



Consejos para el cultivo de hierbas o plantas aromáticas

Cuando hablamos de **hierbas o plantas aromáticas** nos referimos a las **plantas que poseen la característica de aromatizar o condimentar los alimentos**, mediante la incorporación de sus hojas; **con el objetivo de potenciar y resaltar los sabores** a nuestros platos.

La historia de las plantas aromáticas está ligada a la de las plantas medicinales. A través de papiros y pinturas murales, los egipcios nos han dejado conocer su interés y su conocimiento desde hace siglos, de las propiedades y beneficios que poseen estas magníficas y adoradas plantas. Griegos y romanos heredaron estos conocimientos, siendo éstos últimos quienes la introdujeron en el norte de Europa. En la Edad Media, y por ende en los jardines medievales, fueron preservadas y muy cultivadas junto con los árboles frutales en los monasterios, donde se caracterizaban los jardines de tipo utilitarios y no ornamentales, donde las especies predominantes como lo dice el nombre, tienen un fin, generalmente comestible y medicinal y en menor escala para elaborar tintes.

Con las Cruzadas llegaron nuevas especies procedentes de los países árabes y de Oriente Próximo, enriqueciendo y ampliando la variedad.

En el Renacimiento, con el resurgimiento, la expansión y apertura de las artes, las letras y claro de la jardinería en sí, los **jardines del Renacimiento**, estas interesantísimas y utilitarias plantas salieron de las huertas monasteriales para ser cultivadas y difundidas en todos los jardines, dándose así a conocer sus múltiples usos, beneficios y propiedades.

Las hierbas aromáticas son uno de los grupos de plantas más fáciles de cultivar, no solamente porque requieren de poco mantenimiento, siempre y cuando teniendo en claro los requerimientos y necesidades más importantes, sino además, porque son especies que **no necesitan de un gran espacio**. Son una de las pocas plantas que pueden vivir durante varios años en jardineras sin necesidad de trasplantarlas y en caso que vivamos en departamentos con o sin balcones/terrazas/jardines, perfectamente podemos contar con ellas, en variados tipos de contenedores, canteros, huertas, etc.

Las hierbas o plantas aromáticas se clasifican en:

1- Anuales: duran una estación, como la **Albahaca**, el Eneldo, el Cilantro, el tomate cherry, etc.

2- Bianuales: duran dos estaciones como el **Perejil**, dando hojas el 1º año, en el 2º año florecen y dan semillas y luego mueren.

3- Perennes: viven varios años y la mayoría suelen ser arbustivas, leñosas como el **Romero-Rosmarinus officinalis** o no leñosas, de pequeño porte como la Salvia común-Salvia officinalis o pudiéndolo considerar, según el autor, como un árbol el Laurel- Laurus nobilis.

Principales necesidades de las hierbas aromáticas:

Pleno sol, las especies anuales es recomendable la media sombra de mañana.

Sustrato excelentemente drenado y permeable. No es imprescindible un suelo rico, aunque siempre es preferible un suelo fértil.

Riego lo justo y necesario, Evitar encharcamiento. Las **anuales** a diferencia de las **perennes** requieren de un **sustrato más húmedo**, pero no riego en exceso.

Clima cálido, Proteger del viento y heladas. En zonas de **heladas y climas fríos**, cultivar en **interiores muy iluminados** (al lado de una ventana); evitando la calefacción. También en invernaderos o jardines de invierno.

Seleccionar el tipo de especies a cultivar en un mismo recipiente; **no mezclar las anuales y bianuales con las perennes**, ya que **requieren diferentes grados de humedad en el sustrato** y de cantidad de **horas de sol**.

Las hierbas aromáticas poseen propiedades digestivas, estimulan la secreción de los jugos gástricos y de la bilis.

La Poda en las plantas aromáticas:

Es recomendable podarlas todos los años, al final de la temporada (post floración) para revitalizarlas y evitar que se vuelvan muy leñosas.

Eliminar las flores marchitas.

Las arbustivas según pasen los años, es ideal trasplantarlas a recipientes más grandes, para permitirles un buen desarrollo y no limitarles el crecimiento.

Si bien las hierbas aromáticas no suelen tener plagas típicas, ni ser susceptibles a estas; en caso de padecerlas y aplicar fitoterápicos, es altamente recomendable dejar que pase el **período de carencia**, es el tiempo desde la última aplicación hasta el momento de consumo. Muy importante en las plantas aromáticas, hortalizas y en los árboles frutales.

[Plantas y jardín](#)