

# EL AGUARIBAY

Bogino, S. M. y Gómez, M.M.\*. 2006. Informativo Rural, E.E.A INTA San Luis, 3(8).

\*FICES (UNSL).

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Manejo silvopastoril](#)

## INTRODUCCIÓN

El aguaribay (aguaribay, árbol de la pimienta, pimentero, terebinto, gualeguay, molle: *Schinus areira L.*) pertenece a la Flia. Anacardiáceas. Originario de América del Sur, crece espontáneamente en el centro y N de Argentina: Jujuy, Salta, Tucumán, Catamarca, Santiago del Estero, Córdoba y San Luis, pudiendo hallarse ejemplares de desarrollo magnífico en distintos sitios de nuestra provincia. Se cultiva como ornamental en casi todos los países templados y cálidos, habiéndose hecho subespontáneo en algunos de ellos. Fue árbol sagrado de los incas, quienes lo llamaban mulli, término castellanizado como molle.

Es de crecimiento muy rápido, tolerando la falta de agua y adaptándose a gran diversidad de suelos, con excepción de los muy calcáreos o húmedos. Los ejemplares jóvenes pueden verse afectados por las bajas temperaturas.

## DESCRIPCIÓN

Árbol dioico de follaje persistente y porte mediano a grande (Figura 1), de 10 a 15 m de altura, con copa globosa y péndula (ramaje colgante que recuerda al del sauce llorón), tronco grueso de 0,8 - 1,0 m de diámetro. Corteza persistente, escamosa, color castaño grisácea, a veces con tonalidades rojizas, que exuda resinas muy aromáticas.



Figura 1.- Porte de un ejemplar adulto.



Figura 2.- Detalle del fruto.

Ramas delgadas, glabras, inermes. Hojas compuestas, alternas, imparipinnadas, a veces paripinnadas, de 12 y hasta 25 cm de largo, dispuestas en ramillas colgantes, alternas, glabras. Tiene de 7 a 16 pares de folíolos de forma linear lanceolada y borde algo dentado, sobre todo los jóvenes, casi sin pecíolo. Al ser restregadas, las hojas, al igual que las inflorescencias y frutos, despiden olor a trementina.

Florece de octubre a diciembre. Las inflorescencias son muy ramificadas, largas y colgantes, con flores pequeñas color blanco verdoso o amarillento. Los frutos (Figura 2) son drupas globosas de color rojizo, con cáliz persistente, que permanecen en el árbol bastante tiempo. De sabor dulce y picante, aromáticos. La semilla es ovoide, color amarillento a castaño.

Se reproduce por semilla, siendo las aves las principales dispersoras de la especie. Presenta alelopatía, es decir, inhibe el crecimiento y/o desarrollo de plantas vecinas, por los alcoholes que elimina a través de hojas y frutos.

## ASPECTO UTILITARIO

Dado su gran desarrollo, no es apto para el arbolado urbano de alineación aunque sí para el de rutas y predios rurales. Se usa asimismo como árbol de paseos y en jardines.

Su fruto se ha utilizado como sucedáneo y adulterante de la pimienta (de allí su nombre común). Tiene valor potencial como condimento *sui generis*, por la particularidad y especificidad de su sabor.

En medicina tradicional se emplean corteza, follaje y frutos, aunque la especie no se halla inscripta en la Farmacopea nacional de nuestro país. El aceite esencial obtenido de frutos es de color ámbar amarillo y olor picante, y entre sus componentes se han identificado terpineol, felandreno, formiato de 3-metilpentanol y carvacrol.

## BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Cátedra de Dasonomía (FICES, UNSL): Fichas dendrológicas.  
Herbotecnia.com.ar 2001. Tecnologías de cultivo y poscosecha de plantas medicinales, aromáticas y tintóreas. Aguaribay.  
<http://www.herbotecnia.com.ar/aut-aguaribay.html> Acceso 15 Jun. 2005.

Volver a: [Manejo silvopastoril](#)