

AGRICULTURA

# Benifaió recupera el cultivo de una cebolla autóctona con artes tradicionales y de forma ecológica

Era la más extendida el siglo pasado pero cedió paso a los híbridos

**Teresa Juan-Mompó**, Alzira La cebolla monquelina fina es la precursora de las cebollas babosas, dulces o blancas, las más apreciadas por los consumidores. Es algo más pequeña que éstas, pero «es más sabrosa, más dulce, menos fibrosa y muy ligera», explica Josep Marco. Este es uno de los cultivos protegidos por la organización internacional Slow Food, que cuenta en Benifaió con un importante campo de experiencias. El benifaionense Josep Marco es presidente de la delegación valenciana de esta organización que, entre sus prioridades, aboga por la recuperación de los cultivos tradicionales.

Un agricultor de Benifaió, Miquel Calabuig i Bru, ha sido quien ha preservado las semillas de esta variedad de cebolla que, hace unos sesenta años, fue la base para la creación de los numerosos híbridos que ahora se comercializan. Él no ha sucumbido ante las ventajas de los híbridos —más calibre, más producción, menos plagas...— y ha perseverado en su empeño por mantener un cultivo que ya heredó de su padre. A su destreza como



LEVANTE-EMV

**TIERNAS.** Un manojo de cebolletas de la variedad recuperada en Benifaió.

agricultor cabe agradecer que la semilla haya llegado pura hasta hoy: «Aunque sus campos están en Benifaió, las semillas las saca de una pequeña plantación que tiene en Barxeta, en secano», donde hace más frío y se reduce el riesgo de enfermedades, explica

■ **La monquelina fina es precursora de las cebollas babosas o blancas, pero es «más sabrosa y muy ligera»**

Marco. Una vez sale la flor, recolecta las semillas, las pica y las seca para guardarlas para el próximo año. Estas semillas autóctonas son «más resistentes, tienen un buen rendimiento y se adaptan a su entorno», comenta.

Este año varios agricultores de Benifaió han seguido los pasos de Calabuig y, en total, han plantado dos hanegadas de cebolla monquelina fina, que cultivan siguiendo técnicas tradicionales y de forma ecológica. Así, desbrozan los campos a mano y utilizan algunas herramientas fabricadas a la antigua usanza para facilitar las labores agrícolas, así como útiles ecológicos, como una pequeña azada montada sobre una bicicleta. «Es muy fácil de hacer», añade Marco, aunque requieren algo más de trabajo porque estos productores rechazan los productos químicos en sus cultivos. También la granja agropecuaria La Peira alberga este cultivo.

#### Proyecto en cinco municipios

La recuperación de semillas autóctonas es otro de los proyectos de Slow Food y La Peira desarrollan en común, como el plan ecológico integral de ganadería y agricultura que han puesto en marcha en colaboración con cinco ayuntamientos. Como adelantó Levante-EMV, este plan pretende la recuperación de los campos abandonados como producciones ecológicas, así como extender el consumo de estos productos y acercarlos a la ciudadanía. El proyecto, que se desarrolla en Benifaió, Alginet, Almussafes, Sollana y Silla, prevé también acciones formativas y la creación de huertos de autoconsumo.

#### ROBO FRUSTRADO

## La policía detiene a 2 hombres cuando se disponían a sustraer gasoil de un camión en Turís

**Rafa Puchades**, Turís La policía local de Turís detuvo la pasada semana a dos personas de origen rumano cuando se encontraban sustrayendo gasoil de un camión que se encontraba estacionado en una de las calles de Turís. Los agentes sorprendieron a los ladrones cuando éstos se disponían a perpetrar el robo del fuel. Los dos súbditos rumanos iban provistos de cinco garrafas y una manguera, y ya se encontraban junto al depósito del camión cuando los agentes les detuvieron. Este tráiler situado en una de las calles de Turís ya había sido objeto de varios robos de carburante, al igual que otros camiones que aparcan en esta zona, según ha podido saber este periódico.

Los dos detenidos de origen rumano y residentes en Carlet fueron identificados por la policía local, que procedió a inmovilizarles el coche en el que circulaban, ya que no tenían los correspondientes permisos de circulación, seguro de accidente ni la ITV pasada. El vehículo fue trasladado al depósito municipal. Los agentes instruyeron diligencias y pusieron los cargos a disposición judicial.



En tu viaje de **NOVIOS**, a tu felicidad... ¡Sumamos facilidad!

#### OFERTAS EXCLUSIVAS:

Para compras hasta el 3 de Febrero de 2008 y para viajar del 5 de Mayo al 30 de Junio de 2008\*

<b>Europa</b>	desde <b>219€</b>
<b>Baleares</b>	desde <b>240€</b>
<b>Canarias</b>	desde <b>366€</b>
<b>Caribe</b>	desde <b>669€</b>

Consulta otros destinos

#### ADEMAS:

Atenciones para novios según destino

50% de ahorro en el seguro de viaje de gran cobertura

Si pagas con tu Visa Halcón o Ecuador,

un Magnífico Regalo, según importe de la compra

Y si quieres, puedes pagar en **6 meses sin intereses**

Sólo para tarjetas Visa Halcón o Ecuador de particulares, emitidas y concedidas por el Grupo Banco Popular. Para aplazamientos superiores a 6 meses: 1,35% nominal mensual (17,46% TAE). REBE nº 07/17096. Compra mínima 450€. Consulta condiciones de esta promoción en cualquiera de nuestras oficinas.

\*Último regreso. Precios por persona en habitación doble. Salidas desde Madrid. Consultar suplementos/descuentos desde otros aeropuertos, días de salida, hoteles, condiciones de estas ofertas, tasas, suplementos y carburante. PLAZAS LIMITADAS.



www.viajesecuador.com  
902 100 211

www.halconviajes.com  
902 300 600

