

LOS ORÉGANOS DE NUEVO LEÓN, MÉXICO

Glaforo J. Alanís Flores, Ingrid Alanís Fuentes y Angélica Calderón Vargas

Departamento de Ecología, Laboratorio de Manejo de Vida Silvestre.
Facultad de Ciencias Biológicas, UANL.

Desde tiempos inmemoriales el hombre se ha valido de las especias y hierbas aromáticas para múltiples usos, consideradas en la antigüedad como auténticos tesoros. Su valor radica en sus propiedades conservantes, aromatizantes y potenciadoras del sabor así como sus conocidas capacidades terapéuticas.

El nombre "orégano" proviene del griego oros (montaña) y ganos (ornamento), la decoración o la belleza de las montañas. El nombre "orégano" comprende más de dos docenas de diferentes especies de plantas, con flores y hojas que presentan un olor característico.

México es uno de los países con mayor producción y exportación de orégano en el mundo, superado sólo por Turquía. Debido a la composición química de sus aceites esenciales el orégano mexicano es considerado como el de más alta calidad, lo que le ha permitido un mayor despegue a su comercialización en los últimos años.

El creciente interés por el uso de extractos naturales como alternativa para la prevención y tratamiento de enfermedades ha revelado un importante potencial del orégano. La hoja del orégano se usa no solo como condimento de alimentos, sino también en la elaboración de cosméticos, aceites, fármacos y licores; motivos que lo han convertido en un producto de exportación. Sin embargo, el uso del orégano en México es exclusivamente como condimento alimenticio y en poca medida medicinal, por lo que se desaprovechan sus propiedades organolépticas.

El orégano es una planta ampliamente distribuida en la Republica Mexicana; sin embargo, solo son objeto de comercialización 9 géneros y 14 especies de las familias Verbenaceae, Lamiaceae, Asteraceae y Fabaceae.

Las plantas de las diferentes familias de orégano mexicano se encuentran en estado silvestre, en regiones áridas y semiáridas de, al menos, 24 estados de la república. Sus principales hábitats están en suelos generalmente pedregosos de cerros, laderas y cañadas entre los 400 y 2000 metros de altitud, aunque se le halla en mayor abundancia entre los 1400 y 1800 metros de altitud.

Importancia económica y Manejo de las poblaciones

La cosecha y procesamiento de hojas de orégano tiene una importancia económica en México, debido a que un gran número de individuos se benefician con su recolección. Ya que el 90% del total de la producción se destina a la exportación.

La actividad de recolección de este recurso beneficia año con año a un gran número de familias principalmente de ejidatarios, siendo esta una alternativa de ingresos extra muy ventajosa, ya que frecuentemente sus actividades agrícolas y/o ganaderas no les son suficientemente redituables. Sin embargo, pese a su importancia económica, no se han implementado planes de manejo para orégano y los actuales aprovechamientos se hacen sin bases técnicas.

El orégano mexicano se extrae de poblaciones silvestres sin ningún plan de aprovechamiento, por lo cual se han reducido tanto en densidad como en superficie.

Actividad Biológica del Oregano

Actividad	Genero
Antioxidante	<i>Origanum</i>
	<i>Lippia</i>
Antimicrobiana	<i>Origanum</i>
	<i>Lippia</i>
Antiparasítica	<i>Lippia</i>
Estrogénica	<i>Origanum</i>
Antigenotóxica	<i>Origanum</i>
	<i>Lippia</i>
Insecticida	<i>Origanum</i>



Campesinos colectores de plantas condimenticias en Mina, N. L.

La cosecha de orégano en México se ha estado incrementando en los últimos años y probablemente se incrementará más en un futuro próximo; por lo tanto, es necesario tener un mayor conocimiento sobre el efecto de la cosecha continua sobre el vigor de las plantas y de la recolección manual tradicional en la regeneración de las poblaciones. Estos conocimientos permitirán llevar a cabo medidas adecuadas de preservación de este valioso recurso natural.

El orégano de Nuevo León, *Poliomintha longiflora*, en la región norte del estado de Nuevo León.

En Nuevo León se encuentran presentes 6 especies de orégano, 3 especies pertenecientes a la familia Verbenaceae, 2 especies de la familia Lamiaceae y 1 especie perteneciente a la familia Asteraceae. En Nuevo León, la especie de orégano más importante es el llamado “orégano de Nuevo León” *Poliomintha longiflora*, planta muy apreciada y comercializada en los distintos centros de población donde lo cosechan en el Estado (Bustamante, Lampazos, Sabinas Hidalgo, Mina, Higuera y Cerralvo) y en los centros comerciales y mercados del Área Metropolitana de Monterrey. En el municipio de Higuera se celebra cada año la Feria Anual del Orégano en semana santa, dedicada a las familias que recolectan el orégano en la Sierra de Picachos, donde permanecen por períodos hasta de quince días para cortar el codiciado condimento, secarlo y posteriormente venderlo. Se considera el mejor orégano de la República Mexicana.

Sistema de colecta y comercialización del orégano “Nuevo León” *Poliomintha longiflora* :

- 1.- Localización de las poblaciones naturales del orégano, en las zonas montañosas
- 2.- Colecta: corte con hoz o corte manual de ramas.
- 3.- Deposito del material en costales.
- 4.- Traslado a casa del colector o al campamento establecido en el área de cosecha.
- 5.- Extendido de las ramas para el secado a media sombra durante 1-2 días.
- 6.- Durante el proceso de secado, el material se “voltea” para establecer un secado uniforme
- 7.- Agrupación de las ramas en pequeños montículos.
- 8.- Vareo o apaleo para desprender las hojas secas de sus ramas.
- 9.- Selección de hojas y ramillas.
- 10.- Encostalado.
- 11.- Almacenar en la casa del productor.
- 12.- Comprador local o primario.
- 13.- Comprador regional o secundario.

Algunos colectores se trasladan a Monterrey y efectúan su venta en mercados o pequeñas empresas que comercializan plantas condimenticias.

Referencias Bibliográficas:

Castillo-Elizondo, J. 1986. Introducción al conocimiento de *Poliomintha longiflora* (Gray) y notas etnobotánicas en la ranhería “Los Picos” municipio de Higuera, N. L. Tesis inédita, FCB, UANL.

Wei Zheng and Shioh Y. Wang. 2001. Antioxidant activity and phenolic compounds in selected herbs. J. Agric. Food Chem. 49, 5165-5170.

Huerta, C. 1997. Orégano Mexicano: Oro Vegetal. Biodiversitas. Año 3, No. 15.



Tendido de orégano en el proceso de secado



Comercialización del orégano en el mercado doméstico de Sabinas Hidalgo, N. L.



Venta de orégano en el mercado Juárez, Monterrey, N. L.