

VARIETADES LOCAIS DE CEBOLAS DE GALICIA



**XUNTA
DE GALICIA**

Autores:

Alfredo Taboada Arias
Antonio Rivera Martínez
Manuel Riveiro Leira

Fotografía:

Alfredo Taboada Arias

Edita: Axencia Galega da Calidade Alimentaria. Consellería do Medio Rural. Xunta de Galicia

Ano: 2025

Lugar: Santiago de Compostela

Impresión: Gráficas Garabal S.L.

Depósito Legal: C 675-2025

Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo.
Estrada AC-542 km 7,5 Mabegondo – 15318 Abegondo – A Coruña

Prohibida a reprodución, mesmo parcial, sen a autorización da Consellería do Medio Rural

VARIEDADES LOCAIS DE CEBOLAS DE GALICIA

**Alfredo Taboada Arias – Antonio Rivera Martínez
Manuel Riveiro Leira**

Presentación da guía

Esta publicación, que recolle as variedades locais de cebolas galegas conservadas no banco de xermoplasma do Centro de Investigacións Agrarias de Mabegondo (CIAM), ten como obxectivo dar a coñecer a diversidade varietal deste cultivo tradicional de horta en Galicia.

Non pretende ser un estudo completo sobre a bioloxía e o cultivo da cebola, senón que se centra en explicar, de xeito sinxelo, que son as variedades locais, cal é a súa importancia na agricultura actual e por que todos os axentes implicados na cadea alimentaria deste produto, dende o seu cultivo ata que chega aos consumidores, deben coñecelas, como un xeito de poñer en valor este patrimonio.

Actualmente, o CIAM conserva quince variedades locais de cebola. Seguramente non sexan todas as que poidan existir no agro galego, pero si que representan, en boa medida, as características deste cultivo en Galicia.

Nos anos 90 do século pasado, os investigadores do CIAM comezaron o labor de buscar e recoller as diferentes variedades de cebolas por toda a xeografía galega. Estas variedades foron empregadas en diferentes ensaios, nos que se definiron os parámetros morfolóxicos, fisicoquímicos, agronómicos e de calidade, así como tamén a súa adaptación a diferentes sistemas produtivos e de conservación.

O resultado de todos eses traballos recóllese nas fichas descritivas que conforman esta guía, coa intención de definir, en maior ou menor medida, cada unha das variedades.

Introdución ás variedades locais

Orixe das variedades locais

Unha planta cultivada é aquela que ten a súa orixe nunha planta silvestre, modificada xeneticamente ás necesidades do home e inexistente como tal na natureza. Estas modificacións xenéticas transmitíronse de xeración en xeración, e esa transmisión en diferentes ambientes, climáticos, edáficos e culturais, foi o que deu lugar ás variedades locais (Cubero, 2016).

Características das variedades locais

O termo "variedade local", adaptado do inglés *landrace*, defínese xeralmente como unha variedade cultivada e xeneticamente heteroxénea, que evolucionou nunha determinada zona ecoxeográfica e que se adaptou ás condicións económicas e climáticas e á súa xestión e usos tradicionais (Casañas *et al.*, 2017). Pero este concepto non recolle todas as características que definen unha variedade local.

Segundo Camacho-Villa *et al.* (2005), as características que describen unha variedade local son as seguintes, aínda que non é necesario que todas se cumpran de xeito estrito:

- A súa orixe histórica.
- Teñen unha identidade recoñecible.
- Non foron obtidas mediante sistemas científicos de mellora xenética.
- Son heteroxéneas, con diversidade xenética intrapoboacional.
- Están adaptadas xeneticamente ás condicións ambientais locais.
- Están adaptadas aos sistemas agrícolas tradicionais.
- Foron seleccionadas seguindo criterios de calidade.
- Están en evolución continua, xa que seguen a seleccionarse e adaptarse ás novas situacións edafoclimáticas e de uso.

Biología da cebola

A cebola, orixinaria de Asia Central, é unha planta da familia das *Amaryllidaceae* e está incluída no xénero *Allium*. Este xénero agrupa máis de 1000 especies, e a el pertencen, ademais da cebola (*Allium cepa*), o allo, o allo porro, a chalota e as ceboletas.

É unha planta herbácea cultivada como anual para a produción de bulbos, e como bianual cando o obxectivo é a obtención de semente.

Ten un sistema radicular superficial e pouco ramificado, fundamentalmente adventicio. O talo é subterráneo e curto, cuberto pola base das follas, que son verde azuladas, cilíndricas e puntiagudas, recubertas dunha cutícula cerosa.

O bulbo está formado por numerosas capas grosas e carnosas no seu interior, que realizan a función de reserva de substancias nutritivas, e están recubertas de membranas secas (túnicas), delgadas e transparentes, que son a base das follas.

O talo ou escapo floral, que se desenvolve no segundo ano de cultivo, é cilíndrico e oco, e sostén as inflorescencias umbeliformes, con flores brancas, verdosas ou violáceas. O froito é unha cápsula que contén as sementes, que son negras, angulosas e de superficie rugosa.

O ciclo vexetativo da cebola está dividido en catro fases:

- Fase de crecemento herbáceo: desenvolvemento do sistema radicular e da parte aérea.
- Fase de formación dos bulbos: cesa o crecemento da parte aérea e comeza o do bulbo.
- Fase de repouso vexetativo: a planta entra en latencia.
- Fase de reprodución sexual: mobilización das reservas do bulbo para a formación dos talos e inflorescencias.

Tipos e variedades de cebola

Debido á gran variabilidade varietal que existe no cultivo da cebola, hai moitos caracteres (morfolóxicos, agronómicos e organolépticos) que caracterizan as diferentes variedades. Estas pódense clasificar pola forma e tamaño do bulbo, pola cor da carne e das túnicas, pola súa precocidade, pola aptitude para a conservación, polo contido en materia seca e mesmo polo sabor ou o seu emprego na cociña.

O fotoperíodo, que é a cantidade de horas de luz necesarias para formar o bulbo, é un dos principais caracteres empregados para definir as distintas variedades:

- Variedades de ciclo curto ou precoces: 10-12 horas de luz.
- Variedades de ciclo medio: 13-14 horas de luz.
- Variedades de ciclo longo: 15 horas de luz.

Na elección varietal, é fundamental ter en conta que a variedade que se vai elixir debe adaptarse ao fotoperíodo da zona de cultivo. Así, unha cebola de ciclo longo, nun fotoperíodo de 10-12 horas, non formaría bulbo, e unha cebola de ciclo curto, nun fotoperíodo de máis de 14 horas, formaría bulbos moi pequenos.

Tradicionalmente en España, as cebolas clasifícanse en tres tipos, que corresponden ás tres variedades locais valencianas de maior difusión:

- Tipo Babosa: de ciclo moi precoz e precoz.
- Tipo Liria ou Medio Gran: correspondente ao ciclo medio.
- Tipo Valenciana ou Gran: de ciclo longo e moi longo.

As casas comerciais prefiren empregar clasificacións baseadas nas necesidades do fotoperíodo (día curto, medio ou longo), ou na cor das túnicas exteriores (brancas, amarelas ou vermellas).

A cebola en Galicia

O cultivo da cebola en Galicia desenvolveuse a partir do século XVI, non só tendo como obxectivo o autoconsumo, senón tamén como unha actividade comercial, e destinaban unha parte importante da produción á exportación a América e a Europa. Por iso, é un cultivo ligado ás zonas costeiras e aos arredores dos grandes núcleos de poboación.

As principais zonas tradicionais de cultivo son:

- Provincia da Coruña: as comarcas de Betanzos, Bergantiños, Eume-Ferrol e Muros-Noia.
- Provincia de Lugo: as comarcas das Mariñas.
- Provincia de Ourense: as comarcas da Limia e Verín-Monterrei.
- Provincia de Pontevedra: as comarcas de Caldas, O Salnés, Pontevedra e O Baixo Miño.

A superficie dedicada á cebola en Galicia foi descendendo dende principios do século XX e estabilizándose nos últimos anos ao redor das 1.200 ha. En canto aos rendementos, nos últimos 100 anos pasáronse das 13 t/ha ás 30 t/ha actuais. Con todo, estes rendementos son inferiores á media nacional, debido aos sistemas de cultivo e, sobre todo, ás variedades cultivadas.

En Galicia, empréganse fundamentalmente variedades locais. Son todas de ciclo longo, polo que o fotoperíodo que necesitan para formar o bulbo é superior ás 14 horas de luz. De aí que a época de cultivo habitual sexa entre marzo e abril e agosto e setembro.

A tipoloxía máis habitual das variedades locais galegas é a dunha cebola de cor amarela marrón, máis ou menos achatada, e de sabor suave ou lixeiramente picante.

Descrición varietal

As fichas descritivas de cada unha das quince variedades locais de cebolas de Galicia recollen o nome local, o lugar de orixe e a súa localización nun mapa de Galicia*.

Tamén se detallan, dentro de cada ficha, os datos agronómicos (rendemento), morfolóxicos (peso, altura, diámetro, índice de achatamento, cor das envolturas, cor da carne e forma do bulbo) e fisicoquímicos (contido en materia seca, °Brix e contido en ácido pirúvico), así como a aptitude para a conservación.

Rendemento (t/ha). Valor medio da produción de 85 plantas, cun marco de plantación de 0,25 m x 0,15 m e unha densidade de 26 plantas/m².

Peso do froito (g). Valor medio do peso de 25 bulbos.

Altura do bulbo (cm). Valor medio da altura de 25 bulbos, medido dende o colo ata o punto de inserción das raíces.

Diámetro do bulbo (cm). Valor medio do diámetro de 25 bulbos, medido na parte transversal máis ancha do bulbo.

Índice de achatamento. Valor medio da relación entre o diámetro e a altura de 25 bulbos. Índice<1 corresponde a bulbos máis altos que anchos, índice=1, a bulbos redondeados, e índice>1, a bulbos máis anchos que altos.

Cor das envolturas ou túnicas. Valor medio da cor das envolturas de 25 bulbos.

Cor da carne. Valor medio da cor da carne de 25 bulbos.

* Na data de elaboración das fichas non se dispoñen dos datos cuantitativos da variedade "Chata de Barizo", pero considerouse interesante incluíla igualmente.

Contido en materia seca (%). O contido en materia seca (MS), expresado como a diferenza en % entre o peso seco e o peso en verde, é un dos parámetros que ten influencia na aptitude de conservación das cebolas. Canto maior sexa o contido en MS, mellor será a aptitude de conservación.

O contido en MS determinouse sobre unha mostra de 15 bulbos de cada variedade, secados a 80° durante 48 horas.

°Brix. Os graos Brix son a medida do contido en sólidos solubles, xeralmente azucres, dunha mostra. Tamén é un parámetro relacionado coa aptitude de conservación. A maior contido en °Brix, mellor é a aptitude de conservación. Os °Brix foron medidos no zume dunha mostra de 15 bulbos de cada variedade.

Ácido pirúvico (µmol/g). O contido en ácido pirúvico serve para determinar o nivel de picor das cebolas. En función do nivel de ácido pirúvico, podemos clasificar as cebolas do seguinte xeito:

- Inferior a 3: moi suaves.
- Entre 3 e 4: suaves.
- Entre 4 e 5,5: lixeiramente picantes.
- Entre 5,5 e 6: picantes.
- Superior a 6: moi picantes.

Aptitude de conservación. Carácter determinado polo % en peso de bulbos sans ao final dun período de almacenamento de 24 semanas. Cada 4 semanas elimináronse os bulbos xermolados, podrecidos ou en malas condicións comerciais. Empregáronse 100 bulbos de cada variedade, almacenados en caixas de madeira a unha temperatura de 10-15 °C.

Forma do bulbo. Valor medio da forma de 25 bulbos na súa sección lonxitudinal, segundo os caracteres establecidos pola Unión Internacional para a Protección das Obtencións Vexetais (UPOV):



Elíptica



Oval media



Elíptica ancha



Circular



Ovada



Obovada ancha



Rómbica



Elíptica transversal media



Elíptica transversal estreita

A Guarda

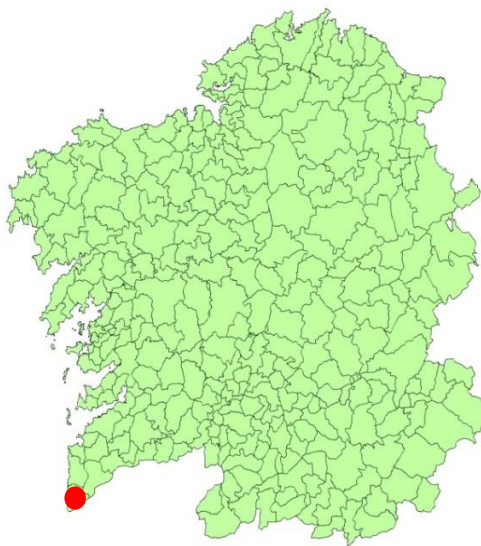


Características varietais

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Rendimento: | 34 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 158,7 g |
| Atura: | 4,5 cm |
| Diámetro: | 7,9 cm |
| Índice achatamento: | 1,8 |
| Cor das envolturas: | Amarela marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal estreita |
| Materia seca: | 8,49 % |
| °Brix: | 7,35 |
| Ácido pirúvico: | 4,30 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 7,70 % |



A Guarda – Pontevedra



Ameixenda

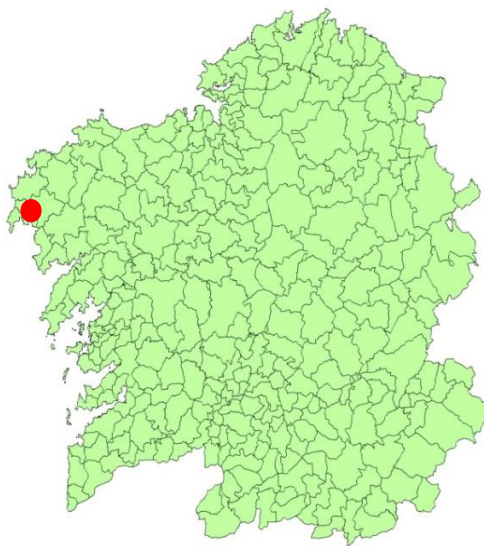


Características varietais

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Rendimento: | 44 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 164,8 g |
| Atura: | 4,8 cm |
| Diámetro: | 7,8 cm |
| Índice achatamento: | 1,6 |
| Cor das envolturas: | Amarela marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal media |
| Materia seca: | 8,19 % |
| °Brix: | 7,56 |
| Ácido pirúvico: | 2,90 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 15,40 % |



Cee – A Coruña



Baldaio

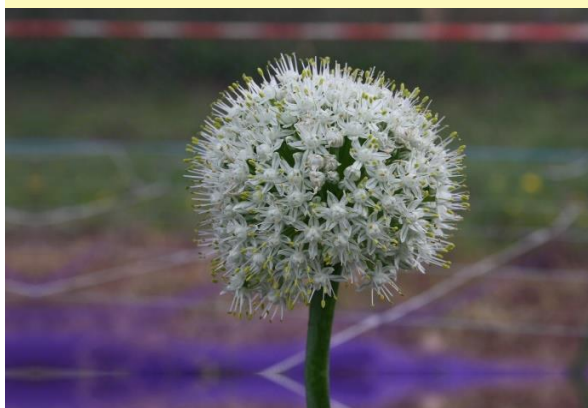
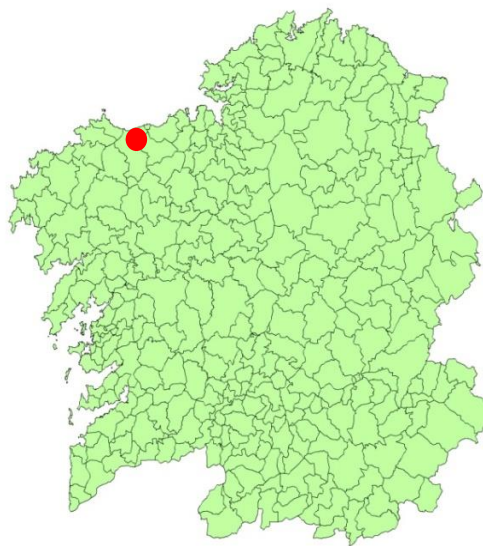


Características varietais

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Rendimento: | 39 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 146,7 g |
| Atura: | 4,2 cm |
| Diámetro: | 7,6 cm |
| Índice achatamento: | 1,8 |
| Cor das envolturas: | Amarela marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal estreita |
| Materia seca: | 8,57 % |
| °Brix: | 8,20 |
| Ácido pirúvico: | 5,40 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 30,40 % |



Carballo – A Coruña



Betanzos

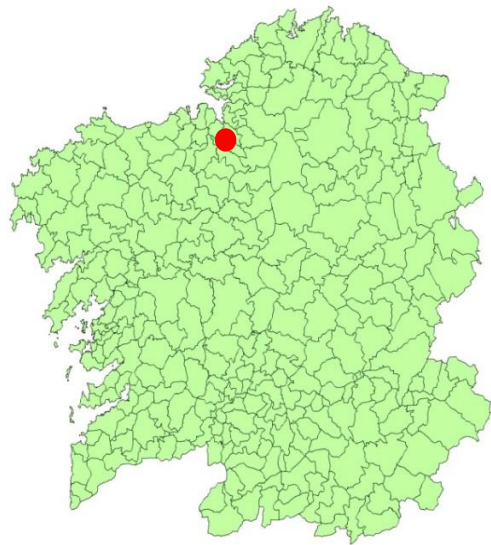


Características varietais

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Rendimento: | 30 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 124 g |
| Atura: | 3,9 cm |
| Diámetro: | 7,4 cm |
| Índice achatamento: | 1,9 |
| Cor das envolturas: | Amarela pálida |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal estreita |
| Materia seca: | 10,82 % |
| °Brix: | 9,50 |
| Ácido pirúvico: | 5,66 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 58,97 % |



Betanzos – A Coruña



Bordóns

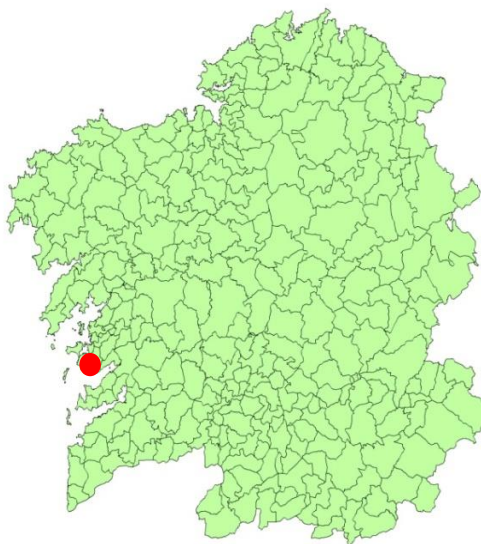


Características varietais

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Rendimento: | 37 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 212,7 g |
| Atura: | 5,7 cm |
| Diámetro: | 8,2 cm |
| Índice achatamento: | 1,4 |
| Cor das envolturas: | Amarela marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Rómbica |
| Materia seca: | 9 % |
| °Brix: | 8,80 |
| Ácido pirúvico: | 1,15 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 19,10 % |



Sanxenxo – Pontevedra



Cea

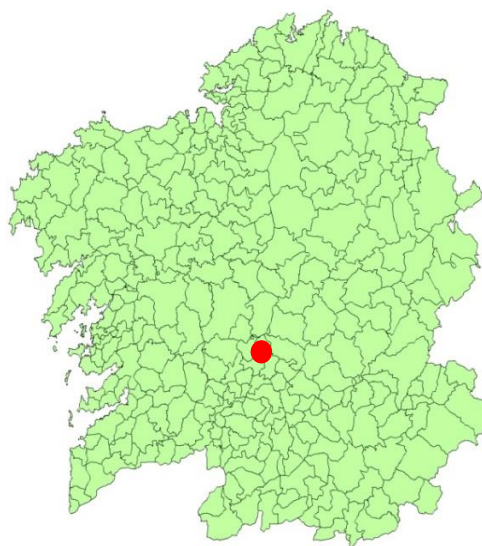


Características varietais

| | |
|-------------------------------|------------------------------|
| Rendimento: | 44 t/ha |
| Peso médio do bulbo: | 122,2 g |
| Atura: | 4,7 cm |
| Diámetro: | 7 cm |
| Índice achatamento: | 1,5 |
| Cor das envolturas: | Amarela marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal/Rómbica |
| Materia seca: | 8,28 % |
| °Brix: | 7,28 |
| Ácido pirúvico: | 6,48 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 26,90 % |



Cea - Ourense



Chata de Barizo



Características varietais

Rendimento:

Peso medio do bulbo:

Atura:

Diámetro:

Índice achatamento:

Cor das envolturas: Amarela marrón

Cor da carne: Branca

Forma bulbo: Elíptica transversal estreita

Materia seca:

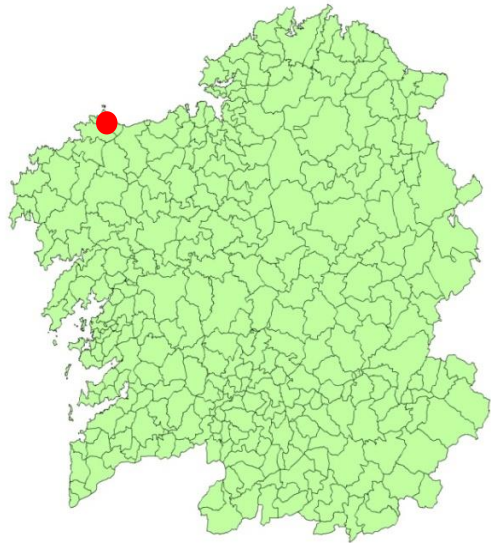
°Brix:

Ácido pirúvico:

Aptitude conservación:



Malpica – A Coruña



Chata de Miño

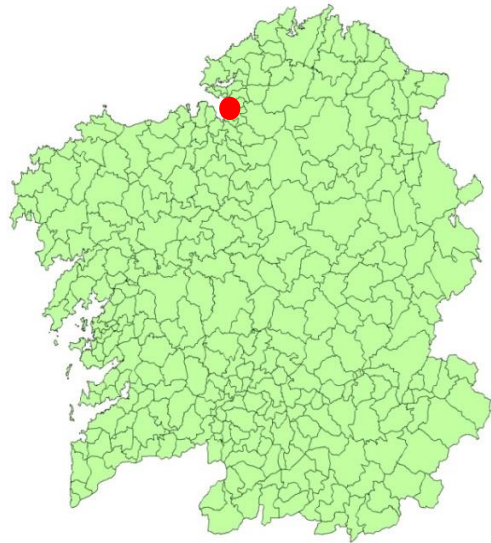


Características varietais

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Rendimento: | 28 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 128,8 g |
| Atura: | 3,9 cm |
| Diámetro: | 7,5 cm |
| Índice achatamento: | 1,9 |
| Cor das envolturas: | Marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal estreita |
| Materia seca: | 10,2 % |
| °Brix: | 8,85 |
| Ácido pirúvico: | 7,54 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 39,67 % |



Miño – A Coruña



Mondoñedo

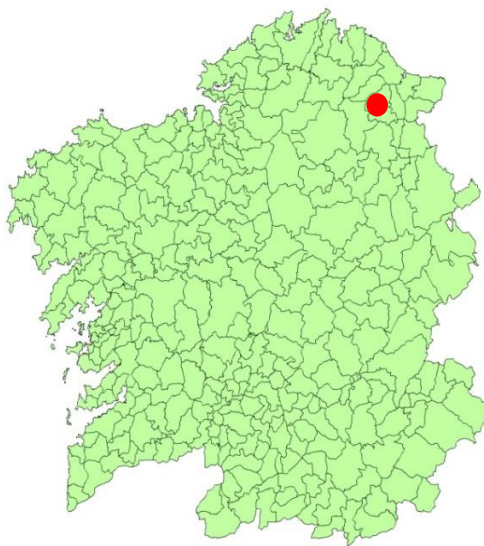


Características varietais

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Rendimento: | 30 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 122,1 g |
| Atura: | 4,1 cm |
| Diámetro: | 7,3 cm |
| Índice achatamento: | 1,8 |
| Cor das envolturas: | Amarela marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal estreita |
| Materia seca: | 8,80 % |
| °Brix: | 7,18 |
| Ácido pirúvico: | 7,31 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 14,20 % |



Mondoñedo - Lugo



Oímbra

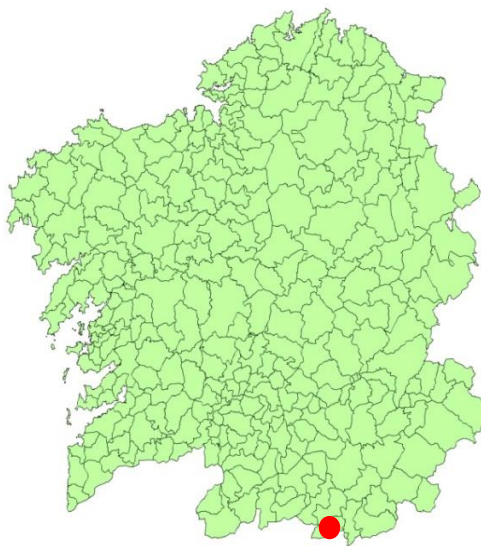


Características varietais

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Rendimento: | 43 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 170,2 g |
| Atura: | 5,5 cm |
| Díámetro: | 7,6 cm |
| Índice achatamento: | 1,4 |
| Cor das envolturas: | Amarela marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Rómbica |
| Materia seca: | 7,98 % |
| °Brix: | 7,20 |
| Ácido pirúvico: | 8,35 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 3,93 % |



Oímbra – Ourense



Outes

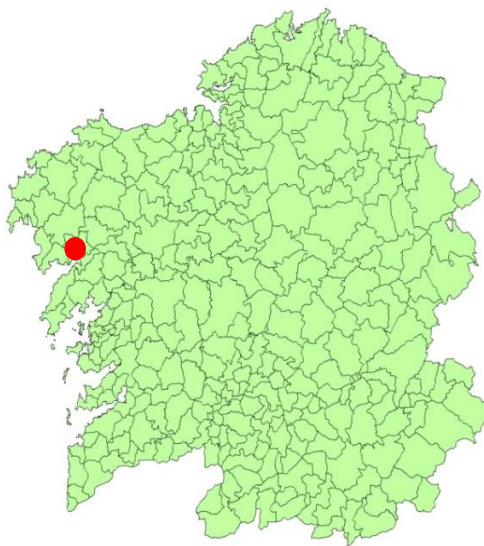


Características varietais

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| Rendimento: | 40 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 139,5 g |
| Atura: | 4,8 cm |
| Díámetro: | 7,2 cm |
| Índice achatamento: | 1,5 |
| Cor das envolturas: | Amarela marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal media |
| Materia seca: | 8,36 % |
| °Brix: | 7,48 |
| Ácido pirúvico: | 1,70 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 32,80 % |



Outes – A Coruña



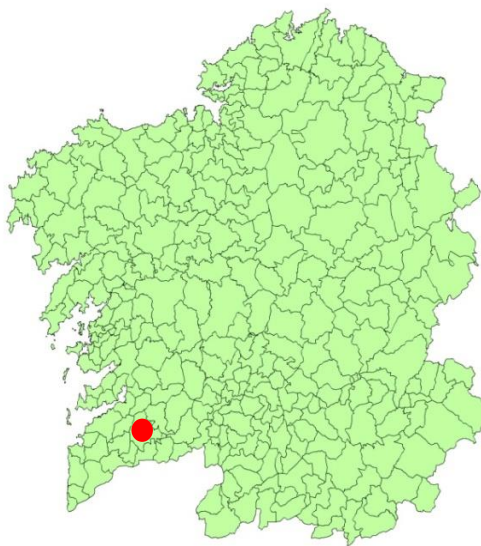
Ponteareas



Características varietais

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Rendimento: | 35 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 145,6 g |
| Atura: | 4,3 cm |
| Diámetro: | 7,7 cm |
| Índice achatamento: | 1,8 |
| Cor das envolturas: | Amarela marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal estreita |
| Materia seca: | 8,78 % |
| °Brix: | 7,29 |
| Ácido pirúvico: | 3 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 14,40 % |

Ponteareas – Pontevedra



Ribadeo

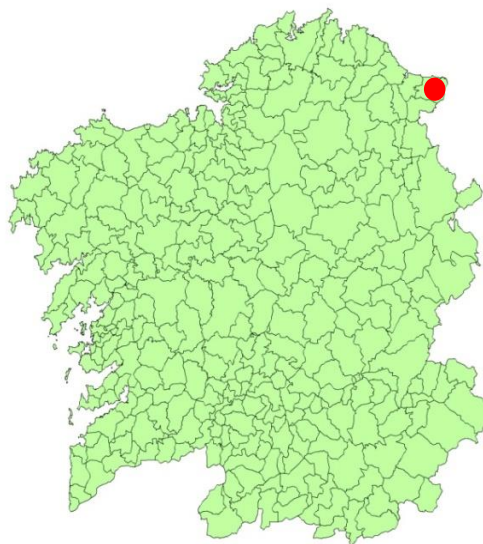


Características varietais

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Rendimento: | 32 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 123,1 g |
| Atura: | 5,1 cm |
| Diámetro: | 6,8 cm |
| Índice achatamento: | 1,3 |
| Cor das envolturas: | Marrón |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Rómbica |
| Materia seca: | 9,25 % |
| °Brix: | 8,64 |
| Ácido pirúvico: | 3,77 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 55,53 % |



Ribadeo - Lugo



San Xulián

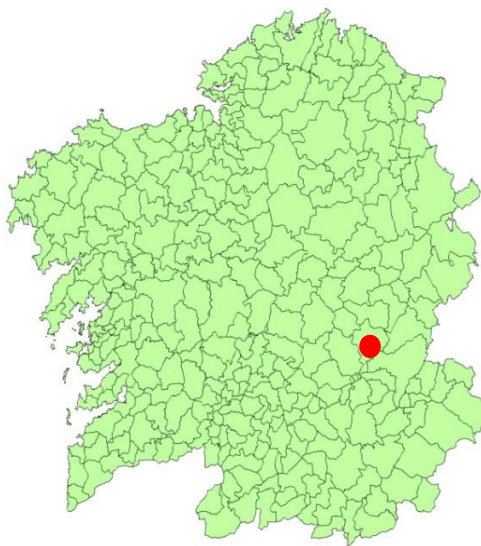


Características varietais

| | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| Rendimento: | 36 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 114,4 g |
| Atura: | 3,8 cm |
| Díámetro: | 7,2 cm |
| Índice achatamento: | 1,9 |
| Cor das envolturas: | Marrón vermello |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Elíptica transversal estreita |
| Materia seca: | 10,21 % |
| °Brix: | 8,73 |
| Ácido pirúvico: | 3,65 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 51,03 % |



A Pobra do Brollón - Lugo



Vilagarcía

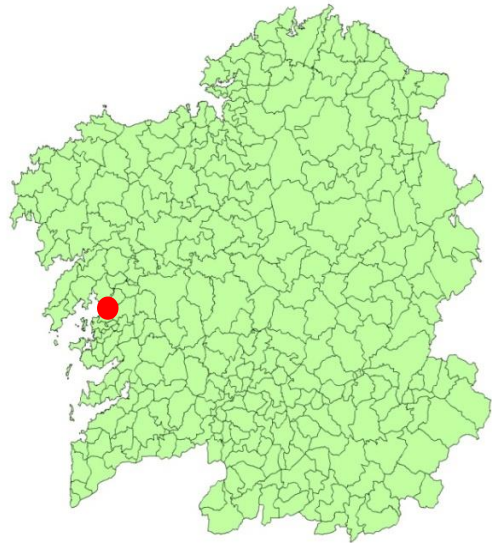


Características varietais

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Rendimento: | 32 t/ha |
| Peso medio do bulbo: | 158 g |
| Atura: | 5,4 cm |
| Diámetro: | 7 cm |
| Índice achatamento: | 1,3 |
| Cor das envolturas: | Amarela pálida |
| Cor da carne: | Branca |
| Forma bulbo: | Rómbica |
| Materia seca: | 9,98 % |
| °Brix: | 9,19 |
| Ácido pirúvico: | 2,54 $\mu\text{mol/g}$ |
| Aptitude conservación: | 54,10 % |



Vilagarcía - Pontevedra



Esta guía foi publicada a través dunha acción da submedida 10.2.3. para o apoio á conservación e o uso e o desenvolvemento sustentable dos recursos xenéticos na agricultura, dentro do Plan de Conservación de Recursos Xenéticos Agrarios 2023, titulada "Recuperación, multiplicación e divulgación do material xenético das variedades locais de cebola de Galicia conservadas no banco de xermoplasma do CIAM", cofinanciada nun 75 % polo Feader, nun 7,5 % polo Ministerio de Agricultura e Pesca e Alimentación e nun 17,5 % pola Xunta de Galicia, no marco do PDR de Galicia 2014-2020.



AXENCIA GALEGA
DA CALIDADE
ALIMENTARIA



Cofinanciado pola
Unión Europea



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN