



Na Idade Média, homens com distinção eram coroados com ramos de louro com frutos – daí a origem do título acadêmico de “bacharelado”, que vem de *baccalaureus* (*bacco* significa fruto e *laureus*, louro).

O pé de louro é uma árvore de pequeno porte, que alcança cerca de 10 a 20m de altura sem poda. Em plantações comerciais, como é anualmente podada drasticamente, seu tamanho não ultrapassa os 2m. As folhas têm cor verde escura e são muito aromáticas.

A planta tende a preferir climas sub-tropicais, com chuvas moderadas e longos períodos de sol. É uma árvore bastante rústica. Na Europa o louro frutifica e é propagado por sementes. No Brasil a planta não frutifica, portanto é necessária a propagação vegetativa, que pode ser feita por alporquia ou por estaquia com uso de hormônios de enraizamento.

Hoje, o maior produtor mundial de folhas e óleo essencial de louro é a Turquia, onde a planta também é nativa.

A colheita se dá com ramos e folhas, cerca de uma vez ao ano, normalmente antes da brota da primavera. No Brasil se produz cerca de 9 toneladas de ramos e folhas por hectare. Ainda que por motivos econômicos os ramos são destilados juntamente com as folhas, os ramos fornecem muito menos teor de óleo essencial.

Aroma

O óleo essencial de louro tem cor variando de amarelo claro até verde oliva escuro, com cheiro fresco, doce, canforáceo, quase medicinal. As notas, bem como o gosto deste óleo essencial são um tanto picantes. O óleo essencial de louro cultivado no Brasil possui o cineol como componente majoritário, que fornece o tom fresco, contrário ao óleo vindo da China, rico em eugenol, que passa um odor mais medicinal, ou seja, transmitindo uma nota olfativa bastante distinta.