

7- El cultivo de cebollinos

Nombre común: Cebollino, cebolla larga, chive (inglés)

Nombre científico: *Allium schoenoprasum*

Familia botánica: Liliáceas

Lugar de origen: Se piensa que esta planta tuvo su origen en Siberia y de ahí se ha extendido a los países de América.

Descripción de la planta: Es una planta perenne de hojas finas y puntiagudas de aproximadamente 60 cm de largo, pero que no produce bulbos como la cebolla. Toda la planta es muy aromática con sabor similar al de los bulbos de cebolla. Se refiere que 10 g de hojas de cebollinos frescos equivalen a 6,5 g de bulbo de cebolla.

Existen diferentes variedades de cebollinos, pero todos ellos tienen hojas cilíndricas y huecas con un sabor semejante a las de cebolla.

El ajo de montaña que a veces se confunde con el cebollino tiene hojas planas y sólidas con un sabor suave que está entre el ajo y la cebolla, así como el ajo porro que es una planta anual más grande que las anteriores con hojas gruesas, planas y sólidas, de sabor es fuerte y similar al ajo.

Cultivo: Prefiere los suelos ricos en materia orgánica pero se produce bien en cualquier tipo de suelo de mediana fertilidad Requiere suelos bien drenados y riego abundante. Se desarrolla bien a pleno sol pero tolera sombra parcial. Se puede cultivar en gomas viejas, macetas de barro o en cualquier otro recipiente.

Reproducción: Por semillas en viveros con siembra directa para después trasplantar las mejores plantas cuando éstas alcancen alrededor de 10 cm de longitud. La germinación se produce 10-15 días después de la siembra. También se puede reproducir a partir de plantas adultas con sus raíces o por división de las raíces.

Siembra: Se puede sembrar por trasplante prácticamente todo el año pero deben evitarse los meses muy calurosos del verano. La época óptima de siembra es desde octubre a enero. Se abren los hoyos y se siembran las posturas a una distancia de 5-10 cm entre plantas.

Cosecha: La primera cosecha se puede realizar aproximadamente a los 90 días después de sembrados los cebollinos a una distancia de 10 cm del nivel del suelo. También se pueden ir cortando las hojas de las plantas a medida que se necesiten.

Es posible secar sus hojas al sol o la sombra, cortándolas en pedazos de aproximadamente 1 cm y triturarlas después en un molino casero para producir la especia seca que se conserva por más de un año en frascos bien tapados.

Sin embargo, el sabor de los cebollinos frescos, cosechados directamente en la casa es insuperable.

Plagas y enfermedades: Es una planta muy resistente que raramente es atacada por plagas o enfermedades.

Uso culinario: Se utiliza toda la planta, principalmente las hojas, para condimentar todo tipo de comidas y como se dijo anteriormente puede sustituir a los bulbos de cebolla en la elaboración de alimentos. Se consume fresco en ensaladas, se utiliza para saltear papas u otros tubérculos, para preparar sofritos, para añadir a las tortillas de huevo, preparar aliños y para cocinar sopas, potajes, carnes y pescados.

Otros usos: En medicina natural se aplica como remedio para los catarros y congestiones pulmonares.