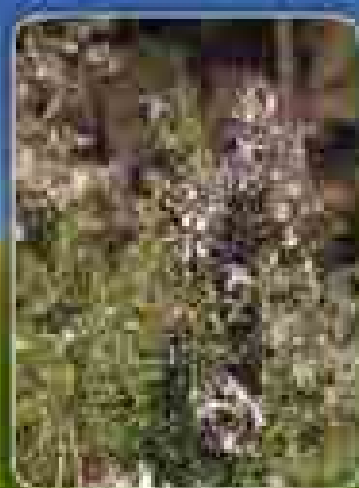
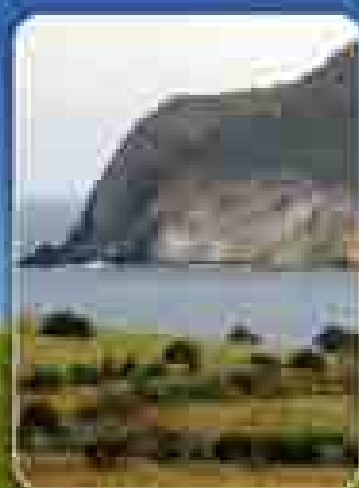
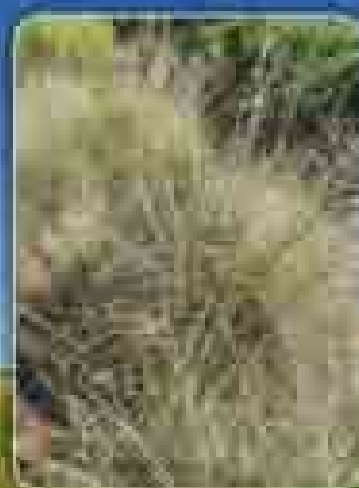


ESTUDIO DE IDENTIFICACIÓN, CARACTERIZACIÓN Y TIPIFICACIÓN DE LOS

RECURSOS NATURALES DE TEMPORADA

EN LAS COMARCAS DEL GRUPO DE COOPERACIÓN NATURES

LEVANTE ALMERIENSE



Natures

Edita:

Grupo de Cooperación Natures

Coordinación:

Carlos Romero Valiente

Asociación por el Desarrollo Rural de Litoral de la Janda

Estudio Técnico:

Analiter, S.L.

Diseño gráfico, maquetación y producción:

Analiter, S.L.

Fotografías:

Analiter, S.L.

Impresión:

Tecnographic, S.L.

LEVANTE ALMERIENSE

Desde nuestros orígenes, hemos tomado de la naturaleza cuanto necesitábamos para vivir. Los bosques proporcionaban el alimento necesario para subsistir (frutos, raíces, animales...), medicinas para sanar y la materia prima para fabricar utensilios de todo tipo (tintes, cuerdas, telas, canastos, etc.).

Andalucía cuenta con un valiosísimo patrimonio natural que pasa por ser uno de los más ricos del continente europeo. La variabilidad y riqueza de sus paisajes coincide con la diversidad de sus recursos naturales.

En este documento se pretende dar a conocer los recursos naturales de temporada que ofrecen mayor valor como parte de la riqueza natural y cultural de la comarca del Levante Almeriense.

La comarca del Levante Almeriense se encuentra en la provincia de Almería y tiene una extensión de 119.882 hectáreas. Comprende los municipios de Antas, Bédar, Carboneras, Cuevas de Almanzora, Los Gallardos, Garrucha, Huércal-Overa, Mojácar, Pulpí, Turre y Vera.

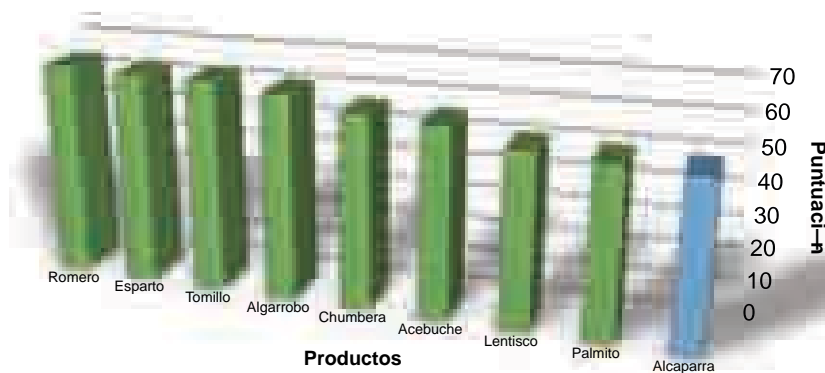
La publicación pretende posibilitar un acercamiento a los recursos de esta comarca en cuestión: cómo identificarlos, cuáles de ellos tienen una mayor presencia, sus usos tradicionales y potenciales, así como sus posibilidades de mercado, tipología y caracterización socioeconómica y medioambiental.



En el “ESTUDIO DE IDENTIFICACIÓN, CARACTERIZACIÓN Y TIPIFICACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES DE TEMPORADA EXISTENTES EN LAS COMARCAS DEL GRUPO DE COOPERACIÓN NATURES” se seleccionaron estos recursos basados en los siguientes criterios: abundancia, estacionalidad, multiplicidad de aprovechamientos, regeneración y multiplicación de la especie, daños en la recolección, posibilidades de cultivo, rendimiento natural, rendimiento comercial, tradición en su explotación, conocimientos de su explotación, aceptación por la población, facilidad en su reconocimiento y coste de explotación.

El resultado fue un listado por cada comarca de las especies de mayor abundancia y más adecuadas para la valorización de sus aprovechamientos asociados.

Como puede observarse en el gráfico inferior, los ocho recursos que han obtenido mayor puntuación en el Levante Almeriense han sido el romero, el esparto, el tomillo, el algarrobo, la chumbera, el acebuche, el lentisco y el palmito.



ROMERO

Nombre científico: *Rosmarinus officinalis*.

Usos y propiedades: Su contenido en aceite esencial le confiere una acción reconstituyente y estimulante sobre el sistema nervioso y circulatorio. En uso externo es desinfectante, cicatrizante y estimulante del cuero cabelludo.

Las friegas de alcohol de romero se emplean para combatir dolores cansancio y fatiga muscular.

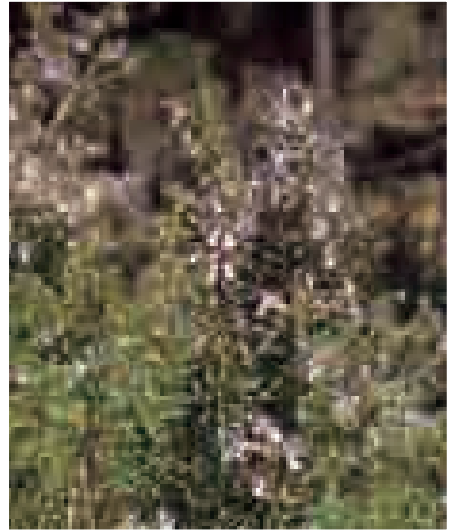
Se utiliza en la elaboración de cosméticos, perfumes, jabones y aceites esenciales, además de ser muy apreciado en las cocinas como condimento para sazonar platos de carne, pescado, parrilladas y caza. Por último, no se debe olvidar su excelente aportación a la industria farmacéutica y a la fitoterapia.

Potencialidad de mercado: Actualmente existe una alta demanda a escala mundial. La producción del romero como esencia y condimento se perfila como una actividad prometedora. Y aunque su demanda en herboristerías es alta y estabilizada, la de aceite esencial aún no ha llegado a alcanzar valores deseados.

Algunas de sus innumerables ventajas son la inversión reducida, costes de producción bajos, poca mano de obra necesaria y que de él pueden obtenerse ingresos de productos secundarios como la miel o el queso de romero.

Para poder calibrar bien las opciones económicas de estas plantas se debe señalar que en gran parte del país se puede dar su cultivo, pues existe un gran porcentaje de tierras que no se labran, en la que no son rentables otros cultivos y que sin embargo son idóneas para su desarrollo. Sin embargo, hay que señalar que el aceite esencial obtenido de cultivo no puede competir con el silvestre ni con el del Norte de África.

Explotación: La obtención de las plantas aromáticas y medicinales (PAM) tradicionalmente se ha realizado mediante la recolección de material espontáneo en el monte para su posterior transporte hasta la ubicación de la caldera de destilación. El modo usual en que suele efectuarse es la siega de las plantas con herramientas de corte, aunque en ocasiones se lleva a cabo el corte de la cepa con herramientas tales como la azada, que eliminan la totalidad de la parte aérea de la planta, lo que resulta contraproducente. Este arranque radical no permite la regeneración posterior de la planta en muchas de las especies por lo que se reduce la producción futura y la posible regularidad del aprovechamiento, esto no es tolerable desde el punto de vista de la persistencia de un recurso renovable como el que se pretende. Se causan igualmente daños significativos al ecosistema, al eliminar de manera indiscriminada e incontrolada especies que pueden resultar útiles a la fauna para su alimentación, refugio o nidificación. Por otra parte, la pérdida de cobertura vegetal, por insignificante que pueda parecer, resulta un grave mal que favorece la erosión de los terrenos.



Para el aprovechamiento y procesado tradicional de las plantas silvestres se ha usado la sustrata y concesión del aprovechamiento de la flora silvestre de un monte público o particular. La recolección tan sólo se suele hacer de los brotes tiernos, hojas y flores, usando para ello hoces de hoja ancha y hocinos. Se van formando manojos anudados y se recogen y transportan en mulos, carros, motocicletas o en automóviles, en aquellos lugares que pueden acceder. Una vez pesados los manojos, se procede al oreo, en el que se pierde un 30% del peso en agua de la planta. A continuación se lleva a cabo el secado al sol, extendiendo el material en capas delgadas que se remueven frecuentemente, aunque este procedimiento es poco recomendable, ya que el material recolectado se decolora y pierde presencia, a la vez que resulta poco higiénico. Otra manera de secarlo es en el interior de secaderos o cobertizos especialmente construidos para ello. Después se criba y limpia el material a usar.

En la destilación se procede al arrastre de vapor de agua en calderas calentadas a fuego directo. Los aceites esenciales se obtienen mediante un proceso de destilación por arrastre del vapor y se pueden destinar a la aromaterapia, si son plantas medicinales, a aromatizantes alimentarios y a la obtención de esencias de perfumería. Los extractos, que se obtienen de distintos procesos de extracción con diferentes disolventes, se pueden destinar al sector medicinal o cosmético, si se obtienen de plantas medicinales, o bien al sector alimentario, si provienen de plantas condimentarias o ricas en antioxidantes.

Las esencias obtenidas de diferentes procesos de extracción con otros disolventes distintos a los anteriores se obtienen principalmente de plantas esenciales y se corresponden con las principales materias primas empleadas en perfumería.

ESPARTO

Nombre científico: *Stipa tenacissima*.

Usos y propiedades: aparte de los usos tradicionales como la cestería, la elaboración de calzado, cordelería marinera o útiles agrícolas. Existen otros usos que sorprenden: es el caso del uso de las fibras de las hojas para la fabricación de papel. Lo más novedoso sin duda es el aprovechamiento del esparto como material regenerador de zonas degradadas, para la repoblación de bosques y como cobertor de zonas habilitadas para el tratamiento de aguas residuales.

Potencialidad de mercado: además de la existencia de una demanda creciente de productos artesanos la inversión necesaria y los costes de producción son bastante bajos, al igual que para emplearlo como material de cobertura. En cuanto a la industria del papel, es una excelente alternativa frente a la tala de árboles. La calidad del papel para impresión es superior al del papel convencional.



Explotación: la época de recolección es a finales de verano. La actividad no requiere de equipos ni equipamientos complejos.

Al principio se trabajaba tal y como se recogía del campo y se trenzaba para hacer cestos, capazas, seras, etc., que después servían para la recolección de frutos y verduras o para el transporte de otras materias.

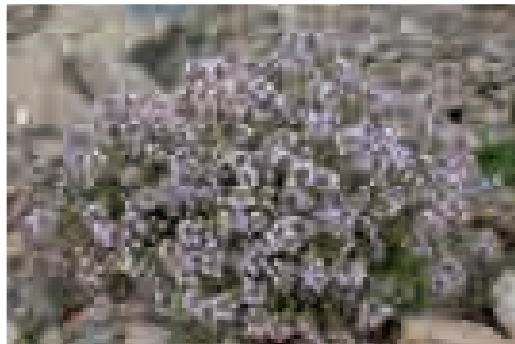
Aunque pueden usarse las hojas “en crudo”, una vez secadas a la sombra, lo normal es picarlo o machacarlo para que su textura sea más suave. Así, unos mazos mecánicos pican el esparto obteniendo una materia mucho más fácil de trenzar, con lo que se pueden realizar trabajos más atractivos, estéticos y resistentes.

Aunque la preparación y el trenzado del esparto se realizan hoy mayoritariamente en grandes fábricas de forma industrial, aún subsisten pequeños artesanos que continúan la tradición. En este sentido, las personas que lo trabajan son generalmente mayores y no existe apenas relevo generacional en su labor. Con la pérdida de estas personas se está perdiendo gran parte de la tradición espartera de la mayoría de los territorios que componen el ámbito de estudio. Por otro lado, para la realización de repoblaciones es necesaria la recolección de semillas, no existiendo ninguna empresa recolectora especializada.

TOMILLO

Nombre científico: *Thymus vulgaris*.

Usos y propiedades: su principal uso es el culinario, como condimento y aromatizante de numerosos platos. Se puede añadir a estofados, salsas, carnes, quesos, guisos, pescado, verduras y adobos. De él se obtienen aceites esenciales, estimulantes y tónicos medicinales, por lo que es muy valorado en perfumería, aromaterapia y usos industriales similares.



Se toma en infusión para curar resfriados, dadas sus propiedades medicinales expectorantes, desinfectantes y estimulantes de las defensas. También es muy digestivo y limpia de lombrices intestinales.

Se usa asimismo como tónico para el baño (1 kilo por cada 5 litros de agua) ese kilo se puede también mezclar con romero y espliego a partes iguales.

Es un repelente natural de mosquitos.

Potencialidad de mercado: actualmente existe una demanda mundial alta. En el caso de España las exportaciones superan con creces a las importaciones. La producción del tomillo como condimento y especialmente como esencia se perfila como una actividad de futuro. Sin olvidar que su demanda en herboristerías es alta y estabilizada.

Algunas de sus innumerables ventajas son la inversión necesaria reducida, costes de producción bajos, poca mano de obra y que de él pueden obtenerse ingresos de productos secundarios como la miel de tomillo.

Explotación: Véase explotación del romero.

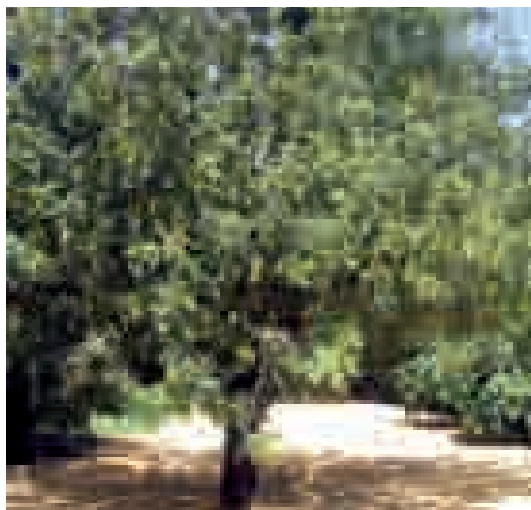
ALGARROBO

Nombre científico: *Ceratonia siliqua*.

Usos y propiedades: Tradicionalmente, las algarrobas se han usado como alimento para el ganado y, en épocas de escasez, para la alimentación humana. En la industria alimentaria se siguen utilizando como sustitutivos del café y el cacao, y para la fabricación de licores. En la industria textil se utiliza para teñir.

De entre sus propiedades médicas se pueden destacar las antidiarreicos, calmantes y reguladoras de la hipoglucemia. Por otra parte, tienen propiedades espesantes, estabilizantes, emulsionantes y gelificantes, cuyas aplicaciones industriales son muy variadas (alimentaria, cosmética o papelería, entre otras).

Potencialidad de mercado: lo primero que se debe tener en cuenta es que el algarrobo es exclusivo del mediterráneo costero. Su mercado se encuentra al alza con rentabilidades muy interesantes, ya que sus precios se cotizan altos. Además existe una gran demanda de piensos elaborados a partir de su fruto. En la industria de la alimentación y de la dietética empieza a ser considerado como un artículo selecto y que se revaloriza día tras día ya que su fibra tiene aplicaciones muy interesantes como ingrediente de vanguardia en cereales de desayuno, productos dietéticos, panes especiales, productos lácteos, etc.



Uno de los usos potenciales más emblemáticos por su valor económico y social es el “pinitol”, un producto totalmente natural extraído de la algarroba, que no tiene ningún efecto secundario, que se emplea como regulador de la hipoglucemia en la sangre y que puede ser utilizado por los diabéticos como sustituto de la insulina.

Explotación: no existen restricciones legales en su explotación y la cantidad de fruto por árbol es considerablemente alta.

A pesar de que existe una falta de aplicaciones tecnológicas en su explotación, los conocimientos técnicos son fáciles de obtener y no es necesario el uso de herramientas mecanizadas.

CHUMBERA

Nombre científico: *Opuntia ficus indica*.

Usos y propiedades: Su uso más conocido es el del consumo de sus frutos para alimentación humana. Pero además es una planta muy apreciada desde el punto de vista forrajero (alimento para el ganado), medicinal y muchos de sus aprovechamientos, tales como fabricación de anticorrosivos, caucho y combustibles líquidos (etano) o gaseosos (metano) son descubrimientos recientes.

Posee propiedades diuréticas y calmantes y, gracias a su contenido en fibra, regula la digestión.



Potencialidad de mercado: cabe destacar la potencialidad de este cultivo para su industrialización, en forma de zumos, mermeladas, confituras, jales y frutos secos; productos industriales que ya se están fabricando en algunos países latinoamericanos.

Además, una firma norteamericana fabrica ya un anticorrosivo a base de la materia pegajosa de las palas de chumbera

La consideración del etanol como combustible de sustitución de la gasolina es una de las alternativas existentes para un más que posible y rentable mercado en un futuro no muy lejano.

Explotación: la plantación de las chumberas se hace a través de esquejes tomados de palas o trozos de pala procedentes de la planta madre. Estos trozos se deben dejar unos diez días extendidos a la sombra. El terreno se prepara simplemente haciendo surcos donde posteriormente se colocarán esos esquejes.

Dependiendo de a qué se van a destinar, las chumberas se situarán a más o menos distancia, siendo esta mayor si lo que se va a explotar es el fruto.

La recolección del fruto se hace a partir de octubre y es conveniente recoger con él un trozo de pala. Por otro lado, no existe mucha documentación sobre las técnicas de recogida de las palas, pero sí se sabe que tiene dos periodos, uno entre finales de verano y principios de otoño y otro en invierno.

Los rendimientos de la producción dependen principalmente de la edad de la planta siendo entre los 16-20 años donde estos rendimientos alcanzan el máximo.

ACEBUCHE

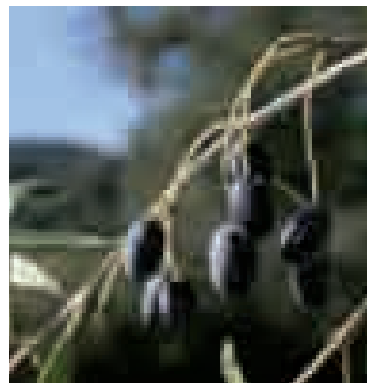
Nombre científico: *Olea europea var. sylvestris*

Usos y propiedades: además del aprovechamiento del aceite, muy cotizado en la industria agroalimentaria, también se usa en cosmética y en elaboración de medicamentos.

De la acebuchina se obtiene un aceite ecológico de gran calidad que supera en propiedades al del aceite de oliva. Se considera un producto de gran interés para una alimentación sana por sus cualidades preventivas y curativas de enfermedades de piel y corazón y frente a la arteriosclerosis, la gastritis y el colesterol.

Por otra parte, sus hojas en infusión (unas 24 hojas por 250 centilitros de agua hervidas durante 15 minutos) ayudan a disminuir la tensión.

Potencialidad de mercado: ya se han mencionado las propiedades y la alta calidad del aceite de acebuchina. Por otro lado, su cuota de mercado tiene un precio que triplica al menos al del aceite de oliva, siendo su pureza y calidad notablemente superior.



La demanda creciente de este producto se está poniendo de manifiesto de forma que en la actualidad en Prado del Rey (Cádiz) se encuentra una almazara de aceite que ya ha encontrado en la comercialización del aceite de acebuchina una entrada de ingresos bastante considerable con la venta de un producto de calidad cada vez más reclamado por los clientes.

Explotación: el crecimiento de estos árboles es muy lento, pasan hasta 80 años antes de alcanzar su desarrollo total, que es cuando muestra su figura y su geografía de madera: ramas rígidas y erguidas, corteza lisa y ramas espinosas.

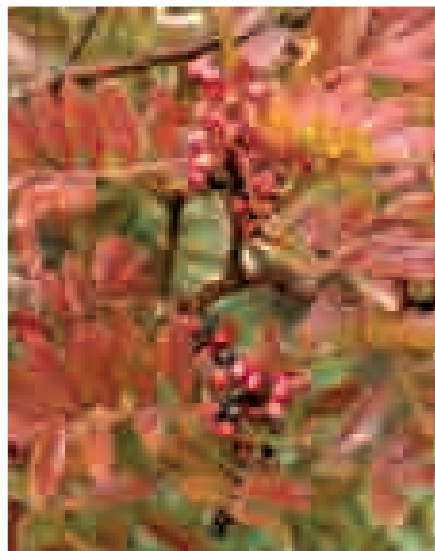
Las acebuchinas se recogen manualmente a finales de otoño siendo su recolección algo más complicada que la de la oliva debido a su menor tamaño, que se contrapone con la gran envergadura de los acebuches.

La maquinaria de la almazara no se pone en funcionamiento hasta que llegan las acebuchinas desde todos los puntos de la comarca en cuestión. No hay producción controlada ni superficie cultivada, por lo que cada mes varían las cifras de producción.

LENTISCO

Nombre científico: *Pistacia lentiscus*.

Usos y propiedades: sus hojas y tallos jóvenes masticados endurecen la encía, fortalecen y blanquean los dientes y previenen el mal aliento. En infusión posee además propiedades astringentes, evita hemorragias pulmonares y embellece las pestañas y la piel del rostro. Aún siendo realmente abundante en todo el territorio andaluz, en los pueblos de Andalucía es un recurso apenas utilizado. Tan sólo se emplea como decoración navideña y para adornar calles y casas en conmemoraciones populares, como ocurre en las fiestas de celebración del Corpus Christi. También se utiliza para preparar chozas y chamizos temporales en zonas agrícolas y refugios de caza durante los periodos de veda.



Potencialidad de mercado: su resina (denominada mastiche o almáciga) se utiliza en odontología para la fabricación de cementos dentarios, en la industria para la elaboración de barnices. En Baleares se utilizaba el aceite de su resina para alumbrar.

La inversión necesaria es reducida. Los costes de producción son bajos y pueden obtenerse ingresos de productos secundarios.

Explotación: Es una planta perenne, por lo que se pueden coger sus hojas y tallos escalonados en el tiempo.

PALMITO

Nombre científico: *Chamaerops humilis*.

Usos y propiedades: las hojas se suelen utilizar para fabricar escobas, esteros, cestos, etc. Lo más extendido es el cogollo tierno, que se emplea en la industria alimentaria. Su aporte destacable de fibra lo convierte en un alimento que proporciona una importante sensación de saciedad. Favorece el tránsito intestinal y contribuye al mantenimiento de niveles correctos de colesterol en sangre. Esto, unido a su escaso valor calórico, hace que esté especialmente indicado en el tratamiento dietético de la obesidad y el estreñimiento, principalmente.

La ingesta del palmito (su fruto) todavía no maduro tiene efectos astringentes.

Potencialidad de mercado: en Andalucía no se ha consumido el palmito de manera habitual; por lo tanto, es difícil encontrar industrias transformadoras y conserveras que manipulen este producto. Como en el caso de otros muchos productos, su consumo se ha realizado tradicionalmente de forma casera entre las comunidades locales de los territorios rurales, a pesar de ser una especie muy abundante en toda la región.

Explotación: su recolección es dura debido a la dureza de sus hojas y ramas. Están provistas de dientes que dificultan su manipulación y las raíces están bien ancladas al suelo, lo que dificulta el desarraigo. Bien es cierto que para el aprovechamiento ha de arrancarse la planta, con lo cual se puede llegar a esquilmar el recurso y, en muchos lugares de la región, el palmito se encarga de sostener un suelo de por sí muy degradado.



Son pocas las personas que en la actualidad se dedican al aprovechamiento de este recurso para elaborar escobas y siempre de manera puntual. Para la elaboración de productos artesanos que se pueden adquirir en comercios y mercados locales y con clientes concretos y escasos.

SECRETARÍA DE MEDIOAMBIENTE, TERRITORIO Y TURISMO DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

RECURSOS NATURALES DE TEMPORADA

EN LAS COMUNIDADES DEL MUNICIPIO DE COAHUILA DE MATIAS



www.naturascopacolon.org