



Jardinería fácil

MERO • ROMERO • ROMERO • ROMERO • ROMERO

*Joseph Masabni, Profesor Asistente y Horticultor de Extensión,
y Stephen King, Exprofesor Asociado del Departamento de Ciencias Hortícolas,
del Sistema Universitario Texas A&M*

El romero (*Rosmarinus officinalis*) es relativamente fácil de cultivar, convirtiéndolo es una buena opción de hierba para cualquier jardín o huerto casero. Su sabor penetrante y aroma a pino hacen del romero un ingrediente popular en las comidas. Las variedades verticales son las mejores, tanto para su uso en fresco como en seco.

El romero puede cultivarse como anual (completa su ciclo de vida en 1 año) o perenne (completa su ciclo de vida en 3 años o más). En jardines herbales, a menudo se planta con tomillo, orégano, salvia y lavanda. Al plantar, elija una variedad que sea adecuada.

Variedades

Estas variedades son mejores para Texas:

- Arp
- Blue Boy
- Creeping
- Dancing Waters
- Golden Rain
- Pine Scented

- Pink
- Spice Islands
- Upright
- Blanco

El romero con esencia de pino es mejor para cocinar debido a su excelente sabor y hojas suaves. Las variedades 'Blue Boy', 'Spice Island' y romero blanco también se utilizan en la cocina. El romero 'Arp', 'Dancing Waters', 'Golden Rain', 'Pink', y las variedades blancas se utilizan más a menudo como plantas ornamentales.

Selección del sitio

El romero se puede cultivar en macetas o en un huerto de hierbas (Fig. 1). La mayoría de las variedades crecen mejor en tierra arcillosa, bien drenada y ligeramente ácida. El pH del suelo preferido es entre 6.0 y 7.0.



Figura 1. El romero se puede cultivar en macetas o en un huerto.

El romero debe recibir por lo menos 6 horas de sol al día —crece mejor a pleno sol.

Si tiene previsto utilizar el romero como planta perenne, elija un sitio que no se vea afectado por la labranza.

Preparación de suelos:

Siga estos pasos para preparar el suelo:

1. Retire todas las piedras, arbustos, malezas, restos vegetales y raíces de árboles del área a ser plantada.
2. Tome una muestra de tierra y llévela a analizar para determinar el nivel de fertilidad de su suelo. Para obtener información acerca de Texas A&M Soil, Water and Forage Testing Laboratory, visite <http://soiltesting.tamu.edu/>.
3. Si es necesario, fertilice de acuerdo con los resultados del análisis del suelo para complementar la nutrición agregada con compost o materia orgánica. Si el pH es demasiado bajo, añada cal para hacer que el suelo sea más alcalino.
4. Añada aproximadamente 4 pulgadas de materia orgánica o abono a la superficie e incorpórela con un rastrillo o un motocultivador a una profundidad de 6 a 8 pulgadas. Haga camas de tierra ligeramente elevadas para proporcionar mejor drenaje de la hierba.

Siembra

Como la mayoría de las hierbas, el romero es bastante resistente a la sequía y, si es lo suficientemente saludable, puede tolerar una helada leve. Se da mejor cuando se cultiva a partir de esquejes o trasplantes. Aunque su semilla es accesible y barata, solo el 15 por ciento de sus semillas germinan normalmente.

La mejor manera de propagar el romero es tomando un esqueje de una

planta que ya esté vigorosa:

1. Corte una rama de 3 pulgadas del tallo de la planta.
2. Quite la mayor parte de las hojas inferiores hasta 1 pulgada y media del tallo.
3. Plante de uno o dos cortes en una maceta de 3 pulgadas.
4. Riegue los esquejes
5. Coloque la maceta al borde de una ventana con luz solar indirecta y temperaturas entre 60 y 70 °F.
6. Después de 8 semanas, los cortes tendrán raíces suficientes para ser trasplantados a su lugar permanente.

Fertilización

El romero rara vez necesita fertilizante. Pero si el crecimiento es lento o la planta parece atrofiada o amarilla pálida, aplique fertilizante una vez en la primavera antes de que le salgan nuevos brotes. Cualquier fertilizante de multiusos en forma seca o líquida es adecuado, siempre y cuando se aplique correctamente. Para evitar la quema de hojas, evita la aplicación de fertilizante directamente en la planta.

Riego

Demasiada agua puede hacer que se pudra la raíz. A veces puede ser difícil determinar cuándo una planta de romero necesita agua porque sus agujas no se marchitan como lo hacen las hojas anchas. En promedio, riegue el romero cada 1 a 2 semanas, dependiendo del tamaño de la planta y las condiciones climáticas. Permita que las plantas se sequen completamente entre cada riego.

Enfermedades

Aunque el romero resiste la mayoría de enfermedades, se han reportado algunos casos de moho polvoriento. Para evitar

TABLA 1. Lapso típico desde la siembra hasta la cosecha del romero.

Origen	Tiempo de espera
Vivero	3 meses
Esqueje/ramita	1 año
Semillas	15 meses

que la enfermedad se propague, revise sus plantas regularmente y aplique los fungicidas adecuados cuando sea necesario. Usted puede reducir la incidencia de enfermedades al podar sus plantas lo que mejora la circulación del aire dentro de las plantas. Podarlas también estimula el crecimiento de nuevos brotes.

Insectos

El romero es muy resistente a las plagas. Si los ácaros, chinches harinosas o escamas aparecen, puede utilizar cualquier insecticida orgánico o inorgánico.

Si la planta tiene escamas, una solución fácil es recortar y desechar las puntas de las plantas infestadas, las escamas son insectos sedentarios. Si salen cochinillas, rocíe las plantas con agua, jabón de pelitre, o un insecticida a base de jabón.

Los insectos que chupan la savia de las plantas en general son más frecuentes en las zonas donde se ha aplicado demasiado fertilizante de nitrógeno. Usted puede evitar casi todos los problemas de insectos al fertilizar correctamente.

Cosecha

Una vez que la planta crece a un tamaño adecuado, puede quitar varias



Figura 2. El romero recién cortado retendrá su mejor sabor de 2 a 7 días en el refrigerador.

ramas pequeñas sin dañarla. Las plantas de vivero pueden ser cosechadas más pronto de las de esquejes o semillas (Tabla 1).

Las plantas de romero pueden ser cosechadas varias veces en una temporada, pero se les debe permitir regenerar su crecimiento entre cosechas. Algunas variedades son apreciadas por sus flores pequeñas, que se cosechan para su uso en ensaladas.

Los recortes se pueden utilizar frescos o secarse para su uso posterior (Fig. 2). Los esquejes frescos retendrán su mejor sabor de 2 a 7 días en el refrigerador. Para guardar el romero durante períodos más largos, cuélguelos en manojos para secar.

Agradecimientos

M'Kensie Aday contribuyó al manuscrito de esta publicación. Traducción por Daniela Ochoa González patrocinado por una subvención del Sustainable Urban Agriculture & Community Gardens Program de la ciudad de Austin.

Texas A&M AgriLife Extension Service

AgriLifeExtension.tamu.edu

Más publicaciones de Extensión están disponibles en AgriLifeBookstore.org

Los programas educativos de Texas A&M AgriLife Extension Service están disponibles para todas las personas, sin distinción de raza, color, sexo, religión, origen nacional, edad, discapacidad, información genética, o condición de veterano.

El Sistema Universitario Texas A&M, el Departamento de Agricultura de EE.UU. y las Cortes de Comisionados de Condado de Texas en Cooperación.

Producido por Agrilife Texas A & M Communications