

Itinerario 2

Etnobotánica





Introducción

En este itinerario vamos a conocer algunas plantas presentes en el Jardín, interesantes por sus utilidades, usos o aplicaciones por parte del hombre.

La Etnobotánica se puede definir como el estudio científico de los saberes tradicionales sobre las plantas y sus implicaciones culturales.

A menudo no somos conscientes de la importancia que han tenido y tienen las plantas en nuestra vida.

Las plantas nos han permitido llegar a ser lo que somos, su manejo y el de sus semillas es el origen de la agricultura, que nos permitió dejar de ser nómadas y establecernos en los primeros poblados.

Las plantas están presentes en todo nuestro ciclo vital: nos nutren, nos visten, nos cobijan, nos alegran la vida, nos relajan y nos proporcionan materiales y sustancias imprescindibles para la vida.

Y no debemos olvidar que las plantas verdes son los productores primarios de la Tierra, siendo capaces de fabricar materia orgánica a partir del sol y las sales minerales del suelo (fotosíntesis).

Los objetivos actuales de la etnobotánica, ponerlos en infinito, estudiar, investigar, mantener, aplicar...

- Estudiar e investigar los saberes tradicionales de los pueblos
- Mantener la memoria viva del uso de los recursos vegetales.
- Aplicar este conocimiento en el futuro del saber rural sobre las plantas, como base para la búsqueda de nuevos recursos, la potenciación de los mismos en áreas desfavorecidas o la recuperación de saberes aplicables al presente





Para facilitar los estudios etnobotánicos las plantas se agrupan en categorías o campos de uso:

- Alimentación y aspectos asociados.
- Terapéutica, uso medicinal o similares.
- Tecnología o uso tecnológico, que incluye aspectos de fabricación de objetos materiales y artesanía.
- Tradicionales, culturales y emocionales, aspectos relacionados con la religión, la fiesta, el ocio, el mito, la magia, la superstición y en general el mundo de las creencias.
- Ecosistémicos, conocimientos en relación con el paisaje, las plantas como bioindicadores, el manejo de la vegetación en su conjunto y del Medio Ambiente en general, por parte de las culturas tradicionales para garantizar la supervivencia de los mismos.

El uso de las plantas en el Jardín Botánico

Como parte del objetivo didáctico del Jardín Botánico se incluyó este enfoque etnobotánico en el mural cerámico de los usos de los ecosistemas por parte del hombre.

El mural está formado por diferentes cuadros en los que aparecen representados:

- La domesticación de los animales, como paso previo a la constitución de la ganadería.
- El pastoreo y el empleo que éste ha hecho del suelo y del paisaje.
- La domesticación de los vegetales, creación de la agricultura, fases y tareas que derivan de ella: sembrar, plantar, podar, segar, recoger, regar, ...
- Relación hombre-árbol: aprovechamiento de sus frutos (piñas, bellotas, nueces), de su resina (hombre resinando), de su leña (carboneo).
- Uso de los ecosistemas para el ocio y el paseo, el contacto con la naturaleza...

Parterre de plantas culinarias y de flora auxiliar

En recuerdo al origen de este Jardín Botánico, surgido en respuesta a la necesidad de tener un lugar donde se cultivaran



hierbas con propiedades medicinales, se estableció un parte-re de especies culinarias y medicinales muy cercano al acceso principal, donde distribuidas en bancales crecen especies tales como: hierbabuena, ajedrea, manzanilla, menta piperita, artemisia, perejil rizado, albahaca, tomillo limón, perejil, ruda, orégano, hipérico, campanilla japonesa, cebollino, estevia, caléndula, ... que los jardineros se encargan de sustituir por otras en caso de que no se adapten bien, por lo que pueden variar de una estación a otra o en el transcurso de los años.

Actividad didáctica: Identificación de especies con interés etnobotánico

Ayudados por la clave y los símbolos de las cartelas se trata de identificar algunos árboles y arbustos y descubrir después que utilidades, usos y aplicaciones han tenido o siguen teniendo hoy en día.

Previamente es aconsejable tapar el nombre de las especies en las cartelas, dejando a la vista los símbolos que servirán de ayuda.

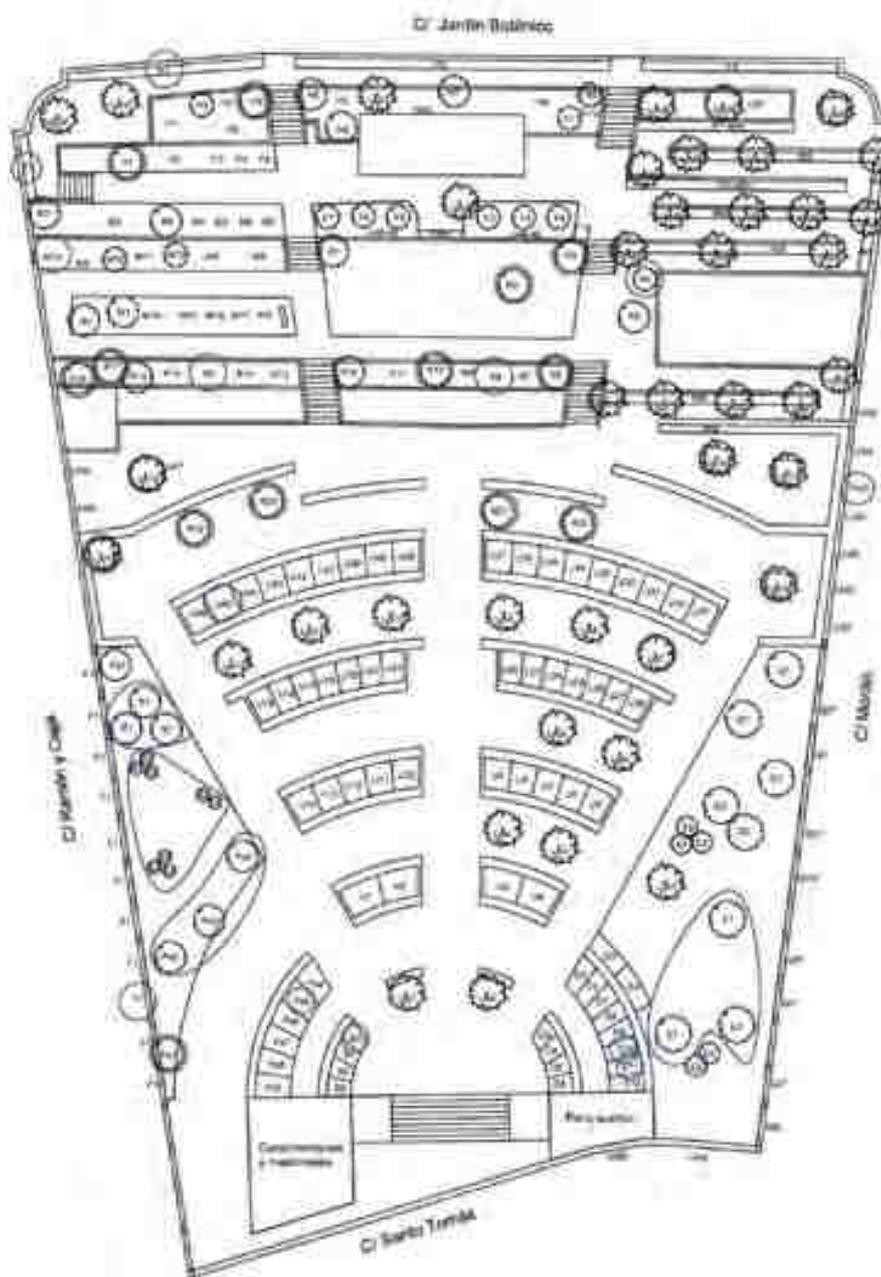
Con la clave se pueden identificar un total de 30 especies que aparecen señaladas en el plano adjunto.

No es necesario identificar todas, pero se propone como actividad, encontrar al menos dos de cada utilidad, uso o aplicación de cada uno de los siguientes grupos:

- Fruto y sus derivados
- Medicinal
- Madera, leña, carbón, resina
- Industria
- Forraje

Una vez identificadas y descubiertas sus utilidades, usos o aplicaciones, coloreamos el círculo del plano que representa esa especie con los colores que identifican cada uso (se muestran en el plano), y además ponemos el código (letra y número) de identificación de la planta que aparece junto a su nombre en la guía.





Fruto y sus derivados (rojo)

Medicinal (azul)

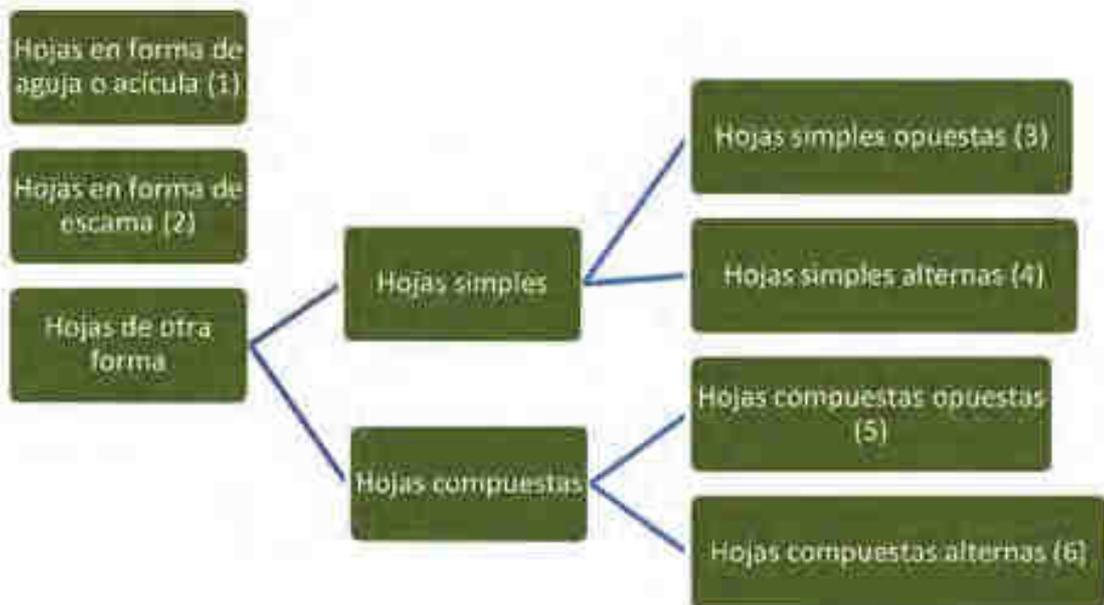
Madera, leña, carbón, resina (marrón)

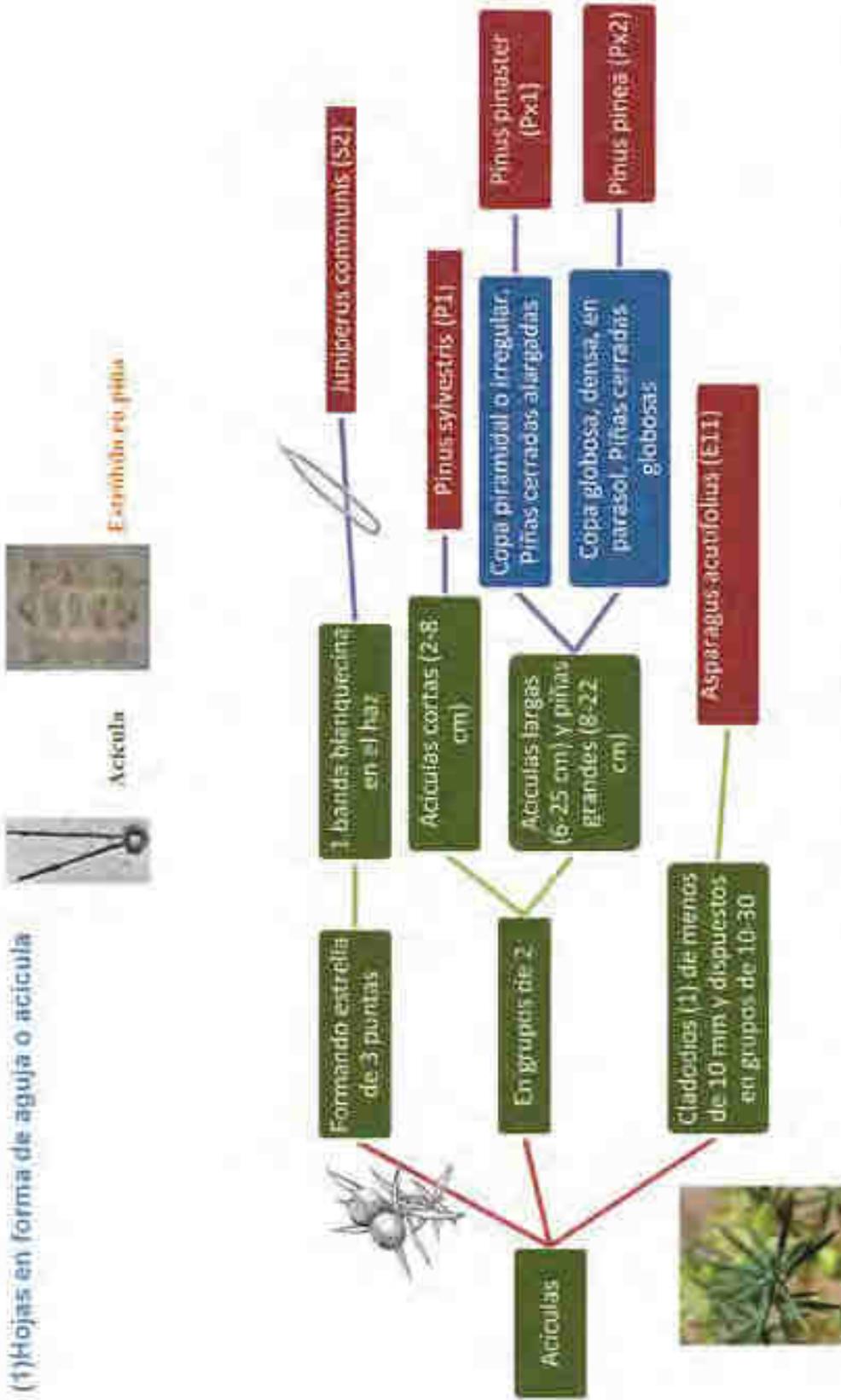
Industria, artesanía cestería, tejidos, tintes, cosmética, miel,... (rosa)

Comestible (verde)

Clave de identificación

Fíjate bien en las hojas y sigue la clave, empezando por el siguiente cuadro que te indica a qué apartado debes dirigirte.

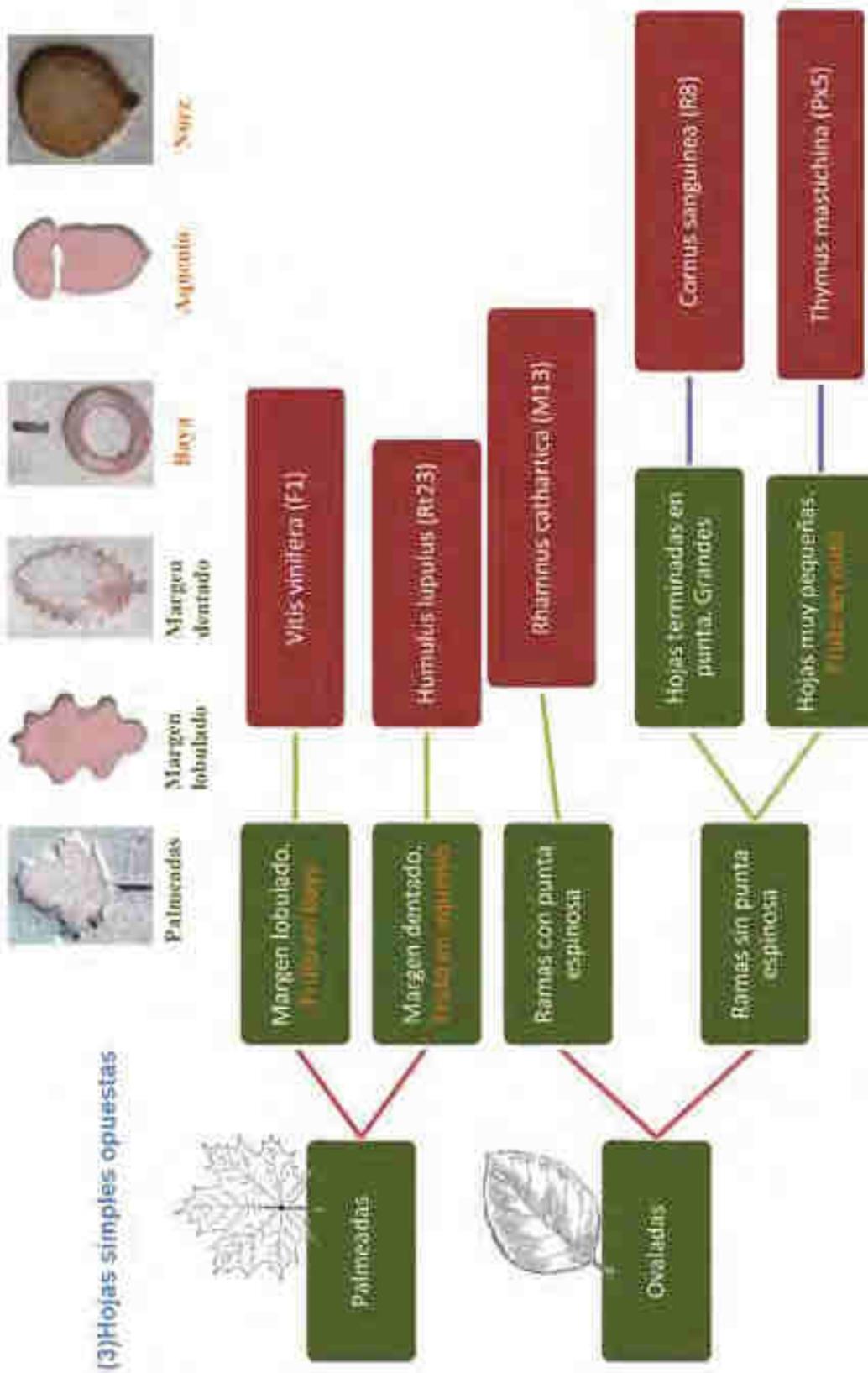


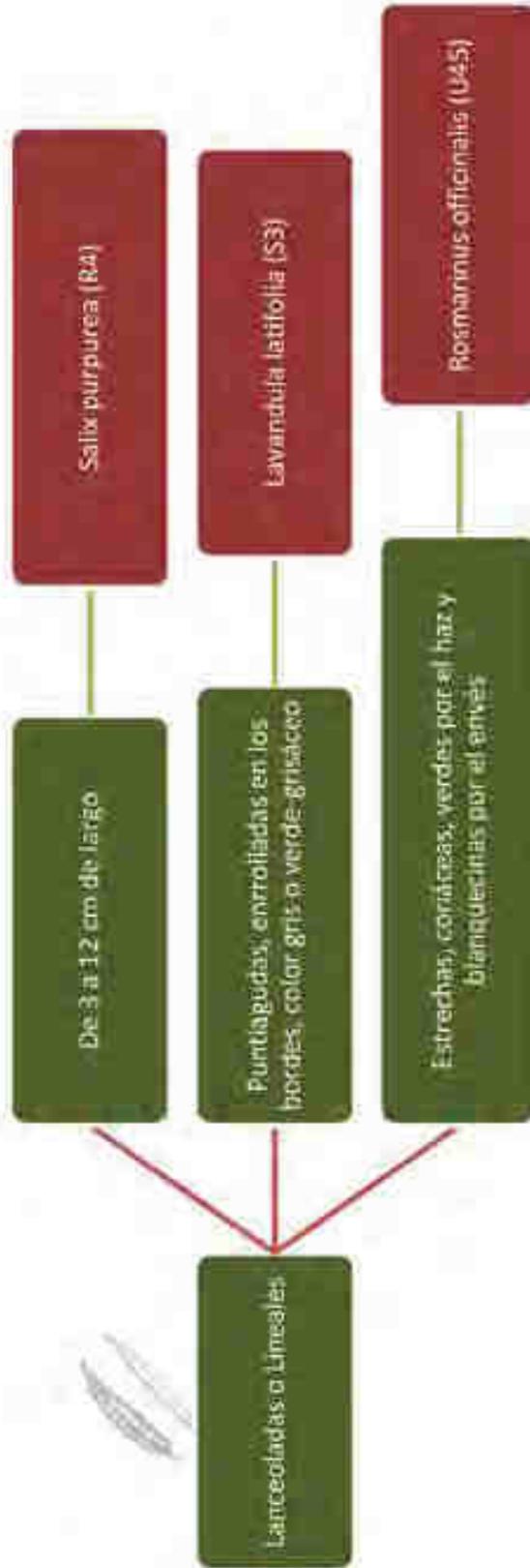


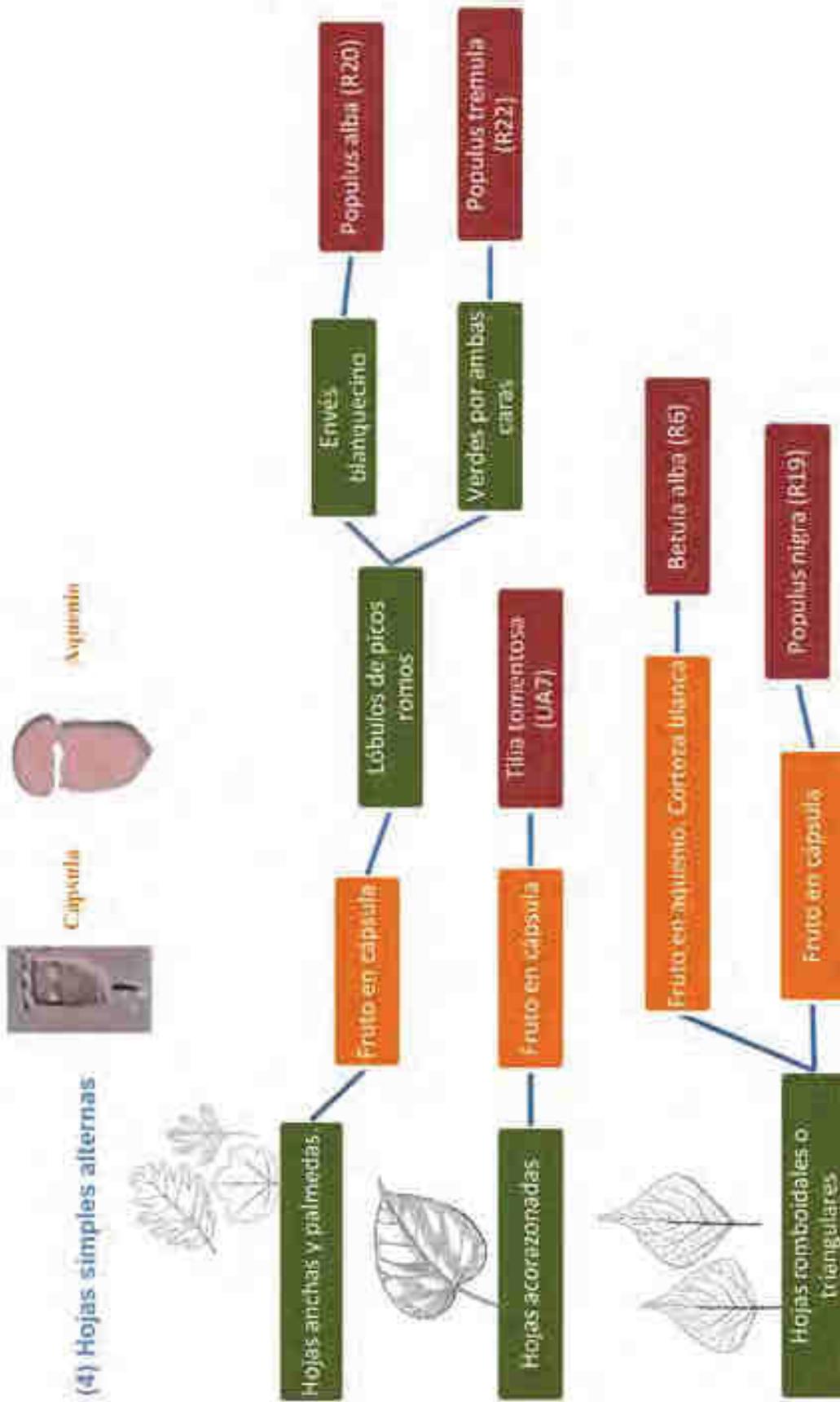
(1) Cladodios: Tallos modificados, aplanados, con apariencia de hojas, que las reemplaza en sus funciones al ser estas muy pequeñas y rudimentarias

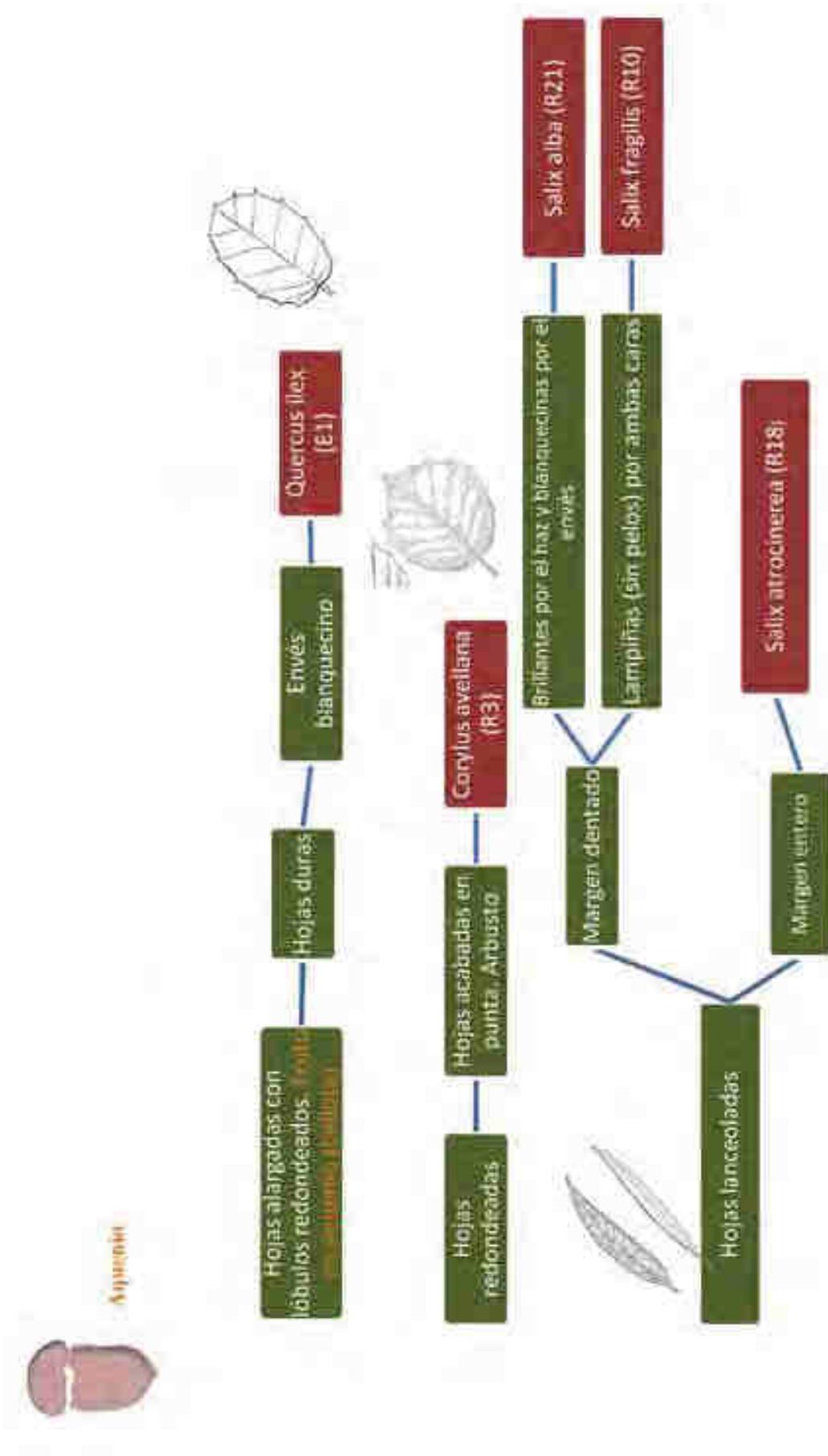
(2) Hojas en forma de escama





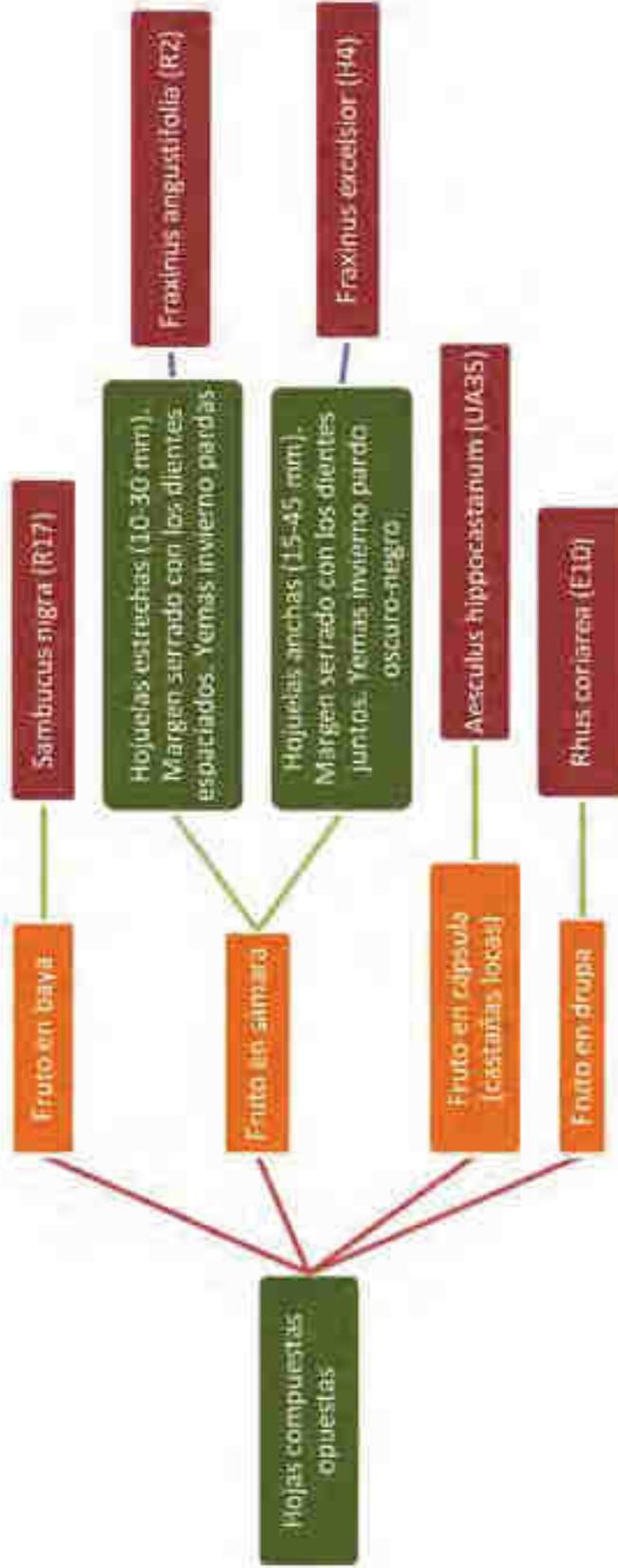








(5) Hojas compuestas opuestas



(6) Hojas compuestas alterna





Tabla resumen de utilidades, usos y aplicaciones de las especies identificadas

<i>Aesculus hippocastanum</i>		medicinal			melifera	cosmética
<i>Asparagus acutifolius</i>	fruto	medicinal				
<i>Betula alba</i>		medicinal	madera			
<i>Cornus sanguinea</i>	alimentaria	medicinal	madera		cestaria	
<i>Corylus avellana</i>	fruto	medicinal	madera		cestaria	
<i>Fraxinus angustifolia</i>				forraje		
<i>Fraxinus excelsior</i>			madera	leña/carbón	forraje	
<i>Humulus lupulus</i>		medicinal				
<i>Juglans regia</i>	fruto	medicinal	madera		bariz	cosmética
<i>Juniperus communis</i>	bariz	medicinal	madera		bariz	
<i>Juniperus thurifera</i>	colmaria	medicinal	madera			aceites
<i>Lavandula latifolia</i>		medicinal		resina	melifera	cosmética/aceites
<i>Pinus pinaster</i>						
<i>Pinus pinea</i>	fruto					
<i>Pinus sylvestris</i>		medicinal	madera			aceites
<i>Populus alba</i>		medicinal	madera		forraje	lindorea
<i>Populus nigra</i>		medicinal	madera			lindorea
<i>Populus tremula</i>			madera	forraje		
<i>Quercus ilex</i>	fruto		madera	leña/carbón	melifera	lindorea
<i>Rhamnus cathartica</i>		medicinal	madera	leña/carbón		lindorea
<i>Rhus coriaria</i>		medicinal	madera			lindorea
<i>Rosmarinus officinalis</i>	colmaria	medicinal			melifera	aceites
<i>Salix alba</i>		medicinal				
<i>Salix atrocinerea</i>		medicinal			melifera	cestaria
<i>Salix fragilis</i>		medicinal			melifera	cestaria
<i>Salix purpurea</i>		medicinal			melifera	mimbre
<i>Sambucus nigra</i>		medicinal				mimbre
<i>Thymus mastichina</i>	colmaria	medicinal				lindorea
<i>Tilia tomentosa</i>		medicinal				aceites
<i>Vitis vinifera</i>	fruto	medicinal		vinosa		

Descripción de las utilidades, usos y aplicaciones de las especies identificadas

Aesculus hippocastanum (UA35)

El castaño de indias tiene propiedades medicinales relacionadas con la mejora de la circulación sanguínea, atribuidas a su riqueza en aesculina y aescina, componentes que tienen la capacidad de evitar la formación de edemas y aumentar la resistencia de los vasos sanguíneos.

También se utiliza en la industria cosmética para la confección de champús contra la caída del cabello.

El epíteto específico hippocastanum procede del griego hippos = caballo, y del latín castanea,-ae = castaño, en alusión al parecido de las semillas con las de los verdaderos castaños y porque éstas se utilizaron para curar algunas enfermedades equinas.

Es muy utilizado como árbol ornamental de sombra en parques y en alineaciones, pues soporta bien la polución urbana.

Melífera, es una especie muy visitada por las abejas, tanto por su néctar rico en azúcares, como por su polen.

Asparagus acutifolius (E11)

Espárragos silvestres recogidos y consumidos por toda la provincia, se presentan en los sitios más abrigados y menos fríos.

Se utilizan como alimento los tallos o retoños nuevos, hasta su parte leñosa. Estos tallos, llamados turiones, nacen del rizoma basal y cuando tienen sus hojas y espinas aún tiernas constituyen un plato exquisito. Son amargos, aunque no en exceso y se suelen asar o comer en tortilla.

Su composición química como vegetal presenta una alta proporción de fibra, glúcidos complejos, vitaminas y sales mi-





nerales. Una dieta rica en estos componentes actúa como factor de prevención de enfermedades, por lo que es muy recomendable tomar espárragos como verdura.

La tradición popular concede una gran importancia al efecto diurético de estas plantas, que parece repercutir medicamente en diferentes patologías. Han sido utilizados para combatir los problemas que ocasionan los niveles altos de ácido úrico, eccemas, infecciones en el riñón o en la vejiga.

Al comer los espárragos la orina toma un olor desagradable, muy peculiar, por los componentes químicos que contiene (metiltioacrilato y tiopropionatos).

Betula alba (R6)

Su madera es blanda y fácil de trabajar, apta para carpintería, tornería y la confección de diversos utensilios como mangos, cubiertos, platos, vasos e incluso calzado (galochas, zuecos o madreñas).

Tiene propiedades medicinales ya que las hojas en cocimiento son diuréticas.

De su savia, extraída en primavera, se obtiene por fermentación el vino o cerveza de abedul.

Las prendas de montaña que denominamos polainas o guetres eran conocidas desde antiguo por los pastores, que usaban la corteza para fabricarlas y evitar la humedad.

Cornus sanguinea (R8)

La madera del cornejo tiene un tono crema-rosado, es de una calidad excelente, muy dura y resistente, buena para fabricar pequeños objetos como instrumentos musicales, mangos y piezas pequeñas torneadas. Además, es de alta calidad para hacer carbón vegetal.

Las ramillas nuevas son muy largas y flexibles, parecidas a



las de los sauces, por lo que se han usado también en cestería y como tutores en jardinería.

Lo vistoso de su cambio de color en otoño al rojo vinoso, su floración blanca y frutos negros ha hecho que muchas de sus variedades y otras especies del género se reproduzcan en viveros para jardinería y se vean con frecuencia en parques, paseos y jardines.

Sus frutos no son comestibles para el ser humano, pues pueden provocar vómitos, pero sí son apreciados por aves y otros mamíferos, que dispersan sus semillas con las heces y favorecen la propagación de la especie. Contienen malato cálcico, que se emplea en la industria alimentaria para disminuir la acidez de los alimentos. En algunos pueblos del norte palentino se usó el aceite de sus semillas para elaborar jabón y como combustible en lámparas.

Las hojas y la corteza se han empleado para cortar la diarrea (astringentes), para bajar la fiebre (febrífugas) y, por su contenido en ácido salicílico, al igual que los sauces, para reducir los dolores (analgésicas).



Corylus avellana (R3)

La principal utilidad del avellano es el cultivo de sus frutos, que son muy alimenticios y se usan sobre todo en repostería. También de ellos se obtiene un aceite para la alimentación, cosmética, iluminación y como lubricante.

Su madera es un buen combustible y proporciona un excelente carbón vegetal apreciado para la fabricación de pólvora y para dibujar.

A veces también se usa como planta ornamental, en la restauración de paisajes erosionados y como protector de otros frutales formando setos.

Por su flexibilidad se usan las ramas o las tiras de su madera en cestería y tonelería, así como para confeccionar varas y bastones.



Fraxinus angustifolia (R2)

A menudo se encuentra formando dehesas de explotaciones ganaderas asociado al roble melojo. Para ello se le podan las ramas periódicamente, que son usadas como forraje cuando los pastos se han agostado. Al fresno así podado se le denomina 'trasmucho' o 'cabeza de gato'.

Se utiliza mucho como planta ornamental por su bello porte, rápido crecimiento y buena sombra, y para restaurar tierras removidas y taludes de los ríos.

Fraxinus excelsior (H4)

Su madera es muy apreciada por ser elástica y resistente, apta para elaborar mangos, aperos, piezas de carros, remos y lanzas.

También da un buen combustible como leña y un excelente carbón vegetal.

Sus hojas y ramas tiernas igualmente se han aprovechado como forraje para el ganado.

Comparte el uso ornamental y para restauración de taludes en zonas fluviales con *Fraxinus angustifolia*.

Humulus lupulus (Rt23)

El lúpulo se emplea en la fabricación de la cerveza desde la época romana.

Vía oral: se emplea en el tratamiento de digestiones lentas y pesadas, nerviosismo, insomnio, jaquecas, convalecencia, tensión y falta de apetito.

Vía tópica: se emplea en ulceraciones y lesiones cutáneas, dolores reumáticos y neuralgias (lumbagos, ciática).

Juglans regia (UA13)

El nogal es un árbol muy importante desde el punto de vis-





ta comercial. Su madera es, junto con la del cerezo, la más apreciada de los árboles ibéricos, al punto de que en muchos lugares se han perdido ejemplares monumentales para su comercialización.

Con su madera se elaboran piezas de lujo, planchas, paneles, salpicaderos de automóviles, culatas de escopetas y revólveres, etc., y son famosos los retablos y coros de muchas catedrales hechos exclusivamente con ella.

Además, está el valor de sus frutos, las nueces, que son muy nutritivas y energéticas.

Cuando son jóvenes las nueces sirven para preparar licores como la ratafía catalana, y de su semilla se extrae un aceite que antiguamente era usado en la iluminación, aunque también sirve para cocinar, preparar jabones, barnices y, en medicina, para expulsar las lombrices (vermífugo).

Las hojas maceradas son desinfectantes y los taninos de la cubierta de las nueces sirven para curtir la piel y obtener la nogalina, usada como barniz para dar un tono oscuro y proteger la madera.



Juniperus communis (S2/P3)

Por sus propiedades aromáticas, el uso más conocido del enebro se da en la utilización de sus frutos para dar su sabor característico a la ginebra, aunque también se utilizan como culinaria para aderezar guisos de carnes e incluso para dar sabor a la leche fermentada.

Tiene propiedades medicinales, su aceite esencial produce un efecto diurético, antiséptico, digestivo, carminativo y expectorante.

Su madera es muy apreciada por ser muy resistente a la pudrición, y se emplea para elaborar pequeños objetos, como las castañuelas, y ahumar embutidos y quesos.



Del enebro se extrae una resina con la que se elabora un barniz especial y que antiguamente, reducida a polvo, se usaba como secante de los escritos de tinta.

Por otro lado, se emplean diversas variedades de enebro para su uso ornamental en jardinería y restauración de ecosistemas degradados.

Juniperus thurifera (S1)

Los aceites esenciales de la sabina albar, característicos de las cupresáceas, le confieren a la madera un aroma balsámico y una enorme resistencia a la podredumbre, por lo que se usa para confeccionar piezas que van a estar sometidas a la humedad, muebles y parquet, que aromatizan las casas, la ropa y ahuyentan mosquitos y polillas.

Lavandula latifolia (S3)

Esta planta se cultiva para la destilación de su aceite esencial, que se emplea con fines medicinales y en la industria cosmética.

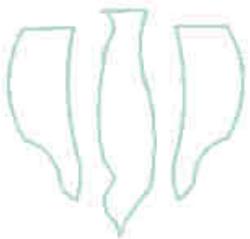
Propiedades medicinales como sedante ligero para ansiedad, insomnio, migrañas.

También se usa para calmar la tos en catarros y gripes. En uso externo es útil para desinfectar y cicatrizar heridas, quemaduras, acné y picaduras de insectos.

Presenta un notable interés apícola ya que es muy visitada por las abejas en época tardía.

Pinus pinaster (Px1)

El pino resinero es el principal productor de resina para la elaboración de pegamentos, aunque también se han explotado en menor medida los pinos carrasco y negral. Se trata de una tarea que debe ser realizada por especialistas para que el árbol no sufra en exceso y el rendimiento sea óptimo. Al pino se



le hacen una serie de incisiones longitudinales en el tronco para que mane la resina, que gracias a una cuña metálica cae sobre unos potes o tientos de barro o plástico sujetos por un clavo. Luego se vierten en bidones que ya pueden ser transportados para su procesamiento.

Por destilación de la resina se obtiene esencia de trementina, que es el verdadero aguarrás, de color ambarino y más caro que los sustitutos que se comercializan como disolventes. Otro de los productos resultantes es la colofonia, usada en la elaboración de barnices, tintes, pomadas y en perfumería para mantener más tiempo el aroma antes de que se evapore. Como residuo al quemar astillas resinosas se obtiene la pez, una breña o alquitrán que aún se utiliza para la impermeabilización de botas, cueros y barricas para el vino. Antiguamente se usaba para el calafateado de los barcos de madera. La propia resina seca se vende para suavizar la fibra de los arcos de instrumentos de cuerda como violines, violas y contrabajos. La industria de la resina había caído en desuso, pero en los últimos tiempos se está recuperando como alternativa económica en muchas áreas rurales con explotaciones de pino resinero.

Pinus pinea (Px2)

La principal utilidad se debe a sus piñones, que a veces alcanzan elevados precios y mantienen la economía en algunas comarcas ibéricas, donde no sólo se regula su aprovechamiento, sino que está penada por ley su recogida ilegal, incluso de las piñas caídas. Se trata de una tarea muy delicada y precisa que sólo debe hacer personal especializado.

Los piñones se utilizan en la gastronomía como complemento de algunos platos de carne, pero sobre todo son un ingrediente muy apreciado en repostería.

Todos los pinos contienen piñones que se pueden comer, pero es en esta especie donde merece la pena su explotación, por su gran tamaño, abundancia y sabor, ya que en otras son muy pequeños y no tienen fines comerciales.





Por otro lado, su madera no es de buena calidad, por lo que se ha usado como leña o para hacer carbón vegetal. Los brotes tiernos contienen vitamina C. Como árbol ornamental tiene un porte esbelto y elegante.

Pinus sylvestris (P1)

El pino silvestre tiene la madera más apreciada de todos los pinos ibéricos y su importancia económica es tal que ha dado incluso un nombre común al segoviano «pino de Valsaín», como si fuera una denominación de origen. Produce fustes largos con pocos nudos, muy adecuados para la construcción, elaboración de tableros, vigas, traviesas, mástiles, etc.

Además, sus aceites esenciales y resina se emplean en medicina tradicional como antisépticos o para combatir afecciones pulmonares, y en medicina alternativa en tratamientos de aromaterapia y homeopatía.

También en la industria química para aromatizar desinfectantes, jabones, sales de baño, detergentes o suavizantes.

Populus alba (R20)

La madera es blanda y se usa para la obtención de pasta de papel, para tallar pequeños objetos y confeccionar cajas y embalajes, pero es mala como leña o para obtener carbón.

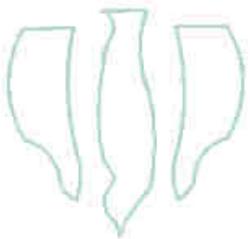
Las hojas se han usado como ramón para el ganado y, junto con la corteza, para teñir de amarillo.

También se ha utilizado por sus propiedades medicinales en infusión para reducir la fiebre.

Se usa mucho para restaurar taludes, y por sus hojas y porte esbelto como planta ornamental.

Populus nigra (R19)

Por su rápido crecimiento su madera es blanda y ligera, muy



útil para la elaboración de pasta de papel, tablonos y embalajes livianos.

Con sus yemas se ha elaborado el denominado 'ungüento popúleo', que alivia y reduce las hemorroides, y también se han usado para teñir de amarillo o verde.

Populus tremula (R22)

Su madera es fina, no se astilla con facilidad y se usa para pequeños trabajos de tornería, cestería y para hacer carbón vegetal como componente de la pólvora, mientras que sus hojas se emplean como forraje para el ganado.

Su uso como planta ornamental se ha extendido mucho y pueden verse rodales o ejemplares naturalizados.

Quercus ilex (E1)

Un árbol tan abundante y característico ha hecho que tenga un sinfín de utilidades en nuestro territorio.

Sus bellotas son las que confieren a los embutidos de cerdo ese gusto especial que los hace tan preciados.

La madera es densa, dura y de muy buena calidad, excelente como combustible y carbón vegetal. Por su resistencia a los golpes y a la putrefacción se usa para elaborar los badajos de los cencerros o piezas que van a estar sometidas a la humedad. Su corteza se ha usado para curtir las pieles por ser rica en taninos.

Gran importancia melífera, sobre todo en la recolección del polen primaveral. Produce melaza otoñal, un líquido azucarado que se segrega en la bellota y que gusta mucho a las abejas.

Rhamnus cathartica (M13)

Se ha usado mucho como planta tintórea, sobre todo para





teñir de amarillo la lana utilizando su raíz y su corteza. Dependiendo del curtiente que se emplee también puede teñir de verde o de pardo.

Los frutos son fuertes purgantes y tóxicos, si bien pueden emplearse en infusiones, junto con las flores, como laxantes y diuréticos, siempre que se utilicen con medida.

La madera es dura, densa y pardorrojiza, y se usa para pequeños trabajos de marquetería y torneado. Como combustible es muy buena, y se ha usado para producir carbón de alta calidad.

Rhus coriarea (E10)

El zumaque tuvo una gran importancia económica en el pasado reciente, ya que, debido a su alto contenido en taninos fue muy empleada como curtiente (a lo que hace referencia su nombre específico, coriaria, derivado del latín corium: piel, cuero), de ahí que se cultivara frecuentemente cerca de las tenerías (lugares destinados a curtir y trabajar la piel).

Se recogían a finales de noviembre las ramas jóvenes, las hojas y los frutos, y una vez secas al sol, se machacaban con un rodillo, se trillaban en las eras, se aventaban, se cribaban y se reducían a polvo.

Otro uso importante es como planta tintórea, las hojas y tallos jóvenes sirven para teñir de amarillo verdoso, la corteza de la raíz para teñir de rojo y el fruto para teñir de marrón, negro y gris.

En cuanto a sus aplicaciones farmacológicas se sabe que los taninos tienen propiedades astringentes y antifúngicas, por ello ha sido empleado en medicina popular para combatir diarreas y otros flujos. También se empleó contra el escorbuto.

El zumaque y otras especies de su género, debido al color rojo de sus hojas y frutos durante el otoño se usan como orna-



mentales, con la ventaja añadida que supone para la jardinería el hecho de tolerar bien distintos tipos de suelo.

Rosmarinus officinalis (U45)

Debido a su aceite esencial presenta un efecto estimulante general del sistema nervioso.

En uso externo es cicatrizante, antiinflamatorio y analgésico.

También es muy utilizado como arbusto ornamental.

Es una excelente planta melífera, por la calidad de su néctar y por su prolongado periodo de floración. La miel obtenida del romero es clara, muy aromática y de sabor suave.

Salix alba (R21)

Su madera se usa o ha tenido aplicaciones en cestería, tonelería, para elaborar calzado (zuecos, madreñas, galochas...), piezas ortopédicas, cajas, fósforos, palillos de dientes, etc.

Este árbol tiene un porte esbelto que le hace muy adecuado como ornamental y para restaurar los taludes y zonas erosionadas de las vaguadas y humedales.

Todas las especies de sauces contienen salicina, un compuesto precursor del ácido salicílico y por tanto del ácido acetil-salicílico o aspirina, que es en origen una marca comercial. Sus propiedades analgésicas, febrífugas, tónicas y antirreumáticas son conocidas desde antiguo, extraídas sobre todo de la corteza.

Salix atrocinerea (R18)

Al ser un sauce muy común en la Península, sus usos están más extendidos. Se utiliza en cestería (no como el mimbre, que son varas o ramas finas y muy largas que se entretejen) por las tiras que se hacen de su madera, que por ser blanda y fácil de trabajar es también apta para pequeñas piezas





talladas o torneadas como cuencos, jarras, vasos, cubiertos, silbatos, etc. También se usaron sus ramas para detectar el nivel freático al modo de los zahoríes.

Buena planta melífera.

Como todos los sauces, contiene salicina, por lo tanto, tiene propiedades medicinales: analgésico, febrífugo, tónico y antireumático.

Salix fragilis (R10)

El principal uso de este sauce es como mimbre, aunque hay otras especies que se utilizan para tal fin, tanto autóctonas como alóctonas (introducidas). En realidad, se trata de largas varas que se obtienen desmochando la planta al final del invierno o al principio de la primavera para que luego puedan ser descortezadas mejor. Se dejan secar al sol y, cuando se van a usar, se ponen en remojo o se cuecen para que tengan mayor flexibilidad y no se tronchen. Con ellas se tejen cestas y se fabrican muebles y diversos objetos.

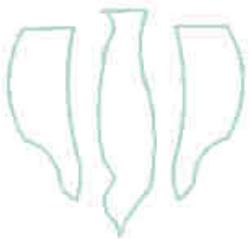
Como planta ornamental adquiere un bello y esbelto porte, y es muy adecuada para la restauración paisajística y la formación de setos vivos.

Como todos los sauces, contiene salicina, por lo tanto, tiene sus propiedades medicinales.

Salix purpurea (R4)

Es una de las especies más utilizadas en nuestro país para elaborar el mimbre, porque proporciona ramillas delgadísimas que favorecen la confección de cestería fina y complicada. También se emplea como ornamental por la belleza de sus ramillas purpúreas, y para la protección de las riberas y cauces.

El contenido en salicina, precursora del ácido salicílico y la aspirina, es mayor que en *Salix alba*, por lo tanto, tiene sus propiedades medicinales.





Sambucus nigra (R17)

La madera de saúco no es de buena calidad, por lo que se usa para pequeñas piezas que no vayan a sufrir mucha fricción o tensión. Con sus tallos huecos se elaboran silbatos, flautas y cerbatanas.

Sus hojas se han usado para teñir de verde y sus frutos para teñir de negro o morado, e incluso para colorear el vino.

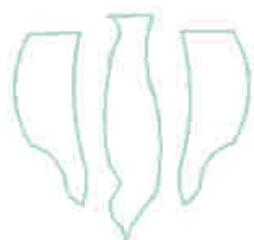
Tiene propiedades medicinales:

Baja la fiebre y calma las congestiones de las vías respiratorias altas, por lo que se usa para aliviar las gripes.

Externamente se usa para calmar las irritaciones de los ojos, y las inflamaciones e infecciones superficiales de la piel.

Con sus flores se hacen infusiones que alivian la conjuntivitis. La corteza y el jarabe o mermelada de sus frutos es purgante o laxante, dependiendo de la cantidad que se consuma.

Actualmente se utiliza mucho como planta ornamental por la belleza de su floración y fructificación, y por su rápido crecimiento.



Thymus mastichina (Px5)

Uso como condimentaria para guisar y aderezar los guisos.

Se cuelgan los ramos secos para dar buen olor a las estancias.

Tiene propiedades medicinales en afecciones de vías respiratorias, gastrointestinales y como vermífugo. Es un buen anti-séptico que estimula las defensas (catarros, gripes, herpes).



Tilia tomentosa (UA7)

Muy utilizado como árbol ornamental.

Posee además propiedades medicinales, se usan las inflores-





cencias como antitusivo, contra resfriados, asma y también como sedante, en estados de ansiedad nerviosa o insomnio. La corteza se puede usar por sus propiedades medicinales, contra migrañas y afecciones hepáticas.

Vitis vinifera (F1)

Es una planta importantísima en nuestra cultura, para comer como fruta y para hacer vino y aguardiente.

La bodega es un lugar muy especial en muchos pueblos de la provincia que sirven no sólo para fermentar y mantener el vino, si no como lugar de reunión y celebración.

El aguardiente del hollejo se usa también con fines medicinales y con él se elaboran licores tradicionales digestivos como el de anís, cereza, guinda, moras o nuez verde.

