

TOMILLO

Se trata de un arbusto perteneciente a la familia de las labiadas, especies que tienen aceites esenciales en todas las partes de la planta. Sus raíces tienen forma de cono invertido desde donde nace el tronco, que es leñoso en la base y herbáceo en la punta, con muchas ramas. Las hojas son opuestas, puntiagudas, sin tallo, de color verde ceniza. Las flores, de color blanco rosáceo, se agrupan en espigas en las puntas de las ramas. El fruto es de color café.



Producto

En la cocina se le conoce como hierba de olor, se cortan las puntas florecidas con tijeras o las ramas jóvenes cuando están en floración. Cualquier tiempo es bueno para cosechar mientras la planta esté en flor. La recolección se realiza en las primeras horas de la tarde. Las ramas se cortan a 5 cm del suelo, evitando cortar las partes leñosas. Las hojas son más ricas en aceite esencial. Se secan en la sombra, en un lugar aireado, poniendo las ramas sobre una hoja de papel.



Establecimiento de la plantación

La multiplicación puede ser realizada por medio de semillas, matas o estacas; las semillas de esta especie son pequeñas, por lo cual es conveniente hacer almácigos y ubicar las simientes muy superficialmente. El almácigo deberá estar protegido contra lluvias copiosas, vientos fuertes y temperaturas elevadas. Los cuidados más importantes son el riego y el desmalezado, además del control de plagas.

La multiplicación por estacas conviene realizarla durante el otoño, pero también puede hacerse durante invierno. Se cortan ramitas jóvenes de plantas seleccionadas y despuntadas se llevan al vivero donde se plantan en tierra muy bien preparada, a distancias de 0,10 x 0,05 m aproximadamente.



Condiciones edáficas y clima

El cultivo tiene éxito en los suelos ricos en materia orgánica, sueltos, silíceos arcillosos, francos, calcáreos, arcillosos, arenosos e incluso en lugares áridos. Prefiere los lugares pedregosos y soleados. Resiste bien las heladas. Crece sin dificultad al nivel del mar y en la montaña, hasta los 1,500 msnmm.



Usos

Hierba de olor, junto con la mejorana y el laurel. Por su aroma y sabor, es muy apreciado para condimentar potajes, carnes, salsas y verduras. También tiene propiedades antisépticas que facilitan la conservación de los alimentos. Tomado en infusión, ayuda en las enfermedades de las vías respiratorias por sus cualidades antiinflamatorias.



Nombre científico
Thymus vulgaris.

Fuente: SIAP.



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA