



Descripció de la varietat

La cebeta vermella és una de les varietats tradicionals d'hortalisses més identitàries de l'illa d'Eivissa. Es tracta d'una cebeta primerenca que forma un bulb aplatat, en forma de disc, de color de pell entre porpra i rosat. Els bulbs són de gran calibre, solen mesurar entre 12 i 15 cm de diàmetre i sovint arriben a pesar més de mig quilo. Les capes interiors són blanques i especialment gruixudes, amb una fina epidermis rosada cap a les catàfiles exteriors. És una cebeta poc coent i dolça, i conté molta quantitat d'aigua. Aquest tret fa que grillin dos o tres setmanes després de la collita, per la qual cosa s'aprofita com a cebeta tendra a l'estiu i per fer goixos (calçots) la temporada d'hivern. És una cebeta molt preuada per menjar en fresc. El planter es prepara en passar setembre per plantar-les a partir de febrer i abril i collir-les entre juny i agost. El marc de plantació és de 25 x 25 cm. La producció de cebeta vermella als camps eivissencs és simbòlica, tot i que va en augment donada la bona acceptació que està tenint al mercat. Des de 2012 que es va encetar la promoció d'aquesta varietat, s'ha passat d'una producció relict a produir-se'n, l'any 2020, prop de 15.000 kg. Actualment, la superfície cultivada no arriba a 0,5 ha, que correspon, en bona part, a un sol productor.

Origen de la varietat

Tradicionalment s'ha cultivat a Eivissa. En l'actualitat es cultiva arreu de l'illa d'Eivissa en horts familiars i vuit productors la cultiven per vendre en mercats locals. Un viverista, Can Malalt, conserva la llavor, comercialitza planter i subministra tant a agricultors i agrícoles professionals com aficionats. Existeix també algun productor que la cultiva a Formentera en poca quantitat.

Usos i coneixements

Consum humà

La cebeta vermella és molt preuada per consum en fresc, ja que és dolça, poc coent i té un color porpra molt atractiu en el plat. S'utilitza per elaborar l'ensalada pagesa i per menjar en cru com a acompanyament, com es feia amb la pebrera blanca. També es fa servir per fer sofregits, guisats i coques.

Donat que no es conserva en sec, els goixos d'aquesta varietat també són molt valorats per poder disposar de cebeta tendra durant l'hivern. Tradicionalment s'aprofitaven les fulles per fer truites, sopes, llegums, guisats i també per menjar en cru.

El planter comença a preparar-se en passar Sant Miquel, abans d'aquesta data, espiga. Tradicionalment les cebes es feien en regadiu i els goixos, el segon any, en secà.

Observacions

Durant les prospeccions realitzades a Eivissa els anys 2005 i 2006, alguns agricultors varen descriure una cebeta vermella que s'havia cultivat tradicionalment a l'illa. Aquesta cebeta no es trobava en els mercats locals i, fins i tot, es confonia amb una altra coneguda com a cebeta de Figueres, de testa més compacta, amb capes més primes, i més globosa que l'ecotip de cebeta eivissenca. Aquesta circumstància de desconeixement, afegida al fet que només la cultivaven als seus horts persones d'avançada edat sense relleu generacional situava aquesta varietat i el seu coneixement associat en situació de risc d'extinció.

Des de 2010, el GALEF i el Consell han realitzat diverses tasques de difusió i promoció per donar a conèixer i valoritzar aquesta varietat tradicional, fet que ha donat lloc a un destacable augment de la seua producció per part d'alguns agricultors, així com ha afavorit que es comercialitzi en diversos establiments i es conegui cada vegada més entre la població pitiüsa.

Segons dades actualitzades, el nombre de plantes de cebeta cultivades a les Pitiüses s'ha vist quadruplicat, passant d'11.000 el 2018 a 55.000 el 2020. Són vuit els productors totals que distribueixen a diversos mercats locals de les illes.

La llavor que s'ha caracteritzat per a registre prové del planterista Can Malalt, que subministra planter de cebeta a bona part dels productors de l'illa. Cal esmentar que el diàmetre de la cebeta vermella sol ser major de 12 cm, malgrat les dades obtingudes en aquesta prospecció.

Caràcters morfològics de la varietat

Planta	
Nombre de fulles per pseudotija	11 ± 2
Color de la fulla	Verd clar
Longitud de la fulla (cm)	48.30 ± 5.76
Amplada de la fulla (cm)	2.72 ± 0.29
Port del fullatge	Intermedi
Encerament del limbe	Fort
Bulb	
Forma dels bulbs madurs secs	Aplatada
Mida del bulb	Mitjana
Índex de forma del bulb	0.50 ± 0.04

Uniformitat de la forma dels bulbs	Variable
Espessor de la pell del bulb	Fina
Color de la polpa del bulb	Blanc
Color de fons de la pell seca	Rosa
Matís del color de la pell seca	Marró
Nombre de punts vegetatius per quilogram	22.4 ± 6.2
Contingut de matèria seca	9.26 ± 0.40
Tendència a separar-se en bulbils	Absent o molt feble

Flor

Tendència a la floració	Feble
-------------------------	-------

Llavor

Pes de mil llavors (g)	2.5 ± 0.1
------------------------	-----------

Altres

Època maduresa de collita	Primerenca
Esterilitat masculina	Absent o molt feble
Pes del bulb (g)	320 ± 39
Alçada del bulb (cm)	5.24 ± 0.32
Diàmetre del bulb (cm)	10.57 ± 0.54
Posició del diàmetre màxim	En el punt intermig
Forma de l'apex del bulb	Pla
Forma de la base	Plana
Adherència de la pell després de la collita	Intermèdia
Intensitat del color de fons de la pell seca	Fosca
Gruix de les catàfiles (mm)	7.0 ± 1.3
Color de l'epidermis de les escames carnosos	Vermellós
Graus Brix (°Bx)	6.8 ± 1.2

Acreditació bibliogràfica

Objecte	Autors	Títol	Editorial
Revista	Mallor, C., Carravedo, M., Estopañán, G. i Mallor, F.	Chracterization of genetic resources of onion (<i>Allium cepa</i> L.) from the Spanish secondary centre of diversity (en línia). DOI: 10.5424/sjar/20110901-149-10	Spanish Journal of Agricultural Research 9(1):144-155