

# Plantas-curativas plantas-aromáticas

Ing. Agr. Miguel Montalván

**A** lo largo de la historia, en el nacimiento de la Botánica, surgió como idea de una posible clasificación de los vegetales o plantas en general. El uso que se debe a las plantas fue el primer planteamiento de una clasificación del reino vegetal. Es así que por el año 1.700 se pudo separar a las plantas que tenían una bondad curativa y a aquellas que poseen una aroma agradable.

El tema de plantas curativas – plantas aromáticas se basa en que no todas las plantas curativas son aromáticas ni todas las plantas aromáticas son curativa, pudiendo tener ambas cualidades algunas especies de ellas.

A las plantas curativas o que tienen pro-

iedades medicinales para su nombre científico se las asignó la terminología griega **officinalis** a las especies; como por ejemplo:

<b>BERRO</b>	Nasturtium	officinalis L.
<b>ROMERO</b>	Rosmarino	officinalis L.
<b>TORONGIL</b>	Meliza	officinalis L.
<b>GINGEBRE</b>	Zingiber	officinalis L.
<b>DIENTE DE LEON</b>	Taraxacum	officinalis L.
<b>VERBENA</b>	Verbena	officinalis L.
<b>VERONICA</b>	Verónica	officinalis L.
<b>BORRAJA</b>	Borraja	officinalis L.
<b>PARIENTARIA</b>	Parientaria	officinalis L.

En la actualidad se ha descubierto que en un 80 % de las especies vegetales son curativas dentro de este grupo están las aromáticas, de las cuales la medicina y la farmacología, se aprovechan para la elaboración de medicamento y calmantes de muchas enfermedades, la mayoría de las plantas medicinales están dentro del grupo de las herbáceas y arbustos, de las cuales mencionamos las aromáticas más comunes:



<b>ANIS</b>	Pinpinella	anisum
<b>BOLDO</b>	Bolden	fragans
<b>COLA DE CABALLO</b>	Equisetum	arvense
<b>CONGONA</b>	Peperomia	inaequalifolia
<b>MANZANILLA</b>	Anthemis	nobilis. L
<b>ALTAMISA</b>	Artemesa	folia
<b>MATICO</b>	Piper	angustifolium
<b>CEDRON</b>	Lippia	citriodora
<b>HIERBA LUISA</b>	Andropogon	schaenanthus
<b>HIERBA BUENA</b>	Pyrethrum	piperita
<b>MENTA</b>	Menta	tenacetum
<b>TILO</b>	Tilia	europea
<b>RUDA</b>	Ruda	graveolens
<b>PAICO</b>	Chenopodium	ambrosioides

Dentro del grupo de las plantas aromáticas señalaremos aquellos de un sabor agradable llamadas yerbas de condimento o que dan sabor a las comidas, dichas plantas son:

<b>APIO</b>	Apium	graveolens
<b>PEREGIL</b>	Petrocelium	crispum
<b>CULANTRO</b>	Coriandrum	sativum
<b>COMINO</b>	Cominum	cuminum
<b>OREGANO</b>	Oreganum	vulgare

La importancia de la utilización de las yerbas curativas viene desde tiempos muy remotos. Hay escritos sobre las yerbas desde años antes de Cristo en donde se resalta la excelencia curativa de estos vegetales. Aristóteles y Plinius escri-

bieron libros sobre la propagación del método de curación por hierbas. Los reyes como Carlomagno se preocupaban por la plantación de las hierbas curativas para su pueblo. Se dice que para fundar una ciudad nueva lo primero que se hacía es implantar cultivos de plantas medicinales.

En 1289 fue creada en Montpellier una Universidad Médica con el fin de dedicarse de manera especial al método de curación por hierbas.

De los libros muy antiguos se han recopilado mucha información sobre las plantas y su poder curativo. Se dice que los dos primeros libros que fueron editados son la Biblia y los de hierbas curativas. Ambos libros ofrecen a la gente salvación del cuerpo y alma; eran tan divulgados en aquel tiempo que en cada casa se los hallaba. En uno de los primeros libros de estas se anotaba una frase relevante a cerca de Dios y decía " Se deduce muy claramente que el Omnipotente Dios y creador fue el primer jardinero y el que plantó los vegetales. Antes de que fuera creado el hombre todos los vegetales con un ornamento, su precioso adorno, poder, efecto, había sido de la tierra y Dios lo doto para calmar todas las necesidades".

La Fe y el gran poder curativo de las yerbas era muy grande en la antigüedad, que cada especie vegetal que curaba tenía un puesto de privilegio en la historia. Luego de muchos cientos de años en que se utilizó las yerbas medicinales, su importancia fue decayendo poco a poco, quedando rezagado solamente a una utilización familiar y una curación empírica pero con buenos resultados como aliviadores de enfermedades, buenos digestivos, cicatrizantes de heridas y con poderes purgantes. La aparición de las pastillas con principios químicos fueron reemplazando hasta un 70% la utilización de yer-

bas curativas, ya no se sembraba o cultivaba estas especies sino que se aprovechaba de las que nacían espontáneamente en los campos, tales como: el diente de león, llantén, manzanilla, cola de caballo etc.

Hoy es el tiempo cuando el método de curación por yerbas vuelve a obtener sus méritos, pues no se puede negar que en todo el mundo se ha desprendido un interés general por la curación por yerbas, esto es muy bueno porque así la humanidad se acerca más a la naturaleza y a muchas personas que ven en las yerbas una esperanza de curación.

En nuestros tiempo (desde 20 años atrás) este interés a crecido, hoy contamos con famosos médicos naturistas que han dedicado toda su vida a la investigación de los vegetales, el interés ha llegado también hacia curanderos que de una u otra manera están aportando a la medicina vegetal. Los cultivos de yerbas medicinales se los hace de manera técnica, se busca de adaptar nuevas especies, en las universidades se incentiva a los estudiantes a cultivar especies curativas, medicinales y aromáticas, como es el caso de nuestra Universidad POLITECNICA SALESIANA, que desde hace años atrás ha incluido en el programa de botánica uno y dos el cultivo metódico de estas especies, teniendo como mira *despertar el interés* de familias aledañas a la universidad para que puedan producir estas especies medicinales que inclusive puede ser parte de los ingresos económicos del hogar ya que se ha proliferado en las pequeñas y grandes ciudades tiendas naturistas que ofrecen estas yerbas medicinales, Usted, siga adelante, investigue la naturaleza y obtendremos buena salud y una juventud sana libre de intoxicaciones químicas y utilice plantas curativas y aromáticas diariamente.



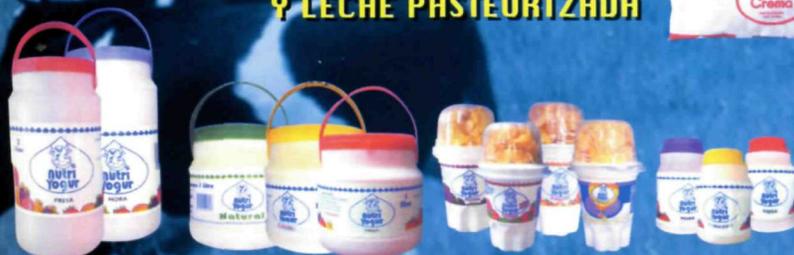
**LECHE EN CARTON  
LARGA VIDA  
1 litro**

**LECHE DE SABORES  
LARGA VIDA  
200 ml.**



**LECHE EN FUNDA  
LARGA VIDA  
1 litro - 1/2 litro**

**CREMA, QUESO, MANTEQUILLA  
Y LECHE PASTEURIZADA**



**YOGUR MORA, FRESA, DURAZNO,  
VAINILLA Y NATURAL**