CEBOLLA DE RACIMO

Cebolla De Racimo, Cebolla De Racimo, Cebolla Galesa, Cebolla Japonesa

Allium fistulosum Amaryllidaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Las cebollas de racimo son perennes (a menudo cosechadas como anual), y son similares en gusto y olor a su pariente la cebolla común, cepa del Allium. Aunque algunos cultivares tienen una base ligeramente engrosada (pseudotallo), las cebollas de racimo rara vez forman bulbos. Por lo tanto, se comen como un cebollino.

Origen

Se piensa que la cebolla de racimo originó en China y se propago por todo el mundo. Las cebollas de racimo son un cultivo importante en partes de Asia, África y Europa.

Usos

Las cebollas de racimo se utilizan como vegetales. Se pueden picar frescas para ensaladas y se utilizan comúnmente en los platos salteados. Cultivares en Asia (Grupo de cebolla japonesa) se cultivan por sus pseudotallos engrosados, mientras que otros (Grupo de Cebolla Galés, más común en África) se cultivan por sus hojas verdes.

Nombres comunes

- Inglés
  - Bunching Onion
  - Scallion

Cultivo

- **Elevación** – Las cebollas de racimo son un cultivo de áreas templadas. Crecen mejor en alturas mayores de 500 m en los trópicos
- **Lluvia** – Las cebollas de racimo requieren humedad constante durante su temporada de crecimiento
- **Suelo** - Prefiere los suelos bien drenados con un pH cercano al neutro (seguirá creciendo a un pH de 8 a 10, el crecimiento es pobre en suelos ácidos (<7)
- **Temperatura –** 0 a 25° C; La floración rara vez ocurre en los trópicos, requiriendo temperaturas por debajo de 13° C
- **Sensibilidad de la longitud del día** - Varía entre los cultivares; Las condiciones tropicales generalmente favorecen el crecimiento vegetativo (hoja) vs. reproductivo (flores)
- **Luz** – Prefiere pleno sol

Sembrar las semillas en un semillero, dentro de bandas de 5 a 6 centímetros (cm) de ancho. Cuando las plantas tienen entre 25 y 30 cm de altura, pueden ser trasplantadas al jardín o al campo a una separación de 20 x 25 cm. Maximice el número de tallos / brotes (tallos producidos por la planta madre) sembrando las plántulas en un ángulo en el suelo con adición de estiércol. En los trópicos, donde las cebollas de racimo raramente florecen, la propagación se hace principalmente dividiendo los tallos en la base de las plantas.

La cosecha y producción de semillas

La cosecha puede hacerse continuamente una vez que las plantas hayan alcanzado un tamaño aceptable. Los tallos se deben lavar a fondo en agua limpia. La producción de semillas generalmente se hace en áreas templadas, ya que las plantas necesitan un período de días fríos o cortos para iniciar la floración.

Plagas y Enfermedades

Por lo general, las plagas y enfermedades no afectan seriamente a las cebollas de racimo. Sin embargo, debe de revisar las plantas para detectar plagas de insectos tales como trips (*Thrips tabaci*), gusanos del ejército (*Spodoptera exigua*) y gusano de la cápsula (*Heliothis armigera*). Las plantas enfermas deben retirarse para prevenir la propagación de enfermedades fúngicas como el mildiu (*Peronospora destructor*) y la podredumbre blanca (*Sclerotium cepivorum*).

Cocina y Nutrición

Las cebollas de racimo se comen frescas en ensaladas, y se cocinan en platos salteados y sopas. En partes de África y Asia, las plantas enteras son cosechadas y hervidas o cocidas al vapor. Son una buena fuente de Vitaminas A y C.

Referencias

https://www.prota4u.org/protav8.asp?g=pe&p=Allium+fistulosum+L

ECHO® 17391 Durrance Rd, N. Fort Myers FL 33917 USA

Tel: (239) 543-3246 | Email: echo@echonet.org | Website: ECHOcommunity.org

©2022 ECHO Inc.