

Las hierbas de Mallorca

CUADERNO DE DIVULGACIÓN | 3



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B

Josep Maria Natta March
Josep Campins Prats
Francisca Sánchez Martínez
Miquel Palou Sampol

Sección Técnica de Ciencia y Tecnología de Alimentos
(Asociación de Químicas de las Islas Baleares)

Edita: Conselleria d'Agricultura,
Pesca i Alimentació
Maquetación: Gràfiques Rubines
Portada: Josep Natta Palou
Fotografías: Joan Toni Lladó Mas
Traducción: Alexandra Wilms
Impresión: Gràfiques Rubines
C/ Francesc de Borja Moll, 36. 07350
Binissalem
Mallorca

Los autores queremos expresar nuestro agradecimiento al Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera de la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación por impulsar y apoyar a este proyecto, que sin ninguna duda favorecerá el conocimiento de una de las bebidas más emblemáticas de nuestra comunidad: las Hierbas de Mallorca.

Queremos agradecer también la colaboración recibida del Departamento de Restauración de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB).



G CONSELLERIA
O AGRICULTURA,
I PESCA I ALIMENTACIÓ
B
/

Presentamos la edición digital de este cuaderno de divulgación sobre las Hierbas de Mallorca, una bebida muy arraigada en la isla y elaborada a partir de siete hierbas emblemáticas: hierbaluisa, manzanilla, naranjo, limonero, romero, melisa e hinojo.

En esta compilación aprovechamos la experiencia del químico Josep Maria Natta, junto a la de Josep Campins, Francisca Sánchez y Miquel Palou, de la Asociación de Químicos de las Islas Baleares, para dar a conocer las Hierbas de Mallorca, un producto antiguo de licor a base de hierbas muy emblemático de nuestra comunidad.

En este cuaderno encontraréis una descripción detallada de las propiedades de las siete hierbas imprescindibles para elaborarlas, así como el proceso y los elaboradores de un producto con una marca de calidad amparada en una denominación geográfica protegida.

A la vez, encontraréis ocho combinaciones que demuestran el potencial de las Hierbas de Mallorca en la coctelería, así como un listado de las hierbas, flores y brotes que en la literatura mallorquina salen documentados como ingredientes que se pueden usar para hacer Hierbas de Mallorca caseras. Os animamos a hacerlas.

Salud!

Mae de Concha
Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

ÍNDICE

1. Introducción	9
2. Qué son las Hierbas de Mallorca?	11
3. Los orígenes	13
4. La destilación	16
5. Las siete hierbas	18
6. Como se elaboran	25
7. Como se beben	27
8. La etiqueta y el logotipo	32
9. Elaboradores de Hierbas de Mallorca	34
10. Reseñas bibliográficas	36
Anexo Ingredientes que encontramos en la literatura mallorquina para hacer hierbas	38

En Hispania no ha fracasado nunca la recogida de hierbas, hasta el punto que, actualmente, en los ágapes alegres que se celebran se sirve una bebida de cientos hierbas a la cual se añade vino con miel, bebida que se dice que es sana y agradable, pero de la cual se ignora el tipo de ingredientes que entran: solo se conoce el número, que es el que, con una gran exageración, designa su nombre.

Plinio (23-79 d. C.)

1. Introducción

En las Islas Baleares la tradición herbolaria se remonta muchos siglos atrás, como en todas las culturas principales mediterráneas. Hasta no hace mucho, en nuestras farmacias más antiguas todavía era posible encontrar un amplio abanico de bebidas y otros jarabes elaborados con plantas, raíces y cortezas, con fines curativos, según nos relata la obra *Les nostres arts i oficis d'antany*, de J. Llabrés i J. Vallespir.

Las hierbas —aguardiente mezclado y adobado con distintas plantas aromáticas— forman parte del conjunto de aguardientes destilados de larga tradición en las Islas Baleares, como el anisado, el palo, la frígola, la cazalla, el gin, la llimoneta, el marrasquí etc. Antiguamente se consumían en ayunas, tanto dulces como secas, y se les atribuían propiedades estomacales. Esta bebida espirituosa, una de las más típicas de Mallorca desde siempre, se preparaba en cada casa de manera artesanal, con recetas propias.

Por este motivo, la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación quiere presentar esta publicación sobre las Hierbas de Mallorca, que se ha preparado con la voluntad de presentar al consumidor las singularidades de esta bebida, tanto en cuanto a la composición —que le confiere el color, el gusto y la textura tan característicos— como la versatilidad a la hora de ser servido como aperitivo, en la cocina o en la repostería. De este modo se persigue, también, contribuir a la difusión de un producto con una denominación de calidad amparada en una indicación geográfica protegida desde el año 2002. Con esta última edición, queremos dar salida a la publicación en diferentes idiomas, así como modificar algunos aspectos de cariz normativo, para que esté al alcance de interesados de otros lugares de todo el mundo, como así hemos constatado con el interés del público en estos años.

El libro consta de diez capítulos y un anexo. Se definen las hierbas y se explica una breve historia de los orígenes (capítulos 2 y 3); se describe el proceso de elaboración (capítulos 4 y 6) y los ingredientes que las conforman (capítulo 5); se ofrecen consejos para consumirlas (capítulo 7); se describe el etiquetado de los envases (capítulo 8); se recoge la lista de los fabricantes inscritos en el Registro de la indicación geográfica (capítulo 9); se hace una revisión bibliográfica (capítulo 10) y en el anexo, se enumeran las plantas que se pueden utilizar para elaborarlas.

Esperamos que esta lectura contribuya, cuando menos, a incrementar el conocimiento sobre uno de los licores más emblemáticos que tenemos, y que su consumo, con moderación, sea siempre una fiesta para el paladar. Esto tiene que contribuir a mejorar nuestra cultura gastronómica —todo aquello que nos permite disfrutar de la comida y del beber—, que es uno de los rasgos que nos identifican con más fuerza y nos vinculan de una manera más estrecha a la tierra.

Los autores. Palma, diciembre de 2016



2. Qué son las Hierbas de Mallorca?

Las hierbas son una bebida tradicional de Mallorca que representan indiscutiblemente esta isla en todos los lugares del mundo. Siempre se han hecho con anís —dulce, seco o una mezcla de los dos— y plantas aromáticas cosechadas, por creencia popular, el mes de mayo.

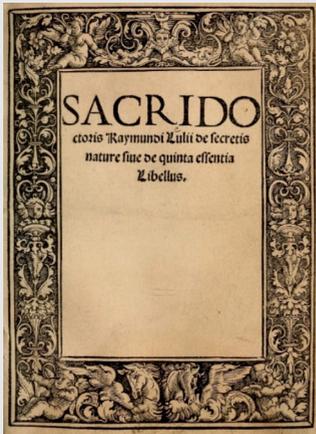
Los ingredientes que la integran y las pautas que marcan el proceso de elaboración han propiciado la creencia popular que las hierbas son hermanas directas de la conocida *ratafia* catalana y otros licores de hierbas extendidos en todo Valencia, Cataluña, Francia e Italia.

El Reglamento de las Hierbas de Mallorca las define como una bebida espirituosa anisada, de graduación alcohólica comprendida entre 20 y 50% en volumen, aromatizada con plantas aromáticas y facultativamente edulcorada con sacarosa.

Las Hierbas de Mallorca tienen que contener obligatoriamente, como mínimo, siete plantas aromáticas, producidas en la isla de Mallorca: hierbaluisa (*Lippia citriodora*), manzanilla (*Matricaria sp.*), naranjo (*Citrus sinensis*), limonero (*Citrus limon*), romero (*Rosmarinus officinalis*), melisa (*Melissa officinalis*) e hinojo (*Foeniculum vulgare*).

Según el grado alcohólico y el contenido en azúcares, se diferencian:

- Hierbas dulces, con un grado alcohólico mínimo del 20% y un contenido mínimo de azúcares de 300g/l.
- Hierbas mezcladas, con un grado alcohólico mínimo del 25% y un contenido de azúcares entre 100 y 300g/l.
- Hierbas secas, con un grado alcohólico mínimo del 35% y un contenido máximo en azúcares de 100 g/l.



Liber de secretis naturae seu de quinta essentia



Testamentum novissimum



3. Los orígenes

La historia de las Hierbas de Mallorca empieza, como la de la mayor parte de los aguardientes y de los licores del Mediterráneo, ligado al mundo del vino: en la antigüedad los griegos y los romanos ya conocían las bebidas alcohólicas elaboradas a base de vino, hierbas aromáticas y especias (el geógrafo Plinio hace referencia a bebidas como por ejemplo ciento-hierbas, *vinus absinthatus*, *excentum erbis*, etc.)

La elaboración de estos vinos, preparados mayoritariamente con fines terapéuticos, llegó al máximo esplendor en la segunda mitad del siglo XIII, con la figura del médico Arnau de Vilanova y su *Libre de vinis*. En ello, habla de numerosas recetas de vinos medicinales (de énula, de melisa, etc.) y de vinos dulces y aromáticos, que se servían en las sobremesas de la corte (hipocrás, clarea, etc.).

Con el paso del tiempo, estas bebidas, que en un principio eran un privilegio solamente al alcance de la aristocracia, llegaron al resto de la población. En el siglo XVI ya se conocían muchas de las bebidas que han evolucionado casi hasta nuestro tiempo y que podemos encontrar en los recetarios de cocina mallorquina actuales, como son el piment, el vino de los ángeles, el vino de enfermo, el hidromiel, etc.

Por otro lado, al final del siglo XIII llegó a Mallorca la destilación. En las obras alquímicas pseudo-llullianas (la atribución de obras alquímicas a nuestro omnisciente Ramon Llull es una realidad indiscutible de difícil explicación) *Testamentum novissimum* y *Liber de secretis naturae seu de quinta essentia*, se describe la técnica de extraer alcohol del vino que se había aprendido de los textos árabes.

En estas obras se hace referencia a productos, en principio de uso medicinal, que poco a poco llegaron al ámbito alimentario:

- El *aqua vitae*, un aguardiente fruto de una primera destilación.
- El *aqua ardens*, un aguardiente fruto de una segunda o una tercera destilación.

A raíz de todos estos hechos, las hierbas probablemente nacieron como un preparado de los boticarios mallorquines al final del siglo XVI durante la ley seca, la cual, según indican los documentos que se encuentran en el Archivo del Reino de Mallorca, solo permitía dispensar aguardiente a las boticas, siempre que fuera en calidad de medicamento.

Durante el siglo XVII, esta medicina utilizada como conservante en muchos de

remedios farmacéuticos llegó a tener una gran popularidad, y se hizo un consumo desmesurado en la clandestinidad. Esto obligó al Juzgado de la Ciudad y del Reino de Mallorca a prohibir, incluso a los boticarios, recetar aguardiente a nadie, cualquiera que fuera el grado, el estamento o la condición.

Los síndicos de la parte foránea no se hicieron esperar y presentaron diferentes escritos en defensa del aguardiente (se mantienen las expresiones originales):

El vino y el aguardiente es de tal sustento que una persona quien bebe, come un trozo de pan menos que otra que no lo bebe.

Siendo cómo es el vino de esta isla de poca confianza, el estar confiados los campesinos, que volviéndose el vino fuerte e gastándose, hacen aguardiente. Quitando el aguardiente se tienen que arrestar y aniquilar las viñas, faltará el vino y nos tendremos que proveer de ello de fuera de Mallorca.

Que desde que en Mallorca se cosecha vino, experimentamos que las personas bajas están muy mediadas y lucidas en la parte foránea porque todas tienen mucho que trabajar, como es podar, desortijar, cavar, desbrozar, hacer botas, lagares, trajinar el vino y otras cosas de tal manera que antes que hubiera vino había infinitos pobres en las villas los cuales ostiatim (de puerta en puerta) pedían limosna, y ahora apenas se encuentra persona que tenga que hacer caridad.

Tomado y bebido con la moderación y prudencia que se debe, es cierto que conserva la salud, alarga la vida y destierra enfermedades.

Medicina, sustento y hacienda... no parece que sea conveniente quitar los frutos tan necesarios para el sustento de la vida humana.

De cada octava parte de personas que bebe aguardiente, hay siete que aproveche de ello, y a los cuales es de grandísima utilidad.

Pasado un tiempo, y estabilizada la situación, las necesidades aguardenteras y vinícolas del momento hicieron que la viña se implantara de manera casi dominante en toda la isla de Mallorca; Binissalem, Alaró y Felanitx tomaron la delantera.

Al principio, los vinos producidos eran de poco grado alcohólico y no tenían capacidad para el envejecimiento; los excedentes no aguantaban los primeros calores del verano y tenían que ser transformados en aguardiente si no se querían perder. El año 1800 había contabilizados en Mallorca unos ciento cincuenta alambiques, con una producción aproximada de setecientos ochenta mil litros anuales.

Municipio/Comarca	Cuarteradas* de viña sembrada (año 1800)	Número de alambiques (año 1800)
Binissalem	1.850	2
Santa Maria	3.000	2
Porreres	800	36
Felanitx	10.000	65
Llucmajor	5.000	44

*medida agraria, usada en las Islas Baleares, equivalente a 7103 m²

A pesar de todas estas dificultades iniciales, los vinos mallorquines mejoraron su calidad, fueron aceptados y sirvieron de pulmón al vino francés y al peninsular durante el ataque de la filoxera en pleno siglo XIX.

Poco a poco, la producción y la exportación de aguardientes fue creciendo hasta el final del siglo XIX, cuando nació la industria de los destilados en Mallorca; se empezaron a elaborar las hierbas y se popularizó su consumo.

El año 2002 se publicó la Orden del conseller de Agricultura y Pesca del 30 de septiembre por la cual se reconoce la denominación geográfica Hierbas de Mallorca y se aprueba su Reglamento (BOIB n.º 122, de 10 octubre de 2002), pero para cumplir la normativa comunitaria en 2014 se tuvo que publicar un nuevo expediente técnico de indicación geográfica protegida de Hierbas de Mallorca, que se recogió en la Orden del conseller de Agricultura, Medio Ambiente y Territorio de 6 de febrero de 2014 por la cual se aprueba el expediente técnico de la indicación geográfica Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca y que deroga el anterior. Actualmente, hay seis destilerías que elaboran hierbas.

4. La destilación

Cuando maceramos las plantas aromáticas (semillas de anís, anís estrellado, piel de limón, etc.) en una mezcla de agua y alcohol, se da un proceso fisicoquímico de extracción en el cual el alcohol tiene el papel principal; del mismo modo que en los perfumes, es un disolvente capaz de capturar la mayor parte de los aromas y las fragancias que hay en los productos vegetales.

Para discernir el alcohol y los aromas que lo acompañan del resto de componentes no deseados que puede haber en el macerado, los licoristas mallorquines han usado, y siguen usando, la técnica de la destilación: un método de separación-purificación basado en las diferentes temperaturas de ebullición que tienen el agua, el alcohol y los aromas.

Cuando calentamos el macerado (mezcla de agua, alcohol etílico y plantas, como las semillas de anís, por ejemplo), los primeros vapores que se generan son ricos en los productos que primero hierven, es decir, el alcohol etílico y los aromas volátiles que están disueltos. A continuación, llevamos estos vapores ricos en alcohol y aromas a un lugar frío, para volverlos al estado líquido. De este modo el agua se separa del alcohol etílico.

Producto	Punto de ebullición [°C]
Alcohol etílico	78,5
Agua	100

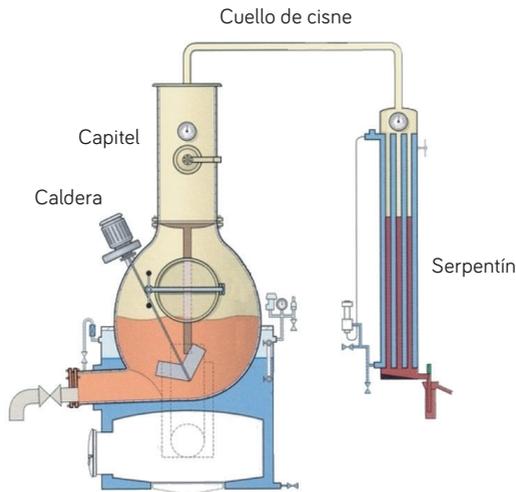
Para poder realizar todo este proceso de una sola vez, los industriales utilizan los alambiques, unos aparatos de cobre constituidos en general por cuatro partes:

- La caldera
- El capitel
- El cuello de cisne
- El serpentín

A la caldera se introduce el agua, el alcohol y los productos vegetales en maceración hasta tres cuartas partes de capacidad. Pasadas al menos veinticuatro horas, se empieza a calentar la caldera (bien con fuego directo o al baño María). Cuando el macerado empieza a hervir los vapores alcohólicos aromatizados empiezan a desprenderse.

El conducto que lleva los vapores desde el capitel hasta el depósito de agua fría se denomina cuello de cisne, puesto que suele adoptar esta forma.

El serpentín, que suele encontrarse dentro de un recipiente con agua fría, que se tiene que ir cambiando durante la destilación, tiene la función de condensar los vapores que llegan; es decir, de hacer que el vapor vuelva líquido.



A pesar de que los antiguos iban errados en la creencia de haber obtenido la quintaesencia o el remedio contra todos los males, nos han dejado como herencia todo un mundo de aromas y de olores, fruto de su perseverancia y curiosidad.

5. Las siete hierbas

Hierbaluisa

Familia: *Verbenaceae*

Género: *Lippia*

Nombre científico:

Lippia citriodora / *Lippia triphylla*

Nombre común catalán:

herballuisa, marialluisa.

Nombre común castellano:

hierba cidrera, hierba de la princesa, hierbaluisa.

Descripción botánica: pequeño arbusto que puede llegar hasta dos metros de altura, con las hojas en forma de lanza, de unos diez centímetros de largo, que se presentan en grupos de tres. Florece al final de la primavera y en verano, y hace las flores pequeñas, de color lila, agrupadas en inflorescencias en la parte final de los tallos.



Esta planta, originaria de la América tropical, se ha adaptado muy bien al clima mediterráneo, cosa que permite cultivarla en huertos y jardines, como planta ornamental aromática o por sus propiedades medicinales.

¿Cómo se utiliza? Para elaborar el licor de hierbas se utilizan las hojas, que emiten un agradable olor de limón.

Propiedades medicinales: se considera un tónico estomacal, antiespasmódico y carminativo (favorece la expulsión de gases del aparato digestivo); también se encuentra indicado para diferentes tipos de alteraciones nerviosas.

Manzanilla

Familia:

Compositae (Asteraceae)

Género: *Matricaria*

Nombre científico:

Matricaria sp. (en las Islas Baleares, el nombre común de la manzanilla también corresponde a *Santolina chamaecyparissus*)

Nombre común catalán:

camamilla, camamilla blanca, camamilla de muntanya o de Maó, espernallac, herba de Sant Joan, botja de Sant Joan, flor de Sant Joan, broida femella, camamilla groga, cordonet.

Nombre común castellano:

manzanillera, manzanilla, brótano hembra, brótano, abrótano montesino o serrano, hierba lombriguera hembra, hierba piojera, ciprés bajo, hierba supresillo, guardarropa, paciencia, escoba mujeriega, boja, ontina de cabezuelas.



Descripción botánica: Mata de color gris que puede llegar a tres palmos de altura, con hojas completamente divididas, colocadas en varias hileras de no más de uno o dos milímetros. La floración se produce por San Juan, y durante buena parte del verano da lugar a unas inflorescencias de color amarillo, en forma de pequeños capítulos, muy aromáticos.

La manzanilla tiene una amplia distribución en las Islas Baleares: se encuentra de manera natural en la zona litoral, en los pedregales y en las rocas, y también cultivada en jardines por sus propiedades ornamentales, aromáticas y medicinales. La *Santolina Chamaecyparissus* es una variedad endémica que se encuentra recogida en el Catálogo balear de especies protegidas.

¿Cómo se utiliza? Para elaborar el licor de hierbas se utilizan las inflorescencias, que se cortan del tallo de la planta.

Propiedades medicinales: La infusión de las flores se utiliza con fines estomacales o digestivos y antiespasmódicas, y también para combatir los gusanos intestinales.

Curiosidades: Hay la creencia que para disfrutar de las propiedades digestivas de la manzanilla, se tiene que infusionar un número impar de cabezas porque si no, produce dolor de estómago y retortijones.

Naranja

Familia: *Rutaceae*

Género: *Citrus*

Nombre científico:

Citrus sinensis; es considerada con frecuencia como una variante de *Citrus aurantium*

Nombre común catalán: taronger dolç.

Nombre común castellano:

naranja, naranja de la China, naranja dulce.



Descripción botánica:

Árbol pequeño, originario de Asia, que presenta una copa redondeada de hoja perenne ancha y elíptica. El fruto, la naranja, es muy apreciada por sus propiedades gastronómicas y por el gusto dulce. Se encuentra muy extendida en las Islas Baleares, cultivada en huertos y jardines.

¿Cómo se utiliza? En la mayor parte de las fórmulas de elaboración de licor de hierbas, se utilizan las hojas del árbol, pero también hay recetas en las que se emplean las flores o la piel del fruto.

Propiedades medicinales: Las diferentes partes del árbol tienen propiedades medicinales diferentes: el fruto del naranja es muy rico en vitamina C y es recomendable en caso de avitaminosis y, según Dioscórides, para evitar la náusea de las embarazadas; la decocción de la piel de naranja tiene propiedades anti-diarreicas y reductoras del nivel de colesterol, mientras que una infusión de las flores tiene propiedades sedantes, hipnóticas y antiespasmódicas; a la decocción de las hojas se atribuyen propiedades aperitivas, facilitadoras de la digestión y vasoprotectoras; a las semilla, Dioscórides otorgaba propiedades de resistencia contra el veneno, si se bebían con vino.

Curiosidades: La madera del naranja se ha utilizado tradicionalmente para elaborar utensilios de cocina.

Limonero

Familia: *Rutaceae*

Género: *Citrus*

Nombre científico:

Citrus limon

Nom comú catalán:

llimonera, llimoner.

Nombre común castellano: limonero.



Descripción botánica: Árbol pequeño que puede llegar a 3-5 metros de altura, originario del sudeste asiático, con las hojas perennes, de color verde pálido y forma elíptica y ovada, con el margen serrado y dentado. Florece regularmente, con unas flores blancas que se presentan solas o agrupadas. El fruto, el limón, de color amarillo y piel rugosa o lisa, es muy apreciado por sus propiedades gastronómicas a causa del gusto ácido. Se encuentra muy extendido en las Islas Baleares, cultivado en huertos y jardines.

¿Cómo se utiliza? En la mayoría de las fórmulas de elaboración de licor de hierbas, se utilizan las hojas del árbol, pero también hay recetas en las que se utiliza la piel de limón, i a veces se incluye hasta un pequeño limón entero.

Propiedades medicinales: La infusión de la piel de limón tiene propiedades vasoprotectoras, mientras que el zumo, por su alta concentración en vitamina C, es antiescorbútico; la acidez hace que sea antiséptico y antibacteriano para la boca, los ojos, las orejas, las heridas y las infecciones.

Curiosidades: La madera del limonero se ha utilizado tradicionalmente para elaborar utensilios de cocina. De la piel del fruto se saca la esencia, utilizada en perfumería y como aromatizante.

Romero

Familia:

Labiatae (Lamiaceae)

Género: *Rosmarinus*

Nombre científico:

Rosmarinus officinalis

Nombre común catalán:

romaní, romer, romanyí, romanill.

Nombre común castellano:

Romero.



Descripción botánica:

Pequeño arbusto de hojas lineales, con el anverso blanquecino y piloso.

Hace las flores azules, con dos labios muy marcados, que en estado natural florecen casi todo el año. El más característico es el olor, de alcanfor, y el gusto amargo, que ha hecho que tradicionalmente se haya utilizado para usos medicinales y culinarios. La podemos encontrar en todo el Mediterráneo en estado salvaje, o utilizada como planta ornamental a los jardines.

¿Cómo se utiliza? Para elaborar el licor de hierbas se utiliza la planta entera, excepto las raíces: se ponen una o dos ramas de romero por litro preparado de anís, aunque preferentemente se utilizan solo las hojas, que es donde encontramos los principios aromáticos. Dado que contiene mucho de tanino, un exceso de romero puede dar un gusto amargo a la preparación.

Propiedades medicinales: Es muy apreciado por sus propiedades medicinales; en baños es beneficioso contra las enfermedades de la piel, y su óleo esencial es tónico y adecuado para periodos de convalecencia y agotamiento físico; también restablece el ciclo menstrual y estimula la secreción biliar.

Curiosidades: Durante el siglo XVI se empezó a preparar el agua de la reina de Hungría destilando flores de Romero con alcohol. A este preparado se atribuían grandes virtudes cosméticas para conservar joven la piel de las damas.

Melisa

Familia: *Labiatae (Lamiaceae)*

Género: *Melissa*

Nombre científico:

Melissa officinalis

Nombre común catalán:

abellera, aronjina, citronella, melissa, tarongina, taronjì

Nombre común castellano:

toronjina, cedrón, cidronela, limonera, melisa, toronjil



Descripción botánica: La melisa es una hierba que se renueva cada año con brotes tiernos cuando llega la primavera; los tallos, cuadrangulares y cubiertos de pelos, pueden llegar a 80 centímetros de altura. Las hojas se disponen una frente a la otra, son muy pilosas y pueden llegar a ocho centímetros. Florece durante el verano; hace unas flores blancas que salen en grupos de tres en el nacimiento de las hojas. Esta planta tiene un agradable aroma que recuerda al limón. Se encuentra con frecuencia cultivada en jardines.

¿Cómo se utiliza? Para la extracción de la esencia se utiliza la infusión en alcoholato o la destilación.

Propiedades medicinales: Los baños con melisa tienen propiedades antisépticas, antifúngicas y antivíricas. En infusión se utiliza en casos de ansiedad y estrés, puesto que tiene propiedades sedantes y antiespasmódicas.

Curiosidades: El nombre melisa proviene del hecho que es una planta muy apreciada por las abejas. Desde el siglo XVIII, las diversas farmacopeas hispanas contienen el agua de Carme o agua carmelitana (a partir de la fórmula original de las Carmelitas descalzas desde el s. XVI): se destila con alcohol a 80°, melisa, piel de limón, naranja, nuez moscada, cilantro y corteza de canela. Se utiliza popularmente como remedio para indigestiones, síncope, crisis nerviosas, etc.

Hinojo

Familia:

Umbelliferae (Apiaceae)

Género: *Foeniculum*

Nombre científico:

Foeniculum vulgare

Nombre común

catalán: fonoll,
fonollera, herba de
les vinyes.

Nombre común

castellano: hinojo.



Descripción botánica:

Planta muy común en los bordes de caminos y en los campos de cultivo abandonados. Tiene grandes hojas divididas, largas y finas, que recuerdan los cabellos. Florece en verano; hace unas flores amarillas y un olor fuerte de anís. Es una planta muy extendida en las Islas Baleares.

¿Cómo se utiliza? Para elaborar licores se utilizan principalmente las semillas infusionadas en alcohol, aunque en varias elaboraciones se utilizan otras partes de la planta.

Propiedades medicinales: La cataplasma de semillas aplicada en los ojos tiene propiedades oftalmológicas; la decocción de los frutos se utiliza como cura de la faringitis y como carminativa. La esencia tiene propiedades expectorantes.

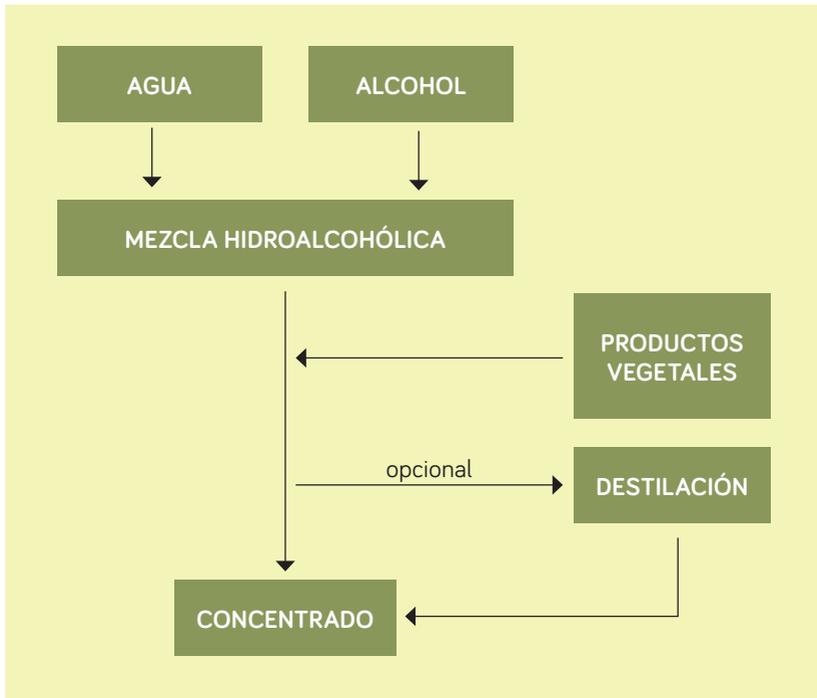
Curiosidades: durante la edad mediana adquirió fama como cura para los problemas de visión; las madres lo masticaban y echaban el aliento en los ojos de los hijos, con la creencia que con esta práctica los preservaban de sufrir problemas oftálmicos.

6. Como se elaboran

La magia que rodea la preparación de esta bebida se encuentra en cuando, como y en qué proporciones se combinan los ingredientes básicos:

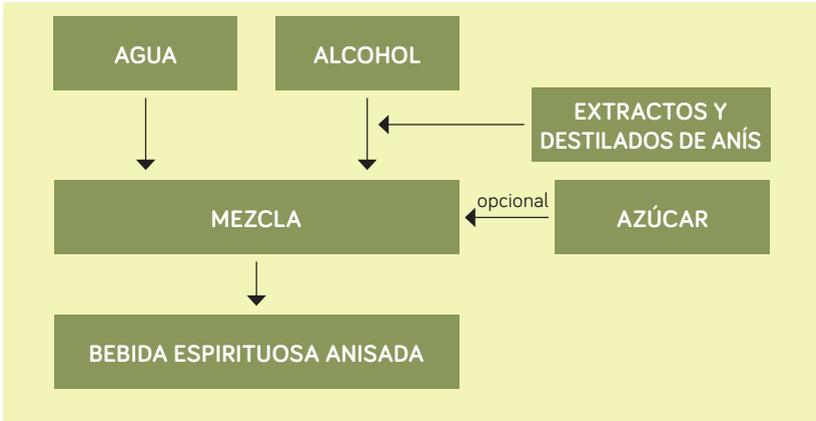
- Agua
- Sacarosa (azúcar)
- Alcohol de origen agrícola (etanol)
- Bebida espirituosa anisada
- Plantas aromáticas (como mínimo las siete obligatorias que indica el Reglamento)

1. El primer paso, y el más importante, es la preparación del concentrado: una solución hidroalcohólica (mezcla de agua y alcohol) a la cual se añaden los productos vegetales en la proporción justa y se dejan en maceración durante un tiempo determinado. Seguidamente, si se quiere, el macerado puede ser destilado. De este proceso, se obtiene un concentrado.

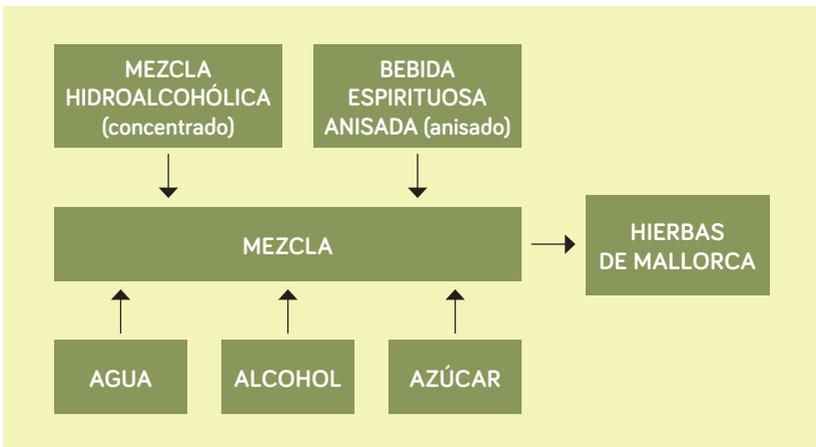


2. El segundo paso es la preparación de la bebida espirituosa anisada (el anisado), que resulta de combinar apropiadamente el agua, el alcohol agrícola, el azúcar y los diferentes tipos de extractos y destilados de anís para aromatizar la bebida.

El diagrama de flujo siguiente indica como se puede hacer:



3. Una vez acabados los dos primeros pasos, empieza el tercero y último, en el que se mezclan el concentrado y el anisado con agua, azúcar y alcohol en las proporciones exactas, a efectos de conseguir la bebida con el sabor, la graduación alcohólica y el contenido en azúcar deseados por cada elaborador.



7. Cómo se beben

La forma de tomar las Hierbas de Mallorca ha evolucionado, de la misma manera que ha evolucionado la gastronomía. Hace unos años, se empezó a introducir las Hierbas de Mallorca en la coctelería, gracias al hecho que sus calidades aromáticas i gastronómicas pueden se pueden realzar cuando se combinan con otros licores o siropes.

A continuación, se presentan ocho combinaciones que demuestran el potencial de las Hierbas de Mallorca en la coctelería:

Cóctel: Sweet Charly

Ingredientes

8 cl de Hierbas Dulces de Mallorca

6 cl de Blue Curaçao

2 cl de London Gin

8 cl de clara de huevo

Media lima exprimida

10 hojas de menta

Presentación

Vaso de rocas

Hoja de menta y espiral de piel de lima

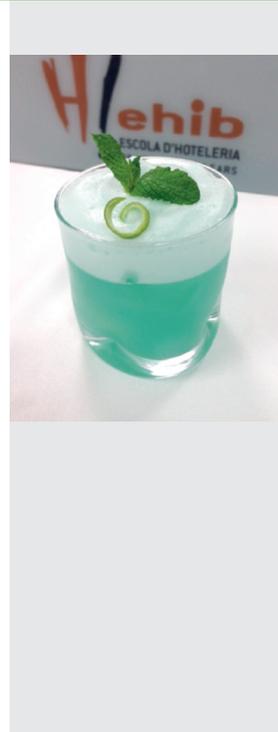
Preparación

En coctelera; colar dos veces

Autora

Marga Daniel

Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



Cóctel: Bescuit d'Herbes Mescladas

Ingredientes

8 cl de Hierbas Mezcladas de Mallorca
6 cl de Grand Marnier
2 cl de vermut dulce
El zumo de 1/2 mandarina
8 cl de clara de huevo
20 hojas de orégano fresco

Presentación

Copa Martini
Piel de mandarina rallada

Preparación

Coctelera

Autora

Marga Daniel
Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



Cóctel: Flaó Còctel

Ingredientes

3 cl de Hierbas Secas de Mallorca
5 cl de nata líquida
2 cl de licor de menta

Presentación

Copa de cóctel

Preparación

Coctelera

Autor

Vicente Ribas
Departamento de Restauración, Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



Cóctel: Romani Sour

Ingredientes

4 cl de Hierbas Dulces de Mallorca
 4 cl de vodka infusionado con Romero
 2 cl de zumo de limón
 Un toque de azúcar líquido

Presentación

Vaso de rocas
 Una guinda roja
 Una rama de romero flameado
 Hielo picado

Preparación

Coctelera

Autor

Dani Ros, Departamento de Restauración,
 Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



Cóctel: Herbs & Cherry

Ingredientes

4 cl de Hierbas Secas de Mallorca
 1 cl de zumo de lima
 2 cl de sirope de azúcar
 4 cl de licor de cereza

Presentación

Copa de cóctel
 Fresas

Preparación

Coctelera Boston

Autora

Lorena Romo, Departamento de Restauración,
 Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



Cóctel: Red Drinks

Ingredientes

4 cl de Hierbas Secas de Mallorca
 6 cl de Pisco
 4 cl de sirope de fruta de la pasión
 Un toque de granadina
 Un toque de zumo de limón
 Acabar con 7 Up

Presentación

Copa balón
 Fresas

Preparación

Coctelera

Autora

Antònia Sastre, Departamento de Restauración,
 Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



Cóctel: Mallorca Caribbean

Ingredientes

4 cl de Hierbas Secas de Mallorca
 4,5 cl de pulpa de fruta de la pasión
 1 cl de ron blanco
 Acabar con agua con gas

Presentación

Vaso de rocas
 Menta y lima

Preparación

Coctelera

Autor

Moisés Artés, Departamento de Restauración,
 Escola d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



Cóctel: Palo Spritz

Ingredientes

4,5 cl de Hierbas Secas de Mallorca
1 cl de Palo de Mallorca
4 cl de sirope de Violeta
1 cl de vodka
Acabar con cava

Presentación

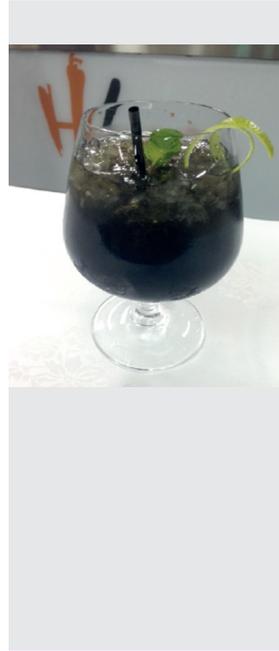
Copa balón
Hielo picado
Hojas de menta

Preparación

Coctelera

Autor

Moisés Artés
Departamento de Restauración, Escola
d'Hoteleria de les Illes Balears (UIB)



8. La etiqueta y el logotipo

El Reglamento de las Hierbas de Mallorca (BOIB n.º 36 de 14 de marzo de 2014) indica que el etiquetado de las Hierbas de Mallorca, además de cumplir la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, tiene que cumplir las características siguientes:

- Las letras de la denominación “Hierbas de Mallorca” en la etiqueta tienen que tener una altura mínima de 2 mm.
- La denominación “Hierbas de Mallorca” puede ir seguida de la denominación de los tipos de hierbas (dulces, mezcladas o secas), según la clasificación que prevé el apartado 3.c del Reglamento.
- Las botellas tienen que ir proveídas de una etiqueta o una contraetiqueta numerada con un código alfanumérico de control y con el logotipo adoptado por la indicación geográfica, que es el siguiente:





9. Elaboradores de Hierbas de Mallorca

Las empresas inscritas en el Registro de la Indicación Geográfica Hierbas de Mallorca, que gestiona la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació del Govern de les Illes Balears, son las siguientes:

Dos Perellons

Passatge particular, 3-5 (polígon de Son Castelló). 07009 Palma
 Teléfono: 971 43 08 50 Fax: 971 43 08 54
www.dosperellons.com
dosperellons@dosperellons.com

Antonio Nadal Destil·leries (Túnel)

C. dels Conradors 22-24 (polígon de Can Rubiol). 07141 Marratxí
 Teléfono: 971 60 44 60 Fax: 971 22 62 01
www.tunel.com
info@tunel.com

Destil·leries i cellers Jordi Perelló

C. de la Mar Mediterrània, 48-50 (polígon de Son Bugadelles).
 07180 Santa Ponça (Calvià)
 Teléfono: 971 69 90 17 Fax: 971 69 77 26
www.trescaires.com
trescaires@trescaires.com

Licores Morey

Av. de 16 de Juliol, 54. 07009 Palma
 Teléfono: 971 43 63 20 Fax: 971 43 63 26
www.Licoris.com
inlima@licoris.com

LIMSA

C. dels Licorers, s/n (polígon industrial). 07141 Marratxí
 Teléfono: 971 60 44 88 Fax: 971 60 47 02
bernatalomar@terra.com

Licores Moyà

C. de 31 de Març, 11. 07570 Artà
 Teléfono: 971 83 60 38 Fax: 971 83 52 80
www.moya.es
moya@moya.es

10. Reseñas bibliográficas

Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca. *Catàleg balear d'espècies protegides* [en línia]. Palma: Direcció General d'Espais i Biodiversitat .
<<https://www.caib.es/sites/M08092209023624284631/f/162211>>
[Consulta: 11 novembre 2016]

Fàbrega, Jaume. *El llibre de la ratafia*. Valls: Cossetània edicions, 2001. (El Cullerot; 11).

Illes Balears. «Ordre del conseller d'Agricultura i Pesca de 30 de setembre de 2002 per la qual es reconeix la denominació geogràfica Herbes de Mallorca i s'aprova el seu Reglament». *Butlletí Oficial de les Illes Balears* (10 octubre 2002), núm. 122, pàg. 17583-17585.

Illes Balears. «Ordre del conseller d'Agricultura, Medi Ambient i Territori de 6 de febrer de 2014 per la qual s'aprova l'expedient tècnic de la indicació geogràfica Hierbas de Mallorca / Herbes de Mallorca». *Butlletí Oficial de les Illes Balears* (6 febrero 2014), núm. 36, pàg. 10545-10554.

Juan de Corral, Caty. *Repostería balear*. Mallorca: Caja de Baleares "Sa Nostra", 1987.

Llabrés, Joan; Vallespir, Jordi. *Els nostres arts i oficis d'antany* (tom III). Mallorca: Estudis Monogràfics del Museu Arqueològic La Porcíncula, 1982.

Llull, Ramón. *De secretis nature siue de quinta essentia libellus* [en línia].
<<https://archive.org/details/desecretisnature00llul>> [Consulta: 3 octubre 2016]

Plini el Vell, segon C. 1958. *Naturalis Historia* (Història Natural). Edició facsímil de la publicada el 1629 per Juan González.

Ripoll, Lluís. *Herbes i remeis casolans*. Barcelona: Editorial HMB, 1985.

Ripoll, Lluís. *Llibre de vins, licors i per necessari*. Palma: Lluís Ripoll, 1974. (Siurell, 5).

Sampietro, Maria J. *Plantes medicinals, destiladors i llibres a les apotecaries de Mallorca (1348-1550)*. Mallorca: El Tall Editorial, 2006.

Tugores, Antoni. *Memòria de la cuina mallorquina.* Mallorca: Edicions Documenta Balear, 2005.

Tugores, Antoni. *Memòria gastronòmica de Mallorca II.* Mallorca: Editora Balear SL, 2004.

Tugores, Antoni. *Memòria gastronòmica de Mallorca.* Mallorca: Editora Balear, SL, 2003.



Anexo

Ingredientes que se encuentren en la literatura mallorquina para la elaboración de Hierbas caseras

Albaricoque verdes – tiras

Hierba julia - brotes

Anís – frutos

Anís – semillas

Anís estrellado – semillas

Nuez moscada – frutos

Nuez verde – frutos

Zarzaparrilla – repollo

Albahaca – brotes

Rusco – bayas

Borraja – flores

Cacao – granos

Café – granos

Calaguala – brotes

Manzanilla – flores

Caña verde – hojas

Canela – rama

Capuchina – flores

Cardo – alcachofas violetas

Brezo de invierno – brotes

Cerezas – frutas

Clavo – especia

Hierba de Santa María – hojas

Doradilla – brotes

Ajenjo – brotes

Zarzamora – brotes

Jara blanca – brotes

Eucaliptos – hojas

Tomillo (timón) – brotes

Hinojo – brotes

Hinojo marino – brotes

Fresa silvestre – frutas

Algarrobo – frutos

Enebro – bayas

Coronilla de Fraile – brotes

Lavanda- brotes

Herba de la penya (Minuartia sedoides) – brotes

Hierbabuena – hojas

Hierbaluisa – hojas

Hiedra - hojas

Limonero - hojas

Limón - pieles

Limonero - flores

Laurel - hojas

Fresa - frutas

Granada - pipas

Granado - flores

Mandarino - hojas

Mata - brotes

Menta - hojas

Mora de árbol - frutas

Mayorana - brotes

Hierba del muro (caracolera) - brotes

Arrayán - brotes

Níspero - frutas

Níspero - hojas

Níspero - huesos

Nogal - hojas

Olivo - hojas

Orégano - hojas

Ortiga - hojas

Pino - agujas o brotes

Romero - brotes

Zarza - repollo

Rosa blanca - pétalos

Madreselva - hojas

Ruda - brotes

Ajedrea - brotes

Salvia - hojas

Ajedrea de Lluc - brotes

Naranja - flores

Naranja - hojas

Melisa - brotes

Naranja - piel

Té mallorquín - hojas

Tem (Micromeria microphylla) - brote

Tila - hojas

Alfilerera - brote

Gatuña - raíces

Acebuche - hojas

Vainilla - vaina

Malva - hojas

Agrios - hojas
