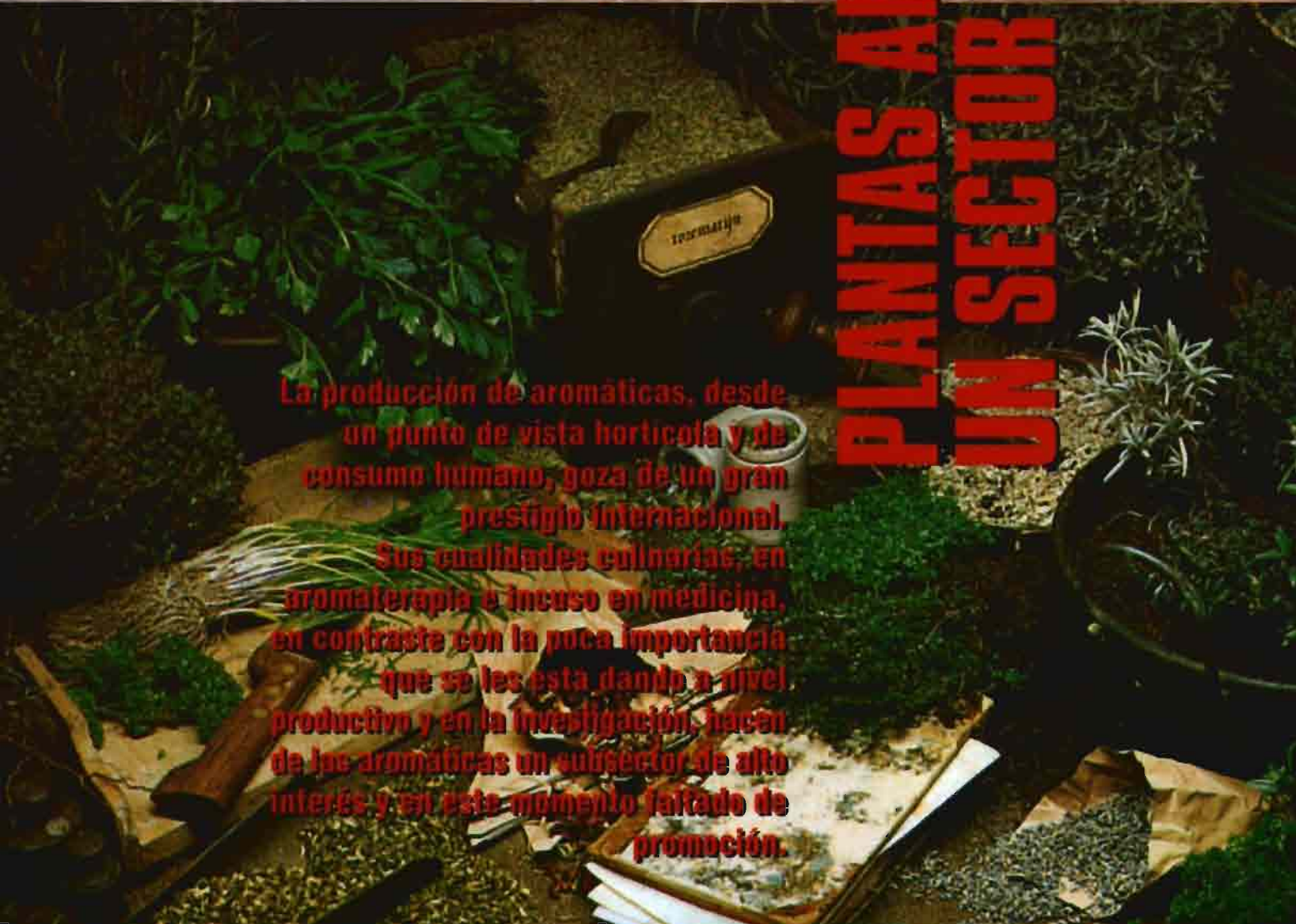
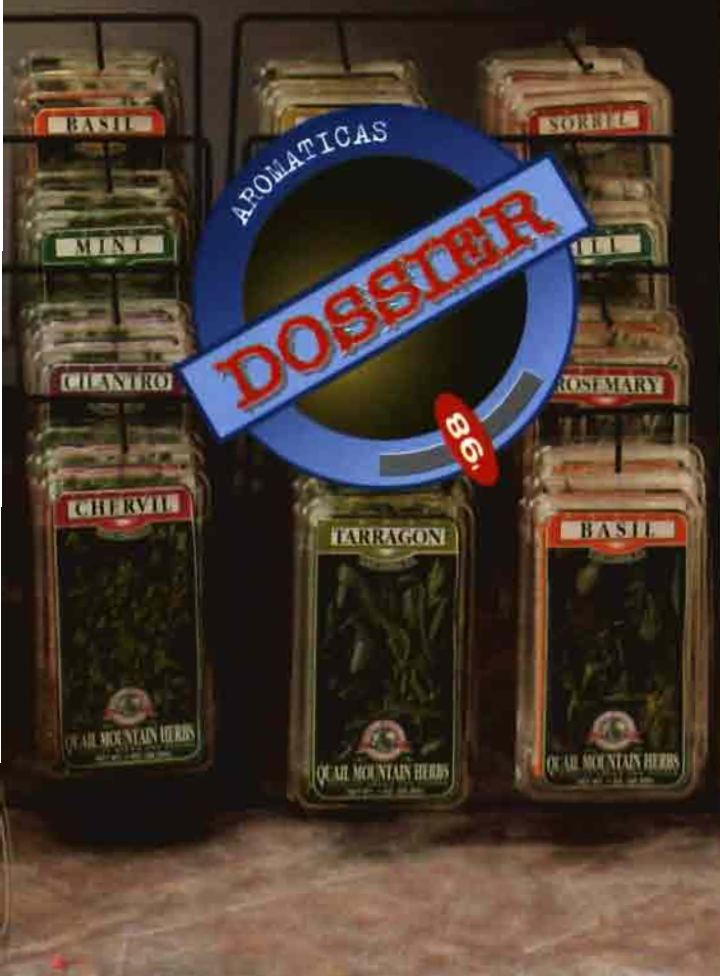




PLANTAS AROMATICAS UN SECTOR A PROMOCIONAR

La producción de aromáticas, desde un punto de vista hortícola y de consumo humano, goza de un gran prestigio internacional. Sus cualidades culinarias, en aromaterapia e incluso en medicina, en contraste con la poca importancia que se les está dando a nivel productivo y en la investigación, hacen de las aromáticas un subsector de alto interés y en este momento faltado de promoción.





La demanda creciente de plantas aromáticas para su consumo habitual en las elaboraciones culinarias, a parte de su utilización en perfumería, farmacia y fitoterapia, hace que reflexionemos sobre el estado económico actual en España.

El análisis de la situación nos conduce a plantear la necesidad de un impulso en la producción y comercialización internas de plantas aromáticas y medicinales, mediante el asociacionismo y la coordinación, para avanzar hacia una mejora, en cantidad y calidad, del sector.

Las plantas aromáticas y medicinales han sido en todas las épocas utilizadas por el hombre con diversos fines: como condimento en la cocina, fabricación de licores, infusiones y tisanas, en el sector de alimentación; aprovechando los aceites esenciales en perfumería y cosmética; aplicando las múltiples y diferentes virtudes en medicina y farmacología, etc. Antigüamente, la gente del campo e incluso la ciudad estaba acostumbrada a utilizar estas plantas y conocía sus virtudes y usos; actualmente conocemos unas pocas y seguramente no todas sus posibles aplicaciones. A parte de las personas que por tradición familiar o por propia curiosidad saben del tema, en general el consumidor tiene un conocimiento limitado de las plantas aromáticas y medicinales. Merece la pena promover la difusión de información sobre el cultivo, el consumo y el uso de las plantas aromáticas más utilizadas en nuestro país, así como sobre otras especies también de aplicación interesante pero prácticamente ignorada.

Sin embargo, se ha observado en los últimos años una demanda creciente de plantas aromáticas, debido en parte al interés actual por los productos naturales, las dietas sanas y equilibradas y el mantenimiento del sabor tradicional de nuestras tierras. Dentro de esta nueva valoración, las plantas aromáticas, estén o no cultivadas con métodos de agricultura sostenible u orgánica, se relacionan directamente con lo natural a los ojos del público en general. Este hecho supone un contraste con el auge de los «fast-food» y las comidas preparadas: nos encontramos en un terreno entre la comodidad de los productos congelados y precocinados, y la recuperación del sabor «de antes», con sus condimentos, sus tradiciones y sus preparaciones artesanales. En ocasiones se intenta promover una combinación de ambos aspectos, ofreciendo al consumidor preparados de «sabor casero» y rápida elaboración.

De todos modos, es interesante tener en cuenta el nuevo empuje de los alimentos naturales y biológicos, y de la utilización de las plantas aromáticas en la cocina como condimentos o remedios caseros. Todo ello hace que el cultivo en este sector tenga actualmente un gran potencial comercial. Así pues, hay que aprovecharlo atendiendo esta demanda que no se puede menospreciar y que irá en aumento en los próximos años.

El buen conocimiento de las especies y la profesionalización, esenciales para obtener productos de calidad

Dedicarse a la producción de plantas medicinales y aromáticas exige un buen conocimiento de su cultivo, del mercado actual dentro y fuera del país, y sobre todo de cómo obtener productos de calidad, al gusto del consumidor. Así pues, son indispensables los siguientes aspectos:

1. Tener los conocimientos técnicos específicos necesarios y experiencia productiva en el sector. Para obtener una

buena plantación de aromáticas hay que conocer bien:

- las exigencias climáticas y edáficas de las especies a implantar, fijándose en las condiciones espontáneas naturales y las características de la zona;

- la rotación de los cultivos para el control de malas hierbas, plagas y enfermedades y la conservación del suelo, así como la posible instalación de riego;

- la preparación del suelo y el abonado adecuado, a poder ser utilizando abonado en verde, estiércol y compost bien preparado;

- la siembra y/o plantación, en primavera o a finales de julio-agosto, dependiendo de las condiciones de temperatura y humedad, acompañada de un riego de implantación si es necesario;

Los principales países productores se concentran en América Central y del Sur, en Extremo Oriente y en países africanos

- el control de plagas y enfermedades;

- la recolección: época y técnicas para cada especie, órganos a aprovechar, mercado de destino (en fresco, destilación o herboristería), etc.

2. Saber cómo realizar el tratamiento y la conservación del producto. Las plantas aromáticas requieren, además de los cuidados específicos durante su cultivo, un tratamiento inmediato posterior a su cosecha, mediante la cadena de frío para las plantas de venta frescas (6º para la ajedrea, 3º para las demás), mediante el secado en habitaciones acondicionadas para las plantas de venta en seco, o mediante la destilación para la producción de



aceites esenciales.

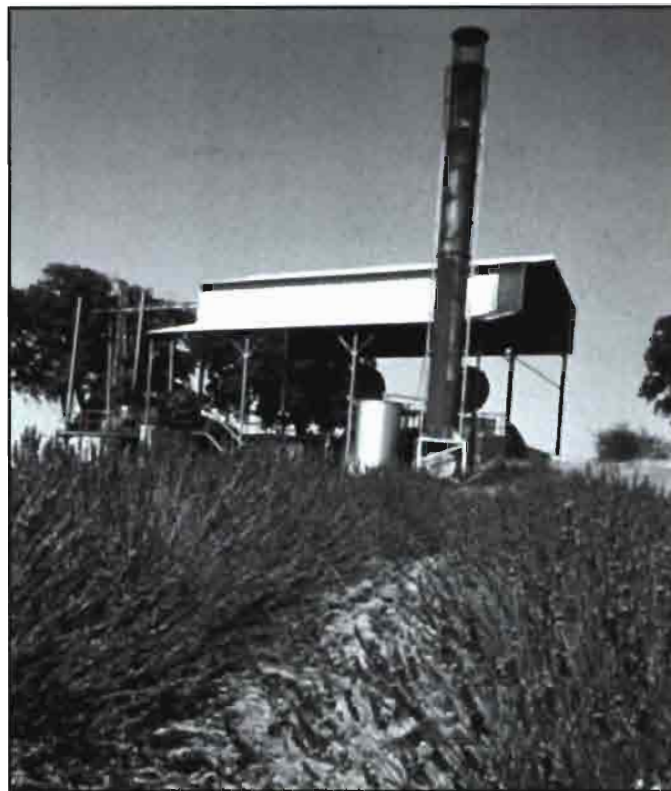
Actualmente, dentro de las plantas sin transformación, sigue existiendo un porcentaje de producción de plantas aromáticas secas mucho más elevado que las frescas; sin embargo, en los últimos años se ha constatado un aumento de la producción en fresco debido a la creación de nuevos sistemas de conservación y embalaje: semi-seco, 4ª gama, congelado, deshidratado, etc.

3. Promover un desarrollo ordenado del sector. Obtener una calidad máxima del producto, y procurar una buena atención a la demanda, son objetivos que necesitan una organización y coordinación entre los productores. En este punto es interesante la producción biológica, fácilmente aplicable al cultivo de las plantas aromáticas, como también lo es la diversificación de las especies, introduciendo en el mercado



Especies como la *Santolina chamaeciparissus* (fotografía izquierda superior) pueden ser muy útiles en jardinería, en taludes o áreas donde otras especies tienen dificultades de crecimiento. Al mismo tiempo es una planta muy decorativa, sobre todo en los comienzos del verano. La capuchina (izquierda inferior) es una especie aromática utilizada en la industria farmacéutica y también culinaria. La mayoría de viveros tienen esta especie entre su producción, ya que presenta pocos problemas de cultivo y mantenimiento.

plantas de usos no tan conocidos y que también tienen su origen y hábitat en los países mediterráneos, e incluso se puede plantear la combinación con la apicultura, de rentabilidad ya experimentada. Para lograr avanzar en estos temas es importante la cooperación en el sector y el trabajo conjunto. Es evidente que se trata de un sector de desarrollo muy escaso y con pocas organizaciones que permitan su rentabilización.



Por ello, es necesaria la creación de más asociaciones para la producción, transformación y distribución, mediante instalaciones de procesamiento de las plantas frescas, secas o aceites esenciales según los cultivos de la zona, para obtener el valor añadido de la venta de productos transformados en las mismas áreas de producción de la materia prima, lo cual disminuye además los costes de transporte.

4. Gestionar una distribución y comercialización del producto organizadas, con el fin de conseguir la expansión geográfica de las ventas, lo cual va muy ligado al punto anterior. Ofreciendo una amplia gama de produc-

El cultivo del espieago es muy importante en la producción española de plantas aromáticas y medicinales, siendo su demanda alta y estable en herboristería y en aceite esencial. En Castilla-La Mancha existen numerosas destilerías, tradicionales y a vapor, para su transformación en aceites esenciales. En la fotografía inferior, indígena en la Península, la milenrama (*Achillea millefolium*) es una planta de muy fácil cultivo, poco exigente en suelo y en clima. Se usa en fitoterapia y farmacia, pero también en licorería.

tos de calidad, se abre fácilmente el mercado con todas sus posibilidades, y más aún si existe un organismo coordinador del trabajo de todos los productores tanto en el ámbito local como regional o nacional, para acceder también así al mercado internacional.

Aspectos económicos

En el mercado de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias se distinguen dos líneas básicas de productos (Segura, Server, 1991):

- las mismas plantas o parte de ellas, enteras o troceadas, frescas o desecadas,
- los aceites esenciales y oleorresinas, obtenidos como primera transformación de las anteriores.

Según el tipo de producto, los rendimientos y los precios son variables, tanto por los trabajos y costes de producción y transformación, como por las estructuras de distribución y comercialización, a veces costosas por la cantidad de intermediarios existentes y los transportes.

En general, existe en España información escasa e inexacta sobre las produccio-

Cuadro 1:
Producción y comercialización en España, 1983-85

	Superficie total (ha)	Producción total (t)	Consumo nacional aparente (t)	Exportación (t)	Importación (t)
Plantas frescas		80.000	alred. 50.000	40.000, ppalm pimentón, anís, tomillo, azafrán	10.000, ppalm pimienta y canela
Aceites esenciales		1.000 a 2.000 (incluye las esencias de cítricos)	3.000 a 4.000	3.300	5.000
Total	35.000				

Datos basados en el Anuario de Estadística Agraria, según Segura y Server (1991). Las principales zonas productoras se encontraban en Castilla-La Mancha de azafrán y plantas medicinales, Murcia y Extremadura de pimentón, Andalucía de anís y cominos y Castilla-León de menta.

nes y mercados de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias. Ello es debido por un lado a la gran dispersión de las especies en diversos grupos (forestales, industriales, especias, horticolas...), que impide tener una estadística global, y por otro lado al escaso peso específico del sector en la totalidad de la producción agraria nacional (Segura, Server, 1991).

Producción y comercialización en España

Basándonos pues en los escasos datos obtenidos, podemos decir que actualmente se estiman entre 6.000 y

La mayor producción está concentrada en su casi totalidad (90%) en Castilla - La Mancha y Murcia, principalmente de salvia, lavandín y espliego

14.000 hectáreas de cultivo de plantas medicinales y aromáticas, de las cuales la mayor producción está concentrada en su casi totalidad (90%) en Castilla-La Mancha y Murcia, principalmente de salvia, lavandín y espliego (WWF Adena, 1996). Estas estimaciones contrastan fuertemente con otros datos bibliográficos, según los cuales la superficie en el período 83-85 era de unas 35.000 hectáreas, tal como se muestra en el cuadro 1.

Actualmente, en España existe una gran importación de plantas aromáticas. Según el estudio de WWF Adena, basado en datos del Instituto Nacional de Comercio Exterior, durante el período 92-94 las importaciones doblaron a



En la imagen superior izq., el romero, subarbusto o mata vivaz, es de las plantas aromáticas más comunes en la cocina mediterránea.

También se utiliza en la nueva cocina la cebolleta o cebollino (superior der.). Abajo, un pequeño vivero de plantas aromáticas y medicinales, un área muy agradable y útil del jardín. El perejil se produce y comercializa en grandes cantidades en España.

las exportaciones, lo que supuso un coste muy elevado y un balance comercial negativo. Durante estos últimos años, se importan unas 6.000 toneladas anuales de promedio, por valor de 2.500 millones de pesetas, en cuanto a plantas secas y frescas. Referente a aceites y esencias, el panorama es similar, como ya lo era en los años 80 (ver cuadro 1).

Existen algunas especies que tienen una exportación neta, como el laurel y el anís, o de las que España se autoabastece, como los aceites esenciales de romero, espliego y mejorana. Por el contrario, las semillas de hinojo y enebro tienen un balance comercial negativo, aspecto curioso puesto que son especies de fácil obtención en España. El balance global es negativo y corrobora un déficit de producción interna en el país (WWF Adena, 1991).

El origen de las importaciones se centra en Alemania, Europa del Este, Norte de África, y otros países de Extremo Oriente. Algunos de estos países importadores hacen que muchas veces la compra del producto sea más barata por ser de menor calidad, o por tener mano de obra a muy bajo coste, lo cual supone una escasa ga-

rantía de calidad en la producción.

El mercado internacional

El comercio internacional de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias se centra sobre todo en productos ya transformados, para los cuales existen importantes centros de importación y distribución, como Singapur y Hong Kong, o de reexportación (mediante una purificación o refinado del producto), como Rotterdam en Holanda (Segura, Server, 1991).

El sector de las aromáticas, medicinales y condimentarias tiene mucho camino a recorrer; para ello, necesita un impulso por parte de productores y la propia administración

Los principales países productores se concentran en América Central y del Sur (Brasil, México, Jamaica...), en Extremo Oriente (China, Vietnam, India, Indonesia...), en la cuenca del Mediterráneo, y en países africanos (Burkina Faso, Togo, Tanzania) y Nueva Zelanda.

Los principales mercados consumidores son América del Norte (principalmente EE.UU., que también es el primer productor mundial), Japón y Europa Occidental, estos últimos netamente importadores.

Una proyección al futuro

El sector de las plantas aromáticas, medicinales y condimentarias tiene mucho camino por recorrer. La creciente demanda actual y la posibilidad de cultivo de es-

tas especies en zonas rurales desfavorecidas hace que veamos un futuro optimista y con muchas posibilidades, pero que necesita un impulso por parte de los productores y de la propia administración en los siguientes aspectos:

1. El análisis del cultivo de las plantas aromáticas como una alternativa a la sobreexplotación y a los productos agrarios tradicionales, pudiendo ser una ayuda a la salida de la crisis del medio rural por la reforma de la PAC, planteando un desarrollo económico de estas zonas de un modo sostenible.

2. El estudio de la producción en el sector actualmente, con la consiguiente recopilación de resultados para analizar las necesidades y posibilidades de actuación, para lo cual son necesarios los centros de investigación.

3. La correcta exploración del mercado, tanto nacional como internacional, y su seguimiento continuado para conseguir una mínima regulación y equilibrio del sector.

4. La necesidad de crear asociaciones y un organismo coordinador, conjuntamente con los citados centros de investigación, con el fin de promover el profesionalismo en la producción y la transformación para el aumento de la calidad y la cantidad de producto en España, puesto que según los datos analizados existe un claro déficit. El asociacionismo y el trabajo conjunto comportarían nuevas producciones y nuevos puntos de venta, y así la expansión del mercado, tanto interno como externo.

5. El fomento de la diversificación de la producción, para así obtener una mínima seguridad económica de un lado, y de otro lado la complementariedad edáfica de las especies en el área de cultivo (WWF Adena, 1996).

BIBLIOGRAFIA

- Caballer, V., De Miguel, M.D. Aspectos económicos del cultivo de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias. En VII Jornadas de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias. Valencia, 1991.
- Segura García del Rfo, B., Server Izquierdo, R. El mercado de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias. En VII Jornadas de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias. Valencia, 1991.
- Juliá, J.F., Galindo, J.A. El asociacionismo agrario y las plantas aromáticas en España. En VII Jornadas de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias. Valencia, 1991.
- Blanco, E., Breaux, J.J. et.al. Plantas medicinales. Incidencia ambiental y económica del uso de las plantas aromáticas y medicinales en España. WWF España (Adena), Fondo Mundial para la Naturaleza. Madrid, 1996.
- Cascajero, A. Plantas aromáticas: cultivo, producción y comercialización en la región de Castilla-La Mancha. Agricultura (689), 1989.
- Lezaún, J.A., Vallés, M.C., Amézqueta, J. Plantas aromáticas y medicinales, una alternativa a las zonas desfavorecidas. Navarra Agraria (73), 1992.
- Valdés. Cultivo del orégano. En VII Jornadas de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias. Valencia, 1991.
- Burillo, J., Padró, A. La red experimental de plantas aromáticas y medicinales de la DGA. En VII Jornadas de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias. Valencia, 1991.
- Morales, A.J. Cultivo y aprovechamiento de las plantas aromáticas en la Comunidad Valenciana. En Cuadernos de Geografía (57), Valencia 1995.
- Koren, M., Bilbao, B. Herbes aromatiques, des goûts et des parfums toute l'année. FLD (66), mayo 1996.
- Berton, A. Herbes aromatiques, French Aromatic Connection. FLD (25), mayo 1992.
- Quién es quién en plantas medicinales, aromáticas y condimentarias. Valencia-fruits, 19 nov.1996.
- El huerto del boticario. Valencia-fruits, 28 ene.97, 4 feb.97, 18 feb.97.
- Coupian, F. Etats-Unis, des plantes sauvages sur les marchés new-yorkais. FLD (74), febrero 1997.
- Maroto, J.V., et.al. El cultivo forzado del eneldo. Horto-Información (76-77), julio-agosto 1996.
- González, A. Los cultivos de plantas medicinales en Asturias, recomendaciones técnicas. Agricultura
- Baraldi, G. La produzione delle piante aromatiche. Il floricultore, mayo 1996.
- Baraldi, G., Baraldi, D. Verde ornamentales: ora anche piante aromatiche e di uso alimentare. Floritecna, sept. 1996.
- Root, W., et.al. Herbes i espècies. Editorial Blume. Barcelona, 1983.
- Font i Quer, P. Plantas medicinales. El Dioscórides renovado. Ed. Labor, S.A. Barcelona, 1980.
- Fernández-Pola, J. Cultivo de plantas medicinales, aromáticas y condimenticias. Ed. Omega, S.A. Barcelona, 1996.