

AROMÁTICAS EN LA HUERTA

Modos de acción. Propagación, Cosecha y Conservación

Msc. Ing. Agr. Teresa Doñate donate.maria@inta.gov.ar
Ing. Agr. Brunilda Sidoti Hartmann hartmann.brunilda@inta.gov.ar

La diversidad de especies en la huerta es una de las bases fundamentales del cultivo orgánico y, dentro de ellas, la inclusión de plantas aromáticas permite proteger a las hortalizas de las plagas y enfermedades

MODOS DE ACCIÓN

La presencia de aromáticas en la huerta persigue diferentes objetivos. Ellos son:

➤ **PREVENTIVO**

- **Repelente:** la diversidad de aromas y colores provoca confusión en algunos insectos al afectar sus sentidos, dificultándoles ubicar su vegetal favorito.
- **Atracción** de insectos benéficos o predadores.
- **Especie trampa** atrae insectos plagas y desvían el ataque sobre la hortaliza.

➤ **CURATIVO:** por la acción directa que tienen los preparados caseros (macerados, infusiones, purines, etc) sobre plagas y enfermedades.

Cuadro 1

PROPAGACIÓN

El método de multiplicación de las aromáticas varía según la especie que se trate. Básicamente existen dos formas, una de ellas es a través de la **semilla (forma sexual)**, donde las plantas obtenidas tendrán "variabilidad", es decir tendrán comportamiento diferente en el rendimiento y en la calidad poscosecha, y la otra es a través de **estacas, división de mata, acodo o estolones (formas agámicas)** donde las nuevas plantas tendrán las mismas características que la que les dio origen (planta madre). A continuación se explica cada uno de ellos y en el Cuadro 2 se amplía la información :

➤ **POR SEMILLA**

En el caso de especies anuales como la albahaca, el perejil y el cilantro y especies perennes como salvia, melisa, romero, menta se multiplican a través de semilla realizando almácigos o por siembra directa y posterior raleo.

➤ **POR ESTACA**

Las especies perennes como romero, lavandín, salvia, tomillo, etc se pueden multiplicar por estacas o gajos leñosos de 15 a 20 cm de longitud que crecieron en la planta madre durante la temporada anterior. Luego de la extracción se deben cortar al ras del tallo las hojas de la base (tercio inferior) para favorecer el enraizamiento y se recortan las hojas superiores para evitar la deshidratación.

Luego se colocan en tierra (estaquero o maceta profunda), hasta que enraícen. Al siguiente año se trasplantan en el lugar definitivo.

➤ **POR DIVISION DE MATA**

Este modo de obtención se recomienda en orégano, estragón y melisa. Consiste en obtener varios plantines de una planta adulta (por lo menos debe tener 3 años), dividiendo y separando matas con raíz, tallos y hojas. Luego de recortar la parte aérea y raíces, se planta en lugar definitivo o maceta.

➤ **POR ACODO**

Esta técnica, utilizada en salvia y ajenojo, tiene como objetivo hacer desarrollar raíces sobre un tallo sin separarlo de la planta madre. Consiste en escoger tallos largos y flexibles a los que se les extrae un anillo de corteza de 2 cm de longitud con el objetivo de retener ahí la savia descendente que estimula la formación de raíces (rizogénesis). La zona del anillo se entierra fijándolo con un alambre u orqueta de forma tal que queden erguidos 10 o 15 cm de la parte terminal de la rama sin cubrir. Al cabo de unos meses habrá echado raíces y se podrá separar de la planta madre en el otoño siguiente.

➤ **POR ESTOLON**

Se denominan estolones a los brotes laterales que nacen en la base de los tallos y que crecen por sobre superficie del suelo (frutilla) o debajo de él (menta) y que tienen la capacidad de emitir raíces en los nudos del tallo formando nuevos individuos. Este método se utiliza para propagar la menta.

COSECHA

El momento oportuno de la recolección o cosecha, como así también el correcto secado y conservación permitirá tener aromáticas disponibles para su uso (infusiones o purines) durante todo el año. En el Cuadro 3 se muestran los momentos oportunos de cosecha y forma de secado recomendado según el tipo de aromática. Es importante tener

en cuenta que las plantas a cosechar no deben mostrar síntomas de enfermedad.

CONSERVACIÓN

Independientemente de la parte de la planta que se utilice , para una correcta conservación se debe:

- ◆ Colocar en bolsas de papel o frascos con tapa hermética y guardarlos en lugares frescos, secos y oscuros. Nunca utilizar bolsas de polietileno porque favorecen la proliferación de hongos (recordar que en el secado siempre queda "algo" de humedad)
- ◆ Identificar el envase, colocando el **nombre de la planta**, la **fecha** de recolección, porque las propiedades se mantienen intactas durante el primer año y luego decrecen y el **lugar** de donde se recolectó, porque servirá para identificar plantas con buen comportamiento poscosecha y descartar las muestras mala calidad.

Cuadro 1: Plantas aromáticas, principales asociaciones y modo de acción en la huerta			
Nombre común de la especie	Conviene asociar con	Modo de acción	Funciones y/o aptitudes
Ajedrea	Ajo, Cebolla y Chalotas	Repelente, estimula aromas y sabores	
Ajenjo	Zanahoria, Repollo, Lechuga	Repelente	No conviene asociar con anís, hinojo, salvia.
Eneldo	Repollo, coliflor, Brócoli	Estimula el crecimiento. Melífera	No conviene asociar con tomate, zanahoria
Menta	Repollo, Tomate	Repele Orugas, Hormigas y Pulgones	
Mostaza	Repollo y Mayoría de las Hortalizas	Cerco vivo, Atrayente, Cultivo trampa	
Orégano	Hortalizas en general	Cultivo Trampa, Atrayente, Estimula el crecimiento	
Romero	Salvia, Mayoría de las hortalizas	Atrayente, Melífera	
Ruda	Frambuesa	Repelente, Atrayente	No conviene asociar con albahaca
Salvia	Romero, Zanahoria, Repollo, Tomate, Morrónes	Repelente, Estimula crecimiento	
Tomillo	Repollo, Coliflor, Brócoli y Col china	Repelente, Melífera.	

Cuadro 2: Especies aromáticas, método y época de inicio de cultivo.

Especie	Inicio de cultivo por	Meses											
		E	F	Mr	Ab	My	Jn	Jl	Ag	S	O	N	D
Ajenjo	Acodo								X	X			
	Semilla								A	A	T	T	
Albahaca	Semilla								A			T	
Estragón Ruso	División de mata			X	X					X			
	Estaca									X	X		
	Semilla								A	A		T	
Lavandín	Estaca			X	X				X	X			
	Semilla								A	A		T	T
Manzanilla	Semilla			X	X				X	X			
Melisa	División de mata			X	X				X	X			
	Semilla								A	A		T	T
Menta	Estolón								X	X			
Orégano	División de mata				X	X			X	X			
	Estaca			X	X								
	Semilla								A	A		T	T
Perejil	Semilla								A	A	T	T	
Romero	Estaca en flor			X	X				X	X			
Ruda	Semilla								A	A		T	T
Salvia	Acodo								X	X			
	Estaca			X	X				X	X			
	Semilla								A	A		T	T
Tomillo	División de mata			X	X				X	X			
	Estaca							X	X				
	Semilla								A	A	T	T	

Referencias: S (siembra directa); A (siembra en almácigo), T (trasplante).

Cuadro 3: Momento oportuno de cosecha y forma de secado recomendado según el tipo de aromática

Que se utiliza	Momento de cosecha	Secado	Observaciones
Hojas (menta, estragón, orégano, melisa, tomillo, albahaca, perejil, cilantro)	<u>Especies perennes:</u> antes que las flores estén completamente abiertas. <u>Especies anuales:</u> máximo crecimiento vegetativo	A la sombra, en lugar seco y ventilado. Ramilletes colgados bajo tinglado o sobre mallas. Manzanilla al sol	Es importante que el secado sea lento para evitar la pérdida del color y removerlos para lograr una deshidratación pareja.
Flores (lavandín, manzanilla, caléndula,)	Antes que las flores se abran totalmente		

Bibliografía

Pro Huerta . La huerta saludable. Cartilla Nº 8.

Di Fabio, A (2003) Producción y comercialización de plantas aromáticas y medicinales.

Decima, M (1994) Calendario de hortalizas de condimento o aromáticas.

Montoya, E. (2002) Producción de aromáticas. Recopilación.

Pagina web <http://www.infojardin.com/aromaticas/esquejes-acodo-multiplicar-aromaticas.htm>

Editado en la Estación Experimental Agropecuaria Valle Inferior del Río Negro

Convenio Provincia de Río Negro – INTA

Ruta Nac. 3 km 971 (8500) Viedma, Río Negro, Argentina

(c) Copyright 2002 INTA – EEA Valle Inferior

Todos los derechos reservados.