



HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA

Artemisia dracunculus

Estragón



Taxonomía

Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida

Subclase:	Asteridae
Orden:	Asterales
Familia:	Asteraceae
Subfamilia:	Asteroideae
Tribu:	Anthemideae
Subtribu:	Artemisiinae
Género:	<i>Artemisia</i>
Especie:	<i>Artemisia dracunculus</i> L., 1753
Estragón	
Valor nutricional por cada 100 g	
Energía 297 kcal 1240 kJ	
Carbohidratos	50.22 g
• Fibra alimentaria	7.4 g
Grasas	7.24 g
Proteínas	22.77 g
Agua	7.74 g
Retinol (vit. A)	210 µg (23%)
Tiamina (vit. B ₁)	0.251 mg (19%)
Riboflavina (vit. B ₂)	1.339 mg (89%)

Niacina (vit. B ₃)	8.950 mg (60%)
Vitamina B ₆	2.410 mg (185%)
Vitamina C	50 mg (83%)
Calcio	1139 mg (114%)
Hierro	32.30 mg (258%)
Magnesio	347 mg (94%)
Fósforo	313 mg (45%)
Potasio	3020 mg (64%)
Sodio	62 mg (4%)
Zinc	3.90 mg (39%)

% de la cantidad diaria recomendada para adultos.

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

Artemisia dracunculus, de nombre común **estragón**, **dragoncillo** o **tarragón**, es una **planta** de la familia **Asteraceae**. Ampliamente extendida de forma silvestre por la mayor parte de **Eurasia** y Norteamérica, se cultiva para usos culinarios y medicinales.

Descripción

Herbácea perenne rizomatosa que puede formar un subarbusto de entre 60 a 120 cm. Bastante ramificada con tallos algo leñosos y glabros, de color verde a amarronados o rojizos. **Hojas** verde brillante lanceoladas u oblongas, de márgenes enteros. La **inflorescencia**, terminal o lateral, es un **capítulo** de 2-4 mm de diámetro con más de 40 pequeños floretes amarillos o amarillo verdoso. El fruto es una **cipsela** oblonga.²



Inflorescencia.



Vista de la planta.

Historia

En la [Edad Media](#), esta planta era conocida en algunos países como *tragonia* y *tarchon* (posiblemente por su origen [griego](#): τάρχων [*tarjon*]), siendo de creencia general que provenía del [idioma árabe](#), cuyo nombre es [طرخون](#) (/tʰar.xu:n/). Este puede ser el origen [etimológico](#) de la palabra en [castellano](#) **estragón** o **tarragona**.

En el edicto de [Carlomagno](#) *Capitulare de villis vel curtis imperii*, aparece mencionada una hierba denominada *dragantea*, pero no queda claro que sea el *estragón*.

Propiedades

Tiene acciones [eupépticas](#), [carminativas](#), [emenagogas](#), antirreumáticas, antisépticas, diuréticas y laxantes. En la antigüedad la raíz se utilizaba de forma tópica en mordeduras de perros y serpientes, y para combatir el dolor de muelas. Debido a su alto contenido en vitamina A y C se empleaba para combatir el [escorbuto](#).

Química

El [aceite esencial](#) contiene predominantemente [fenilpropanoides](#) como [chavicol de metilo](#) (16,2 %) y [metil eugenol](#) (35,8 %).⁵ La [cromatografía de gases](#) / [espectrometría de masas](#) de análisis del aceite reveló la presencia de

transanetol (21,1 %), α -trans-ocimeno (20,6 %), limoneno (12,4 %), α -pineno (5,1 %), allo-ocimeno (4,8 %), metil eugenol (2,2 %), β -pineno (0,8 %), α -terpinoleno (0,5 %), acetato de bornilo (0,5 %) y biciclogermacreno (0,5 %) como los componentes principales.

Usos culinarios

El estragón o dragoncillo se emplea en casi todas las cocinas occidentales como aromatizador, siendo preferible utilizar las hojas frescas, si bien también es frecuente el uso del estragón seco.⁷

Hay dos tipos de estragón utilizados en cocina:⁸ el francés y el ruso. El ruso pertenece a una especie distinta, la *Artemisia dracunculoides* (Rusian Tarragon), que es menos aromática y tiene un toque amargo. El estragón francés no debe ser confundido con otra planta, el [estrágón mexicano](#), muy empleado en la elaboración del [mole verde](#), típico de Jalisco.

El aroma del estragón es ligeramente [anisado](#) y tiene tonos dulces y picantes. Esta hierba aparece frecuentemente en las gastronomías del norte y este de Europa. En el recetario de la [cocina francesa](#) es fundamental⁹ apareciendo en muchos platos y es uno de los ingredientes clásicos en distintas mezclas francesas de hierbas:

- en las [hierbas de Provenza](#),
- en las [finas hierbas](#) y
- en el [bouquet garni](#).

Es uno de los condimentos imprescindibles de la [sauce béarnaise](#) e interviene en la composición de numerosas salsas o cremas de mostaza; es una hierba muy utilizada para aromatizar vinagres y también se usa para elaborar una al estragón. También se ha utilizado para aromatizar el vodka.

Entre las recetas clásicas que llevan estragón figuran: [bisque](#) de [marisco](#), sopa [bullabesa](#), pollo al estragón, [tabule](#), [piccata](#) verde, T-bone steak con mantequilla de estragón, salmón aromatizado, canapés de queso [reblochon](#), setas con salsa de estragón.

Taxonomía

Artemisia dracunculus fue descrita por [Carlos Linneo](#) y publicado en *Species Plantarum* 2: 849. 1753.

Etimología

Hay dos teorías en la etimología de **Artemisia**: según la primera, debe su nombre a [Artemisa](#), hermana gemela de [Apolo](#) y [diosa griega](#) de la caza y de las virtudes curativas, especialmente de los [embarazos](#) y los [partos](#). según la segunda teoría, el género fue otorgado en honor a [Artemisia II](#), hermana y mujer de [Mausolo](#), rey de la [Caria](#), 353-352 a. C., que reinó después de la muerte del soberano. En su homenaje se erigió el [Mausoleo de Halicarnaso](#), una de las [siete maravillas del mundo antiguo](#). Era experta en [botánica](#) y en [medicina](#).

Dracunculus: [epíteto latino](#) que significa 'pequeño dragón'.