

# EXPERIENCIAS DE CULTIVO DE AZAFRÁN Y ORÉGANO EN LA LÍNEA SUR DE RÍO NEGRO

Rocío Álvarez<sup>1</sup>; Marcos Quilaleo<sup>1</sup>; Ariel Mazzoni<sup>2</sup>; Emiliano Ridiero<sup>2</sup>

<sup>1</sup>INTA EEA Bariloche, Oficina Técnica Los Menucos

<sup>2</sup>INTA EEA Bariloche, Área de Desarrollo Rural, Grupo Cultivos Intensivos

\*alvarez.hilda@inta.gob.ar

**El desarrollo de la agricultura familiar en la Línea Sur de Río Negro permite que los productores locales accedan a nuevas especies vegetales en sus huertas, como complemento al kit de semillas de ProHuerta. Así, junto a técnicos de la EEA Bariloche, se iniciaron ensayos de cultivo de azafrán y orégano, instalados en la huerta demostrativa de INTA Los Menucos.**

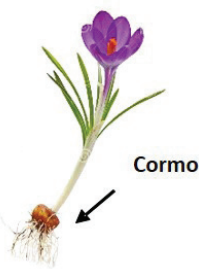

## Características de las especies

La necesidad de incorporar aromáticas en las huertas familiares está relacionada con que dichas especies no están incluidas en los kits de semillas del programa ProHuerta. Así, las familias beneficiarias demandan estas especies para su utilización con distintos fines, como control de plagas o para consumo de condimentos frescos y deshidratados.

De esta manera, y a raíz de que en la EEA Bariloche se encontraban desarrollando ensayos de cultivos de azafrán y orégano, fue posible ampliarlos hacia las distintas dependencias de INTA en la Línea Sur de Río Negro. Así surgió una oportunidad para el conocimiento de los cultivos y su adaptación a las condiciones climáticas.

A modo introductorio y para el conocimiento de las especies vegetales, en la Tabla 1 se muestran las principales características del azafrán y del orégano.

Tabla 1: Principales características del azafrán y del orégano.

	<b>AZAFRÁN</b> <i>Crocus sativus</i> 	<b>ORÉGANO</b> <i>Origanum vulgare</i> 
Familia	Iridaceae	Labiataes
Tipo	monocotiledónea	dicotiledónea
Forma de propagación	cormo subterráneo	semilla, estaca o división de matas
Hojas	lineares color verde oscuro	vellosas y lisas y de color verde a verde gris
Período de crecimiento	otoño-verano	primavera-otoño
Parte comestible	estigma de la flor y pétalos	hojas, flores y aceites

## Producción de plantines

En la parcela de cultivos intensivos de la EEA Bariloche del INTA (Figura 1) se realizaron las tareas de multiplicación de ambas especies. Para el caso del azafrán, la multiplicación de los cormos fue a partir del cultivo al aire libre. En este ensayo se



Figura 1: Producción de cormos de azafrán bajo cultivo en la parcela de cultivos intensivos de la EEA Bariloche del INTA.

## Preparación de suelo y riego en Los Menucos

Para ambos tipos de cultivo y previo a la siembra, se realizó un laboreo del suelo con incorporación manual de materia orgánica. Luego de la siembra,



Figura 3: Incorporación de hojas secas luego de la siembra de azafrán. Huerta demostrativa de INTA Los Menucos.

utilizaron 50 cormos, tamaño 4 (T4: 12 a 19,9 g).

Para el caso del orégano, se utilizaron plantines obtenidos a partir de esquejes enraizados en bandejas con sustrato (Figura 2).



Figura 2: En la parcela de cultivos intensivos de INTA Bariloche los escolares observan la producción de plantines de orégano a partir de esquejes.

para el azafrán se colocó un acolchado de hojas secas (Figura 3), que ayudó a regular la temperatura del suelo, la humedad y controlar las malezas bajo un esquema de riego manual. Para el caso del orégano se instaló un sistema de riego por goteo (Figura 4).



Figura 4: Preparación de suelo e incorporación de materia orgánica en los cancheros profundos; siembra de orégano e instalación de riego por goteo. Huerta demostrativa de INTA Los Menucos.

## Incorporación de abonos

Para ambos cultivos, se realizó la incorporación de compost a base de restos vegetales (hortalizas, frutas y viruta) y animales (guano equino y caprino), con 6 meses de maduración. La incorporación como abono de base se realizó 30 días antes de la siembra (Figura 5).



Figura 5: Compost con maduración de 6 meses.

## Plantación de azafrán y orégano en Los Menucos

En la huerta demostrativa de Los Menucos se cultivaron 50 plantas de

azafrán y 24 plantas de orégano (cultivar Don Bastias).

Los cormos de azafrán fueron plantados en otoño de 2018 a 12 cm de profundidad en un cantero de 0,96 metros de ancho por 1 metro de largo (0,96 m<sup>2</sup>) (Figura 3). Los plantines de orégano fueron plantados en la primavera del mismo año, sobre un cantero de 0,96 metros de ancho por 2 metros de largo (1,9 m<sup>2</sup>) (Figura 4).

## Sistema de plantación

Antes de la plantación, se colocó una malla de plantación, para facilitar la cosecha de los cormos.

Ambos ensayos fueron diagramados con un marco de plantación, siendo de 10 x 3 cm para azafrán, y de 30 x 30 cm para orégano (Figura 6).

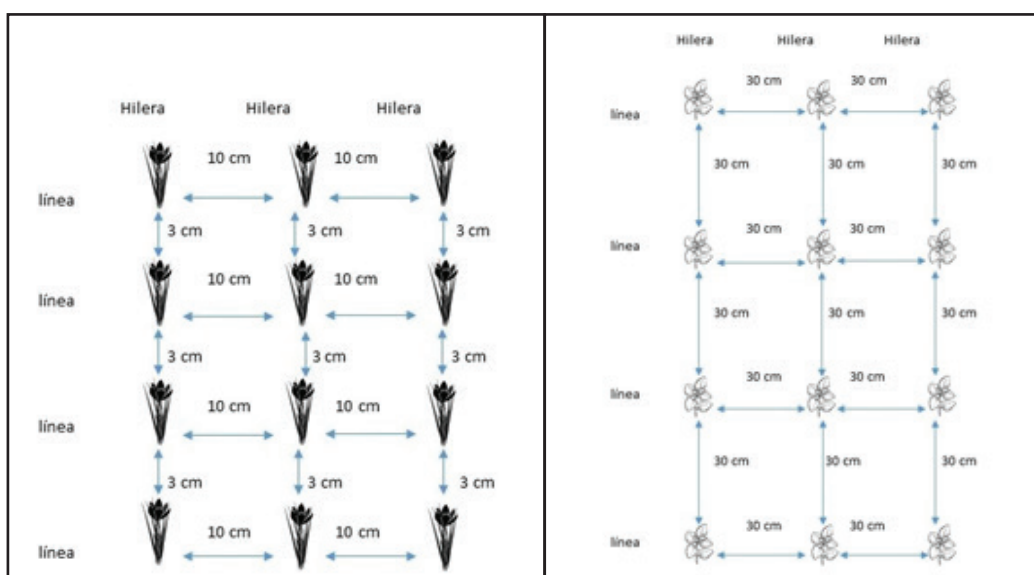


Figura 6: Marcos de plantación para azafrán (izquierda) y orégano (derecha).

## Crecimiento y producción

La floración de azafrán se desarrolló durante los primeros días



Figura 7: Flores de azafrán en el mes de marzo.

Luego de un año, la cosecha de azafrán arrojó como resultado un total de 93 cormos, que fueron clasificados en distintas categorías de tamaño según el peso (Tabla 2). Se consideran cormos con capacidad para florecer a los que tienen un peso mayor a 8 gramos y son los que se destinan para cultivo de flores durante

de mayo (Figuras 7 y 8) y la cosecha de cormos se realizó el 11/12/18.



Figura 8: Detalle de flor de azafrán.

aproximadamente tres años. De ellos, se cosechan las hebras (estigma) que se comercializan como condimento. Mientras que los cormos de menos de 8 gramos se vuelven a plantar para multiplicación y engorde, siendo cosechados y clasificados todos los años.

Tabla 2: Clasificación de 93 cormos de azafrán en categorías de tamaño, que fueron obtenidos a partir del cultivo de 50 cormos T4 luego de 1 año en Los Menucos.

Número de cormos cosechados	Rango de peso por cormo (g)	Categorías por tamaño	Destino de cultivo
18	< 1,9	T0	Producción de cormos (multiplicación y engorde de cormos)
14	2 a 4,9	T1	
17	5 a 7,9	T2	
20	8 a 11,9	T3	Producción de hebras (cosecha de flores)
18	12 a 19,9	T4	
6	20 a 29,9	T5	
0	> 30	T6	

Durante el primer año se implantaron un total de 18 plantas de orégano (Figura 9), de las que se obtuvieron entre el 03/01/19 y 05/02/19, 4 cosechas con un rendimiento total de biomasa de 661 g/m<sup>2</sup>.



Figura 9: Desarrollo del orégano en el mes de febrero de 2019.

### **Despalillado, secado y deshidratado de orégano**

Luego de realizar el corte de las partes verdes del orégano (enero y febrero), éstas se sometieron a un secado a temperatura ambiente, evitando el contacto directo con el sol. El material se colocó sobre bandejas de 2 m<sup>2</sup> con alambre para permitir la circulación de aire y facilitar el secado (Figura 10). Sobre la bandeja se colocaron las partes verdes con un espesor de 5 – 10 cm. El tiempo de secado depende de la humedad y temperatura, por lo que en esta región el secado se produjo en 4 – 6 días.

Posteriormente se realizó el despalillado, se retiraron los tallos secos y se mantuvieron las hojas en bolsas para ser utilizadas en seco, como condimento (Figura 11).

### **A modo de cierre**

Los cultivos de azafrán y orégano, muestran potencial de producción en

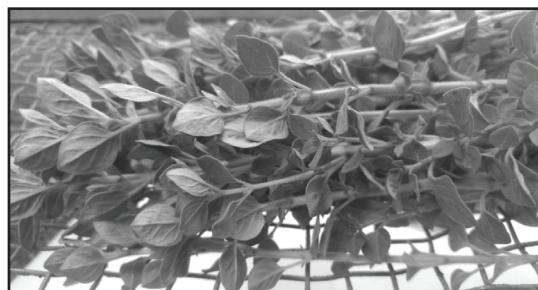


Figura 10: Secado natural de orégano fresco.



Figura 11: Material deshidratado para consumo como condimento.

la localidad de Los Menucos. Ambos presentan una variedad de usos, como el consumo de hebras o la multiplicación de cormos (azafrán) y el consumo de condimento fresco o seco o la producción de plantines (orégano), lo que promueve la diversificación productiva en las huertas familiares.

Estos ensayos también plantean la deshidratación solar como una alternativa aplicable a escala familiar, donde el producto cosechado mantiene el color y el sabor apropiado de cada especie.

Sin embargo, es necesario continuar la evaluación de ambos cultivos junto a agricultores familiares para lograr enriquecer el trabajo con experiencias locales, ajustar el manejo e integrar estas especies vegetales como complemento productivo en una huerta familiar. Esto permitirá diversificar y enriquecer la oferta de alimentos adaptados a las condiciones climáticas de la Región Sur de Río Negro.