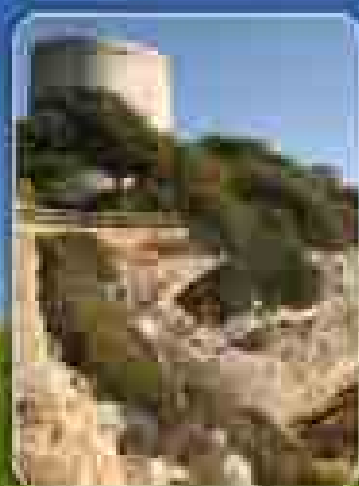
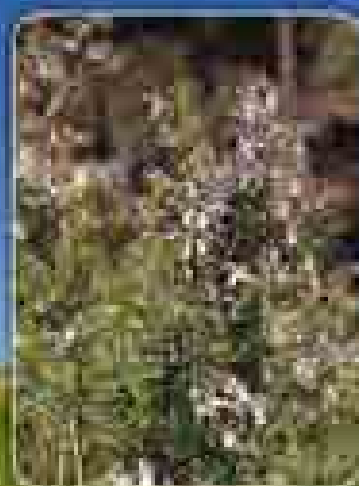


ESTUDIO DE IDENTIFICACIÓN, CARACTERIZACIÓN Y TIPIFICACIÓN DE LOS

RECURSOS NATURALES DE TEMPORADA

EN LAS COMARCAS DEL GRUPO DE COOPERACIÓN NATURES

LITORAL DE LA JANDA



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.

LITORAL DE LA JANDA

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...).

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

En este documento se pretende valorizar los recursos naturales de temporada que ofrecen mayor valor como parte de la riqueza natural y cultural de las comarcas integrantes del Litoral de La Janda.

Esta comarca que se encuentra en la provincia de Cádiz, con una extensión de 49.276 hectáreas, comprende los municipios de Barbate, Conil de la Frontera y Vejer de la Frontera.

Se trata de posibilitar un acercamiento de la población a sus recursos naturales más inmediatos, de forma que se sepa 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 los nueve (en este caso los dos últimos obtuvieron la misma puntuación) recursos que han obtenido mayor puntuación en el Litoral de La Janda han sido el romero, la lavanda, el acebuche, la zarzamora, el burgajo, la cabrilla, el caracol, el espárrago y el lentisco.



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.

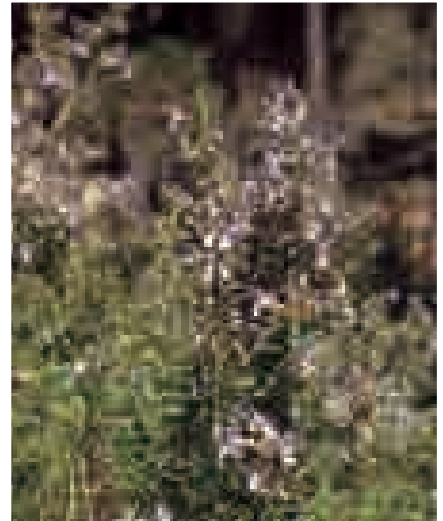
Potencialidad de mercado: Actualmente existe una alta demanda a escala mundial. La producción del romero como esencia y condimento se perfila como una actividad prometedora. Y aunque su demanda en herboristerías es alta y estabilizada, la de aceite esencial aún no ha llegado a alcanzar valores deseados.

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 subasta 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.

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.

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.

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.

LAVANDA (Cantueso)

Nombre científico: *Lavandula stoechas*.

Usos y propiedades: principalmente se utiliza en la elaboración de aceites esenciales. También es de amplio uso en perfumería fina y cosmética. Sus usos medicinales, aunque amplios, son menos conocidos.

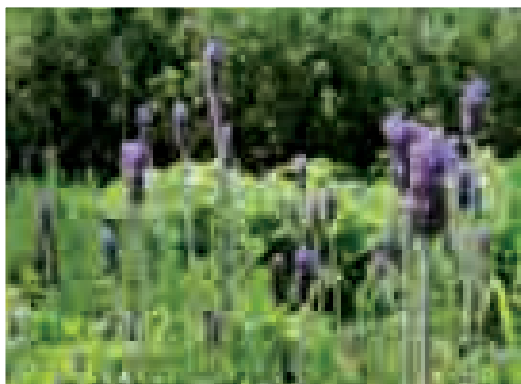
Por otra parte, sus flores desecadas metidas en bolsitas se utilizan para perfumar la ropa y preservarlas de las polillas.

Tomado en infusión el cantueso se puede utilizar como estimulante, antiespasmódico y para combatir cólicos e indigestiones. Ésta puede prepararse añadiendo 30 gramos de flores a un litro de agua hirviendo. La misma infusión aplicada sobre heridas y llagas tiene propiedades desinfectantes.

También para combatir el reuma o simplemente para activar la circulación, el alcohol de cantueso es bastante aconsejable.

Potencialidad de mercado: lo más interesante que se puede considerar es que existe una gran demanda de esta planta. Actualmente en España se cubre con importaciones, por lo que no habría que exportarla. Además, la posibilidad de su aprovechamiento en cultivo es algo novedoso.

Explotación: Véase explotación del romero.



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 arterosclerosis, 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 esta 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.

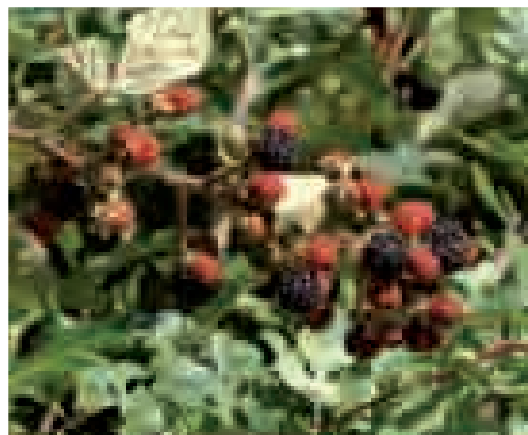
ZARZAMORA

Nombre científico: *Rubus ulmifolius*.

Usos y propiedades: Sus frutos son apreciados principalmente en alimentación, tanto crudos como para la elaboración de tartas, zumos, mermeladas, compotas, yogures, helados, vinos y aguardientes.

Se utiliza también en la industria farmacéutica por sus propiedades medicinales y como aromatizante de los jarabes.

Otro de sus usos es el de proporcionar color a tejidos y vinos.



Tiene propiedades medicinales astringentes, diuréticas, antidiabéticas y antioxidantes. Pero, además, las infusiones de sus brotes tiernos desecados alivian el estómago y las inflamaciones de garganta. Sus hojas masticadas fortalecen la encía.

Potencialidad de mercado: la producción mundial de zarzamora se destina en su mayor parte a congelado (75%), aunque presentada en fresco es donde presenta los precios mas altos.

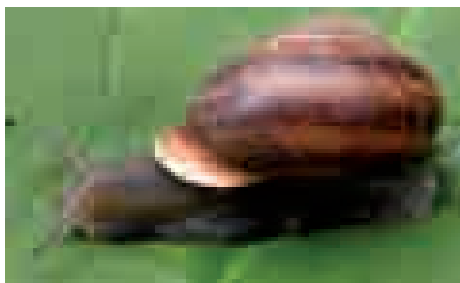
La actividad requiere equipos y herramientas sencillas. No hace falta mano de obra especializada y los conocimientos técnicos son fáciles de obtener.

Explotación: Su explotación puede resultar complicada ya que sus frutos se conservan muy mal, además el característico y auténtico sabor dulce de la zarzamora únicamente lo poseen los frutos silvestres, puesto que las cultivadas resultan más ácidas incluso cuando han alcanzado el punto óptimo de maduración.

CABRILLAS, CARACOLES Y BURGAJOS

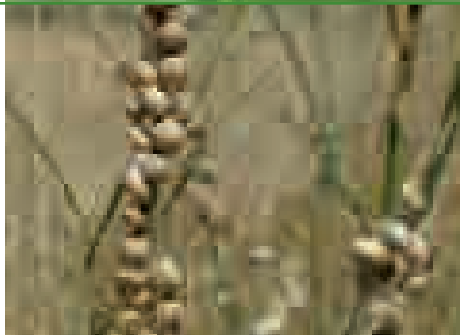
Nombre científico: *Otala lactea* y *Otala punctata*.

Denominación popular: Cabrillas, boquinegros, boquinetes.



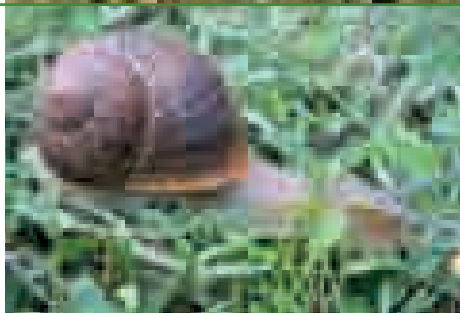
Nombre científico: *Theba pisana*.

Denominación popular: Caracoles, caracoles blanquillos, chicos, de caldo, chupaeros, rayaos, pañiceros...



Nombre científico: *Cantareus aspersus*.

Denominación popular: burgajo o burgao en Andalucía Occidental y bolluno en Andalucía Oriental.



Usos y propiedades: los caracoles terrestres poseen unas excelentes cualidades nutritivas normalmente desconocidas para quienes lo consumen.

Es un alimento con un alto contenido proteico (equiparable al de pescados o carnes) y con la casi totalidad de los aminoácidos que son esenciales. Al mismo tiempo, su contenido calórico medio es pobre.

Además de su uso culinario, está surgiendo un nuevo uso en cremas y productos cosméticos basados en las propiedades regenerativas de la piel de la baba de caracol.



Potencialidad de mercado: España consume al año entre 10 y 12 mil toneladas de caracoles en sus distintas presentaciones. Andalucía es la zona más destacable en cuanto al consumo y a la tradición de actividades entorno al caracol.

Se trata de un mercado con grandes posibilidades debido a su gran demanda a escala europea y a un mercado potencial creciente, ya que su consumo se está disparando en países como Japón.

Por otro lado, la comercialización de la baba de caracol abre una nueva vía de mercado.

Explotación: la captura de “caracoles, burgajos o cabrillas” es una práctica tradicional. En Andalucía la época de captura de “caracoles blanquillos” (*Theba pisana*) transcurre siempre entre final de primavera (abril-mayo) hasta julio-agosto, siendo mayo y junio los meses más propicios.

Por el contrario, la captura de “cabrillas” y “burgajos” se reparte bastante homogéneamente a lo largo de todo el año. No suele ser recomendable la recolección de éstos sobre hierba verde, excepto en el caso del palmito, ya que dejan sabor amargo al cocinarlos.

Los métodos de captura de los denominados “caracoles blanquillos” suelen conllevar la agitación de las plantas a las que se adhieren los animales para provocar su caída “en masa” y la posterior clasificación por tamaños con el uso de tamices.

Tanto “cabrillas” como “burgajos” se recogen manual e individualmente.

La inmensa mayoría de los caracoles terrestres que se consumen en el mundo continúan siendo recogidos en la naturaleza y son muy escasos los que, de momento, se producen mediante técnicas de cría.

ESPÁRRAGO

Nombre científico: *Asparagus acutifolius* y *A. alba*.

Usos y propiedades: el principal uso de la esparraguera es el culinario, utilizándose para ello los brotes jóvenes conocidos como espárragos trigueros. Pero sus usos en medicina son bastante reconocidos.

Es un alimento bastante rico en nutrientes pero bajo en calorías y con una poderosa acción antioxidante y diurética, lo que lo hace ideal para las dietas de adelgazamiento.

Potencialidad de mercado: el espárrago es un producto muy apreciado y cotizado, con un nivel preferencial en el mercado internacional (preferentemente China) que va en aumento.

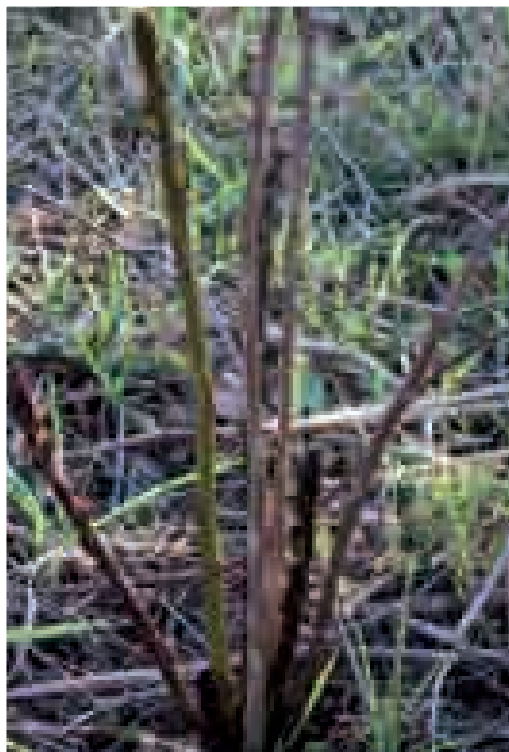
Explotación: los espárragos trigueros son recogidos en el campo de la misma manera que se ha venido haciendo a lo largo de la historia: a mano.

En cultivo, su vida productiva es de siete u ocho años.

La densidad de plantación en el cultivo del espárrago verde oscila entre 25.000 y 30.000 plantas/ha. Pero si el cultivo se lleva a cabo en invernadero, una densidad de plantación adecuada sería de 33.000 plantas/ha para un marco de 1 x 0,33 m.

La siega debe realizarse próxima a la base del tallo, se recomienda realizarla de forma mecanizada, aunque también se realiza manualmente.

El momento de la recolección está determinado por las normas de calidad en cuanto a sus dimensiones y a la coloración del mismo.



Al aire libre es mucho más recomendable la recolección mecanizada, mientras que si esta se hace en invernadero la recolección se realiza de forma manual.

Una vez recolectados deben de colocarse en posición vertical para evitar que el extremo se doble y la base debe de estar inmersa en agua hasta su envasado.

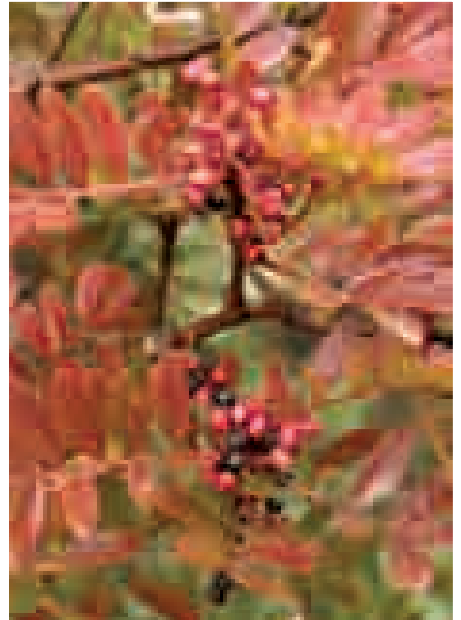
La conservación frigorífica se hace a 2-3°C y 95-100% de humedad relativa. Hay que tener en cuenta que el espárrago pierde rápidamente sus propiedades organolépticas.

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.



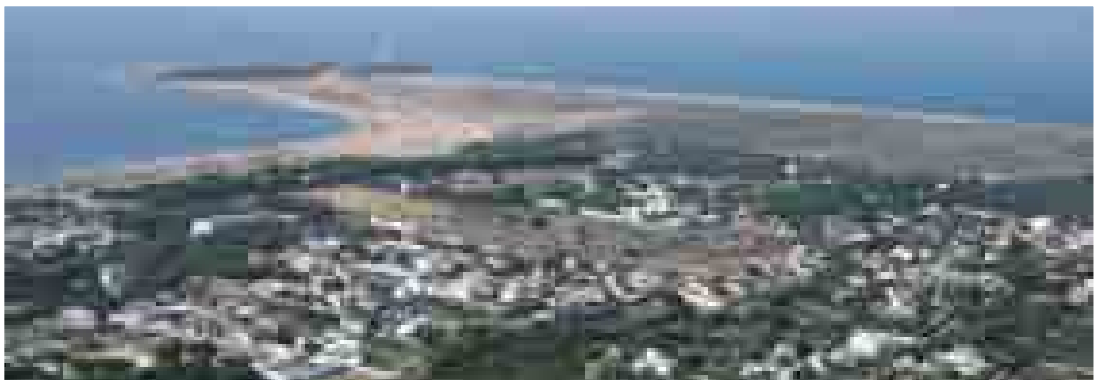
Potencialidad de mercado:

Su resina (denominada mastique 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.



SECRETARÍA DE MEDIOAMBIENTE, TERRITORIO Y DESARROLLO URBANO

RECURSOS NATURALES DE TEMPORADA

EN LAS COMUNIDADES DEL NOROCCIDENTE DE COLOMBIA



www.naturascopieracion.org