

Cebolleta

ÁLVARO DE LA PAZ /CONSUEGRA

Desde la fértil tierra de La Mancha sale una buena parte de la producción de cebolletas de toda España. Aunque es difícil calcular la cifra exacta, se estima que cada año se recogen en los campos de Consuegra unas 300 toneladas del bulbo y que el volumen local es el más grande en el agregado nacional. La producción de cebolletas se extiende alrededor de cinco hectáreas del término municipal y su cultivo convive con las tradicionales referencias de secano. La llanura de la que emerge el cerro Calderico, el castillo y los molinos, reúne viñas, olivos, cereales y árboles leñosos de diferente fruto, pero también la huerta goza de un espacio importante y de alto rendimiento. El potencial de este rincón del sur de la provincia de Toledo es extenso.

Respecto al resto de puntos donde se produce en España, la hortaliza alargada que crece en Consuegra destaca por dos características: es más tierna y más dulce. Ambas cualidades hacen de la siempre viva, como lo siguen diciendo los consaburenses, la preferida en la cocina. La calidad del fruto que nace alrededor de la ribera del Amarguillo es indiscutible. La cebolleta de La Mancha toledana destaca por sus cualidades organolépticas: se trata de un comestible jugoso, ideal para ser asado a la brasa y muy apropiado para su consumo en el tiempo del otoño y el invierno. La cebolleta, un cultivo de regadío, es resistente al clima de la comarca, extremadamente caluroso en verano, frío en invierno y no muy húmedo. Las características de la tierra de la zona, arcillosa y permeable al agua, le aportan esos matices diferenciadores respecto a otras que brotan en el resto de la península.

Conocida como calsot en Cataluña, región donde se consume asada, la cebolleta se ha convertido en otra de las estampas del campo consabureño. La huerta reclama su porción de protagonismo frente a la tradicional pujanza del secano que se condensa en la trilogía mediterránea: trigo, vid y olivo. El agua, bien empleada, permite la diversificación en el campo y una apuesta en favor de las demandas del consumidor. El alcalde de Consuegra, José Manuel Quijorna, defiende la importancia del sector agroalimentario en la economía de la localidad y mantiene su apuesta. «Nos seguimos proyectando al turismo que llega desde esa base que es la promoción de los productos de la tierra», indica. El primer edil define al tallo como «un exquisito manjar, que sale de un terreno muy apropiado» y cuya capacidad para resistir a lo largo del tiempo «es un ejemplo de supervivencia».

La producción de cebolletas en Consuegra se concentra en una única empresa, Hortalizas Ángel García, la primera en producción del bulbo en España. El proceso de esta hortaliza puede extenderse durante 20 meses, desde que se planta la semilla hasta que la hortaliza llega al mercado. Las tareas de cuidado de la siembra son laboriosas y la recogida se hace todavía hoy de manera arte-

LA SIEMPRE VIVA DE CONSUEGRA, LA CEBOLLETA QUE COPA EL MERCADO ESPAÑOL

El cultivo del bulbo encuentra en este enclave fértil y arcilloso de La Mancha toledana el terreno propicio para la producción más voluminosa del conjunto del país. El 'calsot' consabureño destaca por su dulzura y ternura



La cebolleta lleva el nombre de Consuegra por toda la geografía española.

sanal. El guion se repite: la semilla es seleccionada cuidadosamente y el cebollino que brota en septiembre en una parcela reducida es trasplantado en febrero a otra de mayor dimensión en la que sigue creciendo en un ambiente distinto. En agosto del año posterior, y de nuevo tras un trasplante que lo lleva a la tierra original, la semilla se ha hecho bulbo - una cebolla- después de que el calor lo haya secado. Entre noviembre y hasta el mes de abril del segundo año se procede a la recogida.

La tierra donde se cultiva la cebolleta necesita de un periodo largo de rotación porque la hortaliza agota sus nutrientes: para el correcto crecimiento de la cebolleta, cada porción requiere de hasta seis o siete años sin haber recibido semilla alguna. Cada cosecha es diferente y no todos los bulbos contienen la misma cantidad de agua (peso) un año respecto a otros. La mayor parte de la producción de cebolletas de esta empresa familiar consabureña se comercializa en Mercamadrid, primer mercado mayorista europeo, desde donde se redistribuye el bulbo por toda la geografía española.



La tierra donde se cultiva la cebolleta necesita de un periodo largo de rotación porque la hortaliza agota sus nutrientes.