



Cebollino (*Allium schoenoprasum*)

Ciboulette, Chives, Cebolinha, Cibulet.

Descripción

Originario de las tierras del extremo norte de Europa (Canadá y Siberia) se introdujo al resto de Europa como hierba de cocina y aromática. Planta herbácea perenne, rústica de la familia de las liliáceas, 30-40cm. Flores rosadas de gran efecto decorativo.

Propiedades

Se utiliza básicamente en gastronomía para condimentar ensaladas y otros platos dado a su sabor de cebolla. Es rico en vitamina A, B y C. La alicina que contiene es un potente agente antibacteriano y puede usarse tópicamente como desinfectante y fungicida aunque resulta menos efectivo que el ajo y la cebolla por su inferior concentración.

Cuidados

Es una hierba poco exigente i fácil de cultivar. Prefiere ubicaciones soleadas y suelos húmedos, ligeramente arcillosos. Es resistente a las heladas. Puede cultivarse a partir de semilla o por división del bulbo con las raíces

Enfermedades y plagas

Las plagas y enfermedades mas comunes son: escarabajo de la cebolla, trips, pulgón, Mildiu, botrytis, roya

Como combatir las plagas más frecuentes

Como insecticida: Aceite de Neem, jabón potásico y como fungicida: Bacillus velezensis



Época de plantación y formato más adecuado

	bandeja	venta en primavera	venta en otoño
10,5 cm	112	S. 5-11	S. 32-35
13 cm	84	S. 5-9	S. 32- 35

Nota: los comentarios expresados son fruto de la experiencia en cultivo de Riera-Villagrasa SL., adáptenlos a su zona geográfica y a su método de cultivo.