

Importante encuentro de plantas aromáticas y medicinales en Valle de Uco: quiénes pueden asistir

10 septiembre, 2021



El público en general.

Este 30 de septiembre a las 10 horas, el Instituto Nacional Tecnológico Agropecuario de La Consulta, en San Carlos, dictará un importante taller de reconocimiento, multiplicación y cuidado de plantas aromáticas y medicinales.

El mismo se llevará a cabo en la Agencia de Extensión de La Consulta a las 10 horas y estará dirigido al público en general con cupos limitados por lo tanto habrá que inscribirse al **1168670791**.

El encuentro estará a cargo de la técnica agrónoma, Silvina Panonto, quién explicará las técnicas más sencillas para obtener nuevas plantas a través de la siembra, el esquejado y

la separación de matas.

Las plantas aromáticas son todas las especies vegetales que poseen un aroma o sabor que las hace útiles. Esta propiedad se debe a sus componentes o fracciones volátiles denominadas químicamente “esencias” o “aceites esenciales”, que están presentes en hojas, tallos, bulbos, rizomas, raíces, flores, semillas y frutos. La mayoría de estas hierbas también tiene propiedades medicinales.

En la huerta agroecológica sus funciones son múltiples. Por un lado, contribuyen a la biodiversidad y favorecen que la huerta se parezca a un sistema natural en equilibrio donde conviven armoniosamente las verduras con las flores y las hierbas.

Además, introducir este tipo de plantas implica una medida preventiva contra plagas y enfermedades. Es que la diversidad de sus aromas y colores afecta los sentidos de los insectos y les provoca confusión, dificultándoles ubicar su hortaliza favorita. Algunas aromáticas también tienen acción repelente, como el ajeno, la menta y el romero.

Su empleo en la huerta es una práctica agrícola común para atraer insectos benéficos (el perejil y el cilantro, entre otros), o para que actúen como “plantas trampa”. Por ejemplo, la albahaca se suele intercalar estratégicamente entre los cultivos para atraer pulgones y otros insectos transmisores de virus, de modo que estos no ataquen a las hortalizas.

También pueden utilizarse como medida curativa o preventiva de enfermedades, a través de la aplicación de purines, extractos y otros preparados caseros obtenidos por decocción, maceración o infusión de hojas, tallos y/o flores, según el caso.

En cuanto a su rol en el hogar y el ambiente, este tipo de plantas provee múltiples recursos: desde el condimento que realza el sabor y aroma de las comidas en la mesa diaria hasta la posibilidad de preparar tés, esencias, perfumes, cremas, ungüentos y otros recursos destinados al cuidado de la salud.

¿Qué técnicas se utilizan para su multiplicación?

Existen dos tipos de propagación: sexual, que se realiza por medio de semillas, y asexual, que se lleva a cabo por medio de cualquier parte vegetativa de la planta: esquejes, acodos, división de matas, etc. Como regla básica para cualquiera de ellas, siempre se deberá elegir la planta que presente las mejores cualidades en relación al tamaño de las hojas, fragancia y resistencia a enfermedades y plagas.

Las especies más comunes que pueden multiplicarse a través de semillas son el perejil, el hinojo, la albahaca, el cilantro y la menta, entre otras.

En cambio, para el caso del orégano, el estragón y el ajeno, la práctica indicada es la división de matas, que consiste en obtener varias plantitas a partir de una planta adulta o planta madre, separándola en trozos con raíz, tallos y hojas. Para ello se corta tanto la parte aérea como las raíces antes de plantar, es decir que a cada plantita se le corta el extremo terminal, dejando solo unos pocos centímetros con hojas. Las raíces también se cortan un poco, para suavizar el estrés que les produce la división.

Otra forma de multiplicar en forma asexual plantas es a través de la multiplicación de estacas. Para ello se requiere que el lugar esté protegido del sol y las bajas temperaturas, y que el ambiente sea cálido, con alta humedad, para que no se deshidraten prematuramente las hojas y brotes tiernos.

Dentro de la multiplicación por estacas se pueden distinguir tres tipos según la especie:

Para reproducir el ajeno, la albahaca, el estragón, la lavanda, el orégano y la salvia se requieren gajos o esquejes, que son los tallos de brotes nuevos y aún tiernos. Lo principal es cortar gajos de unos 10 a 15 cm de largo y 4 a 5 mm de diámetro, a los que se les eliminan las hojas basales dejando solo 2 a 3 terminales.

En el caso de la lavanda, el orégano, el romero y el tomillo la multiplicación se realiza tanto en otoño como al inicio de la primavera a través de estaquillas, es decir, los tallos semileñosos que crecieron durante el invierno. Estas se cortan de 12 a 15 cm y se eliminan las hojas basales en las 2/3 partes de la longitud, parte que luego se sumerge en agua durante 48 horas para eliminar la hormona que evita el enraizamiento.

El romero y la lavanda también se pueden multiplicar por estacas. Estas se logran de fragmentos de tallos y ramas del año, de 15 a 40 cm de largo, que se cortan a fines de otoño luego de las primeras heladas. Echan raíces a lo largo del invierno y se trasplantan al lugar definitivo al año siguiente. Para ello se corta el extremo terminal a 15 cm de altura. En lo posible, este debe ser semileñoso, del año y sin flores. Se recomienda sumergir en agua corriente el tercio que irá bajo tierra durante 48 horas, para lavar la superficie donde estaban las hojas y arrastrar la hormona que evita el enraizamiento. Posteriormente, las estacas serán colocadas en forma vertical en las macetas.

Para aromáticas como la menta, el estragón y el poleo, la multiplicación se realiza a través de estolones: estos son tallos que crecen debajo y sobre la superficie del suelo y forman raíces en cada punto de contacto con el suelo. El procedimiento es el siguiente: se separan de una planta vigorosa y se plantan a una profundidad aproximada de 5 a 10 cm. Al enterrarlos emiten nuevas raíces y brotes, de los cuales se pueden obtener nuevas plantas.

Por último, existe otro tipo de multiplicación, que es propio del azafrán y el jengibre. Estos se obtienen a través de rizomas o bulbos, que son tallos modificados que se desarrollan bajo la superficie del suelo. Se cortan trozos del rizoma de la planta madre y se los coloca en macetas, cajones o el sitio destinado para que se desarrollen nuevas plantas.

(Fuente: INTA.gob.ar)