

# CEBOLLÓN DE TORRES DE ALCANADRE

*Allium cepa* L.



Autoría: Red de Semillas de Aragón, Grupo Local Somontano de Barbastro

## ORIGEN

La historia del Cebollón de Torres es un relato de tradición y resistencia en la localidad de Torres de Alcanadre (Huesca). Fue un producto que atraía a compradores de todo el Alto Aragón. El transporte de los cebollones en carros hasta la desaparecida estación de tren de El Tormillo, era un acontecimiento que involucraba a toda la comunidad y marcaba el ritmo económico del pueblo.

Gracias a la labor de la familia de Guillermo Sabaté, que conservó la pureza de la semilla, se evitó que fuera desplazada por las variedades comerciales, haciendo entrega de semillas en 1992 al Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), para su preservación. Se ha seguido cultivando para autoconsumo hasta la actualidad. Entre sus usos populares, se utilizaba para aliviar la tos, colocando una cebolla abierta junto a la cama, o para curar sabañones.

## CARACTERÍSTICAS

Cebolla de gran calibre que destaca por su forma elíptica y alargada. Sus capas externas son finas y su interior es muy carnoso y prieto. Existen tres variedades en función del color de su capa exterior: blanca, marrón y morada.

## SIEMBRA

Es recomendable hacer la siembra a resguardo, en febrero o marzo. Aunque también es cierto que antaño, el semillero se preparaba para San Martín (noviembre). El momento idóneo para realizar el trasplante en campo, es en abril.

## MANEJO DE SUELO Y RIEGO

Exige suelos sueltos y tierras descansadas, evitando parcelas donde se hayan producido bulbos como cebollas, ajos o puerros el año anterior, para la prevención de enfermedades, entre otros factores. Exige una limpieza constante mediante escardas, ya que presenta gran sensibilidad a la competencia vegetal. Es

fundamental mantener riegos regulares durante todo el ciclo. Esto favorece el engorde y la jugosidad.

## RECOLECCIÓN Y ALMACENAMIENTO

El momento óptimo de cosecha es cuando se produce la caída natural del cuello de la planta, señal de que el bulbo ha dejado de crecer y las puntas de sus hojas comienzan a amarillear. Conservar la cebolla en el *foscún* (lugar oscuro y fresco) de las casas.

## CALIDAD CULINARIA Y RECETA

Tiene un sabor dulce y una ausencia de picor. La textura es muy crujiente y jugosa, mientras que su aroma suave y fresco garantiza una experiencia gastronómica delicada, sin dejar ese sabor fuerte y prolongado tan común en otras cebollas.

La receta más típica era el cebollón al horno. Una elaboración propia de los días de amasar el pan. Una vez que se retiraban las hogazas, el calor residual del horno de piedra se aprovechaba para asar las hortalizas de mayor tamaño, como el Cebollón de Torres, que por su calibre necesitaba una cocción lenta y protegida. Se introducían las cebollas enteras, con piel, directamente sobre la solera caliente del horno. Los vecinos recuerdan que la clave es olvidarlas hasta que la capa exterior esté negra, señal de que el corazón está dulce y tierno.

## ESTADO ACTUAL:

La Comarca de Somontano de Barbastro (Huesca), junto con la Cooperativa Agrícola de Barbastro (SCLAB), el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y el Centro de Innovación Gastronómica de Aragón (CIGA), desarrollan un ensayo colaborativo con tres productores del territorio y el apoyo de Concha Ruiz de Entorno natural y social. El objetivo principal es multiplicar la simiente y lograr que la variedad recupere su presencia en huertas y mercados locales. Esta iniciativa se lleva a cabo durante el primer periodo del cultivo, gracias a la financiación de la Diputación Provincial de Huesca.