

# Romerito

---

Suaeda torreyana



## Descripción

El romero es una hierba aromática y condimento en la cocina. Sus ramas secas se utilizan en la preparación de alimentos, especialmente asados de carne. El aceite esencial de romero se emplea en la aromaterapia y la perfumería. Preparado en infusión resulta un buen reconfortante. Por destilación se obtiene un aceite que se usa para elaborar jabones, champús y aguas de colonia. Se trata de un arbusto perenne -que dura más de un año-, que alcanza hasta dos metros de altura. Tiene tallos leñosos y erectos, con muchas ramas. Sus hojas son firmes, casi agujas, de color verde oscuro por la haz y blanquecinas por el envés. Están provistas de abundantes glándulas de esencia. Las flores varían en su tonalidad según la zona donde se cultive; van desde el azul vivo hasta el lila suave, casi blanco. Da frutos secos con semillas pequeñas, con un aroma alcanforado que se percibe más en los lugares donde se concentran muchas plantas de romero. Si las hojas se frotan con la palma de la mano se intensifica esa sensación.

## Forma de propagación

El romero se desarrolla en terrenos calcáreos y es resistente a la sequía. La siembra se hace por medio de esquejes de tallo tierno. Hay que elegir los tallos más sanos de la planta, con muchas hojas y con cuando menos diez centímetros de longitud. Se cortan con un cuchillo bien afilado, por debajo del nudo de una hoja; se quitan las hojas de la parte inferior y se hace un corte. Para las especies de tallo semileñoso, la longitud del tallo debe ser de 15 centímetros; para las plantas de tallo leñoso, de cuarenta centímetros.

## Cosecha

Las hojas de romero pueden recolectarse todo el año, pues siempre está en flor. Sin embargo, la primavera parece ser la época en que se concentra más la sustancia activa, sobre todo si no ha llovido en las semanas anteriores. Se recogen las ramas con flores y hojas, se secan a la sombra, en un lugar ventilado, y se guardan al abrigo de la luz.