

# LA ORTIGA

*Urtica Urens y Urtica Dioica*

José Luis Porcuna

Servicio de Sanidad Vegetal. Valencia

## CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS

La ortiga (*Urtica urens*, *U. dioica*) pertenece a la familia de las Urticáceas, nombre de una familia de plantas con presencia en zonas templadas y tropicales y formada por unas 2.000 especies. La especie más difundida es la *Urtica dioica*, aunque existen otras ortigas como la *Urtica pilulifera*, *Urtica membranacea* o *Urtica urens* (ortiga negra).

Los tallos y las hojas suelen estar armados de pelos huecos o tricomas llenos de un líquido urticante que contiene ácidos orgánicos, histamina y acetilcolina; estos pelos, terminados en glándulas, son muy quebradizos y, cuando se rompen, inyectan en la piel el líquido que contienen, induciendo una sensación de ardor.

La planta contiene taninos especialmente en la raíz y minerales como nitrógeno, potasio, hierro, calcio, azufre, magnesio, aluminio que se encuentran especialmente en las hojas.

## SUS NOMBRES

Chordiga, ordiga, ortiga mayor, pringamoza.

## AMBIENTE

En la península Ibérica es muy abundante, en la cordillera cantábrica, aunque se puede encontrar por todo el país. La podemos buscar en cualquier lugar donde habite el humano o el ganado (se dice que va detrás de él). Se cría en suelos ricos en nitrógeno y húmedos.

## RECOLECCIÓN

Puede utilizarse seca o recién recogida. Con fines medicinales se recolecta en los meses de mayo, junio, julio y agosto, aunque no hay problema en recolectarla a lo largo de todo el año. Con fines alimenticios o agrícolas, se puede recolectar en cualquier periodo, aunque, antes de la aparición de las flores, la planta es más tierna.

## USOS MEDICINALES Y ALIMENTARIOS

**Medicinales:** Esta planta presenta muchísimas aplicaciones medicinales y era usada para rituales de curación. Entre otros se ha citado su valor como estimulante del aparato digestivo, anti-diarréico y diurético.

**Alimentario:** Se toman los brotes tiernos y las hojas. Las propiedades urticantes desaparecen con la cocción. Se lavan, se hierven entre 10 y 15 minutos y se pueden usar para ensaladas, sopas, puré... Aporta beneficiosos elementos como el hierro o el silicio. Además, contiene una importante cantidad de proteínas y vitaminas A, C y K.

## USOS AGRÍCOLAS

**Fertilizante:** En agricultura ecológica una decocción de ortigas se puede emplear como abono nitrogenado y como insecticida.

**Insecticida/Fungicida:** La aplicación del extracto de ortiga tiene muchas propiedades beneficiosas para el huerto: es un insecticida natural, eficaz contra pulgones, moscas blancas, etc., fortalece la capacidad de defensa de las plantas (previniendo enfermedades y afecciones) y estimula el crecimiento de las mismas.

La manera de obtener el extracto es sencilla:

- se recolectan 500 gramos de la planta, sin la raíz y preferiblemente cuando ya comienzan a surgir sus flores,



Arriba: Preparando purin de ortiga.

Abajo: Burbujas producidas por la fermentación del purin.

- se meten en un cubo con 5 litros de agua y se pone algo que las mantenga en el fondo,
- dejamos ahí las plantas durante 15 días y procuramos removerlas cada día.

Veremos cómo el agua se vuelve de color oscuro y desprende un olor desagradable, signo de la fermentación, y que no se desprenden burbujas. Es el momento de filtrar el líquido para liberarlo de restos de hojas y guardarlo en una botella. Para aplicarlo, se diluye una parte de extracto con cinco de agua. Se puede usar en pulverización para rociar el suelo o las plantas directamente.

## FUNCIONALIDAD EN LOS AGROSISTEMAS

**Insectos útiles:** Existen numerosos estudios que citan la importancia de la presencia de las ortigas en los bordes de los campos, ya que es fuente alimenticia para muchos insectos como los pulgones, trips, agromizidos y chinches del género *Liocoris*.

Sin embargo, la ortiga también constituye igualmente un hábitat importante y relativamente seguro para muchos insectos útiles como los coccinelidos (*Adalia bipunctata* y *Coccinella septempunctata*), los Sirfidos, Antocoridos como *Anthocoris nemorum* y *A. nemoralis*, Miridos, Cecidomidos, Chrysopidos y ciertos parasitoides de pulgones como *Aphidius ervi* y hongos entomopatógenos como *Erynia neoaphidis* y *Erynia planchoniana*. En consecuencia, el mantenimiento de especies vegetales hospedantes de pulgones como la ortiga nos va a permitir conservar poblaciones de insectos auxiliares como los predadores y parasitoides de pulgones en la proximidad de los cultivos.