

CEBOLLA MORADA DE ZALLA



Zaira del Río Palmás
Euskal Herriko hazien Sarea / Red de Semillas de Euskadi
Olako, semillero agroecológico

Procede de la comarca de Las Encartaciones, en la provincia de Bizkaia, siendo Zalla uno de los municipios que la componen. También se conoce como Cebolla Roja de Zalla, y así aparece inscrita en el registro de variedades comerciales, en el que figura como conservador la sociedad catalana Rocalba S.A., hasta el año 2020. A pesar de ello, se conserva semilla tradicional, seleccionada por unos pocos agricultores de la comarca durante generaciones. Actualmente su uso se va extendiendo a todas las provincias de Euskalherria, ya que al ser empleada por numerosos agricultores ecológicos se va normalizando su uso, y ya es común verla en casi todos los mercados locales.

CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS

La Cebolla (*Allium cepa* L.) Morada de Zalla es una variedad de siembra temprana, o día corto, y ciclo de semitardío a tardío. Su densidad de follaje es alta y el color verde medio, el cuello puede ser bastante grueso. La piel en su capa más externa presenta color morado cobrizo al secarse, las siguientes catáfilas van degradando del violeta purpúreo al violín hacia las capas mas internas. El bulbo es firme, generalmente de tamaño medio, entre 8 y 10 cm de diámetro y de 5 a 7 cm de altura; la pulpa es blanca, aunque puede tener un tono ligeramente violáceo en las capas externas. La precocidad de maduración del bulbo es de 206 días de media. La forma de los bulbos maduros secos oscila entre plana esférica y romboidal, aunque no es definitorio puesto que se trata de una variedad rústica y bastante heterogénea.

MANEJO DEL CULTIVO

La siembra se realiza entre los meses de octubre y noviembre, apenas se realiza siembra directa, lo habitual es preparar semilleros al aire libre, en lugar protegido, tradicionalmente en una zona específica para ello en la fachada sur del caserío. El trasplante se realiza en los meses de marzo y abril, fecha que suele verse influenciada por la pluviometría, que acostumbra a ser alta en esa época. La recolección se realiza desde finales de julio a finales de agosto, culturalmente se hace antes de recolectar las patatas. Posee gran potencial productivo, en condiciones de poco abonado puede alcanzar los 200 g, y en condiciones óptimas, los 400 g. Presenta muy buena acción a las bajas temperaturas, y gran potencial de aclimatación, debido fundamentalmente a su heterogeneidad. Muy buena aptitud a la conservación, de hecho, la calidad del tiempo de conservación es una de las características para la selección de los bulbos que se replantarán como portagrano. Una vez recolectados, los bulbos han de guardarse a la sombra en un lugar ventilado. Aun se pueden ver en los caseríos ristras trenzadas, de generalmente ocho unidades, colgadas al abrigo del portalón o bajo el alero de la fachada principal, junto a las cuerdas colmadas de pimienta txoricero.

VALORES CULINARIOS

De carne dulce, sabrosa y jugosa, que no pica; aunque con una elevada potencia lacrimatoria. Muy apreciada en Euskalherria, siendo parte de las costumbres culinarias, en la elaboración de productos tras la txarriboda (matanza), en ensalada, salsa vizcaína, guisos... Resulta tan apreciada y versátil, que forma parte de los "Productos Baluarte" de la fundación internacional *Slow Food*, lo que constituye la máxima categoría dentro de este movimiento gastronómico.