dejan que saquen flores, para extraer semillas en julio y empezar un nuevo ciclo.



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estas nuevas cebollas blancas babosas son tiernas y sabrosas, son fibrosas, consistentes y tienen un ligero toque picante.



ACEPTACIÓN EN EL MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

Unos pocos hortelanos mantienen el cultivo para autoconsumo. De manera profesional cultivan y venden: Huerta Gratal, Cooperativa La Sazón y Huerta Barbereta. La producción es pequeña y la situación es frágil por el poco conocimiento y cultura que hay sobre esta singular variedad local. Se comercializa en el Mercado Agroecológico de Huesca y Zaragoza, en cestas a domicilio y en alguna tienda de la capital oscense.



CULTURA GASTRONÓMICA

En la cebolla blanca babosa se consumía en ensalada la parte noble que estaba dentro de la tierra y la parte que tomaba el sol (las llamadas colas) de color verde intenso, se limpiaban bien y se comían, una vez fritas, en tortilla.





APAÑIJO ALTOARAGONÉS por Ismael Ferrer (alimentaciondelpresente.com)

Una receta singular con toda la cultura e identidad del territorio.



INGREDIENTES:

- 16 unid. de Tomate de colgar de Alacón.
- 3 unid. de Cebolla blanca babosa de Huesca.
- 1 docena de Aceituna empeltre de Encurtidos Molina de Caspe.
- 2 docenas de Alcaparras de Ballobar de Encurtidos Molina de Caspe.
- 1/2 dl. Aceite virgen extra variedad “Verdeña” de Bierge.
- 2 c.s. Vinagre Balsámico de El Grado.
- Sal de Naval.

ELABORACIÓN:

- 1- Pelar y lavar las cebollas, cortar en rodajas de 1 cm y reservar.
- 2- Lavar los tomates, cortar en gajos y reservar.
- 3- Colocar en una fuente la cebolla, el tomate, las aceitunas y las alcaparras. Montar la vinagreta y aliñar el apañijo.
- 4- Servir en platos.

iiBuen provechoii

Hay mucho trabajo, intuición y conocimiento para obtener este noble producto que reúne todas las condiciones para fortalecer y recuperar su cultivo, fomentar su consumo y mejorar la cultura gastronómica en torno a ella.

CONTENIDO DE LA GUIA: Ismael Ferrer

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

"Manual del hortelano" (2013) DANIEL CALASANZ

*NO JUZGUES TU DÍA POR CUANTA
COSECHA PUDISTE RECOGER, SINO POR
CUANTA SEMILLA LOGRASTE SEMBRAR*

www.redsemillasdearagon.org

"La Red de Semillas de Aragón es una asociación sin ánimo de lucro que tiene la finalidad de promover la producción, la conservación y el uso y disfrute de la biodiversidad agrícola de Aragón, a través de agricultores, hortelanos, divulgadores, técnicos, cocineros y cualquier persona interesada en su cultivo, fomentando el intercambio y el acceso a las semillas."

OCTUBRE 2019



Red de Semillas
de Aragón