



CEBOLLAS TRADICIONALES DE TENERIFE

Diffícilmente se puede entender la cocina canaria sin la cebolla. Se emplean en la elaboración de muchos platos; son la base de los encebollados de pescado, de las salsas y el acompañamiento indispensable de los escaldones de gofio. Un vaso de vino en una pequeña bodega sabe mejor con una “cabrilla”* de gofio y cebolla.

Además, las cebollas poseen unas interesantes propiedades nutricionales (fibras, minerales, vitaminas y antioxidantes) y reconocidos beneficios para la salud (actividad antibiótica, anticancerígena,...).

* Cabrilla: porción de gofio en polvo, y en ocasiones también cebolla, que se suele tomar para acompañar al vino. Es habitual en las zonas tradicionalmente vinícolas del norte y sur de la isla.



Cebollas tradicionales de Tenerife

Las cebollas fueron introducidas en Canarias tras la Conquista, y ya en el siglo XVIII se cultivaban cebollas rojas y blancas de gran tamaño que eran muy apreciadas por su dulzura. Durante el siglo XIX se exportaron a América, sobre todo al Caribe, y durante la primera mitad del siglo XX desde el continente americano se demandó semillas de las cebollas producidas en Tenerife.

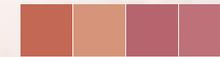
Actualmente Tenerife cuenta con algunas variedades locales de apreciable calidad, alto rendimiento y gran valor genético. La particularidad de estas cebollas está en que se trata de variedades subtropicales, adaptadas a nuestra latitud y condiciones ambientales, que pasan el invierno en la tierra y producen en primavera-verano.

Estas variedades se han conservado en algunas localidades del norte y oeste de la isla, llegando a ser un referente agrícola de cada una de las zonas. Así, la más conocida es la de Guayonje (Tacoronte), seguramente por su cercanía a los núcleos de población. Las de Masca y Los Carrizales no son tan populares aunque sí gozan de prestigio entre las poblaciones próximas, que las reconocen como de muy alta calidad.



Las semillas de estas variedades son obtenidas cada año por los agricultores que las cultivan, por tanto se trata de variedades que se producen íntegramente en Tenerife.

Cebolla de Masca



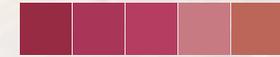
Tiene forma achatada y color rosado asalmonado, se cultiva en el caserío de Masca en el municipio de Buenavista del Norte. Se produce en los meses de junio y julio, y se puede comprar en las ventas locales o en las casa de los agricultores, generalmente en ristras.

Se conserva bien y puede permanecer varios meses sin estropearse. Se consume en fresco o en guisos y frituras.

En Masca también se producen plántulas (cebollinos) que se pueden comprar desde el mes de diciembre hasta febrero.



Cebolla de Los Carrizales



Se produce en los caseríos de Carrizal Alto y Carrizal Bajo, en Buenavista del Norte, desde finales de junio a agosto. En el Carrizal Alto la cebolla es roja, más bien de un rosado intenso, de forma achatada y ovalada, dulce y de gran tamaño, mientras que en Carrizal Bajo su color es algo más claro.

Aquí la venta es directa y es necesario ir a la casa de los agricultores para comprar las ristras de cebollas. Durante décadas muchos vendedores ambulantes de hortalizas y también familias del norte y oeste de la isla, han ido a estos caseríos a aprovisionarse de cebollas.

Se puede consumir tanto en ensaladas como en guisos y frituras.



Cebolla de Guayonje



Inicialmente cultivada alrededor del barranco de Guayonje (Tacoronte), se planta hoy también en otros barrios del municipio (San Juan, Puerto de la Madera, Tagoro, Juan Fernández, etc.). De color rojo púrpura y forma poco homogénea (puede ser redonda, ovalada y en ocasiones, algo cónica), se produce en los meses de mayo y junio. Es la cebolla local tradicional que llega antes al mercado. Se consigue siempre en el mercadillo del agricultor de Tacoronte, en manojos o sueltas; y también en algunas casas o fincas de los agricultores, algunas veces en forma de ristras. Es muy apreciada para las ensaladas porque le aportan color y un sabor suave y dulce.

Algunos agricultores también producen cebollinos, que se venden en manojos entre los meses de diciembre y febrero.

