



**Romero**



## Romero

Nombre científico:  
***Rosmarinus officinalis***.

Familia:  
***Lamiaceae***

### Generalidades

La planta de romero es originaria del Mediterráneo. Se cultiva en lugares secos y rocosos. Se encuentra en diversas regiones, como las zonas templadas del norte de África, el suroeste de Asia y la zona mediterránea de Europa (González et al., 2013).

Su nombre científico, *Rosmarinus*, se cree que significa “rocío del mar”. El romero es un arbusto leñoso, de hojas perennes, con muchas ramificaciones y puede superar los 1,5 metros de altura. Se mantiene verde durante todo el año y sus flores poseen un color violeta (López, 2017). Las hojas son pequeñas, de 10-36 × 1,2-3,5 milímetros de largo, coriáceas, de color verde por el haz y grisáceo por el envés, y sus flores son axilares (Centeno, 2010).

El romero es una planta que se siembra principalmente en climas

El romero es una planta xerofítica; es decir, que está adaptada a medios secos, requiere de climas templados o templado-cálido y vive en cualquier tipo de suelo, aunque prefiere los calcáreos (Centeno, 2010).



Imagen 1. Planta de romero en clima frío. Fuente: autora.



Imagen 2. Planta de romero en clima cálido. Fuente: autora.

medio y frío. Allí se desarrolla muy bien y forma arbustos altos y muy frondosos de hasta 2 metros de altura. También se da en clima cálido, no de la misma calidad que a temperaturas más bajas, pero sí como para disponer de él para consumo personal. La principal limitante del romero es el nivel freático: no aguanta encharcamientos, y cuando esto sucede, fácilmente es atacado por hongos del suelo y muere (imágenes 1 y 2).

### Propagación y establecimiento

Generalmente, el romero se propaga por esquejes.

Se cortan esquejes de 10 a 20

centímetros de longitud. Se debe retirar el follaje de la mitad a la base del esqueje donde se cortó y, posteriormente, se entierra en el sustrato por la parte desprovista de hojas (imágenes 3 a 5).



Imagen 3. Corte de esqueje. Fuente: autora.



Imagen 4. Retirar hojas bajas. Fuente: autora.



Imagen 5. Esqueje listo para sembrar. Fuente: autora.

Los esquejes de romero no son tan fáciles ni rápidos de enraizar como otras especies vegetales; por tal razón, se recomienda usar hormonas para ayudarse en este proceso.

El uso de hormonas tipo auxinas ayuda al crecimiento y diferenciación celular, lo cual favorece el proceso de enraizamiento de los esquejes (Bernal Roza, 2014). En el mercado se encuentra un producto llamado "Hormonagro II®", rico en auxinas, muy usado para esta labor. Algunos extractos vegetales a partir de cristal de sábila o lentejas dejadas en remojo y licuadas también son reconocidos por su ayuda en el enraizamiento de estacas y esquejes (Córdova, 2019).

Lo que se hace es untar el corte basal del esqueje con la hormona, si es con el producto comercial, o sumergir la base del esqueje en el extracto, si es con cualquiera de los otros recomendados, y luego se siembra en el sustrato. Se aconseja apretar a su alrededor para no dejar aire en el área de crecimiento de las raíces.

Los esquejes se pueden poner a enraizar en bandejas con cavida-



Imagen 6. Siembra en vasos. Fuente: autora.



Imagen 7. Siembra en bolsa. Fuente: autora.



Imagen 8. Siembra en bandejas. Fuente: autora.



Imagen 9. Aparición de raíces, 5 días después de la siembra (dds). Fuente: autora.

des, un esqueje en cada cavidad, o en bolsas plásticas negras perforadas de vivero con capacidad de 500 gramos; esto depende del tiempo que se vaya a dejar la planta allí. Algunos productores en clima frío lo hacen directamente en campo y siembran los esquejes entre otras plantas tratando de protegerlas del viento (imágenes 6 a 10).



Imagen 10. Raíces, 11 dds. Fuente: autora.

# Mi jardín cálido

Pasadas aproximadamente 6 semanas, es posible que los esquejes ya tengan algunas raíces. Se recomienda pasar al sitio definitivo a la semana 16 (Bernal Rozo, 2014). En otros casos, simplemente se observa hasta que el esqueje haya ramificado y, en ese momento, se pasa la nueva planta al sitio definitivo y se asegura el establecimiento de una planta fuerte y con buenas posibilidades productivas.



Imagen 11. Esquejes enraizando en campo. Fuente: autora.



Imagen 12. Planta lista para trasplantar. Fuente: autora.

## Cosecha y aprovechamiento

En el romero se aprovechan sus hojas pequeñas, aunque su comercialización es en rama.

Una planta de romero establecida en campo se puede empezar a cosechar a los 6-8 meses. Si el romero

es para comercialización, se deben cortar las ramas de acuerdo con el largo que el mercado solicite; si va para exportación o supermercados, generalmente las ramas serán de 10 a 15 centímetros. Si es mercado nacional, es decir, plaza de mercado, las ramas pueden ser mucho más largas, de 30 a 50 centímetros (imágenes 13 a 17).



Imagen 13. Plantación de romero para cosechar. Fuente: autora.



Imagen 14. Cosecha manual. Fuente: autora.



Imagen 15. Cosecha con tijeras. Fuente: autora.



Imagen 16. Ramas frescas. Fuente: autora.



Imagen 17. Atado de ramas en plaza. Fuente: autora.

Cuando la planta tiene ramas del largo deseado, se puede empezar a cosechar sin dejar la planta muy es- casa de follaje y se realiza una cosecha intercalada. Este mercado es para ramas frescas (imágenes 18 a 20).



Imagen 18. Cosecha de ramas de exportación.  
Fuente: autora.



Imagen 19. Embolsado de ramas de exportación.  
Fuente: autora.



Imagen 20. Cajas para exportación.  
Fuente: autora.

Si lo que se quiere es conservar el material vegetal por más tiempo sin que se deteriore, es necesario transformar. En este caso, deshidratar es la mejor forma de preservarlo sin que pierda su calidad organoléptica.

La deshidratación del romero es fácil. Se cuelgan los atados de romero en un sitio protegido del agua y preferiblemente donde circule el aire. Con ayuda del sol se puede acelerar el proceso de secado. Cuando el romero se sienta seco y se vaya poniendo de color café, estará listo para el retiro de las hojas del tallito central. Debe tenerse en cuenta que no deshoja solo, hay que coger la rama por la punta con una mano y con la otra se halan las hojas, de la punta a la base. Esto se hace en contra de la dirección de las hojas (imágenes 21 a 26).



Imagen 21. Ramas colgadas para secar. Fuente: autora.



Imagen 22. Ramas secas. Fuente: autora.



Imagen 23. Separar hojas del tallo. Fuente: autora.



Imagen 24. Hojas secas. Fuente: autora.

# Mi jardín cálido



Imagen 25. Moliendo hojas secas. Fuente: autora.



Imagen 26. Romero en polvo. Fuente: autora.

Se pueden guardar las hojas enteras en bolsas plásticas o frascos de vidrio. Si se quiere en polvo, el paso a seguir es molerlo en molino de café o de maíz; en licuadora bien seca puede ser una gran ayuda. Posteriormente, se guarda en frascos rígidos, en bolsas sello pack o en bolsas plásticas que puedan ser selladas con calor. Antes de cerrar las bolsas, se debe procurar extraer la mayor cantidad de aire para su mejor conservación.

Si es para consumo en la casa,

se recomienda solo moler una poca cantidad de hojas de acuerdo con lo que se requiera; así se conserva mejor el olor.

Otra forma de disfrutar del aroma y sabor del romero es a través de aceites vegetales aromatizados. Estos se usan en la cocina para elaborar guisos o sazonar las carnes y son muy fáciles de hacer: simplemente se pone el aceite vegetal a gusto del consumidor a fuego muy bajo para tibiarlo, o al baño de María. Se aconseja no

cocinarlo ni hervirlo, porque ya sería aceite usado o quemado. Al aceite que está tibio se le agregan las ramitas de romero frescas o secas; se recomiendan las que están secas para no introducir agua al aceite. Esto se deja durante 1 hora al calor, luego se apaga el fuego y se esperan 24 horas, después de las cuales se cuela y se envasa. Se debe tener cuidado de no dejar hierbas en el aceite que se salgan de este, porque se pueden llenar de hongos (imágenes 27 y 28).



Imagen 27. Aceite aromatizado de romero. Fuente: autora.



Imagen 28. Retiro del material vegetal. Fuente: autora.

En ciertos casos se usan hierbas frescas porque proporcionan más aroma y sabor al aceite.