



Los técnicos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario han desarrollado un estudio para su conservación

La Comunidad de Madrid registra por primera vez dos variedades de cebolla blanca y morada de Chinchón

- El IMIDRA pondrá a disposición de los agricultores madrileños plantones de estas hortalizas para que puedan cultivarlas y distribuirlas en los mercados de proximidad
- Estos ejemplares también se han añadido al Registro de Variedades Comerciales Españolas

24 de enero de 2026.- La Comunidad de Madrid ha registrado dos variedades de cebolla blanca y morada de Chinchón. Durante varios años, los técnicos del Instituto de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) han desarrollado un estudio para garantizar la conservación de estas hortalizas en el territorio. De hecho, estas semillas solo se pueden producir en la región, haciéndolas más exclusivas y protegiéndolas de otros tipos más comerciales.

Para ello, los profesionales han llevado a cabo la recolección, el análisis de la planta y del bulbo y la selección de semillas. De esta forma, han conseguido incrementar su pureza genética y devolver a los cultivos unos ejemplares que, de otro modo, podrían haber desaparecido. Además, se han añadido al Registro de Variedades Comerciales Españolas.

El Ejecutivo autonómico pondrá a disposición de los agricultores madrileños plantones de ambas variedades para que puedan cultivarlas y, posteriormente, distribuirlas en los mercados de proximidad. Así, se sumarán a otros productos hortícolas tradicionales cultivados en los viveros del IMIDRA, tales como el melón de piel de sapo, azul o mochuelo; el pimiento Infante de Aranjuez, de San Clemente o de Aranjuez; y el tomate Gordo de Patones.

Estas hortalizas se caracterizan por poseer un sabor más suave y dulce de lo habitual, tener un alto contenido en antioxidantes, vitaminas y minerales y, en el caso de la morada, tener un color especialmente llamativo. Asimismo, las dos son aptas para consumo en crudo, siendo la blanca ligeramente más fuerte.