

O alecrim (*Rosmarinus officinalis*) é um arbusto comum na região do Mediterrâneo ocorrendo dos 0 a 1500 m de altitude, preferencialmente em solos de origem calcária. Devido ao seu aroma característico, os romanos designavam-no como *rosmarinus*, que em latim significa orvalho do mar. Como qualquer outro nome vernáculo, o nome alecrim é por vezes usado para referir outras espécies, nomeadamente o rosmaninho, que possui exactamente o étimo *rosmarinus*. No entanto estas espécies de plantas, alecrim e rosmaninho, pertencem a dois géneros distintos, *Rosmarinus* e *Lavandula*, respectivamente, e as suas morfologias denotam diferenças entre as duas espécies, em particular, a forma, coloração e inserção da flor.

Descrição

Arbusto muito ramificado, sempre verde, com hastes lenhosas, folhas pequenas e finas, opostas, lanceoladas. A parte inferior das folhas é de cor verde-acinzentada, enquanto a superior é quase prateada. As flores reúnem-se em espiguilhas terminais e são de cor azul ou esbranquiçada. O fruto é um aquênio. Floresce quase todo o ano e não necessita de cuidados especiais nos jardins.

Toda a planta exala um aroma forte e agradável. Utilizada com fins culinários, medicinais, religiosos, a sua essência também é utilizada em perfumaria, como por exemplo, na produção da água-de-colônia, pois contém tanino, óleo essencial, pineno, cânfora e outros princípios ativos que lhe conferem propriedades excitantes, tônicas e estimulantes.

A sua flor é muito apreciada pelas abelhas produzindo assim um mel de extrema qualidade. Há quem plante alecrim perto de apiários, para influenciar o sabor do mel.

Cultivo

Devido à sua atractividade estética e razoável tolerância à seca, é utilizado em arquitectura paisagista, especialmente em áreas com clima mediterrânico. É considerada fácil de cultivar para jardineiros principiantes, tendo uma boa tolerância a pragas.

O alecrim é facilmente podado em diferentes formas e tem sido utilizado em topiária. Quando cultivado em vasos, deverá ser mantido de preferência aparado, de forma a evitar o crescimento excessivo e a perda de folhas nos seus ramos interiores e inferiores, o que poderá torná-lo um arbusto sem forma e rebelde. Apesar disso, quando cultivado em jardim, o alecrim pode crescer até um tamanho considerável e continuar uma planta atraente.

Pode ser propagado a partir de uma planta já existente, através do corte de um ramo novo com cerca de 10–15 cm, retirando algumas folhas da base e plantando directamente no solo.

Várias variedades cultivares foram seleccionadas para uso em jardim. As seguintes são frequentes:

Alecrim

por Receitas e Mais

Albus - flores brancas

Arp - folhas verde-claro, fragrância a limão

Aureus - folhas com pintas amarelas

Benenden Blue - folhas estreitas, verde-azulado-escuro

Blue Boy - anã, folhas pequenas

Golden Rain - folhas verdes, com raios amarelos

Irene - ramagem laxa, rastejante

Lockwood de Forest - selecção procumbente (rastejante) de Tuscan Blue

Ken Taylor - arbustiva

Majorica Pink - flores cor-de-rosa

Miss Jessop's Upright - alta, erecta

Pinkie - flores cor-de-rosa

Prostratus

Pyramidalis (também conhecida como Erectus) - flores azul-pálido

Roseus - flores cor-de-rosa

Salem - flores azul-pálido, resistente ao frio e semelhante à Arp

Severn Sea - baixa, espalhando-se e enraizando-se pelo solo, com ramos em arco; flores violeta profundo

Tuscan Blue - erecta

Utilização culinária

Fresco (preferencialmente) ou seco, é apreciado na preparação de aves, caça, carne de porco, salsichas, linguiças e batatas assadas. Na Itália é utilizado em assados de carneiro, cabrito e vitela. Em churrascos, recomenda-se espalhar um bom punhado sobre as brasas do carvão aceso, perfumando a carne e difundindo um agradável odor no ambiente. Pode ser utilizado

Alecrim

por Receitas e Mais

ainda em sopas e molhos.

Fonte: Wikipedia.