

CEBOLLA CHATA DE USTÉS

Allium Cepa L.

Ester Montero, Elena Sauca, Ainara Moreno.
Red de Semillas de Navarra- Nafarroako Hazien Sarea

PROCEDENCIA

Noreste de Navarra, municipio de Ustés-Ustaize. Extendida por los alrededores: comarcas del Almiradío de Navascués-Nabaskoze y Valle de Salazar- Zaraitzuko ibarra.

DESCRIPCIÓN

Cebolla de tamaño medio-grande.

Bulbo plano-achatado.

Color de la pulpa, blanco. Algunas (entre el uno y el dos %) aparecen con zonas de color violeta-claro.

USOS

Cebolla muy valorada y conocida en el noreste de Navarra para consumo en fresco por su extraordinario sabor dulce y no picante. No se usa para cocinar porque es “*echarla a perder*”. Se utiliza en ensalada de diversas formas: sola con aceite y sal, con tomate, tomate y lechuga, etc.

MANEJO

La siembra en semilleros se hace desde finales de enero a principios de marzo, según hortelanos. La germinación es escasa, alrededor del 50-60 %.

La época de trasplante es desde mediados de mayo hasta mediados de junio.

Se recolecta cuando se seca el tallo, sobre finales de septiembre. El riego no debe ser abundante, unas cuatro o cinco veces durante el periodo de cultivo, debido a su sensibilidad a enfermedades provocadas por hongos. También para optimizar la conservación.

De las recolectadas eligen para semilla las más grandes, achatadas y blancas. Las que aparecen manchadas con coloración violeta-claro, las rechazan. Dejan para que se suban a flor, “*copos*”, entre tres y seis cebollas, dependiendo de los hortelanos.

Para conservarlas se cuelgan con cuerdas (antes con pajas de centeno) en “*horcas*” de 10 a 20 cebollas, en “*bajeras*” frescas. Previamente al atado, se les corta parte del tallo y raíz para que no broten.

Se conservan hasta Navidad, las últimas para febrero.

IMPORTANCIA LOCAL

Varietal tradicional con referencia a su cultivo en Ustés desde el siglo XIX, al menos. Se desconoce su origen.

Salían a vender esta cebolla y también el plantel a los pueblos cercanos, así contribuía doblemente a la economía doméstica. Pero según nuestros informantes de Ustés, cuando se cultiva en otro lugar, salen de peor sabor y menos achatado el bulbo.

Al estar en una zona de montaña prepirenaica, con un clima muy frío (riesgo de heladas frecuentes de septiembre a mayo), la diversidad de cultivos hortícolas ha sido reducida y la cebolla y la alubia han tenido relativa importancia, tanto para autoconsumo como para la venta en la comarca.



GRADO DE VULNERABILIDAD

En riesgo de desaparición.

Tenemos constancia de unas diez personas que la siguen cultivando y de éstas hacen plantel aproximadamente cuatro o cinco. Esto unido al número de cebollas que deja para semilla cada hortelano (entre tres y seis), creemos que está provocando degeneración varietal.

AGRADECIMIENTOS

A todas las personas que han mantenido la variedad y nos han facilitado información y semillas:

Ignacio de Ustés, Fernando de Navascués, José de Ezcároz, etc.