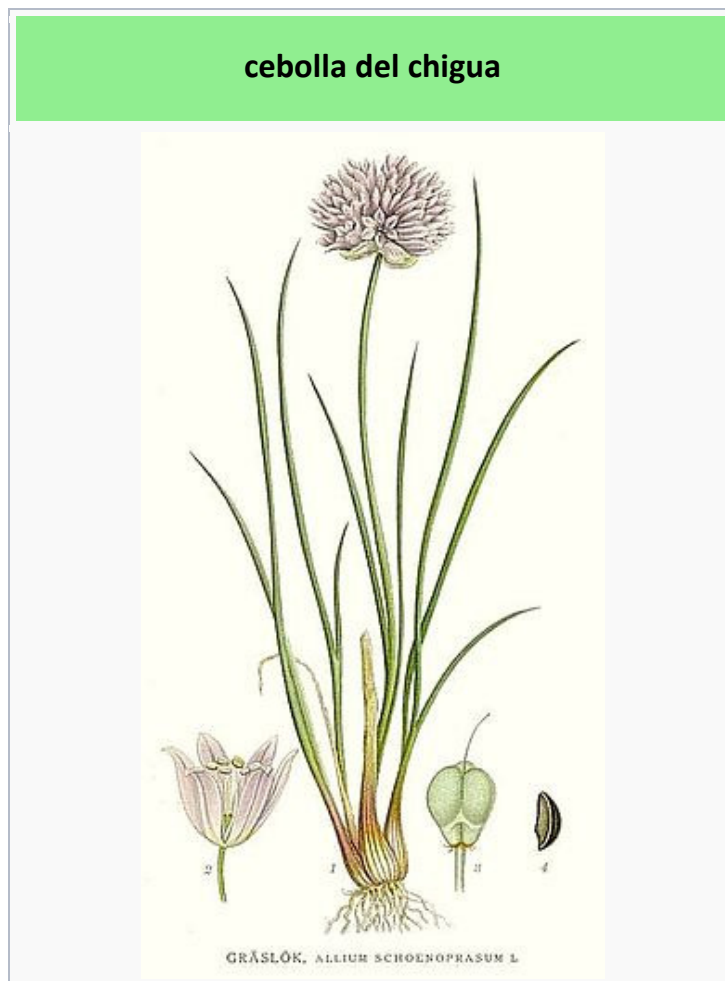




HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

# **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:    | <b><i>Allium schoenoprasum</i></b> |

| Subespecies, variedades                                                                                                                                          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>A. s. subsp. orosiae</i> P.Monts.<sup>1</sup></li><li>• <i>A. s. var. jurmoëense</i> O.A.Eklund<sup>2</sup></li></ul> |  |

***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.<sup>6</sup> 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.<sup>8</sup>

## 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.