

Por este motivo no hay que hacer asado con jarilla

01/11/2020

Difícil no reconocer el olor de la jarilla cuando se usó en el fuego para hacer un asado. Ese aroma especial que atrae hasta el cocinero con el paladar más exquisito del mundo.

Los nativos habitantes de estas tierras les atribuían a la jarilla propiedades medicinales. Muchas abuelas de la región cuyana la hervían con distintos fines: algunas veces para aliviar los dolores reumáticos y en otras ocasiones para lavarse el pelo.

A pesar de que su uso es una de las tradiciones más antiguas de estas tierras, actualmente en Mendoza no está permitido cortar este arbusto ni para hacer asado ni para llevar adelante ningún tipo de emprendimiento ni gastronómico ni medicinal, ya que es una especie protegida por regulación provincial.

La Flor de la jarilla fue declarada como flor provincial a través de la Ley 7.618. La normativa fue aprobada hace 14 años y estableció el 10 de noviembre como el día para rendirle homenaje. La iniciativa persigue fomentar la radicación de esta planta emblemática en parques y paseos públicos.

“La Convención Internacional para el Tráfico y Comercio de Especies de Flora y Fauna Silvestre (CITES), asegura que la jarilla no es una especie categorizada en extinción, pero se mantiene alerta su protección y conservación ya que es muy usada culturalmente. Por ello, **no está permitido su uso para hacer asado ni ningún emprendimiento privado**”, dijo **Sebastián Melchor, director de Recursos Naturales Renovables** de la Secretaria de Ambiente y Ordenamiento Territorial.



Jarilla, variedad *Larrea divaricata*. Foto tomada en la Reserva Divisadero Largo por Italo Specogna.

El funcionario señaló que se autorizó sólo un proyecto hace tres o cuatro temporadas: “Se hizo una evaluación de la propiedad y el productor quería extraer ramitas de jarilla para usar en el asado. Se realizó un informe técnico y se autorizó por resolución. Fue un emprendimiento en el departamento de Tupungato. Estaba proyectada una parcela de jarilla con riego por goteo y cuidados en la poda y extracción esporádica. No se volvió a pedir permiso de renovación”, dijo y agregó que, **actualmente, no han recibido pedidos de autorización ni se encuentran registrados emprendimientos para su uso, procesamiento o comercialización.**

Los inspectores de Recursos Naturales, Policía Rural e Iscamen realizan distintos operativos en el territorio provincial para detectar el traslado de material sin autorización. **“Toda la flora nativa está protegida y hay multas por infracciones hacia ella”**, aseveró Melchor y recordó que Mendoza cuenta con un Banco de Germoplasma, que tiene por objetivo proteger la biodiversidad y fortalecer la capacidad de desarrollar plantines con el objetivo de restaurar las zonas degradadas por los incendios, sobre pastoreo o cambio del uso del suelo.



Las jarillas son arbustos ramosos de la familia Zygophyllaceae. Incluye cinco especies distribuidas en América. En Argentina se encuentran en zonas montañosas, desde Salta hasta Chubut.

En Mendoza predomina en casi todo el territorio. “Recordemos que son tres especies las que tenemos en la provincia: *Larrea*

divaricata, Larrea cunneifolia y Larrea nítida. En pocos lugares podemos encontrar las tres especies en una misma zona, uno de esos lugares es la Reserva Provincial Divisadero Largo”, comentó Melchor.

El oficio del jarillero

Durante décadas, la jarilla fue usada como combustible, por lo cual esta especie ha sido intensamente castigadas en distintos pueblos y ciudades, en algunos casos hasta su desaparición.

Esta explotación dio origen a un oficio: el jarillero, que era la persona que reunía la leña en haces en el campo y la llevaba hasta los pueblos y ciudades para venderla.

En este sentido, el distrito de Palmira, en San Martín, es reconocido como pueblo jarillero por excelencia. “Sus hojas y sus ramas eran ocupadas para diferentes usos y, antes, era muy común encontrarse puestos a la vera del camino que vendían jarilla”, señaló el historiador Gustavo Capone, quien dijo que una de las versiones populares indica que a los habitantes de Palmira se les llamaba así porque se hacía una diferenciación en esa zona: “Los de San Martín eran los chacareros que vendían tomate, acelga, lechuga, entre otras hortalizas. Y los de Palmira sólo tenían jarilla. Se usaba con un cierto tono peyorativo”.

Fuente: El Sol