

*Producción y posibilidades*

# La importancia del cultivo de plantas aromáticas

*En áreas marginales de las regiones mediterráneas la recolección de plantas aromáticas y medicinales se realiza desde hace años*

**Rosalía Ríambau**

*Ing. Agrn  
jesia@tinn.net*

La recolección espontánea de las plantas aromáticas y medicinales viene realizándose desde hace años en tierras marginales, no aprovechables para los cultivos convencionales puesto que las condiciones edafológicas y climáticas no son favorables para muchas especies cultivadas actualmente, que necesitan suelos fértiles y agua abundante para obtener buenas producciones. Estas áreas no utilizadas se encuentran en su mayoría en zonas rurales denominadas «deprimidas», caracterizadas por el abandono y despoblamiento progresivo, en parte a causa de la poca rentabilidad de los cultivos en suelos no favorables, por lo cual las tierras no cultivadas son cada vez más abundantes.

En este punto hay que considerar una importante ventaja de muchas plantas aromáticas: su gran adaptación al clima seco mediterráneo, y a los suelos calcáreos, pedregosos y poco fértiles, marginados de los grandes cultivos, es una característica a tener en cuenta en el establecimiento de estas especies.

Por otro lado sabemos que el aprovechamiento de la diversidad que tenemos en los países mediterráneos, está todavía en una fase incipiente, y que habría que mejorar y promover. El mercado de las plantas aromáticas se ha centrado, en general, en unas pocas especies más utilizadas en alimentación, perfumería y medicina, pero existen muchas otras plantas prácticamente desconocidas por el consumidor y que pueden ser muy útiles como condimento, infusión, etc.

Se trata, pues, de aprovechar esta gran riqueza vegetal que existe a nues-



Existe una creciente demanda de plantas aromáticas para su consumo habitual en la cocina

tro alrededor, y de estudiar las posibilidades de implantar cultivos de especies útiles, aprovechando su facilidad de crecimiento en las áreas marginales antes citadas. Para lograr una rentabilidad del cultivo de plantas aromáticas y

**Una importante ventaja de muchas plantas aromáticas es su gran adaptación al clima seco mediterráneo, y a los suelos calcáreos, pedregosos y poco fértiles, marginados de los grandes cultivos, una característica a tener en cuenta en el establecimiento de estas especies**

medicinales, hay que verlo desde cuatro perspectivas:

- Agrícola, mediante el cultivo y comercialización de especies ya conocidas y otras que no lo son tanto, permitiendo el desarrollo de zonas deprimidas. Respecto a este punto, es fundamental saber cuáles son los factores que influyen en la rentabilidad del cultivo, a fin de mejorarlos en lo posible: técnicas de cultivo, climatología, calidad del suelo, variedades, etc. Es interesante considerar la posibilidad de realizar un sistema de cultivo bio-

lógico. Además, el aprovechamiento de las zonas del cultivo para la apicultura incrementan notablemente los rendimientos de unos y de otros, consiguiendo un beneficio doble de la simbiosis.

- Cultural, promoviendo la conservación de nuestras tradiciones y costumbres en el aprovechamiento de las plantas aromáticas y medicinales. Este es un aspecto interesante, a considerar para las campañas de comercialización de los productos.

- Social, colaborando en la fijación de la población en las zonas rurales y en el asociacionismo agrario, para evitar así el despoblamiento.

- Medioambiental, utilizando especies autóctonas para la conservación de la biodiversidad. La domesticación (paso de la recolección al cultivo) de las especies constituye un factor favorable para la conservación de las poblaciones naturales. Por otro

**Cuadro 1:**  
**Directorio de empresas y sociedades**

| Empresa                             | Dirección   | Teléfono/Fax                   | Actividad   |
|-------------------------------------|---|--------------------------------|---|
| Vilmorin, S.A.                      | Joaquín Orozco, 17<br>03006 Alicante                                  | (96)5927648<br>(96)5922044     | Prod. y comercialización de semillas  |
| Peltier Graines, S.A                | 2, rue de l'Arrivée<br>95121 Ermont Cedex, France                     | (1)34157630<br>(1)34132576     | Prod. y comercialización de semillas  |
| Sperli                              | Postfach 2640<br>Hamburger StraBe 35<br>D-2120 Lüneburg               | (04131)3017-0<br>(04131)301745 | Prod. y comercialización de semillas  |
| Proagri Soc. Coop.                  | Avda. de Onil, 30<br>03420 Castalla, Alicante                         | (96)450816<br>(96)560528       | Prod. y comercialización de pl. condimentarias, aromáticas y medicinales          |
| Clause                              | Ctra. de la Cañada, km 11,5<br>46980 Pla del Pou<br>Paterna, Valencia | (96)1322705<br>(96)1323411     | Prod. y comercialización de semillas  |
| Suneat                              | 97-109 rue de Perpignan<br>94632 Rubgis Cedex, France                 | (1)46879220<br>(1)46876563     | Producción de plantas aromáticas  |
| Vivers Todoli                       | Camí del Cementiri, s/n<br>46714 Palmera, Valencia                    | (96)2893133<br>(96)2893865     | Producción de plantas aromáticas y autóctona                                      |
| Agrexco                             | Israel  | (09)967028<br>(09)967030       | Prod. y comercialización de plantas   |
| Productos Plantarom                 | Urgell, 82<br>08011 Barcelona   | (93)4546170<br>(93)4546701     | Comercial. de pl. aromáticas, especias y medicinales                              |
| Aromed Coop. Val.                   | Santo Domingo,3<br>46821 Chella, Valencia                             | (96)2220385                    | Prod. y secado de plantas aromáticas, medic. y condiment.                         |
| Aromes de la Vall Abaida Coop. Val. | Mestre Fornàs, 9<br>46860 Albaida, Valencia                           | (96)2900316                    | Prod. y acondicionamiento de plantas medic. y condimentarias                      |
| Artemisa Soc. Coop.                 | El Cercat s/n<br>46195 Llombai, Valencia                              | (96)2990999                    | Producción de esquejes de plantas condimentarias, aromáticas y medicinales        |
| Diplan S.A.                         | Avda. de Laredo, 32<br>28946 Fuenlabrada, Madrid                      | (96)6154592<br>(91)6158787     | Comercialización de plantas medicinales   |
| Herbes del Molí Coop. Val.          | Camí Rafol,1<br>03841 Alcosser, Alicante                              | (96)5530718<br>(96)6556240     | Producción y comercialización de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias |
| Korott S.L. Laboratorios            | Plaza Emilio Sala, 1-2ª<br>03801 Alcoy, Alicante                      | (96)5545749<br>(96)5544085     | Producción de plantas medicinales   |
| Levandiet S.L.                      | Avda. Real de Madrid, 35-37<br>46017 Valencia                         | (96)3762223<br>(96)3752318     | Comercialización de plantas medicinales   |
| Prodilevan                          | Pianista Amparo Iturbi, 41<br>46006 Valencia                          |                                | Producción y comercialización de comprimidos, extractos y plantas medicinales     |

lado, la implantación de estos cultivos puede ayudar a disminuir la erosión en suelos pobres y a la conservación del medio natural.

Estos tres aspectos son ya importantes por separado, así el conjunto nos va a proporcionar un aprovechamiento integral de zonas deprimidas donde podemos cultivar plantas aromáticas, extrayendo un beneficio económico, cultural y medioambiental.

### ¿Y por qué no plantas aromáticas en el jardín?

Normalmente las hierbas que utilizamos como condimento de nuestros platos son compradas en las tiendas de alimentación, supermercados o herboristerías. Sin embargo, existe la posibilidad de tener en un pequeño jar-

dín, o incluso en tiestos o cajas en casa, una serie de plantas aromáticas que más a menudo utilizamos en la

***El aprovechamiento de la diversidad de los países mediterráneos está aún en una fase incipiente y que habría de mejorar y promover. El mercado de las plantas aromáticas se ha centrado, en general en unas pocas especies más utilizadas en alimentación, perfumería y medicina***

cocina o como medicinales.

Cada vez más, observamos en los viveros y centros de plantas ornamentales y de jardín la introducción de especies aromáticas y medicinales en sus listas de productos a comercializar. Esto significa que existe un creciente interés por cultivar este tipo de plantas en macetas, balcones y terrazas, en jardines privados e incluso en los públicos. Estas plantas, a la vez que útiles, son muy adecuadas para tenerlas en el balcón o en el jardín, puesto que la combinación de las diversas formas y colores resulta un conjunto muy ornamental.

Así pues, merece la pena estar al día del mercado actual en este sector, para estudiar las posibilidades de producir plantas aromáticas también para jar-

**Cuadro 2:**  
**Plantas aromáticas más utilizadas**

| Nombre  | Origen                              | Partes a utilizar            | Para qué  | Cómo                                   | Virtudes curativas   |
|---|-------------------------------------|------------------------------|---|--|--|
| Albahaca<br><i>Ocimum basilicum</i><br>Fam. Labiadas        | Asia/ Europa<br>Europa              | Hojas                        | Salsas: pesto,<br>ensaladas, pescados<br>pollo, huevos                  | Frescas<br>(verano)                    | Estimulante,<br>antiespasmódica  |
| Espliego<br><i>Lavandula officinalis</i><br>Fam. Labiadas   | S.Europa<br>NO Africa               | Hojas<br>flores              | Farmacia, perfumería<br>cosmética, licores                              | Frescas<br>y secas                     | Tónico   |
| Mejorana<br><i>Origanum majorana</i><br>Fam. Labiadas       | O Asia<br>S Europa<br>N Africa      | Brotes<br>tiernos            | Carnes, verduras,<br>salsas, pizzas<br>infusiones                       | Secas                                  | Tónica estomacal,<br>carminativa<br>antiespasmódicas                     |
| Orégano<br><i>Origanum vulgare</i><br>Fam. Labiadas         | C y N Asia<br>Europa                | Brotes<br>tiernos            | Carnes, verduras,<br>salsas, pizzas<br>infusiones                       | Secas                                  | Tónica y digestiva   |
| Perejil<br><i>Petroselinum crispum</i><br>Fam. Umbelíferas  | SO Asia<br>C y S Europa<br>N Africa | Brotes                       | Ensaladas, salsas,<br>carnes, estofados,<br>tortillas                   | Frescas                                | Vit. A y hierro<br>Digestivo, diurético<br>emenagogo                     |
| Romero<br><i>Rosmarinus officinalis</i><br>Fam. Labiadas    | SO Asia<br>S Europa<br>N Africa     | Hojas<br>flores<br>brotes    | Perfumería, ensaladas<br>carnes, pescados,<br>adobes                    | Frescas<br>o secas                     | Estimulante, diurético,<br>antiespasmódico,<br>tonificante, circ. sangre |
| Salvia<br><i>Salvia officinalis</i><br>Fam. Labiadas        | S Europa                            | Hojas                        | Carnes, quesos,<br>verduras, salsas                                     | Frescas<br>o secas                     | Calmante y estimulante   |
| Tomillo<br><i>Thymus vulgaris</i><br>Fam. Labiadas          | S Europa                            | Brotes                       | Perfumes y jabones;<br>sopas, salsas, carnes,<br>verduras, pescados     | Fresco<br>y seco                       | Tónico, digestivo,<br>antisépt., antiespasm.,<br>afec. ap. respiratorio  |
| Cebollino<br><i>Allium schoenoprasum</i><br>Fam. Liliáceas  | Europa<br>N Asia                    | Hojas                        | Cocina: sopas, salsas,<br>ensaladas, quesos,<br>tortillas               | fresco                                 |  |
| Estragón<br><i>Artemisia dranunculus</i><br>Fam. Compuestas | N Asia<br>Europa                    | Hojas                        | Vinagres, salsa tártara,<br>y otras, ensaladas,<br>pescado, huevos      | Frescas<br>secas                       |  |
| Hinojo<br><i>Foeniculum vulgare</i><br>Fam. Umbelíferas     | O Asia<br>SE Europa<br>N Africa     | Hojas<br>semillas            | Pan, repostería, salsas,<br>sopas                                       | Semillas<br>secas,<br>hojas<br>frescas | Carminativo, diurético,<br>aperitivo                                     |
| Azafrán<br><i>Crocus sativus</i><br>Fam. Iridáceas          | O Asia<br>S Europa                  | Estigmas<br>de las<br>flores | Panes, pasteles,<br>pescados, arroces                                   | Secos                                  | Aperitivo, estomacal   |
| Laurel<br><i>Laurus nobilis</i><br>Fam. Laureáceas          | SO Asia<br>S Europa<br>NO Africa    | Hojas                        | Elemento esencial<br>«bouquet garni»,<br>carnes, hervidos,<br>estofados | Frescas<br>y secas                     | Tónico estomacal,<br>carminativo,<br>emenagogo                           |
| Menta<br><i>Mentha piperita</i><br>Fam. Labiadas            | S Europa                            | Hojas                        | Ensaladas, estofados,<br>bebidas (infusiones,<br>licores)               | Frescas<br>y secas                     | Tónica, estimulante,<br>estomacal, carminativa                           |

dinería. Dedicarse al diseño del jardín aromático también es una tarea interesante y con futuro. Ello requiere, evidentemente, conocer bien las especies y sus necesidades de suelo, clima, agua, cuidados, etc., así como las posibles combinaciones entre sí. Es interesante jugar con las variaciones de colores de las hojas y las flores, fragancias diversas, alturas, piedras o pequeñas baldosas, utilizando tinajas o cajas de madera, etc. En fin, aquí entra la imaginación y el arte del planificador, quien decidirá la disposición de las especies a implantar.

El consumidor puede escoger entre

**S**e trata de aprovechar esta gran riqueza vegetal que hay a nuestro alrededor y también de estudiar las posibilidades que existen de implantación de cultivos de especies útiles aprovechando su facilidad de crecimiento en las áreas marginales para obtener buenas producciones

múltiples plantas aromáticas de las cuales las más usuales son la menta, laurel, tomillo, romero, salvia, perejil, cebollino, albahaca y orégano. Estas pueden combinarse con otras especies no tan utilizadas, como espliego, santolina, ajedrea, etc., también muy aromáticas y ornamentales para el jardín.

La producción y comercialización de semillas y plantas aromáticas va en aumento, en sintonía con su demanda y consumo. En España existen muchas empresas que se dedican a ello, por lo cual presentamos en el cuadro 1 un directorio de algunas empresas y socie-

**Cuadro 3:**  
**Plantas aromáticas no tan comunes**

| Nombre   | Origen                         | Partes a utilizar         | Para qué  | Cómo                            | Virtudes curativas                                      |
|--|--------------------------------|---------------------------|---|---------------------------------|---|
| Berros<br>Nasturium officinale<br>Fam. Crucíferas      |                                | Hojas                     | Ensaladas, sopas, verduras  | Frescas (todo el año)           | Rica en hierro, purifica la sangre                      |
| Portulaca<br>Portulaca oleracea<br>Fam. Portulacáceas  | S Asia (India)                 | Hojas                     | Ensaladas, carnes, caldos   | Frescas                         | Diurética, dulcificante de irritaciones internas        |
| Ajedrea<br>Satureja montana<br>Fam. Labiadas           | S Europa                       | Hojas                     | Carnes, verduras, salsas, quesos  | Secas                           | Estimulante, tónica y aperitiva                         |
| Acedera<br>Rumex acetosa<br>Fam. Polygonáceas          | Asia<br>Europa                 | Hojas                     | Ensaladas, salsas, sopas, tortillas, espinacas                          | Frescas                         | Vit. C, aperitiva, diurética, purifica la sangre        |
| Eneldo<br>Anethum graveolens<br>Fam. Umbelíferas       | SO Asia<br>SE Europa           | Hojas y semillas          | Ensaladas, sopas, salsas, pepinillos en vinagre                         | Hojas frescas<br>semillas secas | Digestivo, diurético y tonificante                      |
| Perifollo<br>Anthriscus cerefolium<br>Fam. Umbelíferas | C Asi<br>C Europa              | Hojas y semillas          | Ensaladas, cremas, salsas, tortillas (grupo de las «finas hierbas»)     | Frescas                         | Estimulante, diurético aperitivo, tónico                |
| Capuchina<br>Tropaeolum majus<br>Fam. Tropeoláceas     | C y S América                  | Hojas<br>Flores<br>frutos | Ensaladas, sucedáneo de la pimienta<br>Farmacia                         | Frescas                         | Infecciones aparato respiratorio y vías urinarias       |
| Ruca<br>Eruca vesicaria<br>Fam. Crucíferas             | S Europa<br>O Asia<br>N Africa | Hojas                     | Ensaladas   | Frescas                         | Aperitiva, estomacal                                    |
| Ruda<br>Ruta graveolens<br>Fam. Rutáceas               | S Europa                       | Hojas                     | Carnes, huevos<br>Farmacia  | Frescas                         | Emenagoga, evita hemorragias<br>Atención a la toxicidad |
| Comino<br>Cuminum cyminum<br>Fam. Umbelíferas          | E Asia<br>NO Africa            | Semillas                  | Condimento de panes, quesos, repostería, currys<br>Farmacia, perfumería | Secas                           | Estimulante, trastornos digestivos e intestinales       |



**El comercio internacional de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias se centra sobre todo en productos ya transformados**

dades, españolas y extranjeras, relacionadas con el sector.

Dentro del sector de las plantas aromáticas, existe un grupo privilegiado, que reúne las especies más empleadas por el consumidor en general. Sin embargo, existen muchísimas aromáticas de las cuales desconocemos o infravaloramos su utilidad condimentaria o medicinal.

En el cuadro 2 y 3 mostramos una lista de especies más comunes y otra lista de algunas no tan conocidas. Con toda seguridad podrían ampliarse ambas listas, sobre todo la segunda; en nuestro caso pretendemos hacer un pequeño resumen de las especies más consumidas.