

La cebolla de verdeo

■ ■ ■ La cebolla (*Allium cepa*) se utiliza en su forma de bulbo, o "cebolla de cabeza", o como "cebolla de verdeo", cuando se consumen sus hojas verdes, desde el "falso tallo" hasta la parte superior de la hoja, alargada, en su totalidad.

En nuestro país la producción de cebolla de cabeza, se realiza en zonas especializadas donde las condiciones climáticas son las óptimas para esa producción (climas más secos) que son Cuyo, el Noroeste en las provincias de Santiago del Estero, Tucumán y algunas áreas del Sur de Buenos Aires.

En las zonas hortícolas que rodean a los grandes centros de consumo, la producción de cebolla de verdeo es un cultivo típico, actualmente tanto al aire libre como en invernadero, y que se cultiva todo el año, pero es más generalizada la producción otoño invernal.

Es una hortaliza perecedera, que no puede almacenarse mucho tiempo, y tiene los mismos requerimientos para su conservación que un producto de hoja: baja temperatura y muy alta humedad relativa.

El cultivo: Es un planta de hojas muy finas, cilíndricas huecas, turgentes, que a medida que van creciendo

pueden achatarse, y a doblarse, y terminan en forma aguzada. Pueden alcanzar gran altura (hasta 60 cm).

Semillas e iniciación: El cultivo se inicia de semilla, que es de origen nacional e importado, sin diferenciación de cultivares ("rúcula cultivada"). Varias empresas la comercializan, y son de distintas características (Zorzi, Caps, Sais). También se puede hacer semilla propia fácilmente, dejando secar el fruto en galpón, ya que si no se abre y la semilla cae al suelo.

La germinación es rápida y sin problemas en cualquier época del año, con temperaturas óptimas de 25° C a 27° C. Se disponen en hileras continuas de semillas sobre el surco, con distinta disposición según se trate de cultivos en invernadero o al aire libre. Se prefieren altas densidades, una buena cantidad de plantas por metro lineal pueden ser 200. En invernadero, se disponen en doble hilera separadas sobre el surco, o a nivel del suelo en hileras con unos 20 cm de separación (Fig. 1). La cantidad de semilla necesaria es de unos 10 kg por hectárea.

Ciclo del cultivo: El ciclo es muy corto, de 20 a 60 días, y la cosecha se realiza con raíz o por cortes sobre la base del tallo, sobre hojas de 10 a 15 cm. Tiene muy buena capacidad de rebrote, y se pueden realizar de 4 a 5 cortes con intervalos de 10 a 20 días.

Cuidados del cultivo: Como es de tan rápido crecimiento no requiere ninguna labor extra más que el riego. Casi no requiere ninguna limpieza del terreno, aunque si hubiera plantas espontáneas, deben extraerse ya que la hoja es muy pequeña y sufre alteraciones de coloración si sufre competencias.

Cosecha y rendimiento: La cosecha puede ser por extracción de la planta con raíz o por cortes al ras del suelo. Se cosecha cuando la hoja es aún joven. En Argentina se prefiere la hoja pequeña (no más de 12 cm de largo), fresca y turgente. La venta se realiza en atados de 250 a 400 g.

El rendimiento es de 7500 a 28000 kg.ha⁻¹, que puede variar según la época del año, el número de cortes, tamaño de hoja a cosecha, la variedad y la densidad de plantas.

Adversidades: Es un cultivo rústico, pero tiene algunos problemas que perjudican la calidad. Si el suelo no es bueno, bien abonado, puede tomar coloraciones rojizas, igualmente que si sufre heladas. Entre las enfermedades que mayor daño ocasionan, la Peronóspora de la rúcula



Fig. 1: Planta de cebolla de verdeo

Artrópodos	Enfermedades
Pulgones Arañuela roja Trips Acaro de la avena Larvas de lepidópteros, gusanos varios.	Peronóspora de la rúcula Mildew Roya Blanca (en cultivos al aire libre) Marchitamientos Bacterias: Podredumbre negra, necrosis marginal Virus: del mosaic de la alfalfa, del mosaic del pepino.

Curso de chacinados ovinos

es el problema más frecuente en el cultivo en invernadero, que con condiciones predisponentes persistentes (alta humedad y temperaturas frescas) pueden provocar pérdidas del cultivo en su totalidad (Fig. 2) o deteriorar mucho la calidad de la hoja con manchados. Se destaca que por el momento no existen productos agroquímicos autorizados para el uso en este cultivo.

Comercialización y postcosecha: Es muy susceptible a los marchitamientos por la alta transpiración, bajo condiciones de altas temperaturas. Durante los meses de calor, es muy difícil mantener su calidad. Se la debe conservar en frío.

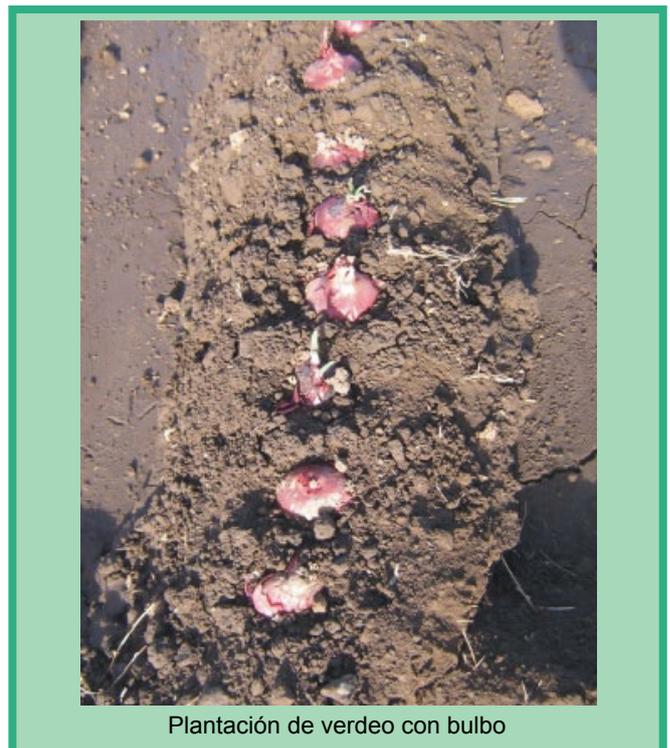
Existen varios cultivares, que se caracterizan por el color

de las hojas externas del "falso tallo" (blancas, rojas o anaranjadas), y además por su resistencia al calor o la formación de bulbo (engrosamiento de la base). Cada planta tiene de 6 a 8 hojas. Como el órgano de consumo es la hoja sin inflorescencia, la aparición de esta no es deseable. Se cultiva al aire libre o en invernadero, y en la primavera con días largos y altas temperaturas, florece si ha recibido suficiente frío invernal, y esto perjudica la calidad.

Mariana del Pino. Curso de Horticultura y Floricultura-
 FCAyF-UNLP
 Fotos: Mariana del Pino



Fig. 2: Plantación de verdeo con plantín



Plantación de verdeo con bulbo