

# Contenidos

Extremadura21.com

secciones

INDICE

PLANTAS



Extremadura, poco a poco, empieza a dejar de ser la gran olvidada y desconocida. En estas páginas intentaremos que también deje de serlo para los propios extremeños. Su riqueza natural y la diversidad de sus paisajes no dejan de ofrecernos auténticos tesoros. Estarán aquí sus plantas medicinales, sus árboles más notables, su fauna, sus Parques Naturales, sus balnearios,... Un viaje a lo más cercano para descubrir lo que no terminamos de valorar en su justa medida.

## Guías de Plantas Medicinales y Extractos de Extremadura:

● [GUIA DE PLANTAS 1](#)

● [GUIA DE PLANTAS 2](#)

● [GUIA DE PLANTAS 3](#)

● [GUIA DE PLANTAS 4](#)

● [GUIA DE PLANTAS 5](#)

● [GUIA DE PLANTAS 6](#)



[INDICE](#) | [PLANTAS1](#) | [PLANTAS 2](#) | [PLANTAS 3](#) | [PLANTAS 4](#) | [PLANTAS 5](#) | [PLANTAS 6](#)

Extremadura, poco a poco, empieza a dejar de ser la gran olvidada y desconocida. En estas páginas intentaremos que también deje de serlo para los propios extremeños. Su riqueza natural y la diversidad de sus paisajes no dejan de ofrecernos auténticos tesoros. Estarán aquí sus plantas medicinales, sus árboles más notables, su fauna, sus Parques Naturales, sus balnearios,... Un viaje a lo más cercano para descubrir lo que no terminamos de valorar en su justa medida.

## Guías de Plantas Medicinales y Extractos de Extremadura:

[GUIA DE PLANTAS 1](#)

[GUIA DE PLANTAS 2](#)

[GUIA DE PLANTAS 3](#)

[GUIA DE PLANTAS 4](#)

[GUIA DE PLANTAS 5](#)

[GUIA DE PLANTAS 6](#)

[INDICE](#) | [PLANTAS1](#) | [PLANTAS 2](#) | [PLANTAS 3](#) | [PLANTAS 4](#) | [PLANTAS 5](#) | [PLANTAS 6](#)



**Caudal de Extremadura**

**Almazara de Extremadura**

**Gourmet de Extremadura**

**Guías Prácticas**

**Contáctenos**

**Direcciones de interés**

**Top 10 Web de Extremadura**

## **INFORMACIÓN DE INTERÉS PARA SU EMPRESA**

Haga click aquí para descubrir la mejor forma de invertir en Extremadura

En este formulario Ud. podrá introducir sus comentarios y sugerencias, tanto respecto al contenido como al diseño de nuestra web.

Nombre:

E- mail:

Comentarios:

*Top 10 Web de Extremadura*

Enero-Febrero 2002

## secciones

PORTADA

ACTUALIDAD

EMPRESAS

AGRICULTURA

TURISMO

HEMEROTECA

1º

[www.cajaduero.es](http://www.cajaduero.es)

Esta caja de ahorros con creciente presencia en nuestra región también apuesta por las nuevas tecnologías de la comunicación, y en su "web" nos informa acerca de su grupo, de sus recursos, de su obra social y cultural, de su oferta inmobiliaria, así como del novedoso comercio electrónico que se puede realizar a través de la red.

2º

[www.jertehotel.com](http://www.jertehotel.com)

Para los amantes del turismo rural, de los espacios naturales, las actividades al aire libre y los alojamientos con encanto encontrarán aquí el lugar ideal.

3º

[www.buscagro.com](http://www.buscagro.com)

Directorio temático de sitios relacionados con el campo y ciencias afines, preferentemente links en español.

4º

[www.dip-caceres.es](http://www.dip-caceres.es)

La Diputación de Cáceres se presenta en la red. Organismos que la componen, presupuestos, servicios, organigrama, circunscripciones, ... A lo que hay que añadir todo lo relacionado con la cultura, la provincia y sus municipios, el turismo y la educación. También ofrece la posibilidad de consultar el Boletín Oficial de la Provincia.

5º

[www.bme.es/fomento](http://www.bme.es/fomento)

La Sociedad de Fomento Industrial de Extremadura incluye en su web toda la información de interés para su empresa. Con 4.500 millones de pesetas destinados a subvencionar al empresario emprendedor, se explica en esta página el nuevo plan de apoyo a la inversión, con todas las oportunidades técnicas y financieras, además de un área específica para los negocios con los mejores incentivos.

6º

[www.sanidaddigital.org/menu.html](http://www.sanidaddigital.org/menu.html)

Nueva publicación y plataforma informativa sobre la sanidad y el consumo en Extremadura.

7º

[www.cjex.org](http://www.cjex.org)

Web del Consejo de la Juventud de Extremadura.

8º

[www.fortetub.com](http://www.fortetub.com)

El grupo FORTETÚB, desde su fábrica en Valverde del Camino (Huelva), es la empresa líder en el sector de protectores agrícola-forestales. Desde su página en internet ofrece las distintas

soluciones que garantizan el crecimiento de plantas y árboles.



9º

[www.disparex.com](http://www.disparex.com)

Centro comercial de distribución de productos extremeños con denominación de origen.

10º

[www.vettonia.com](http://www.vettonia.com)

Venta de productos tradicionales extremeños, artesanía, alimentos y bebidas. Y más historias.

### Otras direcciones de interés

<http://www.virgendlacabeza.galeon.com/inicioesp.htm>

Son espléndidas para el verdadero descanso y el total contacto con la naturaleza las casas rurales de "Virgen de la Cabeza", situadas en las proximidades de Valencia de Alcántara.

<http://www.adicomt.com/turismo/turismo/ornitologia.htm>

Página dedicada al turismo ornitológico en la comarca de Trujillo-Miajadas, con las zonas, las especies, los alojamientos y los mejores enlaces dedicados al "birdwatching".

<http://geot.unex.es>

Web del Departamento de Geografía y Ordenación Territorial de la Universidad de Extremadura.

<http://www.dosorillas.com>

Página de esta casa rural situada en las proximidades de Trujillo, que incluye una amplia colección de fotografías de la comarca trujillana y de las Villuercas y de los Ibores.

<http://www.agex.enextremadura.com>

Web de la Asociación Geológica de Extremadura.

[http://www.fundacionyuste.org/foro\\_europa/foro\\_europa.htm](http://www.fundacionyuste.org/foro_europa/foro_europa.htm)

Foro de Ciudades y Regiones en Apoyo de la Acción Cultural Europea.

<http://www.intaex.com>

Portal del Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (INTAEX), que se dedica al fomento de la investigación, desarrollo tecnológico e innovación en el sector agroalimentario. Con secciones de I+D, Servicios, Enlaces, etc.

<http://www.geocities.com/oleonet>

El más completo directorio del aceite de oliva en internet (recopilado por un extremeño). Incluye cientos de enlaces a portales, información científica, denominaciones de origen, legislación, ferias, tiendas, revistas, editoriales, maquinaria,

precios, salud,...

<http://www.promoredex.com>

Se trata de la página que bajo el epígrafe de "Red de promoción empresarial de Extremadura" ha elaborado la Dirección de Promoción Empresarial e Industrial de Extremadura, perteneciente a la Consejería de Economía, Industria y Comercio, que incluye además de las últimas noticias y una amplia información general, secciones acerca de cómo invertir en Extremadura, cuál es su infraestructura industrial, qué ayudas y subvenciones hay, así como los distintos enlaces, publicaciones y un foro empresarial.

<http://www.grupoindustrialag.com>

Ya tiene su espacio en la red el principal grupo empresarial extremeño. Ubicado en Jerez de los Caballeros, agrupa a Alfonso Gallardo, Siderúrgica Balboa, Cementos Balboa, Ferromallas, etc, etc. Con información de las empresas, noticias, proveedores,...

<http://www.lonjaextremadura.org>

Portal de la Lonja Agropecuaria de Extremadura, organismo regulador de precios de los productos agropecuarios de la comunidad extremeña

<http://www.eljiniebro.com>

Web de "El Jiniebro", alojamiento rural en Valencia de Alcántara, en el pequeño caserío de Aceña de la Borrega, en las estribaciones de la Sierra de San Pedro y la raya de Portugal.

<http://penalsordo.miarroba.com>

Web del municipio pacense de Peñalsordo. Incluye historia, fiestas, gastronomía, información, cómo llegar, monumentos y lugares, y una galería fotográfica.

<http://www.turismoextremadura.org/espanol/carreteras/home.html>

El más completo y más actualizado mapa de carreteras de Extremadura, ahora ya en la red.

<http://www.suroexte.com>

Portal de ocio, turismo y actualidad de Extremadura. En su sección de servicios incluye motor, trabajo, inmobiliaria,... Y en su otra sección nos da toda la información acerca de turismo, cine, música, teatro, restaurantes,...

<http://www.iespana.es/paseovirtual>

La página incluye panorámicas móviles de Cáceres, Trujillo, Mérida, Granadilla y de las Gargantas del norte de Cáceres. Además incluye una sección de folklore musical extremeño, vocabulario, etc... También ofrece un buscador de todos los municipios extremeños (177 en Cáceres y 118 en Badajoz).

<http://www.ahigal.com>

No sólo se trata de la web de Ahigal (Cáceres) y de toda la comarca de Tierra de Granadilla, se trata de una de las páginas más completas y mejor estructuradas con contenidos relativos a Extremadura.

<http://agua.juntaex.es>

La Dirección General de Infraestructuras de la Consejería de Obras Públicas y Turismo ha desarrollado esta página dentro de su campaña de información, sensibilización y ahorro de agua. En ella incluye noticias del agua, consejos para ahorrar, las diversas campañas, la edición digital de la revista AQUA, enlaces, etc...

<http://patrimoniohistorico.unex.es>

En la web se muestra la labor realizada desde la UNEX en todo lo referente a la gestión documental automatizada del patrimonio histórico de Extremadura, con especial atención a las Ciencias y Técnicas Historiográficas, los diferentes proyectos y una sección específica dedicada al Museo de Bellas Artes de Badajoz.

<http://www.editoraregextremadura.com>

Se trata de la web de la Editora Regional de Extremadura, en donde se nos explica su labor, se da cuenta de las novedades publicadas, incluye su catálogo general, sus colecciones, contactos, becas, ayudas,...

<http://www.extremaura.com>

Es la primera revista en la red en castúo, o según se anuncian: "La primera revista na redi alreol de l'estremeñu". Se llama BELSANA e incluye noticias, "reportahis", entrevistas, "librus", opinión, "estoria de l'estremeñu", "enlacs", y todo lo relacionado con "nuestra palra".

<http://www.culturaextremadura.com>

Se trata del boletín dedicado a la cultura extremeña (ECO), con todo lo relativo a la actualidad cultural: museos, exposiciones, bibliotecas, publicaciones, deportes, música, agenda cultural, convocatorias, directorio,...

<http://www.extremaduravista.com>

Desde aquí se puede realizar una visita virtual a Extremadura: Vía de La Plata, Carlos V, Monfragüe, Espacios Naturales, rutas,...

<http://www.adicomt.com>

La Asociación para el Desarrollo Integral de la Comarca Miajadas-Trujillo dispone de esta completa página web donde encontrar una abundante información sobre los municipios que la componen, con noticias sobre ferias, cursos y exposiciones, además de una guía por sectores de actividad (turismo, artesanía, agroalimentaria, hoteles, restaurantes,...).

<http://alcazaba.unex.es/rutas/index.html>

Propone esta página un "recorrido por el patrimonio de Extremadura", explicando su situación, su naturaleza, su historia, su artesanía, sus tradiciones y su gastronomía. Añadiendo diversas y completas rutas: Los Embalses, La Serena, La Campiña, la Tierra de Barros, la Raya, los Dólmene, la Sierra de Gata, las Hurdes, Monfragüe, el Campo Arañuelo, etc...

<http://www.audinex.es/mafresa>

También incluimos aquí las páginas de las empresas más importantes del panorama regional. Mafresa, desde sus instalaciones y dehesas de Fregenal de la Sierra, ha conquistado mercados con la calidad insoslayable del ibérico.

<http://www.bme.es>

Desde Extremadura para el mundo. El servidor Mastercom pretende convertirse en el servidor extremeño por excelencia, especialmente adaptado para el comercio electrónico. Novedades, servicios, empresas, instituciones, informática, motor, etc... y todo enfocado a la información y a la venta a través de internet.

<http://www.bioex.es/jornadas>

Las III Jornadas Transfronterizas de ECOTOPIA están dedicadas a la Energía Eólica y su contribución al Desarrollo Sostenible en la sociedad Norte-Sur del futuro, con especial incidencia en analizar las tecnologías y procesos de los diferentes Parques Eólicos que existen o se están proyectando, en especial en la Península Ibérica. En la Casa de Cultura de Hoyos (Sierra de Gata de Cáceres) se reunirán especialistas europeos de todo el ámbito social que tienen algo que decir y aportar a este importante debate: la Administración Pública, el sector empresarial energético, las organizaciones ecologistas, los científicos y tecnólogos expertos

<http://www.alexur.net>

Estamos en la página de la principal central de reservas por internet para Extremadura. Una completa ficha técnica de casi quinientos establecimientos (hoteles, hostales, pensiones, campings, alojamientos rurales,...) nos permite desde casa hacer la reserva. También incluye un avance de la revista "Senderos de Extremadura".

<http://www.arrakis.es/~sotojavi/index.htm>

AgroWeb es un espacio totalmente gratuito que reúne toda la información posible en la red acerca de agricultura y ganadería, dirigida a la población hispanohablante: noticias, enlaces (más de 2.000, dispuestos de forma ordenada), documentos, colaboraciones, publicaciones,...



<http://www.interhurdes.com>

AgroWeb es un espacio totalmente gratuito que reúne toda la información posible en la red acerca de agricultura y ganadería, dirigida a la población hispanohablante: noticias, enlaces (más de 2.000, dispuestos de forma ordenada), documentos, colaboraciones, publicaciones,...

<http://www.geocities.com/clarisasiruela>

Desde un convento de clausura (el Convento de Santa Clara en Siruela, provincia de Badajoz) ofrecen al mundo no sólo su interior, su forma de vida, sus motivaciones y actividades, sino que también han abierto una tienda donde nos ofrecen su repostería.

<http://mastercom.bme.es/adenex/paraiso.html>

Dentro de la página de ADENEX destaca por su calidad y rigor esta sección titulada "Extremadura, el último paraíso". Con versiones también en inglés y alemán, es la mejor invitación a descubrir el verdadero turismo al natural. La naturaleza en Extremadura, el bosque mediterráneo y la dehesa, son mostrados en todo su esplendor y explicados con todo rigor. A todo esto hay que añadir un muestrario de rutas para el fin de semana.

<http://www.geocities.com/roblelillodetrujillo/index.html>

Es esta la página en internet de Robledillo de Trujillo. Su situación, historia, fiestas, gastronomía y otros datos de interés, así como una amplia galería de fotos.

<http://www.alaguapatos.com>

Una tienda de cerámica artesana (baños, vajillas, mosaicos,...) en la red. Puede no solo comprar "on line", sino enviar su propio diseño.

<http://www.meiac.org>

Web del Museo Extremeño e Iberoamericano de Arte Contemporáneo. Auténtica galería virtual de la colección de arte extremeño del siglo XX. También del arte latinoamericano, portugués y español desde los años 80 hasta hoy.

<http://www.extremaduraempresas.com>

Página desarrollada por Potenciación y Desarrollo Empresarial que pretende ser un completo buscador: empresas, negocios, instituciones, asesorías, cooperativas, lonjas, bolsas de trabajo, medios,...

<http://www.plasenzuela.com>

Página del Centro Piloto de Estudios y Proyectos del Ayto. de Plasenzuela. Incluye un buscador, artículos, documentos, publicaciones,... Destaca el trabajo y los servicios ofrecidos por el Centro de Documentación Virtual.

<http://www.cajaextremadura.es>

Caja de Extremadura también apuesta por la renovación tecnológica. En su "web", además de favorecer el comercio electrónico, expone sus productos y servicios, sus datos financieros y una específica información acerca del euro.

<http://www.camaracaceres.com>

Página de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Cáceres, con una amplia información que abarca de lo comercial a lo turístico, haciendo especial hincapié en lo empresarial. De gran utilidad.

<http://www.alia.net>

Web de la villa de Alía con completa información sobre su geografía e historia, sus monumentos, su naturaleza, sus tradiciones, etc. Incluye también un álbum fotográfico y las noticias más recientes.

<http://www.jarandilla.com>

Web de la villa de Jarandilla de la Vera en la que se nos informa sobre cómo llegar, qué visitar, cuál es su historia, cuáles sus fiestas, su artesanía, sus servicios, etc. así como otros enlaces.

<http://www.alojamientorural.com>

Página que agrupa las casas rurales del Valle del Jerte. Entre ellas destacan la Casa Bethona, la Casa Los Panjalos, La Casona y El Molino del Sol.

<http://www.goyamartin.com>

Una página para saborear Extremadura. Se trata de una tienda gourmet on line de alimentos españoles, pero principalmente extremeños, de primera calidad (jamones, embutidos, vinos, aceites, quesos,...). Tiene la sede en Cáceres.

<http://www.verextremadura.com/index.asp>

Otra web dedicada con amplitud y rigor al turismo en Extremadura. En ella se incluyen apartados con Zonas Turísticas, Alojamientos, Medio Ambiente, Servicios Públicos, Fiestas y Otros Datos de Interés.

<http://www.fexme.es>

Se trata de la página oficial de la Federación Extremeña de Montañismo y Escalada. Los apartados nos hablan de la Licencia Federativa, de Seguros de Accidentes, de los Clubs Asociados, de las Actividades, de las Rutas, del Tiempo,... Así como con los Enlaces a Otras Federaciones y otros enlaces de interés.

<http://www-derecho.unex.es/biblioteca/>

Web de la Biblioteca de Derecho de la UNEX con secciones de Multimedia, Servicios de Préstamos, Catálogo on line, Monografías, Tesis, Leyes Básicas, Publicaciones Periódicas, Obras de Referencia y más de 2.000 enlaces jurídicos.

<http://www.asambleaex.es/index.htm>

Portal de la Asamblea de Extremadura en el que se nos informa de su Sede, sus Grupos, sus Órganos, sus Publicaciones, su Directorio y sus Actividades. Además pone a nuestra disposición el texto completo de su Reglamento y el del Estatuto de Autonomía.

<http://www.extremaduraeuropa.org>

Página de la Oficina de Información de Extremadura en Bruselas, perteneciente a Fomento Exterior de Extremadura, que nos ofrece completa información sobre convocatorias, novedades, empresas, desarrollo, cooperación y un largo etcétera.

<http://112.juntaex.es>

Emergencias 112. Se trata de la página en internet del Centro de Atención de Urgencias y Emergencias de Extremadura, en el que se hallan todas unificadas. Nos explican en qué consiste, cuál en su forma de actuación, su organigrama, la legislación relativa, los recursos técnicos disponibles, consejos prácticos y los enlaces más útiles.

<http://www.juntaex.es/consejerias/syc/dgspc/eeb.html>

Aquí encontrarás toda la información relativa a la encefalopatía bovina espongiforme, más conocida como "el mal de las vacas locas". Con el Informe para los consumidores, el Informe Final de la Comisión Europea, El Informe Especial al Parlamento Europeo sobre las recomendaciones relativas a la EEB, y el número de casos diagnosticados.

<http://www.feval.com>

Es la página de la Institución Ferial de Extremadura, ubicada en Don Benito, Badajoz. Pretende ser el portal extremeño para los negocios, y se nos da cumplida información de los certámenes programados, tanto en español, como en portugués y en inglés.

<http://www.la-serena.com>

El Centro de Información de La Serena ofrece toda la información relativa a la comarca: situación, entorno, turismo rural,... Con la posibilidad de solicitar guías.

<http://www.llerena.org>

Web oficial de Llerena: la ciudad, accesos y comunicaciones, medio físico y natural, historia, población, economía,... Con

una sección de imágenes de la villa.

<http://www.centroderechoshumanos.com>

Se trata de una web compartida entre el Centro de Investigación en Derechos Humanos de Extremadura (Cidhex), y la Asociación de Derechos Humanos de Extremadura.

---

[INICIO](#) | [PORTADA](#) | [ACTUALIDAD](#) | [EMPRESAS](#) | [AGRICULTURA](#) | [TURISMO](#) | [HEMEROTECA](#)

secciones

[PORTADA](#)

[ACTUALIDAD](#)

[EMPRESAS](#)

[AGRICULTURA](#)

[TURISMO](#)

[HEMEROTECA](#)

- [GUIA DE MUSEOS DE EXTREMADURA](#)
- [GUIA DE BALNEARIOS DE EXTREMADURA](#)
- [GRUPOS LEADER EN EXTREMADURA](#)
- [EQUIPOS DE PROMOCION DE EMPLEO EN EXTREMADURA](#)
- [LA DESPENSA NATURAL: ALIMENTOS DE EXTREMADURA](#)
- [GUIA DE LAS EMPRESAS QUE VENDEN ACEITE DE OLIVA VIRGEN](#)
- [RED DE ESPACIOS NATURALES DE EXTREMADURA](#)
- [RED DE RESERVAS BIOLÓGICAS DE ADENEX EN EXTREMADURA](#)
- [DIRECTORIO EXTREMEÑO PORTUGUES](#)

[INICIO](#) | [PORTADA](#) | [ACTUALIDAD](#) | [EMPRESAS](#) | [AGRICULTURA](#) | [TURISMO](#) | [HEMEROTECA](#)

Marzo - Abril 2002

Lo más destacado

secciones

PORTADA

ACTUALIDAD

EMPRESAS

AGRICULTURA

TURISMO

HEMEROTECA



Copreca y un gran grupo cárnico nacional liderarán las ventas de vacuno extremeño.

Copreca sacrificó 3.000 añejos en el 2001 con marca propia y espera hacerlo pronto en el matadero de Cáceres.

Un empresario extremeño quiere abrir una fábrica de puros en la región.

Manuel Ferrera lleva 30 años con negocios tabaqueros en Cuba y República Dominicana, donde produce Vegafina para Altadis.

Larga vida al higo seco extremeño

El vino tinto calificado como "Ribera del Guadiana" triplica a los vinos blancos.

Destacada presencia de las propuestas extremeñas en futur 2002.

Senderos de Hierro.

## SUSCRIPCIONES ON-LINE

---

Caudal de Extremadura - Revista de Economía y Agricultura

Caudal Ediciones SC

Avda. 25 de Septiembre, 4 - Esc. 3, 1º C

28027 Madrid

Tel. 91 741-3960 - Fax 91 741 3960



© 2002 Ediciones Caudal S.C. Todos los Derechos Reservados.

Aviso Legal

Diseño y producción: **La Isla de Internet S.L.**

Estudio La Isla

Marzo - Abril 2002

Lo más  
destacado:

**secciones**

PORTADA

NOTICIAS

FICHAS  
DEL OLIVAR

HEMEROTECA



LA ENTREVISTA.  
Antonio Paredes,  
Técnico-Gerente de  
AINPROLEX.

INVESTIGADORES  
ESPAÑOLES AVALAN  
EL USO  
FARMACOLOGICO DE  
LAS HOJAS DE  
OLIVO. Han obtenido  
ácido oleanólico de  
hojas de olivo picual,  
arbequina y hojiblanca

LAS VENTAS  
NACIONALES Y LA  
EXPORTACIÓN  
SUPERAN EL MILLÓN  
DE TONELADAS.  
Francisco Molina, de  
ASAJA-JAEN, analiza  
los datos de producción  
y las penalizaciones en  
las ayudas de Bruselas  
al olivar español que  
podrían llegar al 38 por  
ciento.

NOTICIAS | FICHAS DEL OLIVAR | HEMEROTECA

**SUSCRIPCIONES ON-LINE**

---

Almazara de Extremadura - Revista del Olivar Extremeño  
Caudal Ediciones SC  
Avda. 25 de Septiembre, 4 - Esc. 3, 1º C  
28027 Madrid  
Tel. 91 741-3960 - Fax 91 741 3960



© 2002 Ediciones Caudal S.C. Todos los Derechos Reservados.  
Aviso Legal

Diseño y producción: **La Isla de Internet S.L.**





GUIA DE PRODUCTOS EXTREMEÑOS

# Gourmet

de Extremadura

**secciones**

- [INDICE](#)
- [VINOS](#)
- [IBÉRICO](#)
- [OTRAS JOYAS](#)
- [QUESOS](#)



## Contenidos

[Extremadura21.com](http://Extremadura21.com)

La riqueza alimentaria de Extremadura aúna variedad y calidad. Desde las chacinas y jamones de auténtico cerdo ibérico, hasta los más diversos y exquisitos quesos, desde el cordero o la ternera hasta el apreciadísimo pimentón de La Vera, sin olvidarnos de unos vinos que ganan día a día en prestigio o de los vírgenes aceites. En estas páginas contribuiremos a dar noticia de aquellos productos agroalimentarios que destaquen por su calidad y elaboración natural.

Comenzamos con la guía de vinos extremeños y seguimos incorporando nuevos contenidos en cada número. Esperamos que esta información te resulte de interés.

### Material disponible

- [LOS MEJORES VINOS DE EXTREMADURA](#)
  - [INFORME SOBRE EL CERDO IBÉRICO](#)
  - [LAS OTRAS JOYAS DE LA GASTRONOMÍA EXTREMEÑA](#)
  - [LOS OTROS QUESOS DE EXTREMADURA](#)
- 

[INDICE](#) | [VINOS DE EXTREMADURA](#) | [CERDO IBERICO](#) | [OTRAS JOYAS](#) | [OTROS QUESOS](#)

## GUIA DE PLANTAS MEDICINALES Y DE EXTRACTOS DE EXTREMADURA / 1

ABEDUL | TEJO | ENEBRO | PINO ALBAR

### Una farmacia en el campo

Caudal comienza con este reportaje una serie de entregas sobre las principales plantas de extractos y medicinales que se pueden encontrar en los campos extremeños. La Fundación Alfonso Martín Escudero acaba de editar un completo estudio sobre este emergente sector agronatural.

### Abedul (*Betula pendula*)

**Origen:** Europeo, extendiéndose hacia las zonas templadas de Asia.

**Partes utilizadas y formas de uso:** Hojas. (También puede utilizarse la corteza y yemas y savia). Infusión, decocción (corteza y yemas), extracto seco y fluido, tintura, jarabe, jugo de savia.

**Propiedades terapéuticas:** Analgésicas, antiinflamatorias, antirreumáticas, antisépticas, astringentes, cicatrizantes, diuréticas, febrífugas.

**Ecología:** Árbol de hasta 30 m. de altura, de hoja caduca, que florece en primavera. Especie muy frugal que prefiere suelos sueltos, arenosos, silíceos, ácidos y frescos. Los suelos muy secos, compactos o calcáreos básicos le excluyen.

Altitudinalmente se sitúa principalmente entre los 1.000 y 2.000 m. en la zona norte de la Península, si bien desciende a cotas más bajas en la orla cantábrica.

Es una especie que precisa luz y no soporta ser dominado por otras especies. Presenta una reproducción fácil y abundante; puede brotar de cepa.

**Otros usos:** En cosmética se ha usado la savia y también el aceite esencial que se obtiene por destilación seca de la madera y corteza. Este aceite esencial es usado por sus propiedades medicinales como antiséptico, contrairritante y revulsivo. La corteza es impermeable y se ha usado en la construcción para formación de techumbres en la construcción.

La madera puede utilizarse para la obtención de pasta de papel; también se utiliza para carpintería y ebanistería. Como combustible tiene una potencia calorífica próxima a la del haya y genera un olor balsámico agradable; da un carbón de brasa intensa y duradera por lo que se utiliza en las fraguas.

Los tallos jóvenes y ramas se ha utilizado en cestería, cordelería y tonelería. Con la corteza de los troncos se han elaborado zapatos, polainas, cestas, esteras, e incluso ropa. Las cortezas, por su contenido en taninos han sido utilizadas para cubrir pieles en Rusia. La savia del abedul contiene azúcar (es edulcorante) y se puede consumir sin fermentar o bien fermentada en forma de cerveza o vino de abedul.

En tiempos de hambre se ha hecho harina con la corteza interior, y con ella se ha elaborado pan u otros alimentos. Se ha utilizado como especie tintórea para teñir de diversos colores en función de la forma de uso y de la parte de la planta que



se utilice (las hojas tratadas con caliza dan un tinte de color amarillo y si son tratadas con alumbre dan un tinte de color verde). También parece poseer propiedades insecticidas.

Se sitúa principalmente en las zonas montañosas de la provincia de Cáceres.

[- Ir al principio-](#)

### Tejo (*Taxus baccata* L)



**Origen:** Europa, Norte de Africa y Asia occidental.

**Partes utilizadas y formas de uso:** Corteza, ramas y hojas.

Infusión, decocción, tintura. No se recomienda el uso vía interna por su toxicidad.

**Propiedades terapéuticas:** Abortivas, hipotensoras, antiespasmódicas, antirreumáticas, béquicas, expectorantes, diuréticas, emenagogas, y narcóticas. Tiene propiedades similares a las de la digital.

En la actualidad ha despertado un gran interés por las propiedades anticancerígenas que manifiesta el principio activo taxol que se encuentra en la corteza del tronco, ramas y acículas. Este compuesto se aisló por primera vez de las cortezas del tronco de *Taxus brevifolia* Nutt. y se encuentra en una proporción muy baja.

**Ecología:** Especie arbórea de crecimiento lento (aunque los árboles de esta especie llegan a alcanzar una gran corpulencia) que se desarrolla en ambientes húmedos y frescos, tanto sobre calizas como sobre substrato silíceo, en las zonas montañosas y en las laderas de umbría, a partir aproximadamente los 500 m., y hasta los 1.800 (2.000 m.). De forma espontánea se encuentra en España en forma de pies aislados, o pequeños rodales mezclado con otras especies. Es una especie muy resistente y muy longeva.

Desde el punto de vista del contenido en principio activo existe una

gran variabilidad no solo entre especies sino entre ejemplares de

la misma especie, poblaciones, tejido analizado y en función de variaciones medioambientales. En la actualidad el tejo es un árbol que está protegido, motivo por el cual su posible puesta en cultivo tiene cualidades muy interesantes al margen de las puramente extractivas. La utilidad de la corteza como materia prima para la obtención de taxol, implica un manejo especial que no suponga un daño irreversible para las plantas (destrucción de la especie), seleccionando las ramas a extraer y dejando la copa lo suficientemente amplia como para asegurar el normal funcionamiento del árbol.

**Otros usos:** El arilo, no es tóxico y con él se han confeccionado jugos y jarabes con fines medicinales.

El tejo posee una madera muy apreciada por todos aquellos que se dedican dar formas a la madera (escultores, torneros, ..). Por la elasticidad de su madera es el árbol por excelencia para la elaboración de arcos. Se puede encontrar en la provincia de Cáceres.

[- Ir al principio-](#)

### Enebro (*Juniperus communis* L.)

**Origen:** Zonas templadas del hemisferio norte.

**Partes utilizadas y formas de uso:** Pseudofrutos (gálbulos (carpoides)). Infusión, decocción, extracto seco y fluido, aceite esencial, alcohol de enebro.

**Propiedades terapéuticas:** Antimicóticas, antirreumáticas, antisépticas, aperitivas, carminativas, diuréticas, hipoglucemiantes, rubefacientes, tónicas.

**Ecología:** Especie gimnosperma muy polimorfa porque puede encontrarse como arbolillo, arbusto o incluso como mata baja, con hojas perennes, aciculares y dispuestas en verticilos trímeros. Puede llegar a alcanzar una talla de hasta 10 m. si bien esta talla es excepcional. Florece en primavera y los gálbulos maduran al tercer año. Se adapta a toda clase de suelos incluso a los encharcados. Se asocia a los pinos silvestres, salgareño y negro, a la encina y a la sabina albar, y más raramente al roble y la haya. Vegetación de alta montaña. Se sitúa en las montañas de la provincia de Cáceres.

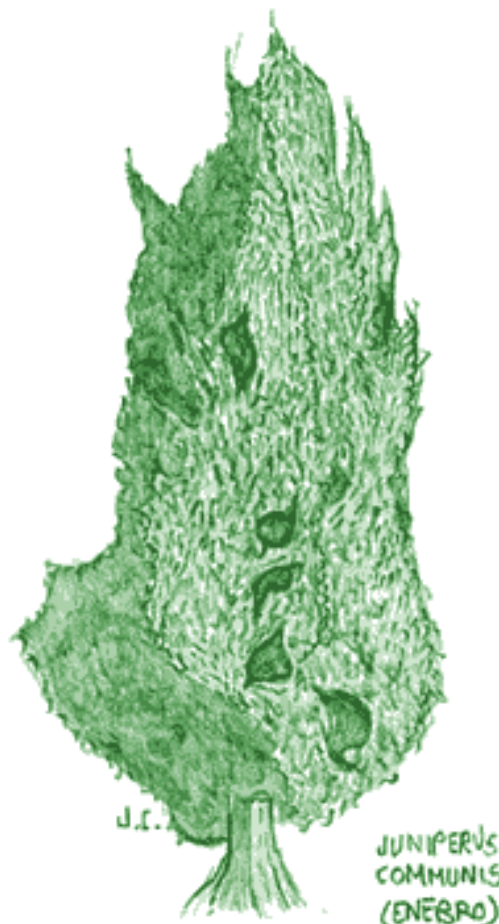
**Otros usos:** En algunas zonas se han consumido los "frutos", pudiéndose preparar también en conserva, previa eliminación de las semillas. Los gálbulos secos se utilizan como condimento para saborizar distintos tipos de comidas, siendo utilizados incluso como sustitutos de la pimienta.

En cosmética se utilizan los gálbulos y su aceite esencial. El aceite esencial se obtiene por destilación de los gálbulos, previamente machacados, y es de color amarillento y poco estable; el aceite rectificado es mucho más concentrado y más apropiado para licorería, pero tampoco es estable. En perfumería y licorería solo pueden aplicarse cantidades muy pequeñas de estos aceites esenciales porque son muy poco solubles en alcohol. Como ambientador y por sus propiedades antisépticas se han quemado en estufas. Los gálbulos se utilizan abundantemente en licorería, fundamentalmente se utilizan para la fabricación de la ginebra, cualquiera que sea su variante, aparte de otras bebidas alcohólicas de destilación.

Las ramillas jóvenes secas y troceadas se han utilizado para ser consumidas en forma de té.

Su madera es fácil de trabajar, muy aromática, resistente y prácticamente imputrescible y toma bien el pulimento. Se utiliza en carpintería en especial para recubrir interiormente los armarios roperos y arcones por sus supuestas propiedades repelentes. Como combustible se utiliza para ahumar salmón y productos cárnicos.

Mediante la destilación de la madera seca se obtiene una breja que se utiliza como antiséptico. El aceite esencia puede tener efectos nefrotóxicos. Los tratamientos prolongados pueden producir problemas en el aparato urinario. No se conocen casos de envenenamiento en personas. Contraindicado en embarazo e inflamación renal.



- Ir al principio-

---

**Pino albar (Pinus sylvestris L.)**



**Origen:** Euroasiático.

**Partes utilizadas y formas de uso:** Yemas, hojas y ramas jóvenes. Infusión, extracto fluido, jarabe, aceite esencial, trementina, agua destilada, brea.

**Propiedades terapéuticas:** Antisépticas, balsámicas, expectorantes, diurético uricosúricas, rubefacientes. En uso externo en dermatosis y afecciones cutáneas originadas por parásitos.

**Ecología:** Árbol de hoja perenne que llega a alcanzar una altura de 30-40 m. con tronco recto y ramificación escasa que queda limitada al tercio superior. Florece en primavera, y las semillas maduran en el otoño del año siguiente. Es el pino de mayor difusión en Europa y Asia.

Presenta gran amplitud ecológica y con los suelos no es exigente, tolerando los calizos y yesosos, e incluso muy húmedos, si bien presenta su mayor desarrollo sobre suelos arenosos, frescos y profundos o sobre substratos silíceos. Altitudinalmente se sitúa entre los 1.000 y 2.000 m., con el óptimo hacia los 1.500 m. Es una especie de plena luz, de tal forma que crece mal cuando soporta sombra y precisa, en masas densas, ser aclarado frecuentemente. Es una especie de crecimiento rápido. Puede llegar a vivir 400-500 años.

Puede ser parasitado por el muérdago; presenta micorrizas con distintos géneros de hongos, entre ellos con el niscalco.

**Otros usos:** Se utiliza en forma de brea en jabones o pomadas, y la infusión de yemas en forma de baños. La madera se utiliza para la fabricación de pasta para cartón, si bien presenta dificultades

dada su concentración de resina, es un combustible apreciado y se emplea profusamente en carpintería, ebanistería y serrería. Los troncos, que suelen ser muy rectos y sin nudos, se han utilizado como mástiles de barcos, traviesas de ferrocarril y postes de telégrafo; también se utiliza en la construcción. Los ejemplares de alta montaña dan una madera oscura que es muy apreciada en ebanistería de lujo y para entarimados. Los piñones son comestibles. De las acículas se obtiene aceite esencial que se incluye en sales de baño. Es una de las especies más útiles en la restauración de las áreas de montaña en España.

[- Ir al principio-](#)

[\(Más información en la edición impresa de la revista Caudal de Extremadura\)](#)



## GUIA DE PLANTAS MEDICINALES Y DE EXTRACTOS DE EXTREMADURA / 2

### De la achicoria al agua de rosas

[ACHICORIA](#) | [DIENTE DE LEON](#) | [VERBENA](#) | [ROSA SILVESTRE](#)

#### **Cichorium Intybus L.. Achicoria.**

Sus requerimientos edáficos (suelo) son muy escasos, si bien teniendo en cuenta que puede ser un cultivo de "raíz" prefiere los suelos sueltos y profundos, sin problemas de encharcamiento. Tolera los suelos con pH desde los alcalinos hasta ligeramente ácidos (pH>5,1).

Si bien de forma espontánea se le considera resistente a la sequía, si se pone en cultivo, teniendo en cuenta su fenología sería adecuado que esté en condiciones de regadío o en situaciones muy frescas durante el verano. En la actualidad se cultiva como especie hortícola.

Altitudinalmente se sitúa desde el nivel del mar hasta por encima de los 1.500 metros. Es una especie vivaz cuyo cultivo se mantiene unos 2-3 años. El manejo del cultivo depende de que su objetivo principal sean las hojas (para uso hortícola como planta fresca) o que el objetivo fundamental del cultivo sean las raíces.

Es amargo y depurativo, las raíces torrefactadas se usan como sucedáneo del café (achicoria). Las hojas tiernas se pueden consumir en ensalada, se han desarrollado variedades de cultivo para uso hortícola (endivias). En cosmética se puede utilizar en forma de "zumo". En infusión aplicada sobre la piel actúa como repelente de insectos. Las raíces tienen un alto contenido en inulina y pueden ser una fuente potencial de obtención de fructosa. Puede ser tóxica consumida en grandes cantidades.

Su origen se sitúa en el Mediterráneo, aunque en la actualidad su distribución es cosmopolita. Se encuentra indicada en anorexia, dispepsia, estreñimiento e hipertensión.

Ayuda en regímenes de adelgazamiento debido a la eliminación renal de agua que produce.

Su composición química es la siguiente; A) general, sales minerales, glucosa, sacarosa, mucilagos, taninos, resina, esencia. B) principios activos; inulina (50-60%), ácidos clorogénico, isoclorogénico, chicorésido. Principios amargos entre los que se encuentra la intibina, lactucopicrina; alcoholes triterpénicos, cumarinas.



[- Ir al principio-](#)

TARAXACUM OFFICINALE  
(DIENTE DE LEÓN)



**Taraxacum spp.**

**Diente de León.**

Especie herbácea, con roseta basal de hojas y tallos florales que llegan a alcanzar los 40 centímetros; el sistema radicular es pivotante con una raíz gruesa. La floración se produce prácticamente todo el año.

Es una especie muy introducida en los ambientes antropizados, como jardines, huertos, bordes de caminos, etc. Es poco exigente en cuanto a suelos, no obstante prefiere suelos fértiles, de textura media, profundos y frescos, sin problemas de encharcamiento; por ello puede tener problemas en los suelos muy arenosos, en los turbosos o en los muy pesados. En condiciones de nuestro clima para su cultivo se precisa riego.

Altitudinalmente alcanza desde el nivel del mar hasta la cota 1.700 metros, e incluso superior. Es especie perenne pero en cultivo normalmente no conviene mantenerla más de dos años. El contenido en principios activos varía,

disminuyendo, a lo largo del día. Propiedades amargo-tónicas, coleréticas, depurativas, diuréticas, la raíz torrefactada también se ha usado como sustituto del café. Las hojas se consumen en ensaladas. Los capítulos sin abrir se consumen encurtidos, y abiertos se emplean para la elaboración de vinos. Especie melífera.

Su origen es euroasiático, en la actualidad tiene una distribución cosmopolita. Sus partes utilizadas y formas de usos son las hojas y las raíces. (También se pueden emplear las inflorescencias). Decocción, extracto fluido, tinturas, jarabes, vinos y zumos.

Se ha demostrado que el uso prolongado y a dosis elevadas de la droga origina una disminución del peso corporal, es depurativa.

Su composición química es la siguiente; A) general, azúcares, esteroides, en las hojas flavonoides y vitaminas B y C. B) principios activos; inulina, lactonas sesquiterpénicas, triterpenos derivados del taraxastano.

[- Ir al principio-](#)

## **Verbena officinalis L.**

### **Verbena.**

Planta herbácea vivaz, con tallos subterráneos (rizomas) y cuyos tallos aéreos, que son cuadrangulares, llegan a alcanzar hasta un metro de altura. Las flores son de color rosa pálido o azulado y florece en los meses de verano y otoño.

No tiene requerimientos específicos en cuanto al suelo, de hecho, de forma natural, se comporta como ruderal y tiene una distribución muy amplia lo cual viene a reforzar lo dicho; no obstante prospera mejor en los suelos arenosos, húmedos o con posibilidades de riego y fértiles. Prefiere los substratos calizos o con pH básico.

Asimila climas cálidos si bien es algo resistente a las heladas. Altitudinalmente se distribuye entre los cero y 1.500 m., con preferencia de los niveles más bajos y presentando su óptimo en el piso basal.

Se puede multiplicar tanto por semillas como por esquejes.

En cultivo puede durar hasta el cuarto año en el que el rendimiento se hace casi nulo. La recolección de las sumidades floridas se realiza poco después de la floración.

Los aceites esenciales disminuyen a lo largo del día.

Se utiliza como diurético y en forma de cataplasma como vulnerario (afecciones dermatológicas, quemaduras de sol, etc.).

Empleada también en casos de depresión. Las hojas secas se utilizan en licorería como aromatizante y como sustituto del tabaco, las hojas tiernas se pueden consumir como verdura y en forma de ensaladas, así como sustituto del té y es utilizada también en cosmética.

Es especie melífera. Se ha usado como ornamental. Especie tintórea que tiñe el hierro de color verde.

Su origen se encuentra en el Mediterráneo, pero se encuentra distribuída por toda la zona templada del mundo.

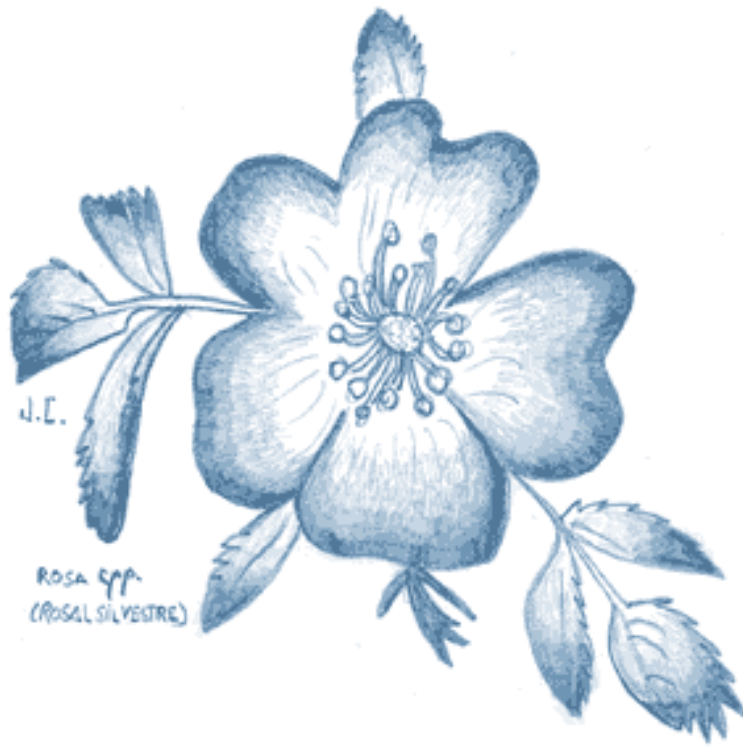
Las partes utilizadas y formas de uso, son la parte florida. Infusión, decocción, extracto fluído y tintura. Su composición química es la siguiente; A) general; estaquiosa, mucílagos, saponinas, taninos, alcaloides y carotenos. B) principios activos; aceite esencial que contiene citral, geranial, limoneno, verbenona e iridoides.

Tiene propiedades analgésicas, antiinflamatorias, antirreumáticas, astringentes, digestivas y sedantes.



[- Ir al principio-](#)





## **Rosa spp.**

### **Rosa silvestre.**

Especies arbustivas, en el caso de la Rosa Gallica de pequeño tamaño, a veces de porte enano y de hasta tres metros de altura en el caso de Rosa Canina. Las flores de la Rosa Gallica son de color rojo y tienen un tamaño algo menor que las de Rosa Canina que son de color rosa o blanco.

Florece a finales de la primavera o principios del verano. Los rosales prefieren suelos firmes y con abundantes piedras, en altitudes que van desde el nivel del mar hasta alturas medias, en muy diversos climas. Proliferan en setos y formaciones de orla de los bosques en zonas poco arboladas.

La recolección de los pétalos se debe realizar antes de la apertura de la flor; los escaramujos (cinorrodonos) a finales del verano o durante el otoño; y las hojas en

primavera. No se conocen cultivos de estas especies de rosas, si bien el rosal es un género muy utilizado en jardinería y para flor cortada.

De forma tradicional y con fines medicinales se utiliza la miel de rosas elaboradas con pétalos. Con el fruto, que es rico en vitamina C, es frecuente elaborar mermeladas. En algunas zonas se consumen los frutos en fresco pero, teniendo en cuenta que algunos autores consideran como tónicas las semillas, es esta una práctica desaconsejada.

El aceite esencial obtenido de sus pétalos se utiliza en perfumería y cosmética por sus propiedades calmantes y suavizantes. No obstante no todas las especies son adecuadas para obtener por destilación aceite esencial, siendo las principales especies Rosa Damascena y Rosa centifolia. Las hojas de Rosa Canina se han utilizado como sustituto del té y sus frutos secos para preparar una bebida aromática. El agua de rosas se utiliza en cosmética por sus propiedades astringentes.

Ambas especies han sido utilizadas como ornamentales, Rosa Gallica en los jardines romanos y medievales, y Rosa Canina en los hispano-árabes. Sus pétalos se utilizan en alimentación; los de Rosa Gallica como saborizante en pastelería y para elaborar vinagre y los de Rosa Canina en ensaladas y en mermeladas. El origen es euroasiático. Las partes utilizadas y formas de uso: Pétalos y en la rosa Canina; los cinorrodonos (Pseudofruto). Por infusión, droga pulverizada, miel rosada, vinagre de rosas, decocción, extracto fluido, tintura y jarabe. El agua de rosas se utiliza en cosmética por sus propiedades astringentes.

- Ir al principio-

[\(Más información en la edición impresa de la revista Caudal de Extremadura\)](#)

## GUIA DE PLANTAS MEDICINALES Y DE EXTRACTOS DE EXTREMADURA / 3

[Manzanilla común](#) | [Cynara scolymus L.](#) | [Papaver Rhoëas L.](#) | [Plantago psyllium](#)

### De la manzanilla a la amapola

#### Manzanilla común. (*Chamomilla Recutita* L.)

Su origen es euroasiático. Las partes utilizadas y formas de uso son los capítulos florales. Infusión, extracto fluido y seco, tintura, jarabe, droga pulverizada, pomada, aceite esencial obtenido por destilación.

**Ecología:** Especie herbácea anual, de ciclo corto que en función de la climatología de la zona puede tener fenología primaveral, estival e incluso otoñal. Sus tallos pueden alcanzar una altura de hasta 60 cms. Los capítulos tienen el receptáculo hueco.

Es una especie muy frecuente que se suele introducir como mala hierba en los cultivos de cereal. Es muy poco exigente en cuanto a suelos, evitando los demasiados compactos y con problemas de encharcamiento, o demasiados arenosos. El pH óptimo para esta especie se sitúa entre los valores de 6 y 8. En cultivo y a fin de asegurar y aumentar los rendimientos se pondrá en suelos bajo condiciones de regadío.

Altitudinalmente se sitúa desde el nivel del mar hasta los 1.500 metros. El contenido de aceites esenciales disminuye a lo largo del día. La recolección se debe hacer en floración, cuando las flores liguladas de la periferia están todavía dispuestas de forma horizontal, antes de que se curven hacia abajo. Teniendo en cuenta que cada planta presenta

numerosas flores y que dicha floración se realiza de forma escalonada, la recolección se debe hacer en sucesivas pasadas, lo cual encarece mucho el producto final. Para poder mecanizar el cultivo se precisa de variedades de cultivo que presenten una floración homogénea tanto en el tiempo como en la colocación en altura de las mismas.

Existen variedades de cultivo mejoradas, en especial en los países del este europeo, tales como los cultivares rumanos "F-445"; "F-446"; y "Zlotylan".

Sus propiedades terapéuticas son variadas; antiinflamatorias y antiespasmódicas. Antisépticas, fungicidas, antiulcerosas, aperitivas, carminativas, coleréticas, digestivas, sedantes y vulnerarias. Tienen también otros usos; en licorería para elaborar licores, o para saborizar los mismos. En cosmética y perfumería. En forma de lociones capilares para mantener los cabellos rubios teñidos y aclarar los castaños. Como tinte para teñir lana de colores amarillo, naranja o verde. Se ha utilizado como repelente de insectos.

El aceite esencial (en Alemania) se usa en la industria del vidrio, y de la porcelana. Se utiliza también en la industria ornamental. Su toxicidad; la planta y el aceite esencial pueden originar alergias. Geográficamente se dan extensamente por toda la provincia de Cáceres y Badajoz.



- *Cynara scolymus* L (Cardo alcachofero)



**Origen:** se desconoce esta especie en estado silvestre, es un cultigen. Probablemente derive de *C. cardunculus* L., y por ello es probable que su zona de origen sea el sudoeste de Europa o norte de Africa.

Partes utilizadas y formas de uso: las hojas. En infusión, tintura, extracto seco y fluido, nebulizado.

**Ecología:** especie herbácea vivaz muy similar *C. cardunculus* L. Sólo se conoce como especie cultivada como hortícola.

En cuanto a suelos, esta especie no presenta unas exigencias muy marcadas (en terrenos muy arenosos disminuye su rendimiento de forma muy sensible). Soporta mal el exceso de humedad del suelo y puede adaptarse a suelos con pH ligeramente alcalino. Es una planta resistente a la salinidad.

Climáticamente, por debajo de los 5° C., detiene su desarrollo, teniendo una temperatura óptima para su crecimiento entre los 15 y 18° C. Es sensible a las heladas. Existen en el mercado numerosas variedades de cultivo para uso hortícola de origen fundamentalmente español, francés, italiano e israelí.

**Usos:** se cultiva como especie hortícola para el consumo humano -como verdura de los capítulos tiernos (alcachofas) o en conserva- siendo este uso su principal utilización. En la

elaboración de licores y bebidas aperitivas. En cosmética se usa en forma de lociones, en champús y en forma de mascarilla. Las hojas se han usado para teñir tejidos de color gris.

**Propiedades terapéuticas:** aperitivas, colagogas y coleréticas, diuréticas, eupépticas, hepatoprotectoras, hipocolesterolemiantes y laxantes (suaves). La cinarina produce un descenso de la colesterolemia y las lipoproteínas. Indicada para favorecer la eliminación de la bilis y mejorar la digestión. Favorece las funciones de eliminación renal y digestivas.

**Toxicidad:** no se aconseja su asociación con otros coleréticos y/o colagogos vegetales en caso de obstrucción de vías renales.

Se produce de forma extensa y generalizadas sobre todo en la provincia de Badajoz.

- Ir al principio-

- *Papaver Rhoeas* L. (Amapola)

**Origen:** euroasiático. Partes utilizadas; los pétalos. **Formas de uso:** Infusión, extracto fluido y jarabe.

Es una planta herbácea anual, con tallos de hasta 80 cm. de altura, de floración en primavera y verano. En cuanto a suelos es poco exigente, adaptándose a la práctica totalidad (en condiciones silvestres es una mala hierba de los cereales), y en condiciones de secano. No obstante si se piensa poner en cultivo se recomienda la elección de unas condiciones en las que no haya riesgo de sequía para la nascencia y, sobre todo, durante el período de floración.

Altitudinalmente se sitúa en los pisos basal (preferentemente) y montano, si bien reduce el contenido en alcaloides a cotas elevadas.

En general el género *Papaver* forma parte con varias especies (*Papaver rhoeas* L., *P. hybridum* L., *P. dubium* L., *P. argemone* L.) de la composición del cortejo florístico de malas hierbas que entran en los cultivos típicos de invierno y primavera.

Cultivada en oriente para la obtención de alcaloides de uso en terapéutica como potentes analgésicos y antitusígenos (el látex, opio, puede contener hasta 25 alcaloides diferentes, entre ellos, la morfina (10-12%), etc.

Las semillas se usan en alimentación humana en la elaboración de pan como decoración, así como en la elaboración de salsas, y el aceite en sopas y aliños de ensaladas.

El aceite (aceite secante) también se usa con fines industriales como en la fabricación de pinturas y barnices. En India se usa el aceite para iluminación utilizándolo como combustible. Para la obtención del aceite se prefieren las semillas blancas frente a las de color.

Existen distintas variedades que se pueden agrupar en dos grandes grupos en función de su uso; "Glabra" usadas para la extracción de drogas medicinales, y "Alba" usadas para la obtención de opio para fumar. Se distinguían distintos tipos de opio en función de su procedencia (opio chino, egipcio, indio, persa y turco), en la actualidad únicamente se puede cultivar adormidera para la obtención de opio de forma lícita en la India. La adormidera puede cultivarse legalmente en diversos países, entre ellos España, para la obtención de alcaloides a partir de la paja de adormidera; también para la obtención de semillas, las cuales no tienen alcaloides y pueden usarse en pastelería.

La torta de extracción del aceite se usa como alimento para el ganado. Las semillas también se usan como alimento para pájaros.

**Toxicidad:** como todos los miembros de la familia *Papaveraceae* presenta alcaloides (en general se considera que no contiene morfina) por lo que pueden provocar efectos indeseados, recomendándose ser cuidadoso en su uso, y no usar de forma constante, así como no usar las semillas.



- Ir al principio-

---

- *Plantago psyllium* (Plantago)



**Ecología:** la zaragatona (*P. arenaria*) es una especie anual, que puede alcanzar una talla de 50 (80) cms., y que florece en primavera y verano. Para recoger las cantidades que se requieren para su utilización es preciso su cultivo.

Necesita terrenos arenosos. Altitudinalmente se sitúa por debajo de la cota 1.500 mts. Teniendo en cuenta que el fruto es una cápsula que en la madurez dispersa las semillas, su posible recolección deberá realizarse antes de que la planta se seque por completo.

*Plantago ovata* es una especie perenne con roseta basal de hojas pero de pequeña talla, 15-17 centímetros, que de forma espontánea en Europa solo está presente en España (sureste) en localidades secas. Se comportan como malas hierbas por su intromisión en algunos cultivos.

**Otras especies utilizadas:** *Plantago amplexicaulis* Chav. (Norte de India, Este de Pakistan). La decocción de las hojas se emplea por los hindús para tratar males del pecho, fiebres y oftalmia. *Plantago coronopus* L. (Europa, norte de Africa, Asia e introducida en Australia y Nueva Zelanda). Sus hojas son consumidas a veces en ensaladas.

**Propiedades terapéuticas:** laxantes, antiinflamatorias, demulcentes, diuréticas, hipoglucemiantes, etc. Indicada en estreñimiento, hemorroides, úlceras gástricas, colitis aguda, síndrome de colon irritable, así como ciertos trastornos metabólicos.

Otros usos: las cubiertas de ispagula poseen un factor de hinchamiento superior a las de *Plantago arenaria*. Se utiliza como proporcionadoras de fibra en dietas bajas en calorías para regímenes adelgazantes. Las semillas de *Plantago ovata* se emplean en alimentación como estabilizante en la elaboración de helados y chocolates, etc. Se han usado en cosmética aplicadas en forma de mascarilla. El mucílago se usa en la industria textil.

**Toxicidad:** se considera que las semillas de zaragatona e ispagula carecen de toxicidad, si bien se han descrito reacciones alérgicas debidas al polvo en la molturación y excepcionalmente a la ingestión de las semillas.

[- Ir al principio-](#)

[\(Más información en la edición impresa de la revista Caudal de Extremadura\)](#)

## GUIA DE PLANTAS MEDICINALES Y DE EXTRACTOS DE EXTREMADURA / 4

[Espino Albar](#) | [Valeriana](#) | [Cola de caballo](#) | [Tomillo aceitunero](#)

### De la valeriana a la cola de caballo

#### Espino Albar (*Crataegus Monogyna* Jacq.)

Su origen es euroasiático. Es un arbusto de hasta 2-4 metros de altura (si bien algunos ejemplares pueden llegar a adquirir porte arbóreo), que florece en primavera.

En España se encuentra en setos y bosques de casi toda la Península. Altitudinalmente prefiere los pisos basal y montano, si bien puede llegar a alcanzar el subalpino en Andalucía.

Desde el punto de vista edáfico es una especie que vegeta bien en todo tipo de suelos, pero prefiere los suelos frescos y sueltos. Se presenta normalmente de forma aislada, si bien en alguna ocasión se puede encontrar formando rodales.

Es una planta muy utilizada para formar setos espinosos ya que además de tener una valencia ecológica muy amplia, soporta muy bien las podas y desmoches. Las flores se recolectan en primavera, pero antes de la floración. En cuanto a variedades el majuelo es una especie que presenta una gran variabilidad morfológica y es muy polimorfa, lo que desde el punto de vista botánico se ha traducido en la descripción de diferentes formas botánicas, y/o subespecies; en concreto en España existen la subespecie brevispina y la azarella.

El espino blanco en España es muy escaso, encontrándose en setos y bosques de Navarra y País Vasco. Su madera es un buen combustible y puede proporcionar un carbón excelente; su madera es muy dura y se puede usar para trabajos de tornería; sus frutos pueden ser consumidos en forma de mermelada. Otra variedad del espino albar, el Acerolo se ha difundido su cultivo por sus frutos, a lo largo del Mediterráneo, pudiendo encontrarse asilvestrado en algunas zonas, como Cataluña.

El espino albar posee propiedades; antiespasmódicas, cardiotónicas, vasodilatadoras coronarias, hipotensoras, diuréticas y sedantes. Útil en el tratamiento del eretismo cardiaco y en trastornos neurotónicos y del sueño; médicos estadounidenses la denominaron la "planta del corazón".

Se emplea también para combatir el insomnio. En problemas de hipertensión y taquicardia. La corteza posee un compuesto tóxico pero no se conocen casos de envenenamiento.



[- Ir al principio-](#)

#### Valeriana (*Valeriana officinalis* L)





El origen es euroasiático. Se utilizan los órganos subterráneos (rizoma, raíces y estolones desecados a una temperatura inferior a 40ª C).

Especie herbácea vivaz, que se propaga por medio de rizoma; puede alcanzar una talla hasta 1-2 metros de altura y florece en primavera-verano a partir del segundo año. Requiere un suelo profundo, fértil y fresco o de regadío, sin piedras y sin problemas de encharcamiento. Los suelos muy ricos en materia orgánica presentan dificultades durante la limpieza por lo que deben desecarse. Altitudinalmente puede llegar hasta la cota 2.100 mts.

Siendo una especie vivaz en cultivo se maneja como anual, si se parte de trasplante, o como bienal si se realiza siembra directa, ya que se recolectan las partes subterráneas, siendo conveniente en este caso eliminar las estructuras florales en cuanto inicien su formación a fin de aumentar los rendimientos de los órganos cosechables.

Dicha recolección se realizará en otoño, cuanto más tarde mejor porque aumenta el contenido en principios activos. Es conveniente no repetir el cultivo en el mismo lugar hasta

pasados unos años. Suele preferirse el material silvestre al cultivado, así como el de zonas frías y elevadas al de zonas húmedas.

Se emplea como sedante del sistema nervioso central, en casos de excitabilidad, irritabilidad e insomnio. También en migrañas y dolores reumáticos.

Conocida por los griegos y romanos que la utilizaban como diurético, analgésico y contra la tos.

El aceite esencial de la raíz se usa para aromatizar algunos licores, y en perfumería en países orientales. Se desarrolla principalmente en la provincia de Badajoz.

- Ir al principio-

---

Cola de caballo (*Equisetum arvense* L.)

Se utilizan los tallos estériles. La forma de tomar es por infusión, extracto seco o fluido, zumo o suspensión integral de plantas frescas.

De entre todas las especies de la serie "Plantas medicinales y de extracto", las pertenecientes al género *Equisetum* tienen la particularidad de que son helechos, en sentido amplio, no presentan por tanto ni flores, ni frutos, ni semillas, presentando esporas como elemento de propagación.

En la Península y especialmente en Cáceres y Baleares existen ocho especies y varios híbridos, todas ellas vivaces. De estas especies, las que tienen propiedades y usos medicinales conocidos son; *Equisetum arvense* L., y *Equisetum telmateia*.

Morfológicamente difieren en el número de dientes de las vainas, en el color del tallo principal y en las costillas de las ramas.

Son plantas vivaces y herbáceas, con tallos fértiles y tallos estériles, pudiendo alcanzar estos últimos una talla de hasta 1 metro de altura, al tiempo que los fértiles son más pequeños y gruesos que los estériles.

El hábitat del equiseto mayor lo constituyen los taludes, bordes de arroyos y praderas húmedas, preferentemente sobre sustratos arcilloso-calcáreos. Situándose altitudinalmente desde el nivel del mar hasta la cota 2.000 metros.

Por su parte el equiseto menor se sitúa sobre suelos húmedos, frecuentemente arenosos, junto a cursos de agua, campos de cultivo, taludes de vías de comunicación, etc; situándose altitudinalmente entre 0 y 1.800 metros.

Esta especie cuando se introduce como mala hierba en los cultivos es de muy difícil erradicación. Los campos fructíferos (esporangios) maduran en primavera y los tallos verdes se secan y mueren en invierno.

El equiseto o cola de caballo tienen propiedades diuréticas, remineralizantes y hemostáticas. Se emplea en cosmética en cremas antiarrugas.

Son comestibles únicamente los tallos fértiles y su rizoma contiene almidón. Se dice que los romanos consumían los tallos como si de espárragos se tratase.

Se ha utilizado como especie tintórea dando colores entre el amarillo y el marrón claro. También los tallos se han empleado como abrasivos para pulir objetos de cobre, estaño, madera y metales finos, ya que contiene gran cantidad de ácido silícico.

El equiseto proporciona una fibra que ha sido utilizada para la realización de cestos por los indios Vancouver (Canadá). Se desarrolla generalmente en la provincia de Cáceres.



- Ir al principio-

---

Tomillo aceitunero (*Thymus zygis* L.)





Su procedencia es de la Península Ibérica. Se utiliza sólo la parte aérea. Es una planta subarborescente que puede alcanzar una talla de hasta 30 centímetros. Prefiere terrenos no calizos, y arenosos. Muy similar en exigencias y en manejo del cultivo del tomillo común.

Otras especies son el tomillo limonero, propio exclusivamente de las montañas del sur y sureste de España. se han encontrado individuos con olor a limón, posiblemente como consecuencia de un elevado contenido en citrol y que dan lugar a una esencia denominada como esencia de "Verbena de España".

La samarilla es otra especie de tomillo propias de las montañas del sur de España (principalmente por encima de los 2.000 msnm.). Su uso es ornamental.

Otro tomillo es la pebrella, endémico del levante español. Se usa en perfumería y como condimento y para la elaboración de encurtidos, también.

Posee aceites esenciales (aproximadamente el 1 por ciento) y es muy rico en timol. Se extiende por muchas comarcas de la provincia de Badajoz.

[- Ir al principio-](#)

[\(Más información en la edición impresa de la revista Caudal de Extremadura\)](#)

## GUIA DE PLANTAS MEDICINALES Y DE EXTRACTOS DE EXTREMADURA / 5

[Ajenjo](#) | [Cálamo](#) | [Esparraguera](#) | [Espliego](#)

### Del ajenjo a la esparraguera

---

#### Ajenjo (amarga), ajorizo, hierba santa, etc.

Nombres hispanos: ajenjo común, ajenjo mayor, absintio, artemisa Hábitat: Propio de lugares de montaña sureños. Abunda en cunetas y terrenos secos. También es cultivado. Descripción: Planta vivaz, de la familia de las Compuestas, de 40 a 80 centímetros de altura, toda ella recubierta de un fino vello que le da un aspecto plateado. Las flores, amarillas, se agrupan en cabezuelas. Las partes utilizadas son las hojas y las cabezuelas de la flor.

Esta planta fue dedicada por los antiguos griegos a Artemisa (Diana, para los romanos), diosa de la fecundidad. Sin duda que, para ello, influyó su notable efecto sobre el útero. Lo que más ha contribuido a su difusión en los últimos tiempos, ha sido sin duda su virtud aperitiva y estomacal. El vermut es un licor a base de ajenjo, pues "Wermuth" es exactamente el nombre alemán de esta planta.

En el siglo pasado, cuando todavía se empleaban muchos remedios de forma empírica, sin un conocimiento de sus verdaderos efectos, se pensó que el estimulante licor de ajenjo, obtenido por maceración en alcohol, era una panacea.

Hasta tal punto se abusó de él, especialmente en Francia, que se produjeron graves intoxicaciones agudas y crónicas, e incluso muertes como la del poeta francés Verlaine.

Uso interno.: Infusión con 10-20 g., de planta por litro de agua. Para suavizar su amargor, se le añade una cucharada de las siguientes plantas: regaliz, menta o anís. Endulzar con miel. Para problemas digestivos, se toman 1-2 tazas diarias, antes de comer. Maceración.: Se ponen unos 100 gramos, de flores secas en un litro de aceite de oliva. Dejar reposar durante un mes. Una cucharada pequeña de postre de este aceite en ayunas, y otra antes del almuerzo, objetivo; mejorar la función de la vesícula biliar.

Uso externo: La infusión de ajenjo es un eficaz insecticida. Pueden rociarse con ella los animales domésticos y las plantas. Como loción aplicada sobre la piel, ahuyenta los mosquitos. Colocando ajenjo seco en saquitos de tela entre la ropa o los cajones, puede evitar eficazmente la polilla.

Precauciones: A dosis elevadas, la tuyona resulta convulsionante y neurotóxica: provoca temblores, convulsiones, delirio y vértigos.



[- Ir al principio-](#)

---

Cálamo aromático: ácoro (verdadero), calamís, etc.



Nombres hispanos.: ácoro (verdadero), calamís, etc.

Hábitat: Crece en las orillas de pantanos, charcas y ríos. Se da en la mayor parte de Europa, en América de Norte y también en Argentina. Se halla muy disperso y resulta poco frecuente.

Descripción.: Planta acuática de la familia de la Aráceas, que mide de 60 a 150 centímetros de altura. Sus hojas son estrechas y lanceoladas. La inflorescencia es una espiga cilíndrica. Partes utilizadas.: El rizoma o tallo subterráneo.

Esta planta procede de Asia, y fue introducida en Europa en el siglo XIII por los tártaros. Su aroma es agradable, y recuerda al de la mandarina, pero el sabor es amargo. En los países árabes se utiliza su esencia como afrodisíaco.

El rizoma del cálamo contiene un aceite esencial amargo, el "Oleum calami", al que se deben sus efectos medicinales.

Es aperitivo; aumenta el apetito. Eupéptico; facilita la digestión. Resulta útil en casos de digestión pesada, escasez de jugo gástrico y gastritis crónica.

Carminativo; elimina los gases del conducto digestivo. Relajante; muscular y sedante del sistema nervioso cuando se aplica externamente, añadiendo la decocción al agua de un baño caliente. Alivia el dolor de los reumáticos, y ayuda a conciliar el sueño. Calmante; del picor de la piel en caso de erupciones y urticaria. Un baño con decocción de raíz de cálamo calma el picor y suaviza la piel.

Uso interno; decocción o infusión con una cucharada sopera de rizoma triturado (unos 15 g.) por taza de agua. Se toma 2 o 3 tazas diarias, sin endulzar.

Uso externo; se añade al agua del baño una decocción realizada con 500 g., de rizoma triturado en un litro de agua.

- [Ir al principio](#) -

---

Esparraguera

La esparraguera es un arbusto lianoide, vivaz, de 1 a 2 metros, con las ramas transformadas en cortas y ásperas espinas. Las flores presentan seis tépalos y otros tantos y otros tantos estambres, al madurar desarrollan una baya negra, tóxica. Cada primavera, la planta se renueva a partir de brotes, los espárragos, que se convierten en nuevos tallos. Las escamas que recubren los espárragos son las hojas verdaderas de la planta.

La esparraguera nos ofrece los "espárragos trigueros", llamados así por que hasta no hace mucho tiempo se recogían también en los campos y mieses de secano. Con los laboreos profundos de la agricultura actual, las esparragueras han desaparecido de estos ambientes, si acaso, existen en linderos y olivares con inexistencia de laboreo, creciendo al pie de los olivos, en sierras de escasa altura. Lo común es encontrarlas en el monte, generalmente al pie de encinas, carrascas y otras matas, creciendo al abrigo de otros árboles y plantas.

Principalmente, esta planta se utiliza como alimento, recolectándose en primavera los brotes tiernos. Estos son más apreciados cuanto más precoces, pues son los más tiernos y amargos. Para atar los manojos de espárragos se utiliza el torvisco, otra planta que crece con las esparragueras, a modo de correas.

Estos brotes o espárragos forman parte de la cocina tradicional, interviniendo en muchos platos, especialmente con huevos revueltos o tortillas de espárragos.

El espárrago tiene propiedades medicinales, diuréticas. Es una planta que también se utiliza como indicadora de malos suelos.

Pertenece a la familia de las liliáceas. Su nombre científico es *Asparagus acutifolius* y popularmente a los brotes se les denomina espárragos de monte o espárragos trigueros.



[- Ir al principio-](#)

---

**Espliego**



El espliego es un arbusto que generalmente no sobrepasa el medio metro de altura. Sobre los tallos, muy leñosos, se disponen los brotes herbáceos en los que encontramos las hojas, linear-lanceoladas, sentadas y de un color gris-azulado, debido al recubrimiento de pelos que presentan como adaptación al clima mediterráneo. Florece en pleno verano, cuando desarrolla unos brotes alargados, sin hojas, en el extremo de los cuales se forman las espigas que llevan flores, estas son pequeñas, azuladas, labiadas y acompañadas de una hojilla diminuta de forma lineal. El fruto está formado por cuatro granillos (tetraquenos).

El espliego es una planta mediterránea, amante del sol. Por ello la encontramos abundantemente en los matorrales que siguen a la degradación de los bosques mediterráneos sobre suelos calizos, especialmente en zonas con cierta altitud.

Esta planta tuvo bastante importancia comercial como fuente de esencia destinada a la perfumería. Para ello se segaban las inflorescencias y se destilaban en el campo usando grandes calderas. Con la denominación popular de "espliego" se ha cultivado y se cultiva el lavandín ("Lavandula x intermedia" Loisel) híbrido de la lavanda y el espliego.

Otro uso cosmético se realizaba friendo las flores en aceite, solas o mezcladas con romero, para untarse luego el pelo, con la finalidad de darle brillo y fuerza. Los ramilletes de flores se colocan en armarios y baúles sirviendo de aromatizantes y repelentes contra la polilla. Con las espigas también se elaboran diferentes tipos de ambientadores.

Como planta medicinal se ha venido empleando su esencia diluida para lavar la cara afectada de acné. También, se daban friegas en el pecho para las afecciones respiratorias, así como para las zonas afectadas de reuma. Para estos mismos trastornos se utiliza la planta también en forma de vahos. Su infusión sirve para dolencias de afonía y las diversas dolencias de la garganta.

Sin duda el espliego posee uno de los mejores aromas que se dan en la

península ibérica, además de ser una planta estéticamente bella.

[- Ir al principio-](#)

[\(Más información en la edición impresa de la revista Caudal de Extremadura\)](#)

## Guía de plantas medicinales y de extractos de Extremadura / 6

Higuera | Retama

Del ajenjo a la esparraguera

---

**Higuera: (*Ficus carica*) Familia de las moráceas**

La higuera es un árbol conocido por muchos, caducifolio, de grandes hojas lobuladas, ásperas y alternas. La corteza es lisa, de color grisáceo. Los siconos son los conocidos como higos, de los que según las variedades hay dos cosechas anuales, las brevas y los higos.

Existen higueras silvestres y cultivadas. Las silvestres y naturalizadas crecen en lugares relativamente húmedos como vegas y riberas de los ríos, aunque también aparecen en roquedos e incluso en los muros de las iglesias y castillos. Las variedades cultivadas se plantan generalmente en suelos frescos, huertas, lindes, grandes llanos, y extensiones de vegas. Fundamentalmente se cultivan las higueras para obtener de ellas sus sabrosos frutos (aunque en realidad son infrutescencias), los higos y las brevas. Las brevas aparecen sobre las ramas formadas en el año anterior y maduran a comienzos del verano, mientras los higos se forman en el brote nuevo y están a punto a finales del verano y comienzo del otoño.

Si se cogen higos verdes o frescos siempre se debe evitar subirse a una higuera con poca ropa, (siempre con camisa de manga larga y abotonada), pues el contacto de las hojas sobre la piel produce irritaciones y picor. Los frutos pueden consumirse maduros y frescos, siendo éstos muy ricos en azúcares y vitaminas diversas. En el caso de algunas variedades determinadas se recogen para pasificarlos y conservarlos secos. Para ello, se extienden en esteras y lonas, exponiéndolos al sol durante el día y posteriormente se clasifican o descogen.

Con el higo seco se puede hacer pan de higo. Si son frescos se puede hacer mermelada de higo y compota. También se mezclan con arropo en melaza.

Los higos secos se usan también como medicinales, cociéndolos con otras plantas para curar resfriados. El higo al estar lleno de azúcares naturalizados es un potente alimento nutritivo y da mucha fuerza al que lo toma.

El latex que fluye de la higuera cuando se arranca o corta una hoja desprende un líquido blanco que sirve para quemar las verrugas de la epidermis.

Conforma un cultivo en sí, (Almoharín, Arroyomolinos de Montánchez, Valdefuentes, ...). En la Vegas Altas del Guadiana se da en grandes extensiones de parcelas. Es un cultivo de secano. Como planta ornamental, es clara herencia del concepto de huerto hispano-arábe, siendo frecuente encontrarlas en patios y huertos, corrales. Se planta a partir de esquejes o partir de rebrotes. Su madera es blanda y no sirve para artesanía. Se quiebra con mucha facilidad. El viento intenso es su principal enemigo.

- Ir al principio-

---

**Retama (*retama sphaerocarpa* L. Boiss). Familia de las leguminosas.**

La retama es un arbusto que llegar a medir más de tres metros. Desde lejos se reconoce fácilmente por su color azulado-verdoso, por sus ramas alargadas y sin hojas. En primavera se cubre de multitud de pequeñas flores amarillas, que al madurar originan una legumbre con una sola semilla, parecida a una diminuta habichuela, pero tóxica.

Las retamas aparecen en matorrales de la serie de degradación de la dehesa o encinares. Se encuentra en muchas zonas de Extremadura, incluso en los márgenes de los ríos. Se generaliza sobre todo en el monte.

La madera de la raíz de retama se empleaba para elaborar los badajos de los cascabeles o cencerros. La ceniza de retama

se utilizaba para hacer lejía. Las ramas sirven para construir escobas bastas destinadas a barrer los corrales y eras. Como insecticida se cocían las ramas y se lavaba el caballo para aumentar la higiene del mismo.

Cuando se decía; "ya hacen sombra las retamas" era indicador de que la jornada en el campo estaba finalizando, las tareas agrícolas terminaban. Para las caballerías inapetentes se atan al animal unas retamas en la boca, de forma que las vaya mascando. Otro sistema era mezclar en el pienso, retama y corteza de encina.

Para la higiene del ganado se les daban baños en el agua de cocer retama. Cuando una oveja u otro animal se fracturaba una pata, se preparaba una especie de entablillado con ramas tiernas de retama picadas, que se ponían alrededor del miembro fracturado que se sujetaba con ramas leñosas de la planta, todo ello unido con cuerdas de esparto. Esta operación se conocía como "entablillar" o "encañar".

También en veterinaria popular, las picaduras de los insectos o reptiles se trataban con el cocimiento de retama, que se utilizaba lavando las zonas afectadas.

[\(Más información en la edición impresa de la revista Caudal de Extremadura\)](#)