

HOJAS DIVULGADORAS

Núm. 17/85 HD

EL TOMILLO: APROVECHAMIENTO Y CULTIVO

FRANCISCO TORRENTE SANCHEZ
Agente de Extensión Agraria



639.912

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

EL TOMILLO: APROVECHAMIENTO Y CULTIVO

El tomillo pertenece taxonómicamente a la familia de las labiadas, género *Thymus* (etimológicamente del latín «Thymún» y del griego «Thymon») y a la clase de las Dicotiledóneas.

El número de especies catalogadas actualmente supera las quinientas, aunque tal vez sean muchas más las existentes debido, entre otras cosas, a la gran facilidad que presenta esta planta aromática para producir hibridaciones y mutaciones, así como a su rápida reproducción natural.

Entre las especies más conocidas en nuestro país y que gozan de una mayor propagación y aprovechamiento se encuentran *Thymus zygis*, *Th. hyemalis*, *Th. vulgaris*, *Th. mastichina*, *Th. citriodorus*, *Th. corydothymus*, *Th. loscossi*, *Th. pipirella*, *Th. rumidicus hispanicus*, *Th. communis*, etc.

Debido a las diversas denominaciones vulgares con las que se conocen las especies citadas anteriormente se describen a continuación las más generalizadas.

Th. zygis es uno de los tomillos más abundantes en nuestro país, especialmente en las provincias del sureste, a la vez que presenta el mayor interés comercial y volumen de aprovechamiento. Según provincias y comarcas este tomillo se conoce por los nombres vulgares de «fino» (en Almería), «rojo» (en Murcia), «patica de mona o cabra» (en algunas zonas de Granada), así como con las denominaciones de «aceitunero», «salsero», «bajo», etcétera.

Este tomillo se suele identificar en Europa y otros lugares del mundo con el *Th. vulgaris*, cuando en realidad nuestro *Th. vulga-*

ris es otro tipo de menor interés comercial, pero también muy frecuente.

Al *Th. hyemalis* se le conoce como «morado», «temprano» o de «invierno».

El *Th. vulgaris* cuenta con diversas denominaciones según provincias, comarcas o parajes, como por ejemplo «negro», «basto», «basto limonero», «sucio», etc. Hay quien lo cataloga como *Th. bético*, mientras que para otros el *Th. vulgaris* es otro tomillo de porte ligeramente superior, de flor rosa y de un menor interés comercial.

Al *Th. mastichina* se le conoce como «blanco» y «albar». Tiene características bastante similares al *Th. zygis*.

El *Th. citriodorus* se denomina comúnmente «limonero», por el fuerte olor a limón que desprende cuando se le frota.

El *Th. corydothymus capitatus* se conoce como «andaluz» y «carrasqueño».

El *Th. loscossi*, denominado comúnmente como «sanjuanero», es frecuente en la provincia de Teruel.

El *Th. pipirella* es conocido con el nombre de «pebella» y abunda en las zonas levantinas.

DESCRIPCION DE LA PLANTA DE TOMILLO

El tomillo es una pequeña planta arbustiva y perenne que alcanza como altura media entre 20 y 40 cm y que, hasta ahora, se multiplica, crece y se aprovecha de manera espontánea, principalmente en el área mediterránea, aunque algunas especies se desarrollan también en las zonas montañosas del interior, excepto la parte septentrional de la península. El tomillo puede encontrarse, asimismo, en zonas mediterráneas de Francia, Italia, Yugoslavia, Israel, Marruecos, Túnez, etc., así como en la U.R.S.S. y China. En Centroeuropa, desde la llanura hasta los pastizales alpinos aparecen otras especies de tomillo, siendo el más frecuente el «serpol» (*Th. serpyllum*), de hojas más grandes que las de los tomillos españoles.

La planta de tomillo está formada por pequeños manojos de numerosas ramillas delgadas leñosas por su base y herbáceas en la

parte superior, que se desarrollan a partir de la zona del cuello. Estas ramillas son portadoras de multitud de hojas muy pequeñas, de forma lanceolada, de hasta 7 u 8 mm de largo y 1 ó 2 mm de ancho, con los bordes ligeramente vueltos hacia abajo y de un olor agradable y muy aromatizado, especialmente cuando se frota. Las flores forman una cabezuela más o menos globosa de inflorescencias abundantes. Su color puede ser blanco, grisáceo, rosado o liliáceo.

El tomillo, en general, es planta propia de terrenos áridos y poco fértiles, pudiendo atribuirle justamente el calificativo de planta «colonizadora» por su presencia, a veces casi única, en lugares desprovistos prácticamente de otro tipo de vegetación. Por su gran adaptación a las zonas áridas pertenece claramente a la agrupación de plantas xerófilas.

De forma totalmente espontánea el tomillo viene repoblando rodales y zonas más o menos amplias en altitudes que van desde la orilla del mar hasta los 1.800 m, e incluso superiores, aceptando, al mismo tiempo, una gran diversidad de suelos.

La denominación vulgar de «tomillar» (zona poblada de tomillos) se ha generalizado y aceptado en el uso científico. En la mayoría de los casos constituye asociaciones con otros matorrales como por ejemplo, con atochas, retamas, encinas, lavándulas, salvias, etc.

Las provincias con mayor producción de tomillo son Almería, Murcia y Granada, aunque también tiene mucho interés en otras como Málaga, Jaén, Sevilla, Albacete, Cuenca, Teruel, etc.

En la provincia de Almería, gran productora de tomillo espontáneo desde tiempos inmemoriales, aparece extendido prácticamente en toda su superficie, desde las zonas costeras hasta los parajes montañosos del interior. En concreto, la Sierra de los Filabres es la zona de mayor producción y que además proporciona una calidad excelente.

En las zonas bajas y cálidas predomina el *Th. hyemali* («morado»), tomillo de porte erguido y de flor entre morado y rosa. Es el más temprano en su floración, por lo que su recolección tiene lugar durante los meses de febrero y marzo. Ofrece óptimas cualidades melíferas, siendo su floración muy apetecida

Fig. 1. *Thymus hycmalis* «morado», en floración.



Fig. 2. Planta de tomillo arrancada, donde se aprecian sus principales características.



Fig. 3. «Romana» de tomillo, lugar de concentración, pesaje y venta.



por las abejas. La «hojilla» se destina, principalmente, a herboristería.

En otros parajes de altitud media, y algo más tardíos en su floración y aprovechamiento, abunda el *Th. vulgaris*, conocido, como se ha dicho, por los nombres comunes de «negro», «basto», «basto limonero» y «sucio». La planta es algo más globosa en su desarrollo que la anterior, terminando sus tallos y floraciones en unas cabezuelas de mayor tamaño y con flores de coloración gris o blanco sucio. Al frotar la planta desprende un agradable olor a limón. Es un buen productor de «hojilla» que se destina también básicamente a herboristería. Tanto la floración como su recolección transcurre durante los meses de abril y mayo.

Especies más tardías y localizadas en zonas medias y altas son *Th. zygis* («fino», «rojo», «aceitunero», etc.), que es muy abundante en ellas, y *Th. mastichina* («blanco», «albar» o «mejorana silvestre») menos frecuente que el anterior. Estos tomillos resultan aptos para un triple aprovechamiento, destilación, herboristería y producción de miel, lo que los convierte en la actualidad en los de mayor interés, especialmente el primero de ellos. La época de floración y aprovechamiento transcurre durante los meses de junio a agosto, según parajes.

Estas dos especies de tomillo son muy ramificadas, con abundantes tallos, hojas y flores y tienen un porte similar al *Th. vulgaris*. Como principales aspectos diferenciales entre ambas podría indicarse que las hojas son más finas en el *Th. zygis* y que, además, éste presenta cabezuelas mucho menos abultadas y florecillas más pequeñas, mientras que el *Th. mastichina* muestra unas inflorescencias globulosas y el cáliz cubierto de una ligera pelusilla o borra muy fina. El olor que desprenden al contacto resulta diferente. Diversos tomillos de características intermedias confirman la facilidad de hibridación entre estas dos especies.

APROVECHAMIENTO DEL TOMILLO

El principal aprovechamiento del tomillo en todas sus especies y variedades es el de sus hojas, destinadas a condimento y herboristería.

La planta de tomillo en floración se arranca de raíz o bien en casos muy contados se siega, transportándola seguidamente en haces hasta las diversas «romanas» de pesaje y recepción, que se ubican en todas las zonas de producción. En estos lugares, el tomillo se pesa y hacina en montones hasta terminada la recolección. Posteriormente, y cuando ya está seca totalmente la planta, se somete a la operación de trillado, utilizando las eras y procedimientos que tradicionalmente se aplicaban a los cereales. En unos casos se utilizan trillos y caballería y en otros, pases de neumáticos de tractor, empleándose también máquinas trilladoras de cereales con simples adaptaciones en las cribas.

Tras esta operación de trillado, las hojas, flores y tallos tiernos triturados se separan de las partes leñosas y se ensacan a continuación para su transporte a los almacenes de las firmas manipuladoras y exportadoras, donde se procede a un cribado del producto con el fin de separar las partes polvorientas y los posibles trozos de leño que puedan existir.

Los rendimientos medios en «hojilla» seca oscilan entre los 2,5 a 3,5 kilos por arropa (=11,5 kilos) de tomillo verde lo que equivale a un porcentaje entre el 22 y el 30 por 100, aproximadamente, dependiendo de la especie de que se trate y del estado vegetativo en que se encuentre la planta.

La limpieza mediante cribado a que se somete la «hojilla» en los almacenes receptores origina pérdidas medias que oscilan entre el 10 y el 20 por 100, por lo que la producción neta se sitúa entre los 2 y 3 kilos de «hojilla» por arropa de tomillo verde procedente de plantas totalmente arrancadas.

Cuando la recolección del tomillo se hace mediante siega, práctica aconsejable pero escasamente aplicada, los rendimientos de «hojilla» señalados se ven multiplicados por 2 ó 2,5.

Generalmente, la «hojilla» de tomillo se exporta a granel principalmente a los mercados europeos.

Otro aprovechamiento importante que afecta principalmente a las especies *Th. zygis*, *Th. mastichina*, *Th. corydothymus* y a alguna otra más, es la obtención de aceites esenciales mediante el proceso de destilado.

Para ello el tomillo, arrancado o segado y transportado a las «romanas» de manera idéntica a la indicada anteriormente, se



Fig. 4.—Sistema tradicional de trillado y separación de la «hojilla».



Fig. 5.—Hacinado de tomillo en «romana» y ensacado de «hojilla» una vez trillado.

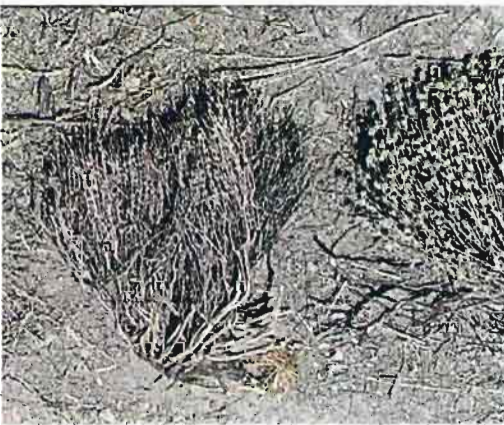


Fig. 6.—Con el trillado, la planta de tomillo queda sólo con sus restos leñosos.



Fig. 7.—Antigua caldera de destilación al vapor de agua, muy usada en la actualidad en la extracción del aceite esencial.



Fig. 8.—Otro aspecto de la caldera de destilación.

destila al vapor en calderas destiladoras que, generalmente, se instalan en los mismos lugares de producción, aprovechando pequeños manantiales de agua.

Los rendimientos medios en aceites esenciales obtenidos destilando al vapor de agua de planta arrancada, oscilan entre el 0,7 y e 0,9 por 100, lo que equivale a un litro de esencia por cada 12 ó 13 arrobas de tomillo verde arrancado, todo ello dependiendo de especies y zonas. En general, cada zona, debido a su microclima, suelo y otras características, influye mucho en la riqueza y calidad de los aceites esenciales del tomillo que en ella crece.

La esencia se obtiene por destilación (tradicionalmente al vapor de agua), de las inflorescencias, hojas y partes muy tiernas de los tallos de las plantas de tomillo. El aceite de tomillo presenta una coloración entre rojo anaranjado y amarillento, viscosidad parecida a la del aceite de oliva, es neutro y de olor herbáceo, penetrante y agradable. Su densidad está comprendida entre 0,90 y 0,91. Es un producto volátil y de sabor ardiente.

Entre los componentes fenólicos del aceite de tomillo se encuentran el timol y el carvacrol, que es un isómero del anterior. El timol proporciona al aceite de tomillo sus peculiaridades olfativas. Según el lugar de procedencia y la especie de tomillo, dicho aceite ofrece unos porcentajes de riqueza fenólica que oscilan del 40 al 80 por 100 de timol y hasta un 55 por 100 de carvacrol.

La esencia de tomillo tiene múltiples aplicaciones, tanto en medicina como en perfumería. De la esencia de tomillo se extraen sustancias balsámicas, vermícidas y bactericidas de empleo muy diverso.

El tomillo, tanto para herboristería como para esencia, era conocido y empleado desde muy antiguo por los griegos, romanos y árabes utilizándolo como condimento y para infusiones en el primer caso y como medicina y perfume en el segundo. En la actualidad, aún se vienen empleando las clásicas calderas de destilación al vapor de agua de origen árabe, guardando intactos los diseños primitivos.

Otro aprovechamiento importante, es el que tiene por destinatario al sector apícola, proporcionando a éste una abundante riqueza de flor y una gran calidad melífera.

Finalmente, y aunque no cuenta con demasiado interés en el sector ganadero debido a su deficiente palatabilidad, en épocas de escasez de pastos lo toman como alimento las ovejas y cabras en su pastoreo habitual.

PRODUCCIONES Y SITUACION DEL MERCADO DEL TOMILLO

No se cuenta, por el momento, con una estadística fiable de producciones de tomillo a nivel nacional, por tratarse de una planta aromática de aprovechamiento espontáneo y muy difícil de controlar. No obstante, para la provincia de Almería se estima una producción media anual de 400.000 a 450.000 arrobas de planta verde arrancada, de las que entre el 10 y el 12 por 100 se destilan y el resto se destina a «hojilla».

Del total de la producción de tomillo, tanto en hoja como en esencia, alrededor del 80 por 100 se destina a la exportación y el 20 por 100 restante puede representar el consumo nacional.

Según datos tomados de la Dirección General de Aduanas, en el año 1977 se exportaron unas 21 tm de aceite de tomillo bajo la denominación de «aceite de tomillo rojo». Hay que hacer la salvedad que tal cantidad no tiene necesariamente que corresponder a la cosecha de un año.

En esas mismas fechas, y de acuerdo con estimaciones aportadas por algunas firmas comerciales, el posible consumo mundial anual podría situarse en torno a:

- 40-50 tm de aceites esenciales.
- 800 tm de hoja para el tomillo «fino» o «rojo».
- 600 tm de hoja para el tomillo «gris» o «basto».
- 600 tm de hoja para el tomillo «morado» o de «invierno».

El mercado del tomillo, al igual que el de la mayoría de otras plantas aromáticas, está en manos de un reducido número de firmas comerciales que compran, manipulan y exportan los productos que se derivan de esta planta. El agricultor, o mejor dicho, el recolector de tomillo, no interviene prácticamente en el proceso comercial.



Fig. 9. Planta de tomillo rebrotada en terreno laboreado y recién sembrado de cereales.



Fig. 10.—Plantación regular en líneas y por división de plantas adultas al verano siguiente del trasplante.

Los precios percibidos por el agricultor o recolector desde 1979 a 1985 por la planta de tomillo verde arrancada fueron:

- Año 1979: 75-90 ptas/arroba.
- Año 1980: 100-115 ptas/arroba.
- Año 1981: 120-140 ptas/arroba.
- Año 1982: 140-160 ptas/arroba.
- Año 1983: 175-190 ptas/arroba.
- Año 1984: 200-230 ptas/arroba.
- Año 1985: 240-300 ptas/arroba.

El precio más bajo de cada año corresponde al tomillo temprano o de invierno («morado») y el más alto al alcanzado por los tomillos tardíos («fino» y «blanco»).

A pesar de las escasas referencias con que se cuenta debido a ser costumbre poco generalizada, el tomillo verde segado se estima que se ha pagado a doble precio de los relacionados para el tomillo arrancado.

POSIBILIDADES DE CULTIVO DEL TOMILLO EN PLANTACION REGULAR

El tomillo se reproduce con gran facilidad y de forma natural por la germinación espontánea de las abundantísimas y minúsculas semillas que se esparcen por la superficie del terreno, por lo que la capacidad de regeneración de un tomillar es bastante rápida a pesar de ser arrancadas incontrolablemente todos los años las plantas de mayor tamaño.

Otra observación importante a tener en cuenta es la extraordinaria respuesta vegetativa de las plantas de tomillo que, por alguna causa, reciben labores de barbecho o movimiento del suelo en su alrededor, las cuales alcanzan rápidamente una gran frondosidad y desarrollo.

En esta línea de apreciaciones puede indicarse también que las plantas de tomillo que durante las labores a otros cultivos, barbechos, desfondes, etc., se arrancan totalmente, tienen un fácil prendimiento, seguido de un excelente desarrollo vegetativo, en el caso de que queden enterradas en el suelo.

Estas consideraciones y la expectativa de una gran demanda con precio muy interesantes, nos movió a someter a esta planta a un cultivo regular con labores adecuadas, de acuerdo con las peculiaridades de cada terreno y lugar.

Por ello, a partir del año 1980 la Agencia de Extensión Agraria de Tabernas (Almería), estableció pequeños campos de ensayo con el fin de conseguir un mínimo de experiencia necesaria para una posterior difusión del cultivo de esta apreciada aromática.

Se pusieron en marcha simples, modestos y prácticos protocolos de ensayo con el objetivo principal de obtener respuestas de reproducción, desarrollo vegetativo y producciones, pero abarcando diversas alternativas capaces de adaptarse posteriormente a las características particulares de cada explotación. Tales ensayos se orientaron a:

— Reproducción vegetativa mediante división de plantas adultas o utilización de planta pequeña espontánea. En uno y otro caso se llevaban a plantación regular, en líneas.

— Siembra directa de semilla, en líneas.

— Siembra directa de semilla, esparcida a voleo y en toda la superficie.

— Cultivo de tomillares espontáneos existentes, mediante limpieza de otros matorrales competitivos y aplicación de gradeos superficiales.

— Establecimiento de semilleros y posterior trasplante de planta de tomillo a raíz desnuda.

Se comentan, a continuación, algunos aspectos de las prácticas culturales relativas a estos ensayos, así como ciertas conclusiones provisionales obtenidas en los mismos.

Plantación regular en líneas

En verano u otoño se desfonda el terreno hasta 40 ó 50 cm como mínimo. A continuación, si es necesario, se procede al despedregado, en especial si se pretende una recolección mecanizada.

Se procede a la plantación en líneas separadas unos 75-80 centímetros, aproximadamente. Esta operación puede realizarse a

partir de noviembre hasta febrero, pero inmediatamente después de una lluvia, con el fin de obtener tempero suficiente.

a) *Multiplicación vegetativa*

De los diversos tomillares que puedan existir más o menos próximos al lugar de la plantación, se arrancarán plantitas pequeñas preferiblemente, o plantas adultas que pueden ser divididas longitudinalmente (tallo y raíz) en dos o tres partes. La planta arrancada debe introducirse en sacos de plástico para evitar en lo posible la aireación y desecación de la raíz. La planta puede proceder igualmente de un semillero o vivero previamente establecido.

Las plantas deberán ser trasplantadas lo antes posible en el terreno definitivo, el cual habrá sido preparado con anterioridad y, como se ha dicho, debe disponer de humedad. Se situarán a una distancia de 20 ó 25 cm unas de otras, debiendo enterrar bien la raíz y las tres cuartas partes de la parte aérea de la planta.

b) *Multiplicación por semilla*

La preparación del terreno puede ser semejante a la expuesta anteriormente. Una vez trazadas las líneas y sobre una pequeña zanja longitudinal se repartirá a chorrillo la semilla (hojilla) ya que ésta irá mezclada con la propia hoja del tomillo, habida cuenta que, dado el pequeñísimo tamaño de la semilla, resulta difícil y poco práctico separarla. Deben utilizarse de 5 a 8 gramos (semilla-hoja) por metro lineal. A continuación se moverá ligeramente la zona donde ha sido depositada para que quede en buen contacto con la tierra, pero muy escasamente enterrada. La siembra conviene realizarla de noviembre a diciembre con el fin de aprovechar las lluvias que puedan caer durante el invierno. No es imprescindible que el terreno disponga de tempero.

Siembra a voleo

El terreno deberá desfondarse, laborearse y despedregarse previamente de forma similar a la indicada. Durante los meses de



Fig. 11.—Parcela de experimentación de cultivo regular de tomillo.



Fig. 12.—Tomillo «fino», cultivado en líneas, en la primavera siguiente de ser trasplantado.

noviembre o diciembre se procederá a la siembra, que se realizará a voleo en toda la superficie, a razón de unos 100 ó 125 kilos de semilla-hoja por hectárea. A continuación se verificará un ligerísimo gradeo, para mezclar la semilla con la superficie del suelo.

Limpieza y cultivo de tomillares espontáneos

Anualmente, desde mediados a finales de otoño, se aplicará un gradeo superficial a los tomillares espontáneos con el fin de mullir y barbechar el terreno, beneficiándose las plantas de los efectos favorables del laboreo. Pueden arrancarse durante la operación algunas plantas, pero el tomillo se regenera rápidamente y sin ningún perjuicio. Simultáneamente a esta labor puede aprovecharse para limpiar el tomillar de otros matorrales que pudieran existir asociados y que ejerzan algún tipo de competencia.

Establecimiento de semilleros

En lugares donde existan pequeños regadíos o huertas próximas, el semillero puede establecerse en alguna parcela susceptible de riego. La semilla se repartirá a voleo, enterrándola muy superficialmente y regando de vez en cuando para aportar un pequeño



Fig. 13.—Semillero en secano, donde puede observarse el lomo del caballón cubierto con lámina de plástico, concentrando así el agua de lluvia en la zona de las plantas.

grado de humedad. Se utilizarán dosis de semilla-hojilla del orden de 50 a 70 gramos por metro cuadrado.

De no existir estos regadíos, el semillero puede establecerse en seco, pero, con el fin de aprovechar mejor las escasas precipitaciones (especialmente en el área del sureste peninsular) se preparará el terreno formando amplios caballones que se cubrirán con una lámina de plástico, excepto en una estrecha franja situada en el punto inferior o vaguada formada entre dos caballones. En esta franja se repartirá la semilla-hojilla, donde recibirá todo el agua de lluvia que caiga. Las fechas más adecuadas para realizar estos semilleros corresponden a los meses de noviembre o diciembre.

RECOMENDACIONES PARA LA OBTENCION DE SEMILLA DE TOMILLO

Elegida la especie o variedad de tomillo a sembrar, se debe proceder de la siguiente forma:

— Se espera a la terminación de la floración del tomillo, para que la semilla esté bien granada.

— Se siegan los extremos superiores de la planta, donde son más abundantes las semillas, o bien se sacuden las mismas recogiendo en algún recipiente la hojilla portadora de semillas.

— No se debe demorar demasiado la recogida de hojilla una vez pasada la floración, ya que la semilla, sumamente pequeña, se desprende y cae al suelo.

— Recolectada la hojilla del tomillo portadora de semillas, se guardará seca en sacos de yute o papel, donde permanecerá hasta las fechas apropiadas e indicadas para la siembra directa o para el establecimiento de semilleros.

DATOS ORIENTATIVOS EN RELACION CON UNA PLANTACION DE TOMILLO

Tomando como referencia una plantación regular en líneas y procedente de trasplante de matas, se reflejan, a continuación los siguientes datos orientativos:

— Con un marco de plantación de 75 cm entre líneas y 25 cm entre plantas, caben un total de 53.300 plantas por hectárea.

— Una plantación de tomillo, en las condiciones indicadas, puede recolectarse al segundo año del establecimiento.

— Dado que en las plantaciones regulares puede aplicarse una recolección mecanizada o manual, pero mediante segado de la planta, conviene saber que unas 6 plantas de tomillo segadas equivalen a un kilo. En consecuencia, la producción de tomillo por hectárea se sitúa entre los 8.800 y 8.900 kilos de planta verde segada por hectárea, lo que supone unas 770 arrobas.

— El segado y recolección del tomillo en este tipo de cultivo, se efectuará cada dos años, por lo que la producción anteriormente indicada corresponde a períodos bianuales.

— Los gastos anuales de cultivo, una vez establecida la plantación y formado el tomillar, son muy reducidos en comparación con los de otros cultivos.

CONSIDERACIONES FINALES

Aunque las técnicas de cultivo y aprovechamiento pueden ser muy variadas, según los lugares y circunstancias, sin embargo, puede afirmarse que el tomillo responde extraordinariamente a cualquier labor cultural que se le aplique.

El tomillo, adaptado de manera natural a las zonas más áridas de la península, ofrece una valiosa alternativa para el aprovechamiento de amplias áreas o parajes bajamente productivos localizados, principalmente, en Andalucía oriental y Murcia, sin descartar otras provincias del Centro y Levante peninsular

El tomillo es un cultivo sin apenas competencia del exterior, por lo que la producción nacional goza de una total hegemonía en el mercado y consumo mundial.

Los tomillos de mejor calidad radican en nuestro territorio y más específicamente en comarcas y zonas de las provincias de Almería, Murcia y Granada.

Tanto la demanda de tomillo como la evolución anual de los precios van creciendo progresivamente sin retrocesos, por lo que se trata, en principio, de un cultivo de excelentes perspectivas.

La recogida del tomillo espontáneo resulta actualmente abusiva e irracional en muchos lugares, por lo que deberían elaborarse y aplicarse normas que conduzcan a conservar los tomillares y racionalizar, en lo posible, su aprovechamiento. En este punto también entra en juego la degradación progresiva de la naturaleza al eliminar en algunos parajes casi la única presencia vegetal existente.

El tomillo puede ofrecer alternativas para un mejor aprovechamiento del suelo y aumentar los ingresos complementarios en muchas explotaciones agrarias. No obstante, puede y debe continuar respetándose esta fuente de ingresos temporales para otras muchas familias cuya actividad principal no es la agricultura, que tradicionalmente, año tras año, vienen dedicándose al duro esfuerzo que supone la recogida de esta aromática espontánea.

Finalmente, y debido al elevado número de especies y variedades existentes, en la mayoría de los casos deficientemente identificadas en el campo y con una gran dispersión por multitud de comarcas y parajes peninsulares, aparece como sumamente necesario que algunos organismos oficiales y entidades privadas dirijan esfuerzos conjuntos encaminados a estudiar con mayor profundidad las peculiaridades de esta planta, su aprovechamiento y cultivo.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

PUBLICACIONES DE EXTENSION AGRARIA
Corazón de María, 8 - 28002-Madrid

Se autoriza la reproducción **íntegra** de esta publicación mencionando su origen: «Hojas Divulgadoras del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación».