

# **“Criollo INTA”: así es el primer romero argentino obtenido del Valle de Uco**

12 julio, 2023



**El INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) desarrolló la primera variedad de romero obtenido a partir de un material popular en el Valle de Uco que se caracteriza por su alto rendimiento y elevado contenido de aceite esencial y extractos antioxidantes. Contienen sabor intenso amargo y alcanforado además, se distingue por su principal uso como especie aunque avanza en productos medicinales y de cosmética.**

Recientemente se incorporó el romero Criollo INTA al Registro Nacional de Cultivares del Instituto Nacional de Semillas, producto del mejoramiento genético realizado por Inés Lorello y Carla Baglio dos referentes de este cultivo de las estaciones experimentales del INTA de la consulta y la provincia de Mendoza.

Respectivamente, Criollo INTA se caracteriza por un alto

rendimiento de aroma sabor intenso que combina los picante alcanforado y amargo. Es de color verde oscuro la planta es robusta erecta y muy ramosa con dos floraciones al año y una buena adaptación a climas templados, templados cálidos, áridos y semiáridos, de alta insolación y amplitud térmica tolerando temperaturas cercana a los -8 grados. El romero se da en suelo sueltos bien drenados, pobres, calcáreos, areno-arcilloso y se adapta condiciones de restricción hídrica.

Su ciclo puede extenderse hasta 8 años o cuando la producción empieza a declinar teniendo en cuenta que se trata de un arbusto de hoja perenne cuyo follaje permanece verde y funcional durante más de una temporada de crecimiento. Además, se implanta en otoño primavera y su primera cosecha se realiza al año y medio más o menos en el mes de marzo o agosto antes de la plena floración para su empleo como especie y en septiembre en plena floración para la extracción de aceite esencial.

Entre sus usos el más difundido es el gastronómico se consumen sus hojas secas como condimento aunque también se lo usa en fresco. El menor medida es utilizado por sus propiedades medicinales y en productos de cosmética Por lo cual se puede preparar en infusión, Como tintura o extraer sus aceites esenciales. De forma incipiente está siendo demandado por sus cualidad como antioxidante natural ya que sustratos exhiben alta actividad en este sentido. Es común su incorporación en las huertas familiares y a las planteos productivos agroecológicos actuando como fuente de biodiversidad también como cerco vivo como doble propósito ornamental y alimenticio.



## **La historia detrás del jardín**

En el INTA de La Consulta existe un jardín de aromáticas creado para conservar plantas madres de diversas especies con

finés de investigación y docencia entre cuyas especies se encuentran en el romero (*Salvia Rosmarinus*) representado por 4 clones colectados por diversas áreas productivas del país.

Inés Lorello, referente de esta actividad en el INTA de La Consulta expresó que : **“La idea de esta parcela surgió como iniciativa de la Ingeniera Di Fabio, quien la trabajó entre los años 1992 y 2002, y actualmente fue reestructurada por Silvina Panonta”**.

Seguidamente detalló que: **“La variedad inscripta particularmente, fue obtenido a partir de un material popular en el Valle de Uco que algún colono llevó o cultivó y que luego se dispersó mediante el trueque entre vecinos”**.

Con la idea de darle impulso a este cultivo en todo el Valle de Uco, como área de influencia de la EEA INTA La Consulta, en el año 2015 se decide evaluar dichos clones por sus características agronómicas, ornamentales y de multiplicación. A partir de 2019, en el marco del proyecto nacional de mejoramiento de plantas aromáticas y medicinales (PE I140) se establecieron ensayos comparativos de rendimiento, que reproducen la distancia de plantación y el manejo tradicional del cultivo en la zona, **“Para la variedad Criollo INTA se midieron los rendimientos en droga cruda, proporción de palo, rendimiento en aceite esencial, extractos antioxidantes, facilidad en poscosecha y aptitud ornamental, actualmente se lo evalúa por las propiedades antimicrobianas y antioxidantes de su aceite esencial para ser aplicado en control de plagas y conservación de alimentos. También, se lo está estudiando a nivel molecular mediante marcadores microsatélites”**, afirmó la referente.

Finalmente, luego de varios años de evaluación y selección se consideró pertinente su inscripción en el INASE (Instituto Nacional de Semillas) **“Ya que presenta características sobresalientes”**, afirmaron.

La elección del nombre se definió a partir del vínculo directo con su origen, las poblaciones de romero cultivadas en Argentina se identifican por el lugar de su procedencia o alguna característica distintiva, encontrando al menos 3 tipologías para este cultivo, los cuales son; franceses, rastreros y criollo. **“La variedad inscrita como Criollo INTA responde a esta última de identificación popular, refiriéndose a una planta rústica, robusta de arquitectura ramosa muy aromática y rendidora”**, afirmaron.









***Fuente: INTA ARGENTINA, aromáticas y medicinales.***