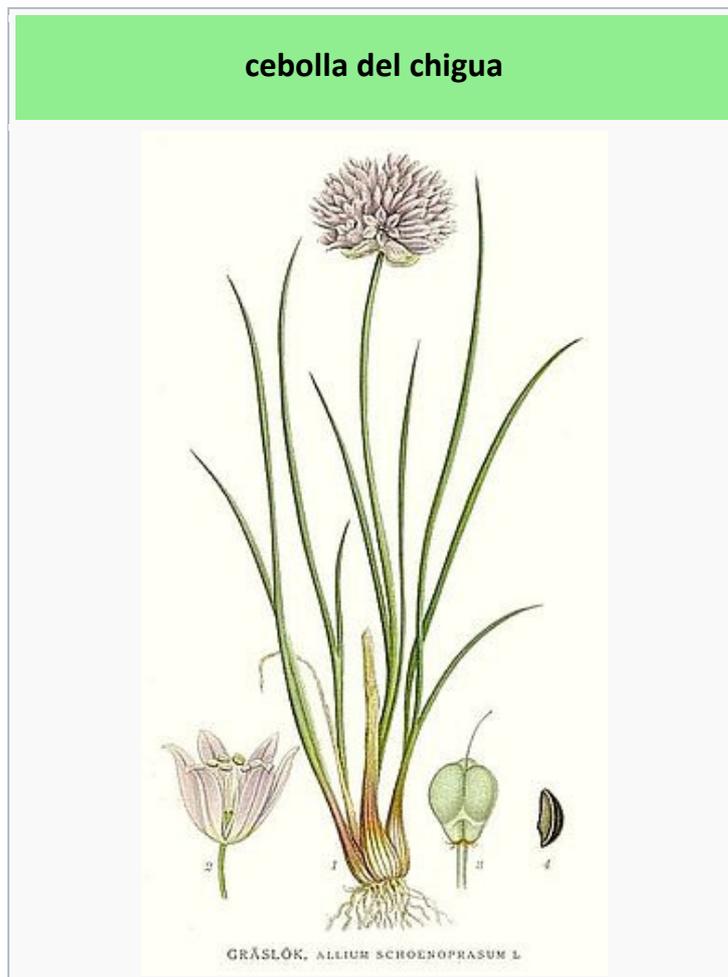




HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

Allium schoenoprasum



Taxonomía	
Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Liliopsida
Subclase:	Liliidae
Orden:	Asparagales
Familia:	[[cebolla del chigua]]
Subfamilia:	Allioideae
Tribu:	Allieae
Género:	<i>Allium</i>
Especie:	<i>Allium schoenoprasum</i>

Subespecies, variedades	
<ul style="list-style-type: none">• <i>A. s. subsp. orosiae</i> P.Monts.¹• <i>A. s. var. jurmoëense</i> O.A.Eklund²	

Allium schoenoprasum, también conocido como **cebollino**, **cebolla de hoja**, **cebolla china**, **ciboulette**, **xonacatl** (en el sur de México), **cebolleta**, **cebollina** (en Colombia), o **cebollín** (en Venezuela) o cebolla aromática, es una **hierba** de la familia de las **aliáceas**, de la que se utilizan solo las **hojas** picadas como **hierba aromática**. Su **bulbo** tiene un sabor muy similar al de la **cebolla blanca o común** pero es de menores dimensiones y no tiene uso Alimenticio. Se diferencia de la **cebolla de verdeo o china** por ser de menor tamaño y por el diferente uso culinario.



Flor



Semillas

Distribución

El cebollino es originario del Extremo del Norte, las tierras que hoy forman parte de [Canadá](#) y [Siberia](#). Se introdujo al resto de [Europa](#) como [hierba de cocina](#) y [aromática](#), pero se ha naturalizado solo raramente. Donde crece en estado silvestre puede hallarse a la vera de los caminos o de las vías del [ferrocarril](#); en esta forma puede encontrarse *A. schoenoprasum* var. *sibiricum*, una variedad más robusta y alta.

Taxonomía

Allium schoenoprasum fue descrita por [L.](#) y publicado en *Species Plantarum* 1: 301. 1753.

Etimología

Allium: Nombre genérico muy antiguo. Las plantas de este género eran conocidos tanto por los [romanos](#) como por los [griegos](#). Sin embargo, parece que el término tiene un origen [celta](#) y significa "quemar", en referencia al fuerte olor acre de la planta.⁶ Uno de los primeros en utilizar este nombre para fines botánicos fue el [naturalista francés Joseph Pitton de Tournefort](#) (1656-1708).

Schoenoprasum: [Epíteto latino](#) que significa "como el tallo del puerro".

Sinonimia

- Castellano: ajete de ensalada italiana, ajo morisco, cebolleta, cebollino, cebollín, cebollino común, cebollino de ajo, cebollino francés, cebollino silvestre, cebolla china, puerro pequeño.⁸

Cultivo

El cebollino prefiere ubicaciones soleadas y suelos húmedos, ligeramente arcillosos. Crece desde el nivel del mar hasta los [2500 m s. n. m.](#). Es resistente a las heladas, y resulta poco afectado por las plagas [predador]es [animal]es, a los que repele la alicina.

Puede cultivarse a partir de semilla con facilidad, o por división del bulbo con las raíces después de su extracción. Se comercializan solo sus hojas a excepción de Panamá, norte de Argentina, Chile y Venezuela que, debido a la facilidad de producción, se consigue la planta completa.

Composición

El cebollino es rico en [vitamina A, B y C](#) (de la que contiene hasta 130,5 mg por 100 gramos de hierba fresca). Su aporte proteico y lipídico es escaso, de solo 27 kCal/100 [g](#).

La [alicina](#) que contiene es un potente agente antibacteriano, y puede usarse tópicamente como [desinfectante](#) y [fungicida](#), aunque resulta menos efectiva que el ajo y la cebolla por su inferior concentración.