

ROMERITO

Planta perenne, erguida con apariencia de arbustito, ramas con muchas hojas; tallo cilíndrico y estriado cuando joven, después liso, verde o en ocasiones rojizo y muy ramificado; hojas alternas, verdes, algo aplanadas, carnosas, de hasta 4 cm de largo. Las hojas de la inflorescencia muy reducidas; flores pequeñas, con tres brácteas membranosas, secas y translúcidas en la base, solitarias o en pequeños grupos (de 1 a 5 flores) en las axilas de las hojas. Fruto seco que no se abre, conteniendo una sola semilla.



Producto

Las hojas son alargadas igual al romero, pero son más tiernas y carecen de aroma. Pese a que la planta puede llegar a medir un metro de altura en su estado de madurez, el romerito se corta con una guadaña en su estado juvenil a los 60 o 70 días de sembrado; se enjuaga y se pone en costales para la venta. La cosecha dura dos meses y para tener suficiente producto en temporada decembrina, se siembra en octubre, mientras que en enero o febrero se siembra lo que se venderá en Semana Santa.



Establecimiento del cultivo

Una vez que ha finalizado la preparación del terreno se realiza la siembra. Anualmente se realizan dos siembras, programadas con la finalidad de que la cosecha se obtenga coincidiendo con las fiestas religiosas en las cuales ocurre la mayor demanda de este cultivo. Hay muy poca información acerca de estas especies pero se tienen contadas 12, de las cuales cinco son endémicas de México; la que se aprovecha comercialmente es la variedad Suaeda spp..



Condiciones edáficas y clima

Crece en suelo alcalino salino y lugares pantanosos y tiene impacto en cultivos de maíz y hortalizas. También se le conoce como vegetación halófila. Se desarrolla en suelos con alto contenido de sales, en las cuencas cerradas de las zonas áridas y semiáridas, como son lagunas costeras, marismas y litorales. Prefiere un clima subtropical, sin embargo se puede cultivar en distintas condiciones meteorológicas y temperaturas, e incluso, se conoce que puede soportar inviernos fríos según el cultivo utilizado, y del desarrollo de la planta que debe recibir la luz solar directa, al menos durante unas pocas horas al día.



Usos

Pueden comerse cocidos, con agua y sal o bañados con salsa, que generalmente es el mole mexicano. Tradicionalmente se prepara también en torta de camarón o "revoltijo" -llamado así por la mezcla de ingredientes: papa, nopal, almendra, nuez, cacahuete, cebolla y ajo-. Los romeritos son un platillo típico que se consumen durante las cenas de Navidad y/o Año Nuevo y en la semana de Cuaresma.



Nombre científico
Suaeda torreyana.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA