

# ESTUDIO ETNOECOLÓGICO DE LA MANZANILLA ( *Matricaria recutita* L.) EN EL OSO, ÁVILA

Autores: *María del Monte Maíz; Juan Carlos Rico Jiménez; Oscar Hernández Rodríguez; Ana Rosa Navazo Bartolomé*

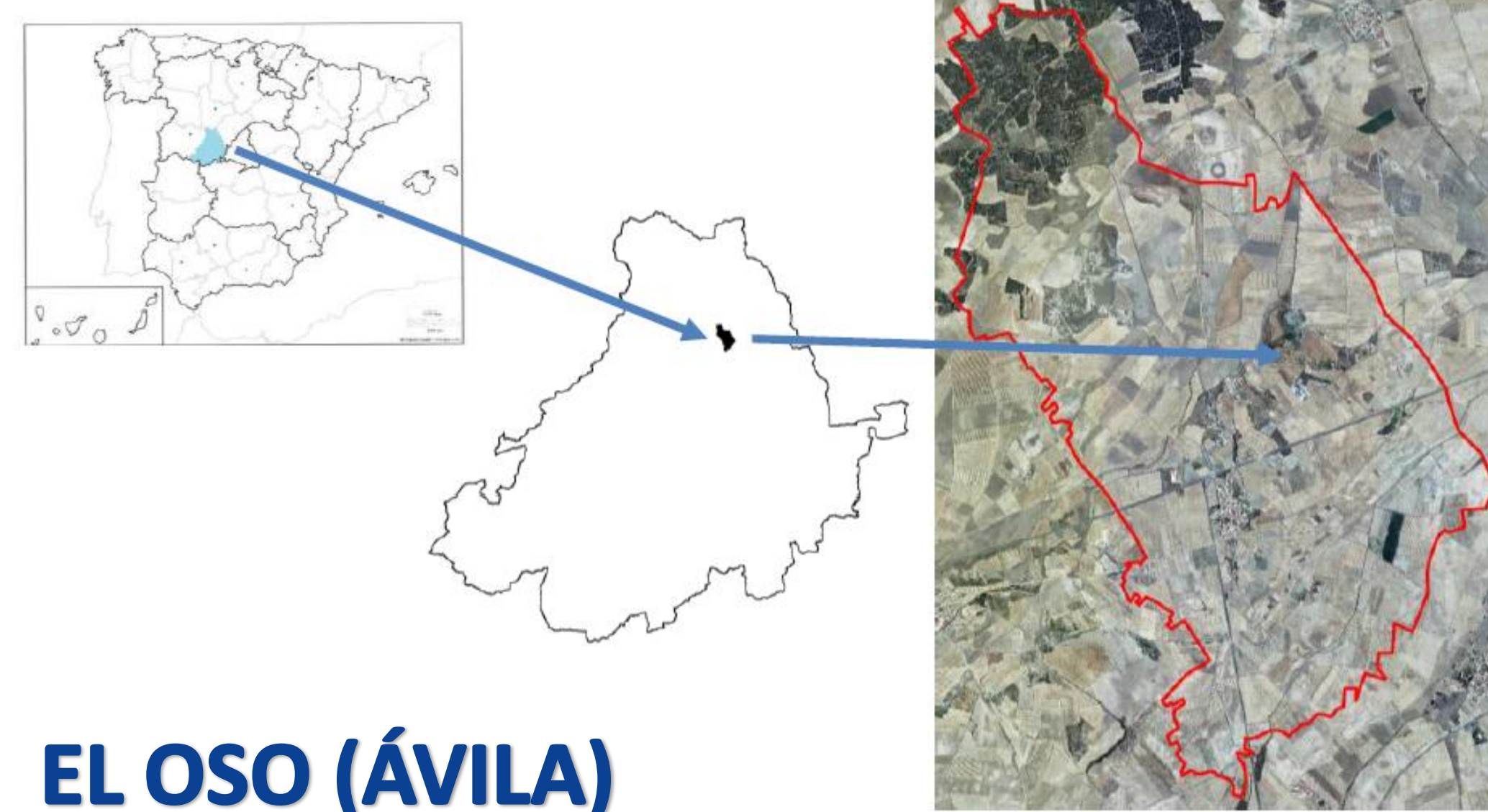
Grupo de Investigación: *Ecología forestal y zonas húmedas*  
Facultad de Ciencias y Artes. Universidad Católica de Ávila.  
C/Canteros s/n, 05005 Ávila

## INTRODUCCION Y OBJETIVOS:

El saber ecológico tradicional es una forma de expresión de la identidad cultural del pueblo, por lo que puede jugar un papel importante en la revitalización de las identidades y tradiciones locales frente a las dinámicas de aculturación y globalización (Pardo de Santayana & Gómez Pellón 2003).

Los modos de vida tradicionales se han sustentado principalmente en la agricultura cerealística dentro de la comarca de La Moraña (Ávila) y en el propio municipio de El Oso, pero también tienen puntualmente importancia la ganadería y los aprovechamientos forestales de pinares, pastos, encinares, sotos y riberas. La población rural que ha configurado los paisajes antropizados de la comarca atesora un rico conocimiento empírico sobre su entorno que se mantiene vivo por tradición oral. Este saber popular se encuentra en estado de regresión por los cambios sociales acaecidos en el medio rural. Es necesario el estudio de este conocimiento antes de su pérdida y es asimismo necesario analizar que conocimiento se encuentra más amenazado.

El objetivo principal que se plantea en este estudio es contribuir a la recuperación de valores de la cultura tradicional asociados a la recolección y manejo de la manzanilla en el municipio de El Oso; realizar una caracterización del hábitat, con lo que se persigue elaborar a posteriori una evaluación de viabilidad de la puesta en cultivo de la *Matricaria recutita* L. en este municipio para contribuir a la conservación de este recurso y a las alternativas de cultivos en el ámbito agronómico que nos puedan aportar calidad de vida en el presente y en el futuro.



EL OSO (ÁVILA)

## METODOLOGÍA:

El estudio se ha realizado en primer lugar mediante encuestas, para realizar una valoración y justificación del estudio de manera que se recoja el impacto cultural de la recolección de la manzanilla.

El modelo de encuesta seguida recoge:

- Datos de la encuesta.
- Datos del informante.
- Recolección.
- Secado, conservación y usos.
- Pérdida de valor cultural y observaciones.

Se llevó a cabo el trabajo de campo con encuestados seleccionados, a los lugares de recolección tradicionales para recoger muestras *in situ* de las plantas y poder realizar una correcta identificación en campo y posteriormente su confirmación mediante claves sistemáticas (Castroviejo *et al.*, 1986-2008; García Rollán, 1985) y herborización.

En una tercera fase en campo se realizó una toma de muestras de suelos donde se desarrolla de manera óptima las plantas de manzanilla con el fin de caracterizar en profundidad las preferencias edáficas tales como pH, conductividad, nitrógeno, fósforo, materia orgánica y la textura de los suelos (Mañanes, *et al.* 1998). También en esta fase se recogieron y etiquetaron muestras de plantas y capítulos florales para su posterior análisis.

Los trabajos de gabinete y posteriores análisis de viabilidad se realizarán en una segunda etapa del proyecto.

## RESULTADOS Y DISCUSION:

Se han realizado hasta el momento 26 encuestas desde el año 2009 al 2014 a la población objeto. Las edades de los encuestados oscilan de los 18 -89 años. El acceso al conocimiento se produjo en torno a una media de los 9 años de edad y la transmisión se produce fundamentalmente en torno al contexto familiar, 82% (52% de la transmisión frente al total se realiza de abuelos a nietos, predominando la transmisión en el sexo femenino, es decir, de abuelas a nietas, lo que da una idea del papel fundamental de la mujer en esta tarea) frente al 18% que se transmite entre vecinos y amigos.

Las características del hábitat son muy uniformes y la época de recolección también, las horas de recogida eran las centrales del día. La metodología de recolección es sencilla, se realiza a mano, en los años 80 muchas de las tierras en barbecho se llenaban de manzanilla y eran cosechadas con máquinas y vendidas las plantas enteras a los tratantes de hierbas aromáticas. Para el secado se extiende la cosecha uniformemente, en una zona aireada, sin luz directa del sol, lo cual consigue una desecación que conservara el color amarillo-anaranjado de la inflorescencia, el secado tiene una duración entre una semana y un mes. El consumo es mediante infusión. La venta era algo importante para subsistir, pero con el tiempo el dinero recaudado de la venta era un extra, por lo que se dedicaba a la compra de elementos de valor. Con el paso de los años la sociedad española fue evolucionando a mediados de siglo XX, la situación económica mejoró y el precio de venta de la manzanilla descendió, por lo que no era rentable. Por otro lado, el desarrollo de la agricultura y la aparición de herbicidas provocó que la germinación de la manzanilla fracasase en un gran porcentaje, llegando a la situación actual que aparece de manera testimonial en majanos y terrenos agrícolas abandonados en el término municipal.

Realización de un herbario de las plantas en los diferentes estadios fenológicos e identificación como *Matricaria recutita* L.

Los resultados medios para la caracterización edáfica son: los pH oscilan entre neutros y moderadamente básicos, predominando los primeros; la conductividad que presentan los suelos son salinos (>2dS/m); el fósforo presenta valores bajos; el nitrógeno presenta valores porcentuales medios; La materia orgánica presenta valores medios; y la caracterización textural en su mayoría son suelos Franco-arcillo-arenosos.

## CONCLUSIONES:

1. La planta de la manzanilla en el municipio de El Oso (Ávila) tuvo un impacto económico-cultural a mediados del siglo XX clave para su desarrollo.
2. La información obtenida es muy homogénea.
3. La edad de inicio en la recolección de manzanilla es en torno a 9 años. El aprendizaje de la metodología se produce en la propia familia, principalmente a partir de madres y abuelas.
4. Existe uniformidad en la descripción del hábitat.
5. La forma de recolección tradicional es a mano. El secado se realiza en sobrados, se almacena en tarros de cristal si el uso final es el consumo propio. Si el destino es su venta se suele dejar extendida para que el comprador pueda observar la cosecha y ofrecer un precio por ella.
6. El abandono de este aprovechamiento se debe, por un lado, a la mejora de la situación económica de la población y por otro lado, al uso de herbicidas en la agricultura moderna.
7. La especie que corresponde a la recogida como manzanilla en El Oso (Ávila) es *Matricaria recutita* L. Los nombres populares recogidos: Manzanilla, manzanilla fina, manzanilla dulce, manzanilla larga y manzanilla moraiega.
8. Las características edafológicas y climáticas del municipio hacen que sea un lugar óptimo para el desarrollo de la manzanilla.

## AGRADECIMIENTOS:

A todos los habitantes de El Oso y lugareños de a Moraña que de manera desinteresada han colaborado y compartido su conocimiento y experiencia con nosotros.  
Grupo de Investigación en Producción Vegetal y Calidad Agroalimentaria.  
UCAV



Ayto. de El Oso

## BIBLIOGRAFÍA:

- Del Monte Maíz, M. (2014). *Plantas silvestres y hongos en la alimentación humana en la cultura de la comarca de La Moraña (Ávila)*. Proyecto fin de carrera. Facultad de Ciencias y Artes. Universidad Católica de Ávila. Ávila.
- Jubete, F. Dirección técnica. (2011). *Plan de gestión del término municipal de El Oso (Ávila)*. Fundación Biodiversidad y Ayto. de El Oso. Ávila.
- Morales, R Tardío, J., y Aceituno, L. (2011). *Biodiversidad y Etnobotánica en España*. Memorias R. Soc. Esp. Hist. Nat., 2ª época, 9: 157-207.
- Pardo de Santayana, M. & E. Gómez Pellón (2003). *Etnobotánica: aprovechamiento tradicional de plantas y patrimonio cultural*. Anales del Jardín Botánico de Madrid 60(1): 171-182.
- Pardo-de-Santayana, M.; Morales, R.; (2006). *Manzanillas ibéricas: historia y usos tradicionales*. Revista de Fitoterapia 6 (2): 143-153.
- Pardo-de-Santayana, M.; Morales, R.; (2010). *Chamomiles in Spain. The Dynamics of Plant Nomenclature*. *Ethnobotany In The New Europe: People, Health and Wild Plant Resources*, 282 – 306.
- Tardío, J., M. Pardo-de-Santayana & R. Morales (2006). *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. Botanical Journal of the Linnean Society 152(1): 27-71.