



# ***ORIGANUM VULGARE*** **SSP. *VULGARE* (LAMIACEAE)** **CULTIVADO EN MENDOZA**

Elena Rouquaud  
Maria Eugenia Videla \*

## **RESUMEN**

Recientemente se ha introducido en Mendoza la subespecie *Origanum vulgare* ssp. *vulgare* L. (*Lamiaceae*), a través de semillas originarias de Dinamarca. Este trabajo describe e ilustra los caracteres morfológicos que permiten su diferenciación de otras especies, subespecies, variedades e híbridos existentes en el país, vulgarmente denominados "oréganos".

## **ABSTRACT**

A new subspecies of *Origanum vulgare* (*Lamiaceae*) for Argentina: *Origanum vulgare* ssp. *vulgare* was recently introduced in Mendoza originated from Danish seeds. The morphological characters that differentiate this variety from the "oreganos" which are the most commonly used in Argentina are described and illustrated.

### **Palabras clave**

orégano • aromáticas

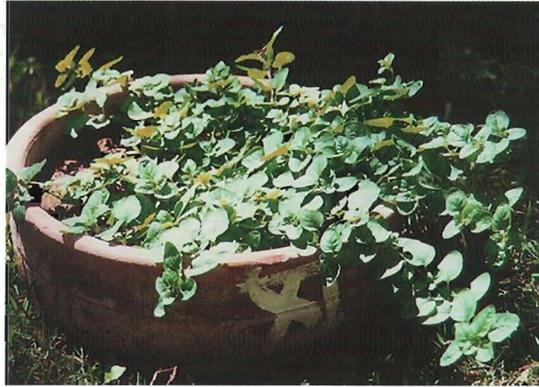
### **Key words**

origanum • aromatic herbs

## **INTRODUCCIÓN**

Teofrasto (380 - 287 a. C.) utilizó los términos "origanos" y "origanon" para identificar plantas aromáticas, aparentemente del género *Origanum*, que significa "delicia de las montañas". Posteriormente se llamó "orégano" a plantas de diversos géneros cuyo aroma tenía reminiscencias del orégano europeo (1). En la actualidad dicho nombre común se aplica a especies, subespecies, variedades e híbridos del género *Origanum*, comúnmente destinados para condimentos, y apreciados por el contenido de sustancias antioxidantes, como carvacrol y timol (4). En la Argentina, por lo general, se confunde al híbrido *Origanum x applii*, la especie comercial más utilizada, con *O. vulgare* y, a veces con *O. majorana* (9). Este hecho ha sido corrobora-

\* Departamento de Ciencias Biológicas. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Cuyo. Alte. Brown 500. (5505) Chacras de Coria. Mendoza. Argentina.  
e-mail: caifca@uncu.edu.ar



*O. vulgare* ssp. *vulgare*, proveniente de semilla

rado tanto en Mendoza como en San Juan. Los manuales sobre el cultivo de orégano lo identifican como *O. vulgare* L., sin mencionar los taxos subordinados (3, 6). El *O. vulgare* ssp. *vulgare* no ha sido citado en las publicaciones sobre oréganos cultivados en la Argentina (6, 8, 9). En este trabajo se presenta esta subespecie, originaria de la región Mediterránea, introducida en 1994 en Mendoza, proveniente de semilla importada de Dinamarca. Se la describe exomorfológicamente, enfatizando hojas e inflorescencias, empleadas comercialmente como condimento y que, a su vez, permiten establecer diferencias entre los oréganos.

El material fresco utilizado, obtenido en Mendoza con semillas del mismo origen, se tomó en:

- un cultivo experimental (INTA, La Consulta)
- una plantación en una finca particular (Paso de las Carretas, San Carlos)
- y la colección de oréganos del Jardín Botánico (Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo, Chacras de Coria, dependiente de la Cátedra de Botánica Agrícola).

## **DESCRIPCIÓN MORFOLÓGICA**

- Material examinado: *Origanum vulgare* ssp. *vulgare*, ARGENTINA; Mendoza: Depto. San Carlos, Paso de las Carretas, 22-II-95, Videla - Rouquaud n° 3533 (MEN).
- Instrumental: lupa Wild Heerbrugg con cámara clara.

Hierba aromática perenne, de hasta 1,00 m de altura, postrada, tallos cuadrangulares, con ramificaciones axilares, breves y abundantes, más de diez pares por tallo, con pelos generalmente simples, retrorsos de 1 mm de largo constituidos por 4(7)8 células.

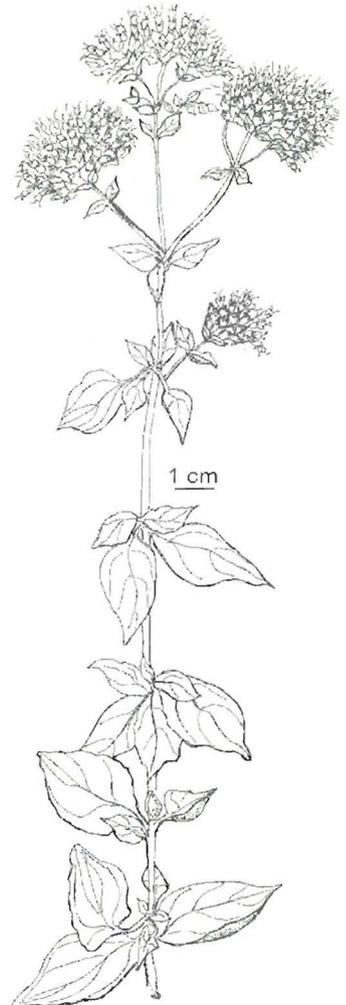
Hojas verde claro, opuestas, pecioladas, simples, aovadas con base aguda a recta, ápice agudo a obtuso y margen liso, levemente crenulado. Láminas de 2(2,8)3 cm de longitud x 1,8(1,95)2,4 cm, con pelos antrorsos simples de 0,8 mm de largo formados por 5(7)8 células, abundantes en el margen y sobre los nervios en la cara abaxial y, esparcidos en la cara adaxial, pelos glandulosos (cabeza de doce, o más, células) esparcidos en ambas caras.

Hojas juveniles de las ramificaciones axilares sésiles o pecioladas, pecíolos pubescentes, de 0,8 cm de longitud promedio.

Inflorescencia en cimas corimbiformes terminales, con flores reunidas en espículas globosas, estando cada flor protegida por una bráctea oblongo-elíptica, color rojo vinoso aguado, de igual o mayor longitud que el cáliz, de 3 a 3,5 mm de ancho. Cáliz con dientes de igual color que las brácteas, tubuloso, 5 dentado, regular, de 3 mm de longitud promedio, cara externa con el margen y los nervios de los dientes con pelos simples y tricomas glandulosos esparcidos; carpogonio con tricomas largos, 4(5)6 células, que -a veces- sobrepasan los dientes del cáliz. Corola rosado-liláceo, de 6 mm de longitud promedio, bilabiada labio superior 2-lobulado o emarginado e inferior, 3-lobulado, pétalos con la cara abaxial con tricomas simples y escaso número de glándulas. Androceo formado por 4 estambres exertos, de diferentes longitudes, los mayores de 5,5 mm y los menores de 3,7 mm de longitud, epipétalos, soldados en 3/4 partes del tubo de la corola, anteras rosado-liláceas divergentes. Ovario tetraovulado, estilo exerto, de 9,8 mm de longitud promedio y estigma bifido.

Los frutos están compuestos por cuatro núculas lisas, ovoides, marrones de 1 a 1,5 mm de largo y de 0,5 mm de ancho (4). Semillas pequeñas de hasta 1 mm de largo, marrones oscuras, superficie finamente reticulada, fértiles. Entre otras consideraciones cabe señalar que florece en verano. Se multiplica por semilla o por división de matas. En Mendoza el primer tipo de propagación dio mejores resultados. Se han observado ejemplares de esta subespecie afectados por hongos del género *Alternaria*.

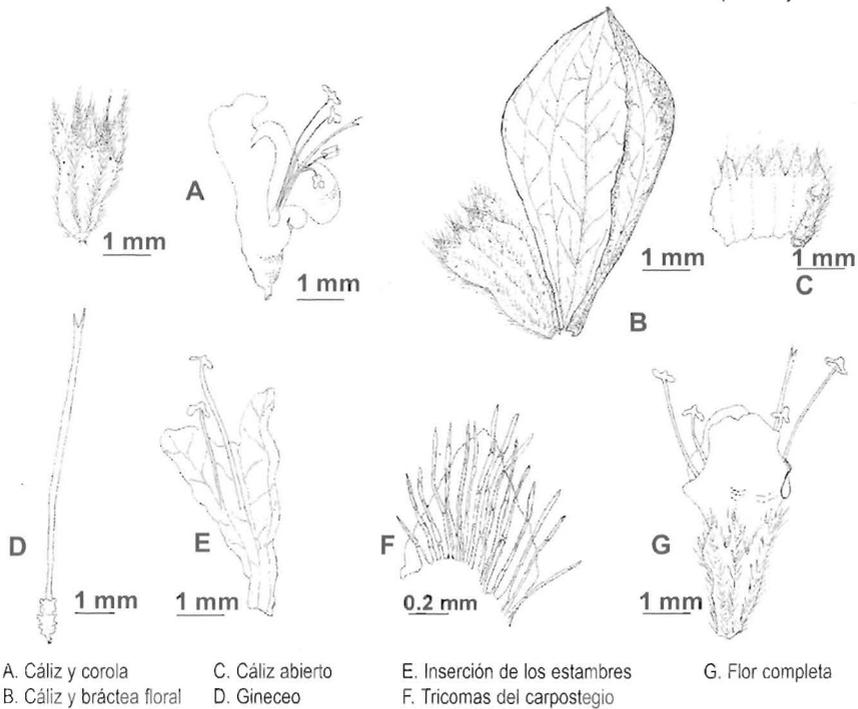
En la Argentina se emplean hojas y sumidades floridas de orégano (2). Sabor y perfume de las hojas y sumidades de la subespecie *vulgare* son menos intensos que los de *Origanum x applii*, el híbrido de mayor consumo local y nacional. Este carácter, sumado a la presencia de brácteas y cálices coloreados, probablemente dificulte su introducción en el mercado local.



Ramita terminal.

Hojas de diferentes tamaños.

Planta entera.



### Clave de las subespecies de *Origanum vulgare*

- A. Brácteas purpúreas, al menos en el ápice. Flores rosado-liláceas. *O. vulgare* ssp. *vulgare*.
- AA. Brácteas verdes. Flores por lo general blancas. *O. vulgare* ssp. *virgens*
  - 1) En esta clave se incluyen las ssp. cultivadas en Argentina, conocidas hasta ahora. *O. vulgare* ssp. *virgens* no ha sido observada en Mendoza.
  - 2) Se ha tenido en cuenta el criterio seguido por Letswaart 1980 y Mansfeld 1986. En la Flora Europaea (Tutin, 1981), y en la Flora d'Italia (Pignatti, 1982), no se consideran ssp. de *O. vulgare*.

### BIBLIOGRAFÍA

1. Calpouzou, L. 1954. Botanical aspects of oregano. Econ. Bot. 8 (3): 222-233.
2. Código Alimentario Argentino Actualizado. 1980. Tomo 1-b. De la Canal & Asociados. Bs. As.
3. Collura, A. y Storti, N. 1971. Manual para el cultivo de plantas aromáticas. INTA 18. Castelar.
4. Letswaart, J. H. 1980. A taxonomic revision of the genus *Origanum* (Labiatae) Leiden Bot. Series N° 4. Leiden Univ. Press. The Hague.
5. Navarro, A. 1994. INTA La Consulta. Mendoza. 1-17 pág.
6. Parodi, L. 1964. Enc. Argentina de Agricultura y Jardinería. Vol. I. ACME. Bs. As. pág. 814-815.
7. \_\_\_\_\_ 1972. Enc. Argentina de Agricultura y Jardinería. Vol. II. ACME. Bs. As. pág. 1142.
8. Varela, B. A. y A. A. Gurni. 1991. Anatomía caulinar comparada de oréganos cultivados en la República Argentina. Dominguesia 9 (1): 7-16.
9. Xifreda, C. C. 1983. Sobre oréganos cultivados en Argentina. Kurtziana 16: 133-148.
- Mansfeld R. 1986. Verzeichnis landwirtschaftlicher und gärtnerischer Kulturpflanzen. p.1154/59.
- Pignatti, S. 1982. Flora d'Italia. Vol. 2. Edagricole. pág. 651-652.
- Tutin, T.G. et al. 1981. Flora Europaea Vol. 3. Cambridge University Press. pág. 171-172.