



ORÉGANO

Descripción de la Especie

Planta herbácea perenne de la familia Lamiaceae (Origanum vulgare), pilar aromático de la cocina internacional y reconocido por sus notas culinarias intensas.



Características de la Planta:

- **Porte:** Arbustivo bajo, erecto con tendencia a expandirse horizontalmente.
- **Vigor:** Alto.
- **Follaje:** Hojas pequeñas, ovaladas, ligeramente vellosas de color verde oscuro.
- **Resistencias:** Gran resistencia a las altas temperaturas y buena tolerancia a suelos pobres.



Especificaciones de siembra:

- **Época de siembra:** Primavera (tras heladas) o finales de verano.
- **Profundidad:** 0.3 cm (cubrir apenas con una fina capa de sustrato tamizado).
- **Dosis:** 4 a 5 semillas por golpe.
- **Temperatura de germinación:** 18°C - 22°C.
- **Tipo de suelo:** Francos, arenosos, calcáreos y con drenaje impecable.



Requerimientos y cuidados:

- **Riego:** Moderado a bajo; dejar secar la tierra por completo entre riegos.
- **Luz:** Pleno sol (indispensable para fijar el aroma).
- **Abonado:** Bajo; los suelos muy ricos merman sustancialmente la calidad de su sabor.
- **Vida útil:** 5 a 6 años de óptima productividad comercial.

ORÉGANO ITALIANO



Ciclo y Producción:

- **Latencia (Dormancia):** Entra en reposo vegetativo durante el invierno.
- **Primer corte:** 80 - 90 días tras la siembra.
- **Persistencia:** Muy alta; el proceso de secado intensifica y estabiliza su aroma característico.
- **Rendimiento:** Elevado; produce copiosos brotes foliares por temporada.



Calidad y Postcosecha:

- **Uso ideal:** Condimento esencial para pizzas, pastas, salsas de tomate, adobos y aceites gourmet.
- **Valor nutricional:** Rico en carvacrol, potentes propiedades antibacterianas, antioxidantes y expectorantes.
- **Plagas comunes:** Araña roja, pulgones y mosca blanca en ambientes secos.