

Salvia officinalis



Xarxa, sarxa, salvia



Salvia officinalis, comúnmente llamada **salvia**, es una especie herbácea perteneciente a la familia de las lamiáceas.



Distribución y hábitat

Es nativa de la región mediterránea, aunque se ha naturalizado en muchos lugares del mundo. Tiene una larga tradición tanto de usos medicinales como culinarios y durante los últimos tiempos se utiliza también como ornamental en los jardines.

Se encuentra en la Europa mediterránea, en sitios rocosos y herbazales secos, desde el nivel del mar hasta zonas montañosas.

Tiene preferencia por los terrenos poco productivos y poco fértiles.

En España predomina la variedad *lavandulifolia*.

Descripción

Es una planta perenne aromática de hasta 70 cm de altura. Tallos erectos y pubescentes. Hojas pecioladas, oblongas y ovales, más raramente lanceoladas, con la nervadura bien marcada. Flores blanco-violáceas en racimos, con corola de hasta 3 cm, cuyo labio superior es casi recto; el cáliz es más pequeño que la corola con tonalidades púrpuras.

Salvia



Taxonomía

Reino:	<u>Plantae</u>
División:	<u>Magnoliophyta</u>
Clase:	<u>Magnoliopsida</u>
Orden:	<u>Lamiales</u>
Familia:	<u>Lamiaceae</u>
Subfamilia:	<u>Nepetoideae</u>
Tribu:	<u>Mentheae</u>
Género:	<u>Salvia</u>
Especie:	Salvia officinalis <u>L.</u>

Salvia



Historia

S. officinalis se ha utilizado desde la antigüedad para alejar el mal, mordeduras de serpientes, aumentar la fertilidad de las mujeres, y más. Teofrasto escribió sobre dos salvias diferentes, una un arbusto salvaje la llamó *sphakos* y la otra una planta cultivada similar la llamó *eleisphakos*. Plinio el Viejo dijo de esta última planta que se llamaba *salvia* por los romanos, y se utilizaba como un diurético, un anestésico local para la piel, un astringente y para otros usos. Carlomagno en su edicto *Capitulare de villis vel curtis imperii* artículo n° 70, recomienda la planta para el cultivo en la Alta Edad Media, y durante el Imperio carolingio, para que se cultiva en los jardines de los monasterios.— Walafrido Strabo la describió en su poema *Hortulus* por tener un aroma dulce y ser útil para muchas dolencias humanas y se dirigió de nuevo a la raíz griega para el nombre y la llamó *lelifagus*.

La planta tenía una gran reputación en toda la Edad Media, con muchos dichos en referencia a sus propiedades curativas y valor.³ A veces se llama *S. salvatrix* (salvia el salvador), y fue uno de los ingredientes del Vinagre de los cuatro ladrones, una mezcla de hierbas que se supone que debían proteger de las plagas. Dioscórides, Plinio y Galeno las recomendaban como diurético, hemostático, emenagogo y tónico.

Cultivares

La mayoría de ellos son cultivados más frecuentemente como ornamentales que por sus propiedades herbales, como pequeños arbustos y cubre suelos, especialmente en ubicaciones excesivamente soleadas. Se propagan fácilmente por esquejes durante la estación cálida.

- "*Purpurascens*", cultivar de hojas púrpura, considerado como el más fuerte de las Salvia.
- "*Tricolor*", cultivar con hojas variegadas blanco, amarillo y verde.
- "*Berggarten*", cultivar con hojas alargadas.
- "*Icterina*", cultivar con hojas variegadas amarillo verdosas.
- "*Alba*", cultivar de flores blancas.
- "*Lavandulaefolia*", cultivar de hojas pequeñas.

Un dicho medieval, a veces atribuido a Martín Lutero, es: "*Cur moriatur homo cui Salvia crescit in horto?*" ("¿por qué un hombre debe morir mientras crece la salvia en el jardín?").

Usos

Principios activos

Contiene aceites esenciales, flavonoides y principios amargos.

Valor nutricional por cada 100 g

Energía 311 kcal 1300 kJ

Carbohidratos	60.73 g
• Azúcares	1.71 g
• Fibra alimentaria	40.3 g
Grasas	12.75 g
Proteínas	10.63 g
Agua	7.96 g
<u>Retinol (vit. A)</u>	295 µg (33%)
<u>Tiamina (vit. B₁)</u>	0.754 mg (58%)
<u>Riboflavina (vit. B₂)</u>	0.336 mg (22%)
<u>Niacina (vit. B₃)</u>	5.720 mg (38%)
<u>Vitamina B₆</u>	2.690 mg (207%)
<u>Vitamina C</u>	32.4 mg (54%)
<u>Vitamina E</u>	7.48 mg (50%)
<u>Vitamina K</u>	1714.5 µg (1633%)
<u>Calcio</u>	1652 mg (165%)
<u>Hierro</u>	28.12 mg (225%)
<u>Magnesio</u>	428 mg (116%)
<u>Fósforo</u>	91 mg (13%)
<u>Potasio</u>	1070 mg (23%)
<u>Sodio</u>	11 mg (1%)
<u>Zinc</u>	4.70 mg (47%)

% de la cantidad diaria recomendada para adultos.

Fuente: Salvia en la base de datos de nutrientes de USDA.



Salvia officinalis flor cerrada

Fitoquímica

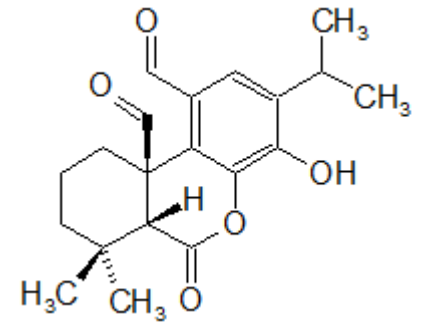
El aceite esencial de *Salvia officinalis* cambia su composición de acuerdo a la época del año, la naturaleza del suelo y el estado de estrés de la planta. Muchos componentes, sobre todo monoterpénicos y sesquiterpenos, se encuentran de manera regular tales como canfeno, pinenos α y β , limoneno, β -ocimenes (*E* y *Z*), terpinoleno, α -copaeno, β -bourboneno, linalol, acetatos de linalilo y bornilo, aromadendreno, terpinen-4-ol, terpinenos α y γ , α -humuleno, δ -cadineno, óxido de cariofileno, manol, sabineno, felandrenos α y β , alcanfor, humuleno, *p*-cimen-8-ol, cariofileno, acetato de α -terpililo, *p*-cimeno, borneol, isoborneol, tricicleno, sabinol, acetato de isobornilo, acetato de sabinilo, α -gurjuneno, alo-aromadendreno, viridiflorol, α -tuyeno, tuyonas α y β , óxido de humuleno, cadinolos α y δ , salvenos *cis* y *trans*, mirceno, β -cubeneno, farneseno, carvona, fencona, α -malieno, β -copaeno, glameneno.

Se han identificado diterpenos abietánicos tales como **saficinólido**, **sageona**, **ácido carnósico**, **carnosol**, **rosmadial**, **rosmanol** y **epi-rosmanol**.

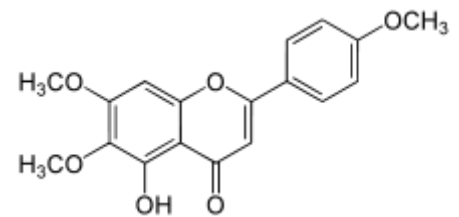
Tres compuestos con esqueleto terpenoide de apianano fueron identificados como *rel*-(5*S*, 6*S*, 7*S*, 10*R*, 12*S*, 13*R*)-7-hidroxiapiana-8,14-dieno-11,16-dion-(22,6)-ólido, *rel*-(5*S*, 6*S*, 7*R*, 10*R*, 12*S*, 13*R*)-7-hidroxiapiana-8,14-dieno-11,16-dion-(22,6)-ólido y *rel*-(5*S*, 6*S*, 7*S*, 10*R*, 12*R*, 13*S*)-7-hidroxiapiana-8,14-dieno-11,16-dion-(22,6)-ólido. Otros componentes aislados son la salvigenina, lupeol, β -sitosterol, estigmasterol, columbaridiona, atuntzensina A y miltirona.

También se han reportado glucósidos, tales como (1*S*,2*R*,4*R*)-1,8-epoxi-*p*-mentan-2-il-O- β -D-glucopiranosido, (6*R*,9*S*)-3-oxo-R-ionol- β -D-glucopiranosido, (6*R*,9*R*)-3-oxo-R-ionol- β -D-glucopiranosido, eugenilglucósido,⁷ 6-cafeoil- β -D-fructofuranosil-(2 \rightarrow 1)-R-D-glucopiranosido, 1-cafeoil- β -D-apiofuranosil-(1 \rightarrow 6)- β -D-Glucopiranosido, y 1-*p*-hidroxibenzoil- β -D-apiofuranosil-(1 \rightarrow 6)- β -D-glucopiranosido.

Varios complejos de polisacáridos compuestos principalmente de galactosa (17.9%), 3-O-metil-galactosa (3.0%), glucosa (15.5%), manosa (8.3%), arabinosa (30.4%), xilosa (7.6%), fucosa (2.6%), ramnosa (6.7%), y ácidos urónicos (8.0%) de los cuales se han investigado su actividad inmunomoduladora.



Saficinólido



Salvigenina

Medicinales

Tiene muchas propiedades medicinales como antisudorífica, hipoglucemiante, emenagoga, estimulante, antiespasmódica, astringente y antiséptica.— Por ello es cultivada como planta medicinal.

En la medicina tradicional austriaca la *Salvia officinalis* administrada por vía oral, como infusión o masticada, se utiliza para el tratamiento de enfermedades del tracto respiratorio y gastrointestinal, boca y piel.

La investigación científica sugiere cierta eficacia para el tratamiento de la enfermedad de Alzheimer. Igualmente mejora la memoria en sujetos sanos jóvenes.

Culinarios

Como condimento tiene un sabor ligeramente picante. En la cocina occidental, se usa para condimentar carnes grasas (especialmente las marinadas), quesos, y algunas bebidas.

Las semillas de salvia en Gran Bretaña, por generaciones han sido catalogadas como una de las hierbas esenciales, junto con el perejil, el romero y el tomillo (como en la canción popular «Scarborough Fair»). Tiene un sabor salado, ligeramente picante. Aparece en muchas cocinas europeas, sobre todo italianas, de los Balcanes y de cocina de Oriente Medio. En la cocina británica y americana, se sirve tradicionalmente la salvia y el relleno de cebolla, como acompañamiento de pavo asado o pollo en la Navidad o el Día de Acción de Gracias. Otros platos incluyen cazuela de carne de cerdo, queso Sage Derby y la salchicha de Lincolnshire. A pesar del uso común de hierbas tradicionales y disponibles en la cocina francesa, la salvia nunca halló preponderancia allí.

Taxonomía

Salvia officinalis fue descrita por Carl Linnaeus en 1753. Ha sido cultivada por siglos en el Viejo Mundo por sus propiedades culinarias y medicinales y muchas veces ha sido descrita con propiedades curativas milagrosas. El epíteto específico *officinalis*, se refiere al uso medicinal, *officina*, el cual fue una hierba tradicional en expendios medievales de los monasterios. *S. officinalis* ha sido clasificada con varias denominaciones taxonómicas.

Salvia officinalis fue descrita por Carlos Linneo y publicado en *Species Plantarum* 1: 23. 1753.

Citología

Número de cromosomas de *Salvia officinalis* (Fam. Labiatae) y táxones infraespecíficos. $2n=14$.

Variedades y Sinonimia

subsp. gallica (W.Lippert) Reales, D.Rivera & Obón, Bot. J. Linn. Soc. 145: 365 (2004). Desde Alemania hasta el norte de España

- *Salvia lavandulifolia* subsp. *gallica* W.Lippert, Mitt. Bot. Staatssamml. München 15: 416 (1979).

subsp. lavandulifolia (Vahl) Gams in Hegi, Ill. Fl. Mitt.-Eur. 5(4): 2482 (1927). Del este y centro de España

- *Salvia lavandulifolia* Vahl, Enum. Pl. 1: 222 1804
- *Salvia hispanorum* Lag., Gen. Sp. Pl.: 1 1816
- *Salvia tenuior* Desf. ex Roem. & Schult., Syst. Veg. 1: 200 1817
- *Salvia rosmarinifolia* G.Don in Sweet, Hort. Brit., ed. 3: 532 1839
- *Salvia approximata* Pau, Not. Bot. Fl. Españ. 1: 7 1887
- *Salvia lavandulifolia* subsp. *pyrenaeorum* W.Lippert, Mitt. Bot. Staatssamml. München 15: 419 1979
- *Salvia lavandulifolia* subsp. *approximata* (Pau) Figuerola, Anales Jard. Bot. Madrid 43: 178 1986
- *Salvia lavandulifolia* var. *adenostachys* (O.Bolòs & Vigo) Figuerola, Anales Jard. Bot. Madrid 44: 174 1987
- *Salvia lavandulifolia* var. *trichostachya* (Font Quer ex O.Bolòs & Vigo) Figuerola, Anales Jard. Bot. Madrid 44: 174 1987
- *Salvia lavandulifolia* var. *approximata* (Pau) Figuerola, Stübing & Peris, Folia Bot. Misc. 7: 86 1990
- *Salvia lavandulifolia* var. *pyrenaeorum* (W.Lippert) Figuerola, Stübing & Peris, Folia Bot. Misc. 7: 86 1990

subsp. multiflora Gajic, Glasn. Prir. Muz. Beogradu, C 7: 49 1973. Península balcánica

subsp. officinalis. De Italia y Península Balcánica.

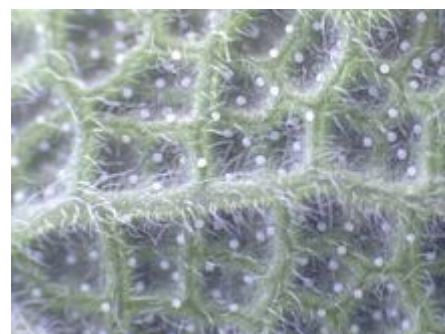
- *Salvia cretica* L., Sp. Pl.: 23 (1753)
- *Salvia hispanica* Garsault, Fig. Pl. Méd.: t. 510 b 1764, opus utique oppr
- *Salvia minor* Garsault, Fig. Pl. Méd.: t. 511 a 1764, opus utique oppr
- *Salvia digyna* Stokes, Bot. Mat. Med. 1: 58 1812
- *Salvia chromatica* Hoffmanns., Verz. Pfl.-Kult.: 194 1824
- *Salvia grandiflora* Ten., Fl. Neapol. Prodr. App. 5: 3 1826, nom. illeg.
- *Salvia papillosa* Hoffmanns., Verz. Pfl.-Kult., Nachtr. 3: 58 1828



Detalle flores.



La parte superior de una hoja de salvia con tricomas visibles.



La parte inferior de una hoja de salvia –más tricomas son visibles en este lado–.



Una planta de *salvia officinalis* en tiesto

- *Oboskon cretica* (L.) Raf., Fl. Tellur. 3: 93 1837
- *Salvia clusii* Vilm., Fl. Pleine Terre: 773 1863
- *Salvia tricolor* Vilm., Fl. Pleine Terre: 773 1863

subsp. oxyodon (Webb & Heldr.) Reales, D.Rivera & Obón, Bot. J. Linn. Soc. 145: 365 2004. Del sudeste de España

- *Salvia oxyodon* Webb & Heldr., Cat. Pl. Hispan.: 309 1850
- *Salvia lavandulifolia* subsp. *oxyodon* (Webb & Heldr.) Rivas Goday & Rivas Mart., Anales Inst. Bot. Cavanilles 25: 170 1967
- *Salvia lavandulifolia* var. *lagascana* Webb, Iter Hispan.: 19 1838
- *Salvia lavandulifolia* var. *spicata* Willk. in M.Willkomm & J.M.C.Lange, Prodr. Fl. Hispan. 2: 421 1870
- *Salvia aucheri* var. *aurasiaca* Maire, Bull. Soc. Hist. Nat. Afrique N. 20: 196 1929
- *Salvia lavandulifolia* var. *aurasiaca* (Maire) Rosua & Blanca, Acta Bot. Malac. 11: 259 1986
- *Salvia blancoana* var. *aurasiaca* (Maire) Figuerola, Anales Jard. Bot. Madrid 44: 174 1987
- *Salvia blancoana* var. *lagascana* (Webb) Figuerola, Anales Jard. Bot. Madrid 44: 174 1987



Las hojas de salvia



Las semillas de salvia

Nombre común

- Castellano: celima, hierba del mudo, hormigón de España, madre selva, salima, salima fina, salvia, salvia blanca, salvia con hojas de espliego, salvia de Aragón, salvia de Aragón de hojas estrechas con orejuelas, salvia de Cataluña, salvia de granada, salvia de hoja angosta, salvia de hoja estrecha, salvia de la Alcarria, salvia de Moncayo, salvia de Trillo, salvia fina, salvia fina de la Sierra, salvia hortense menor, salvia menor, salvia menuda de España, salvia oficial, salvia real, salvia salvaje, salvia silvestre, savia, selima fina, selvia, té indígena, verdecillo.







