



## *Osmundea pinnatifida*

**NOMBRE COMÚN:** pimienta de mar, erva malagueta.



**IDENTIFICACIÓN:** especie altamente variable en tamaño y coloración, dependiendo del nivel de la playa en el que se encuentre. En el nivel superior es generalmente de color amarillo-verde y en el inferior puede ir del rojo al castaño rojizo. Sus principales características son su olor peculiar y sabor levemente picante.



**DISTRIBUCIÓN:** forma densas poblaciones sobre las rocas del litoral superior en localidades semiprotegidas a semiexpuestas al oleaje en las costas gallegas. En Portugal, ocupa el nivel medio e inferior de la zona rocosa, variando con la topografía de la misma.



**VARIACIÓN TEMPORAL DE BIOMASA:** La variación de biomasa es muy variable espacial y estacionalmente, con un pico de crecimiento durante el verano en Portugal. En Galicia alcanzan su mayor tamaño en invierno y principio de primavera ya que es una especie muy sensible a la insolación, por lo que en verano en el litoral medio-superior solo permanecen en las grietas o bajo los sedimentos.

### DISPONIBILIDAD



**MÉTODO DE RECOGIDA:** se debe tener la precaución de no dañar los ejes basales, recolectar las frondes mayores sin alterar los ejes rastroeros, de los que rebrotarán nuevas frondes año tras año.



**ÉPOCA DE RECOGIDA:** su explotación debe ser realizada en los meses de primavera y verano, con cuidado de no dañar las bases de donde rebrota. Cuando la cantidad requerida sea elevada, la recogida deberá realizarse a final de verano.



**USOS:** interés en las áreas de alimentación y nutracéutica ya que contiene minerales (potasio, sodio, calcio y magnesio), vitaminas A y E, así como ácidos grasos, incluido el ácido linoleico, proteínas y fibras. La *O. pinnatifida* recogida en Portugal tiene alto contenido de manitol, un azúcar alcohólico natural con numerosos usos farmacéuticos y alimentarios.



**RECOMENDACIONES:** solo se comercializa en fresco porque seco pierde la mayoría de las cualidades organolépticas que le confieren valor, sobre todo su sabor picante, por lo que su cultivo sería muy interesante. Para la definición de medidas de gestión, se debe tener en cuenta su variabilidad espacial y estacional de biomasa y, cuando sea posible, minimizar el efecto de la actividad humana.