

Manual del cultivo de la cebolla

INTA

CENTRO REGIONAL CUYO

OBTENCION DE CULTIVARES EN LA ARGENTINA

Claudio R. Galmarini

En la Argentina se llevan adelante, desde hace muchos años, planes de mejoramiento para la obtención de cultivares e híbridos de cebolla adaptados tanto a condiciones de día largo como de día corto, destacándose en este sentido la labor realizada por los ingenieros José Crnko y Jorge Lona.

Hasta ahora se han obtenido los siguientes materiales: Ancasti INTA, Angaco INTA, Tupungato, Blanca Chata INTA, Tontal INTA, Morada INTA y Morotí INTA, entre las de día corto; Navideña INTA, entre las de días intermedios y Valcatorce INTA, Híbrido de industria INTA, Valuno INTA, Cobriza INTA y Antártica INTA, entre las de día largo.

Gran parte de los cultivares obtenidos en el país tienen en su genealogía variedades locales tradicionales, conocidas como "criollas". El cultivar Valcatorce INTA, que ocupa más del 80% de la superficie cultivada en el país, es un buen ejemplo del uso de variedades "criollas", que actualmente corren graves riesgos de extinción.

En el presente, se llevan adelante planes de mejoramiento en las EEA INTA San Juan, con materiales de días cortos, y La Consulta, en la obtención de cultivares e híbridos adaptados a condiciones de día largo e intermedio.

Los objetivos de mejoramiento tienden a la búsqueda de precocidad en materiales tipo valenciana, la producción de híbridos con el empleo de androesterilidad, la introducción de resistencia a raíz rosada y la obtención de cultivares de alto contenido de sólidos para la industria del deshidratado.

En lo referente a raíz rosada, si bien en otros países existen cultivares resistentes, los mismos se comportan en Argentina como susceptibles. La resistencia es debida a un gen simple, pero existirían en nuestro país razas de *Phoma terrestris* diferentes a las predominantes en el hemisferio norte, de donde proviene la mayoría de los cultivares con resistencia (Galmarini, C., 1992; Piccolo, R. et al., 1994).

En los programas de mejoramiento, además de los métodos clásicos (selección masal, genealógica,

recurrente y producción de híbridos) se están usando técnicas de cultivo de tejidos, como el cultivo de óvulos no fecundados, que brinda posibilidades de acelerar el proceso de obtención de líneas puras.

Por otra parte, se ha iniciado la caracterización de cultivares mediante el empleo de marcadores moleculares (Masuelli y Galmarini, 1996).

Principales variedades

Ancasti INTA: Cebolla de días cortos, blanca, obtenida en la EEA INTA Catamarca a partir de una segregación de bulbos blancos en un material de color cobrizo proveniente de Egipto. Se caracteriza por tener bulbos compactos de sabor pungente, resistentes al transporte y aptos para el deshidratado.

Morada INTA: Obtenida en la EEA INTA El Colorado (Formosa). Posee en su genealogía H35 y Excel. Bulbos redondeados, con catáfilas externas de color morado e internas morado-violáceas, de sabor suave y buena conservación. Adaptada al nores-te argentino, se emplea para consumo en fresco.

Morotí INTA: Obtenida en la EEA INTA El Colorado (Formosa) a partir del cruzamiento de Colorada Misionera por Excel. Está adaptada a días cortos y posee bulbos redondos, blancos y poco pungentes. Se la destina al consumo en fresco.

Angaco INTA: Cultivar adaptado a condiciones de días cortos, obtenida en la EEA INTA San Juan a partir de Valencianita selección La Banda. Posee bulbos medianos, en forma de trompo, cuello fino y color amarillo dorado (Pag.28). Se caracteriza por su precocidad en relación a otros materiales de este tipo. Se la emplea para consumo en fresco.

Blanca Chata INTA: Obtenida en la EEA INTA San Juan a partir de poblaciones locales. Es una cebolla de día corto, con bulbos blancos, achatados, de sabor pungente (Pag.28). Se usa para consumo en fresco y deshidratado.

Tontal INTA: Obtenida en la EEA INTA San Juan a partir de Blanca Chata selección San Juan y Valen-

cianita selección La Banda 746, ambos de fotoperíodo corto. Bulbos blancos, con forma de trompo, ligeramente pungentes. Se siembra en febrero, se trasplanta en mayo y se cosecha en octubre. Apta para el consumo en fresco.



Cultivar Tontal INTA.



Cultivar Valcatorce INTA



Cultivar Valuno INTA

Valcatorce INTA: Obtenida en la EEA INTA La Consulta, a partir de cultivares sintéticos de cebolla valenciana. Está adaptada a condiciones de día largo. Los bulbos son redondos, de tamaño mediano, con numerosas capas de catáfilas de color bronceado, pulpa firme, blanca y pungente. Muy resistente a la floración prematura y al brotado en almacenaje. Tiene excelente conservación y resistencia al transporte. Se la emplea para consumo en fresco. Actualmente, cerca del 80% de la superficie implantada con cebolla en el país utiliza esta cultivar.

Valuno INTA: Obtenida en la EEA INTA La Consulta, tiene origen y características similares a Valcatorce INTA. Se diferencia por su mayor tamaño promedio de bulbos (el 80% de los bulbos es mayor de 7 cm de diámetro), un color bronceado más claro y menor resistencia al almacenaje.

Cobriza INTA: Obtenida en la EEA INTA La Consulta en 1995. Proviene de selección de cebollas valencianas. Cultivar de días largos, con bulbos de color cobrizo, de más de cuatro catáfilas coloreadas, pungente y de excelente conservación. El rendimiento, el ciclo de cultivo, las características de la planta y el porcentaje de floración prematura son semejantes a Valcatorce INTA. Las fechas de siembra sugeridas para Mendoza son el mes de agosto, si se hace por siembra directa y la primera quincena de setiembre si el cultivo se realiza por trasplante. La entrega del cultivo se produce en la segunda quincena de enero. El rendimiento medio obtenido en ensayos comparativos es de 50.000 kg/ha.

Navideña INTA: Obtenida en la EEA INTA la Consulta en 1995. Proviene de un programa de selección recurrente iniciado en 1987 a partir de bulbos de poblaciones tipo torrentina colectados en Pocito (San Juan) y Lavalle y Guaymallén (Mza.).



Cultivar Cobriza INTA

En el programa de selección realizado se tuvieron en cuenta la forma, el color y el número de catáfilas de los bulbos y la resistencia a la floración prematura. Navideña INTA es una cultivar de cebolla de día intermedio, esférica, de color marrón, que presenta tres catáfilas coloreadas, semi-pungente y de buena conservación. La fecha de siembra aconsejada para Mendoza es en mayo y se cosecha a fines de diciembre. El rendimiento medio que se obtuvo en ensayos comparativos alcanzó a 53.000 kg/ha. Navideña INTA está destinada al mercado interno. En la época que se comercializa compite con cebollas torrentinas, generalmente de mala calidad y con valencianitas.

Antártica INTA: Esta cultivar fue obtenida en la EEA INTA La Consulta en 1995, a partir de bulbos blancos provenientes de una mutación espontánea en un campo de producción de Valcatorce. Es una cultivar de cebolla de días largos, con bulbos esféricos, blancos, de 13,86% de contenido de sólidos solubles. Es apta para el mercado de consumo en fresco. La época de siembra que se sugiere para Mendoza es similar a la de Cobriza INTA. La entrega del cultivo se produce en la segunda quincena de enero. El rendimiento medio en ensayos comparativos es de 45.000 kg/ha.



Cultivar Navideña INTA



Cultivar Antártica INTA



Cebolla tipo torrentina

Se considera que el cultivar Cobriza INTA causará un gran impacto en el mercado nacional. El nuevo cultivar tendría, por sus características, buena demanda en los mercados consumidores de la Comunidad Económica Europea y el Brasil, que son los principales destinos de las exportaciones argentinas de cebolla.

También al cultivar Antártica INTA pueden augurársele excelentes posibilidades de ser colocada en el mercado europeo, en cantidades moderadas.

A corto plazo se espera contar con híbridos tipo valenciana de gran precocidad. Con híbridos experimentales se ha conseguido un adelanto de 30 días en la época de cosecha respecto a Valcatorce INTA, con excelentes rendimientos.

También en corto plazo se espera contar con cultivares de alto contenido de sólidos, para la industria del deshidratado.

A largo plazo se pretende incorporar resistencia a raíz rosada en cebollas destinadas al consumo en fresco y la industria del deshidratado y contar con cultivares de días largos de poca pungencia.