



Romero

Un clásico de las aromáticas

Este arbusto leñoso procede de las secas colinas del sur de Francia. No sólo huele muy bien, sino que es muy ornamental y llega a alcanzar 1,5 metros de alto por lo que es útil cultivarlo en hileras para dividir bancales de hortalizas o para dividir espacios en el jardín. Combina muy bien con carnes sabrosas como las del cordero, carnero o cerdo. Su sabor es agradable, pero penetrante, por lo que hay que utilizarlo con tiento.

SUELO

El más conveniente es uno ligero, arenoso y bastante seco. Necesita cal abundante, protección y estar orientado al sur.

MULTIPLICACIÓN Y CUIDADOS

En primavera se siembran las semillas a intervalos de 15 centímetros en surcos superficiales. Cuando las plantitas tienen algunos centímetros de altura se trasplantan a un bancal de mantenimiento dejando 15 cm. entre ellas. Cuando hayan agarrado bien se espacian a 90 cm. Las semillas no siempre germinan, por lo que es más eficaz tomar esquejes, antes o después de la floración. Deben tener 15 cm. de longitud. Se arrancan las hojas inferiores y se entierran en las dos terceras partes de su longitud en suelo arenoso y en lugar sombreado. En otoño estará en condiciones de ser trasplantado. Hay que protegerlo durante el primer invierno para lo cual hay que cortar los esquejes por la mita a finales del verano; esto permite que los nuevos brotes se fortifiquen antes de la llegada del tiempo frío. Se acolcha a continuación con mantillo y con tela de saco.

Recolección

Los ramilletes se arrancan en cantidades pequeñas desde el segundo año en adelante. Es posible hacerlo en cualquier época aunque el final del verano es la mejor para que se vayan a secar.

Las flores se usan para aromatizar, lo mismo que los tallos y las hojas.

