

# Ceba Monquelina Fina



## NOMBRE DEL PRODUCTO

Ceba Monquelina Fina

## CATEGORÍA ALIMENTARIA

Hortaliza

## DESCRIPCIÓN BREVE

*Allium cepa* L., b ES x. Mutación espontánea de la variedad Amonquelina ocurrida en el termino de Benifaió en los campos de Miguel Calabuig.

Cebolla casi redonda, no chata, un poco alargada en su eje longitudinal, de color blanco, tamaño mediano, poco picante, agradable al paladar, muy tierna y mas pronto dulce, con abundantes microfibras que desaparecen en la boca al comerlas. Es especial para utilizarla como ingrediente en platos donde importe mucho el sabor pero no la presencia. Se transparenta con mucha facilidad a poca temperatura. En sus tiempos de esplendor, que coincidieron con tiempos de postguerra y penurias, se utilizaba mucho como ingrediente principal de la "paella de cebas", que se confeccionaba con cebolla, aceite, ajo, una cucharada de tomate, un puñado de alubias para equilibrar la digestión, sal, azafrán, agua y arroz. Esta era una de las muchas **paellas de pobre de la época**; hoy, es un plato rescatado como tapa o entrante y muy apreciado por los gastrónomos.

Esta variedad de cebolla, por el carácter de ciclo bianual o de segunda siembra, se replanta para conseguir los apreciados "cebolots" en València o "calçots" en Catalunya. En esta segunda parte del ciclo, si se deja madurar suficientemente, la planta florece y da semilla para la próxima siembra.

Planta de hoja ligera y poco frondosa que se cultiva con la siguiente preparación:

1. Después de la cosecha anterior, a ser posible de leguminosas, se abonará la tierra en verde con los restos de estas y, si es necesario, se añadirá un compost muy hecho.
2. Se curará el terreno, por solarización, durante todo el verano y se dejará soleando hasta el momento de plantar.
3. Por septiembre se preparará el plantel desde semilla en otro campo preparado con tierras sueltas y limpias, en donde crecerá la planta hasta noviembre. En este momento se trasplantará al campo de asiento ya soleando.
4. El marco de plantación será de ligeros surcos a unos 50 cm de separación y en cada caballón se plantarán tres hileras de plantas una en la cumbre y las otras dos una a mitad de cada cara.

5. Una vez plantadas se regaran inmediatamente y después y en función de la climatología de cada 15/20 días.
6. Es muy fácil de criar, aunque no le va nada bien la competencia de otras plantas y malas hierbas; por ello el campo debe estar siempre limpio para, también así, evitar enfermedades y plagas. con este fin, no se recomienda el uso de herbicidas sino desherbar a mano como siempre. No se utilizarán bajo ningún pretexto abonos químicos ni de síntesis, y es que con la planta menos desarrollada, compacta y dura, es menos apetecible a las plagas. A la planta le sobra alimento con el adobado anterior.

### **ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:**

Benifaió

### **REFERENCIAS HISTÓRICAS FIDEDIGNAS SOBRE SU PRESENCIA EN EL TERRITORIO Y, EN SU CASO, DOCUMENTACIÓN QUE LAS ACREDITE:**

Solo conocemos el boca oreja entre los agricultores y consumidores de la zona de Benifaió y cercanías, además de los relatos del propietario de la semilla Miguel Calabuig Bru hijo, que junto con su padre han sido y son los garantes de esta semilla no se perdiera con la aparición de los híbridos. Miguel para asegurar el buen estado y salubridad de la semilla, la siembra, cría y prepara en sus terrenos de secano de Barxeta donde por su carácter frío y seco consigue una higiene vegetal adecuada.

### **¿EL PRODUCTO SE ELABORA EN EL ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN?**

Si

### **¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO? EN CASO AFIRMATIVO, ¿EN QUÉ CANTIDADES?**

No

### **NÚMERO DE PRODUCTORES**

3

### **NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS PRODUCTORES**

Miguel Calabuig Bru

Pep Martí, Granja Agropecuaria "La Peira"

Ramiro Martínez Martínez, Vicente Blasco y Josep Marco

### **¿SE GARANTIZA QUE EL PRODUCTO ESTÁ TOTALMENTE LIBRE DE OGM?**

Si

### **NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:**

Vicente Blasco Campos

E-mail: [vicentebiasco@valencia.slowfood.es](mailto:vicentebiasco@valencia.slowfood.es)

Convivium València

Responsable: Josep Marco Sansano

E-mail: [josep@marcosansano.com](mailto:josep@marcosansano.com)



**PRODUCT'S NAME**

Fine Monqueline Onion

**FOOD CATEGORY**

Vegetable

**BRIEF DESCRIPTION**

*Allium cepa* L, b ES x. Spontaneous mutation of the Amonqueline variety occurred in Benifaió's area at Miguel Calabuig's fields.

It is an almost round onion, not flattened, slightly long in its longitudinal axis, white, medium sized, slightly spicy with a sweet point, pleasant to the palate, very tender, with abundant micro-fibres that disappear in the mouth when you eat it. It's suitable to be used in dishes where the important is the flavour and not the presence. It easily becomes transparent at a low temperature. In its best times that coincided with times of post-war and shortage, it was often used as the main ingredient of the "onion paella", which was a dish prepared with onion, oil, garlic, a spoonful of tomato, a handful of beans to equilibrate the digestion, salt, saffron, water and rice. It was one of many poor people's paellas of the time; and today it is a dish rescued as a starter and really appreciated by the gastronomes.

This variety is replanted to produce the appreciated "cebollots" in Valencia or "calçots" in Catalonia, thanks to its biennial character; and it's in the second part of its cycle when, if left to mature, the flower blooms and gives seeds for the next sowing.

This is light leafy plant cultivated with the following procedure:

7. After the previous harvest, which is recommended to be legumes, the field is fertilized with the green remains of the previous crop and very mature compost is added if necessary.
8. The ground is ripened by the sun throughout the summer until planting.
9. By September, plantlets are grown from the seed in another field prepared with loose and clean soil; where the plants are allowed grow until November when they are transplanted to the sunned field.
10. The plantation frame is made with light grooves of around 50 cm separations, and in every hillock three rows of plants are planted, one in the top and another in the middle of each slope.
11. The field will be watered immediately after moving the plants and thereafter every 15/20 days depending on the weather.
12. The plant is very easy to grow but does not compete easily with other plants; therefore, the field has to be clean of weeds, so that, this way plagues and diseases are avoided. It is not recommended the use of herbicides but removing the weeds by hand. Do not use chemical or synthesis fertilizers because with the plant less developed but hard and compact, it is less desirable for the plagues. The plant has enough feed with the manure done in the soil before planting.

**HISTORICAL PRODUCTION AREA/ LOCAL GROUPS CONNEXIONS:**

Benifaió

**RELIABLE HISTORICAL REFERENCES ABOUT ITS PRESENCE IN THE TERRITORY AND, IN THE CASE, DOCUMENTATION THAT VERIFY THEM.**

This type of onion are only know by word of mouth transmitted between the farmers and the consumers of Benifaió's area and proximities, besides the stories of the seed owner Miguel Calabuig Bru Son, whom with his father, are the backers that this seed wasn't lost wit appearance of hybrid ones. To assure the good state and health of the seed, Miguel sows, raises and prepares them in his unirrigated lands in Barxeta, where for its cold and dry character it gets an adequate vegetable hygiene.

**THE PRODUCT IS PRODUCED IN THE AREA OF HISTORICAL PRODUCTION?**

Yes

**THE PRODUCT IS AVAILABLE COMMERCIALY? IF YES, IN WHAT QUANTITIES?** No

**NUMBER OF PRODUCERS:** 3

**NAME AND SURNAMES:**

Miguel Calabuig Bru

Pep Martí, Granja Agropecuaria "La Peira"

Ramiro Martínez Martínez, Vicente Blasco y

Josep Marco

**IS IT GUARANTEED THAT THE PRODUCT IS FREE OF GMO?** Yes

**NAME AND ADDRESS OF THE MAIN CONTACTS:**

Vicente Blasco Campos

E-mail: [vicenteblasco@valencia.slowfood.es](mailto:vicenteblasco@valencia.slowfood.es)

Convivium València

Responsible: Josep Marco Sansano, 687759183

E-mail: [josep@marcosansano.com](mailto:josep@marcosansano.com)

