



## ¿Cómo es?

Mata perenne de hasta 100 cm con tallos ramificados, con entrenudos con 2 caras pubescentes que alternan con otras subglabras. Hojas subsésiles o pecioladas, ovadas o elípticas, subglabras, enteras o crenado-serradas, agudas, ciliadas, de envés hirsuto. Inflorescencia en tirso formado por cimas de cabezuelas pedunculadas con brácteas casi 2 veces más largas que el cáliz, ciliadas, membranáceas, verdes, con glándulas sésiles. Cáliz 2,8-3.5 mm, tubular, ± actinomorfo, con 5 dientes subiguales, triangulares, agudos, glabro, con glándulas sésiles. Corola 6-10 mm, bilabiada, blanca.

**Andalucía, un jardín ¡ven a conocerlo!**

El Albardinal. Calle Fundición, s/n, Rodalquilar (Almería). Tfno.: 671 561 226. Email: [jbotanico.albardinal.csmaea@juntadeandalucia.es](mailto:jbotanico.albardinal.csmaea@juntadeandalucia.es)

# Orégano

*Origanum virens* Hoffmanns. & Link

HOJAS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FLORES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
FRUTOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC

SE  
ENCUENTRA  
EN ESTA  
ZONA DEL  
JARDÍN

## ¿Dónde crece?

Crece en pastizales vivaces, orlas de bosque y lindes de cultivo, en ambientes umbríos o algo húmedos y preferentemente sobre suelos básicos, desde los 400 m hasta los 1700 m de altitud.

## ¿Dónde podemos encontrarla?

Especie propia de la Península Ibérica, NO de África y región macaronésica



## ¿Sabías qué?

El orégano es una labiada aromática que fabrica su propio aceite consiguiendo reducir las pérdidas de agua, algo vital en el estío.

Es muy apreciado en gastronomía, sazonzando diversidad de platos y salsas, destacando su presencia en la cocina mediterránea. La parte empleada son sus brácteas, utilizándose frescas o más habitualmente secas siendo entonces más aromáticas.

El término *Origanum*, etimológicamente parece proceder del griego oros (montaña) y ganos (belleza, brillo, ornamento, deleite) de ahí que la expresión popular "no todo el monte es orégano" venga a decir que a veces no todo es fácil, agradable y productivo.

Por sus propiedades antioxidantes, antimicrobianas y antisépticas ha sido una planta muy usada en medicina tradicional, destacando su uso en infusión para el tratamiento de afecciones de las vías respiratorias. También se la considera tónica y digestiva, por lo que se ha empleado en tratamientos del sistema digestivo.

Frecuentemente se cultiva en huertos donde se pueden observar ejemplares con inflorescencias en espigas asignados a la variedad *prismaticum*, conociéndose también híbridos entre *O. majorana* y *O. virens*.

**¿Quieres visitar el jardín?**

Pincha aquí 



Junta de Andalucía

Consejería de Sostenibilidad,  
Medio Ambiente y Economía Azul