

LA CEBOLLA



Historia

El origen primario de la cebolla se localiza en Asia central, y como centro secundario el Mediterráneo, se trata de una de las hortalizas de consumo más antigua. Las primeras referencias se remontan hacia 3.200 a.C., fue muy cultivada por los egipcios, griegos y romanos. Durante la Edad Media su cultivo se desarrolló en los países mediterráneos, donde se seleccionaron las variedades de bulbo grande, que dieron origen a las variedades modernas.

Ficha técnica

Nombre científico: Allium Cepa L.

Nombre común: Cebolla

Familia: Liliáceas

Origen: Asia Central

Bulbo: Tiene numerosas capas gruesas y carnosas

Raíces: Blancas, espesas

Nutrientes: Aceites esenciales, vitamina A, B, C, D, E y K, potasio, magnesio, fósforo, calcio, sodio y azufre

Tiene propiedades bactericidas, las cuales pueden funcionar como desinfectante para las picaduras.

PROCEDENCIA Y VOLUMEN DE LA CEBOLLA

La cebolla es una hortaliza que aún cuando los volúmenes de producción pueden variar a lo largo de los meses, los diversos climas del país permiten que su producción sea todo el año, asegurando la oferta.

Arequipa por su clima y tierra concentra la mayor producción de cebolla y aporta mayor volumen al GMML, los ingresos de cebolla cabeza roja superan a los de cabeza blanca. Otros lugares como Ica y el Norte Chico tienen menor participación.

De acuerdo a EMMSA la cebolla es un producto que **tiene un movimiento anual de 199 mil 352 toneladas.**



PRECIOS DE LA CEBOLLA

El precio en el GMML, es determinado por la oferta y la demanda, ya sea por calidad, volúmenes, transporte y otros factores.

	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC
CEBOLLA CABEZA BLANCA	0.97	0.77	0.83	0.97	1.11	1.35	1.38	1.40	1.39	1.29	1.28	1.04
CEBOLLA CABEZA ROJA	0.79	0.73	0.80	0.73	0.64	0.89	0.97	0.92	1.29	1.79	1.54	2.14

Fuente: SAFIM / Elaborado: GPPE - SGE

CONSUMO PER CÁPITA

El consumo promedio anual de la cebolla en Lima Metropolitana, según datos del Minagri, es de 11 Kg. o 900 gramos al mes por persona.

RECETITAS



Sarsa Criolla, corta la cebolla roja en tiras y déjalas remojar en agua fría por 20 minutos para quitar la amargura. Mezclar la cebolla con el jugo del Limón. Dejar reposar por 5 minutos y servir.