


INFORMACIÓN TÉCNICA


AgroCabildo
CABILDO DE TENERIFE



■ PRODUCCIÓN DE CEBOLLAS
A PARTIR DE "AJILLOS"
O MICROBULBOS

Catalina Tascón Rodríguez
Zoilo García Acosta

Año 2012



1 Producción de cebollas a partir de ajillos o microbulbos

La cebolla es la cuarta hortaliza para consumo interior más cultivada en Tenerife. Su producción anual se aproxima a 3.000 t. y se concentra entre los meses de febrero y agosto. Sin embargo, esta cantidad sólo supone una pequeña parte del consumo, el resto debe importarse. A pesar de que el periodo de producción es bastante amplio y temprano, si se compara con la Península, la tendencia actual es producir en los meses de invierno, cuando el mercado está desabastecido de cebollas frescas y se consiguen precios más elevados.

Las cebollas también se pueden producir a partir de pequeños bulbos de cebolla (menos de 25-30 mm de diámetro) que reciben el nombre de "ajillos" en Lanzarote y Tenerife, pero que también se denominan microbulbos, bulbillos, propágulos o "onion set", en inglés. Esta técnica que ha sido ampliamente probada en EEUU desde la primera mitad del siglo XX y en el norte de Europa, sobre todo en Holanda, permite la mecanización del cultivo y el adelanto de las producciones. En Lanzarote se introdujo esta técnica para la producción de la variedad de cebolla de la isla entre 1975 y 1980.



Los ajillos se obtienen mediante semillas de variedades de cebolla de día corto sembradas en condiciones de día largo. Esto hace que las semillas den lugar a cebollinos que comienzan a formar el bulbo rápidamente. Estos ajillos, una vez curados, se vuelven a plantar para que produzcan cebollas. De este modo aumenta el vigor de las plantas y el rendimiento del cultivo, al tiempo que se adelanta la producción unas semanas respecto a la de cebollas procedentes de trasplante.

Las variedades de día corto apropiadas para hacer ajillos en Tenerife, son las que se trasplantan normalmente en septiembre, octubre y primeros de noviembre. Esto no quiere decir que otras variedades que se trasplantan habitualmente en los meses siguientes, y que también son de día corto, no puedan producir ajillos. Lo que sucede es que el interés de la producción de estos ajillos radica en adelantar la cosecha, es decir, en producir antes de que lo hagan de forma natural las variedades más tempranas.

El procedimiento es el siguiente:

Siembra para obtener ajillos

Se hace la siembra de semilla en abril-mayo, cuando los días empiezan a ser más largos. Se puede hacer tanto en bandejas de siembra como en el suelo. En bandeja es más caro, pero la siembra se puede hacer mecanizada (viveros) y se puede controlar mejor el tamaño del "bulbillo".

Si la siembra se adelantase, los bulbos producidos serían de mayor tamaño, y por tanto, no apropiados para esta técnica.

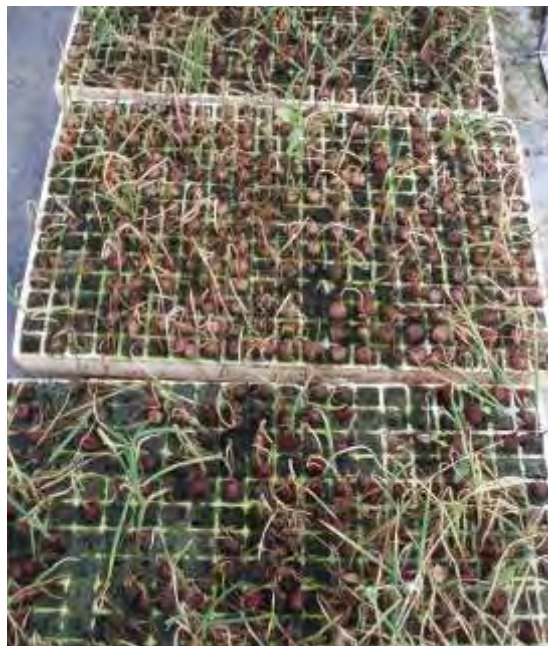
El tamaño de los bulbos que se considera adecuado está entre 10 y 30 mm, aunque algunos autores precisan más, acotando su peso a 2-3 g y el diámetro a 15-20 mm. Creemos que estos valores pueden cambiar en función de la variedad, ya que la forma de la cebolla puede ser diferente y así, a un mismo diámetro de ajillos, le puede corresponder distintos pesos en función de su forma.

La siembra en bandejas se realiza igual que para producir cebollinos para trasplante, pero en este caso es recomendable el empleo de bandejas de alvéolos pequeños. En Inglaterra se ha probado a sembrar 5-6 semillas por alvéolo para obtener ajillos de unos 8 mm de diámetro.

Unos dos meses después de la siembra y cuando los cebollinos hayan llenado un pequeño bulbo (alrededor de 1,5 cm), se dejan de regar y se colocan en un lugar aireado pero bajo cubierta, hasta que las hojas se sequen totalmente. Luego se pueden arrancar y almacenar en cajas de cartón hasta la plantación.

Existen viveros comerciales que hacen por encargo las bandejas de ajillo, pero hay que tener en cuenta que se les debe comunicar con tiempo para que puedan programar la siembra en el momento adecuado.

La siembra en el suelo se hace a voleo en canteros, majas o bancales, de igual modo que cuando se hace el semillero para la obtención de cebollinos de trasplante, salvo que cambia el mes de siembra, y la cantidad de semilla utilizada es mayor, entre 5 y 9 g/m² (en Holanda pueden llegar a 10-12 g/m²). Al hacer la siembra cubrir el suelo con una delgada capa de turba o picón para mantener la humedad.



Es importante rotar el terreno de siembra y evitar plantar en el mismo lugar más de dos años seguidos, siendo deseable un cultivo precedente de solanáceas (pimiento, tomate, berenjena, papa) o cucurbitáceas (melón, calabaza, bubango, etc).



En nuestras condiciones podría realizarse un abonado de fondo a base de sulfato amónico (1 kg/100 m²) y sulfato potásico (1 kg/100 m²), siempre en función del tipo y características del suelo. El aporte de materia orgánica debe hacerse en el cultivo anterior, a no ser que se trate de compost bien hecho, en cuyo caso debe aportarse antes del cultivo en pequeña cantidad. En caso de no abonar antes del establecimiento del cultivo, hacerlo durante el crecimiento de los cebollinos cuando alcancen los 8-10 cm de altura, pero evitando el exceso de nitrógeno porque favorece el desarrollo de las hojas en detrimento del desarrollo del bulbo, y lo que nos interesa es que se forme un bulbillo rápidamente.

Cuando la mayoría de las plantas hayan engrosado la base formando un pequeño bulbo de 1-1,5 cm de diámetro, lo que sucede habitualmente alrededor de dos meses después de la siembra, se debe cortar el riego.

Las plantas se dejan secar totalmente en el mismo terreno o bien, a los pocos días, se arrancan y se colocan sobre el suelo seco hasta que terminen de secarse las hojas. Posteriormente, se cortan las hojas secas, se ponen los bulbillos en cajas de cartón y se almacenan hasta la plantación.

Los ajillos pueden ser transmisores de enfermedades como la podredumbre blanca (*Sclerotium cepivorum*) y plagas como nematodos (*Ditylenchus dipsaci*). Por esto es vital que el cultivo se desarrolle en suelos libres de estos patógenos-parásitos.

Conservación de ajillos

El ajillo se puede conservar en cajas de cartón en un lugar ventilado, preferentemente seco, protegido de los rayos de sol y a 20-28 °C de temperatura.

No es correcto guardarlos en cámaras frigoríficas (5-15 °C), porque esto favorecería la brotación temprana de los bulbos, y el porcentaje de plantas espigadas o florecidas durante el cultivo aumentaría notablemente, mermando la producción y la calidad de la cosecha. Por el contrario, las altas temperaturas durante la conservación pueden reducir el riesgo de subida a flor, pero las pérdidas en el almacén pueden ser mayores.



Plantación de ajillos



Los ajillos se plantan unas semanas antes de la fecha habitual de trasplante de esa variedad. Si la plantación se adelanta demasiado, en algunas variedades, se corre el riesgo de que aumenten las plantas que se suban a flor, por eso, es importante realizarla alrededor de 1 o 2 semanas antes de la fecha habitual de trasplante.

En Tenerife los ajillos se plantan a mano, enterrándolos apenas, pero teniendo cuidado de dejarlos correctamente colocados, con el disco hacia abajo y la zona del brote hacia arriba. Sin embargo, la gran ventaja de esta técnica es que permite la mecanización (se podrían utilizar sembradoras mecánicas de ajos, y en caso de bulbos de menos de 10-8 mm, sembradoras de judías, por ejemplo), ahorrando en mano de obra y haciendo más eficiente el cultivo. El inconveniente de la siembra a máquina es que se puede producir una reducción del rendimiento que se ha valorado, en el norte de Europa, entre el 10 y el 30 %, como consecuencia de la alta proporción de plantas que se desarrollan torcidas por la incorrecta colocación de los bulbos.

La preparación del terreno previo a la plantación, el abonado, la densidad de plantación y demás labores del cultivo son iguales que cuando se emplean cebollinos.

Las plantas desarrolladas a partir de ajillos tienen mayor crecimiento, son más vigorosas, uniformes y precoces que las procedentes de plántulas. Al aumentar el tamaño de los bulbos empleados, también aumenta el riesgo de que las plantas se suban a flor y/o den lugar a plantas y/o bulbos dobles o múltiples.



Los ajillos más pequeños producen cebollas de menor tamaño, aunque la probabilidad de que florezcan es menor.

RESUMEN

Obtención ajillos:

- Siembra a altas densidades (5-9 g/m²) en abril o mayo.
- Abonado pobre en nitrógeno.
- Cortar el riego cuando los bulbillos tengan 1-1,5 cm de diámetro.
- Dejar secar las plantas.

Conservación ajillos:

- Cajas de cartón, bien aireadas, en lugar seco, a la sombra y a 20-28 °C.

Plantación de ajillos :

- Unas semanas antes de cuando se hace con plantones.
- Posible mecanización.
- El cultivo se desarrolla como el de cebolla de trasplante.
- Se adelanta la cosecha.

VENTAJAS ESPERADAS DEL CULTIVO DE AJILLOS RESPECTO AL DE CEBOLLINOS

- Es un cultivo más vigoroso.
- Tiene mayor precocidad.
- Se obtiene mayor producción y calibre de los bulbos.
- Lleva menos trabajo puesto que la plantación es más sencilla y por tanto menos costes.
- Posibilidad de mecanizar la siembra.

INFLUENCIA DEL TAMAÑO DE LOS AJILLOS EN EL CULTIVO

- Los ajillos más pequeños producen mayor porcentaje de marras.
- Los ajillos más grandes, en general, tienden a ser más productivos.
- La proporción de bulbos dobles y triples aumenta al hacerlo el calibre.
- Los ajillos más pequeños tienden ocasionalmente a producir plantas de tallos gruesos que no llegan a formar el bulbo.
- El tamaño de los ajillos influye en la floración prematura de las plantas, los más grandes florecen en mayor proporción.

**Resultados obtenidos en ensayos llevados a cabo por el Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife.*



Esta publicación es gratuita.

Se autoriza su reproducción mencionando a sus autores:

Catalina Tascón Rodríguez
Zoilo García Acosta

**Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural
del Cabildo Insular de Tenerife.**



SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL
Área de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural

Oficina	Dirección	Teléfono	E-mail
S/C de Tenerife	Alcalde Mandillo Tejera, 8	922 239 931	servicioagr@tenerife.es
La Laguna	Plaza del Adelantado, 11 Aptos Hotel Nivaria-Bajo	922 257 153	agextagrlaguna@tenerife.es
Tejina	Palermo, 2	922 546 311	agextagrteljina@tenerife.es
Tacoronte	Ctra.Tacoronte-Tejina, 15	922 573 310	agextagrtacoronte@tenerife.es
La Orotava	Plz. de la Constitución, 4	922 328 009	agextagrorotava@tenerife.es
Icod	Key Muñoz, 5	922 815 700	agextagricod@tenerife.es
S.J. de la Rambla	Avda. 19 de marzo, San José	922 360 721	agextagricod@tenerife.es
El Tanque	Pedro Pérez González, s/n	922 136 318	agextagricod@tenerife.es
Buenavista	El Horno, 1	922 129 000	agextagr Buenavista@tenerife.es
Guía de Isora	Avda.Constitución s/n	922 850 877	agextagrguiaisora@tenerife.es
V.San Lorenzo	Ctra. General, 122	922 767 001	agextagr vslorenzo@tenerife.es
Granadilla	San Antonio, 13	922 774 400	agextagr granadilla@tenerife.es
Vilaflor	Avda. Hermano Pedro, 22	922 709 097	agextagr granadilla@tenerife.es
Arico	Benítez de Lugo, 1	922 161 390	agextagrarico@tenerife.es
Fasnia	Ctra. Los Roques, 21	922 530 900	agextagr fasnia@tenerife.es
Güímar	Plaza del Ayuntamiento, 8	922 514 500	agextagrguimar@tenerife.es
C.C.B.A.T.	Ctra.Tacoronte-Tejina, 20A	922 573 110	ccbiodiversidad@tenerife.es

Síguenos en:

www.agrocabildo.com



YouTube

flickr

