

FLORA NATIVA CHILENA

COPIHUE (*Lapageria rosea*)

También conocida como «copihuera» es una planta enredadera que solamente vive en un determinado lugar de Chile, la cual crece en los bosques de la zona centro y centro-sur del país. Su hábitat de desarrollo es el litoral y las cordilleras de la Costa y de los Andes y crecen en alturas hasta los 700 msnm. sobre tierras fértiles y húmedas que cuenten con un buen drenaje y aireación. Esta planta florece entre febrero y julio, cuyas flores tienen una gran variedad (veinticinco tipos, entre silvestres y cultivares) las cuales cubren gamas desde el rojo sangre y el blanco inmaculado, y se distingue principalmente por su valor como planta decorativa.

En 1971 el gobierno chileno la declara como una especie **en peligro de extinción**, luego fue oficialmente declarada como **flor nacional** el 24 de febrero de 1977.



El copihue, que ha inspirado leyendas mapuches y ha sido celebrado tanto en la literatura como en la música chilenas. En mapudungun, la planta se denomina *kolkopiw*; la flor, *kodküllä*; el fruto, *kopiw* o *kopiwe*; y la enredadera, *fokikopiwe*.

ROBLE (*Nothofagus obliqua*)



También conocido como coyán, hualle o pellín, es un árbol que crece desde la región de Valparaíso hasta la región de Los Lagos, habitando bosques de zonas templadas de Chile. Es un árbol que crece en suelos profundos y habitualmente a baja altitud, llegando a un tamaño de hasta 50 mts de altura y 2 mts de diámetro.

Su tronco es café oscuro y a normalmente se divide en dos grandes ramas principales, las cuales tienen hojas alternas con ondulaciones entre la nervadura y borde dentado. Sus flores son pequeñas, las cuales pueden ser masculinas y femeninas y están rodeadas por brácteas de color verde, por lo que son poco llamativas.

La madera es apreciada por su durabilidad y dureza, por lo que se usa de muchas maneras, particularmente en la construcción de postes, pero también es apreciada para hacer leña y carbón.

En Chile se denomina "hualle" a los árboles jóvenes, cuya madera es blanda y amarillenta; y "pellín" a los árboles viejos, que tienen su madera dura y rojiza.

Esta especie hospeda al hongo comestible *Cyttaria espinosae* (digüeñe), un parásito el cual causa una especie de agallas cancerosas en las ramas, de las que emergen los cuerpos fructíferos desde primavera a principios de verano.

FLORA NATIVA CHILENA

CIPRÉS DE LA CORDILLERA (*Austrocedrus chilensis*)

Se trata de una especie de pino que se desarrolla exclusivamente en los bosques del sur de Argentina y centro-sur de Chile, específicamente en la Cordillera de los Andes desde el río Aconcagua (región de Valparaíso) hasta el sur de Palena (región de Los Lagos).

Estos árboles cuentan con una copa cónica que puede alcanzar los 30 mts y tiene ramas aplanadas con hojas pequeñas y forma de escamas. Tiene pocas semillas que tienen forma de alas.

En condiciones naturales crecen de manera exitosa únicamente bajo algún tipo de cobertura arbórea o arbustiva que la proteja del estrés por déficit hídrico al estar en constante exposición al sol. Es un árbol de crecimiento lento, el cual ha sido plantado en la costa norte del Pacífico de Estados Unidos.



Al ser una especie establecida en zonas semidesérticas, una de las principales amenazas para la subsistencia de esta especie son los incendios, además sus raíces pueden conservar bajo tierra fuegos o brasas durante un período de tiempo, los que pueden expandirse al exterior bajo condiciones favorables a los incendios, a veces semanas después de iniciado el mismo.

CANELO (*Drimys winteri*)



Es un árbol que habita gran parte del territorio nacional, desde la Región de Coquimbo (Parque Nacional Fray Jorge) hasta el extremo sur de Tierra del Fuego. El canelo es un árbol que siempre mantiene su follaje verde, de tronco grisáceo y con pocas ramas, el cual puede alcanzar hasta los 20 mts de altura. Su madera es de color rojizo y sus hojas de color verde brillante tienen forma de una punta de lanza, las cuales pueden llegar a medir unos 20 cm. Su flor es blanca con el centro amarillo y está compuesta de varios pétalos y estambres. La corteza del canelo se ha usado para combatir el escorbuto por su alto contenido de vitamina C y su fruto es una baya azulada.

Es uno de los árboles sagrados del pueblo **mapuche y es el símbolo de la machi**. En **mapudungún** se llama *foye* o *foyke*. Durante las ceremonias llamadas guillatún y machitún, suele haber uno plantado junto al altar (rehue), donde se utiliza una de sus ramas para lanzar parte de las ofrendas líquidas.

En el sur de Chile es una de las especies colonizadoras de los terrenos deforestados, formando bosques nuevos después de un incendio forestal o una tala. Esta planta se adapta con facilidad a distintas condiciones climáticas y edáficas (tolera bien la inundación y los suelos ácidos).

FLORA NATIVA CHILENA

MAQUI (*Aristotelia chilensis*)

Es un pequeño árbol propio del sur de Chile, que alcanza una altura de entre 4 a 5 mts, que siempre mantiene su follaje verde, con un tronco dividido que posee una corteza lisa. Tiene muchas ramas, las cuales son delgadas y flexibles, y sus hojas son simples, opuestas con borde dentado y de nervadura marcada. Su flores son pequeñas, blancas o amarillas de 5 pétalos. El Fruto es una pequeña baya carnosa comestible (verde cuando es inmadura y negro morado cuando madura), la cual además es comida para algunos pájaros, quienes la dispersan. Florece entre noviembre y enero, fructifica en fin de año.



El fruto es comestible y antes de la llegada de los españoles ya era consumido por los mapuches, quienes lo usaban para preparar chicha. Actualmente, se suele utilizar para hacer mermelada, zumo, curanto y también es empleado como estíptico. Además, sus hojas jóvenes son totalmente comestibles y se puede ingerir en forma de ensalada.

Sus hojas sirven para quemaduras; el jugo de las hojas para enfermedades de garganta; la infusión de hojas se utiliza para heridas, tumores, garganta inflamada, diarrea; y como analgésico y febrífugo. Las hojas secas sirven para curar heridas y como vulnerarias.

LITRE (*Lithraea caustica*)



Es una especie que se encuentra en algunas zonas de Chile, entre las regiones de Coquimbo y Biobío. Produce alergias severas, las que pueden llevar a la muerte por shock anafiláctico, ya que presentan resina con el componente urushiol.

Tiene hojas alternas, con flores bisexuales o unisexuales que son pequeñas y de tono blanco-amarillentas. El fruto es una drupa, parecida a una nuez.

En Chile es conocido por la fuerte reacción alérgica que produce en la piel, cuyos síntomas son: irritación e inflamación local (ronchas), vesículas y ampollas muy molestas, que ocasionan dolor y picazón. La gente del campo recomienda saludarlo atentamente con un "buenos días, señor litre" para evitar la reacción alérgica que produce en la piel, en otros casos se recomienda decir un insulto y en algunas ocasiones acompañarlo de un escupitajo para prevenir reacciones alérgicas. La intención tras estos ritos es que la persona mantenga la distancia del árbol, evitando que al acercarse y por contacto directo de la piel con la especie se produzcan los efectos adversos antes mencionados.

FLORA NATIVA CHILENA

CHILCO (*Fuchsia magellanica*)

También llamado thilco, chilca, chilcón, fucsia, jazmín del papa, palo blanco, pendientes de la reina, o tilca, es un arbusto originario de Chile y Argentina, que crece cerca de cursos de agua y se cultiva como planta decorativa.

En su territorio de origen se encuentra bajo condiciones de clima templado, con un amplio rango de precipitaciones. Vive preferentemente en las cercanías de cursos de agua y en sitios con abundancia de sombra. En la zona austral de Chile (Patagonia occidental) crece en el borde de los bosques y por la cantidad de precipitaciones del lugar no necesariamente se encuentra cerca de cursos de agua.

Es un arbusto follaje siempreverde de alrededor de 2-4 metros de altura, con ramas delgadas que nacen desde la base del tronco. Sus hojas tienen forma de punta de lanza y tallo rojizo. Sus flores de color sobrepasan el largo de los pequeños pétalos de color violeta.

El fruto es una baya comestible que proviene de un ovario en posición inferior.

Su uso como planta decorativa se debe al colorido y forma de sus flores. También tiene usos medicinales ligados a las molestias propias de la menstruación, y como tinte tradicional para lanas. El fruto es comestible, lo mismo que unos hongos que crecen sobre su tallo, llamados en el sur de Chile "milcaos de monte".



COIHUE (*Nothofagus dombeyi*)



El coihue, también llamado roble, es un árbol perenne que crece en la zona centro y sur de Chile, entre las regiones de O'Higgins y Magallanes, desde el nivel del mar hasta 1.200 m.s.n.m.

Nacen de a tres en un pedúnculo a mediados de primavera y es un árbol frondoso y de corteza castaña-gris oscura, con grandes grietas y con ramas aplanadas horizontalmente. Sus hojas son perennes y coriáceas, tienen un rabillo muy corto con forma de rombo redondeado, de borde aserrado. Las flores se ven poco, ya que miden menos de 5 mm de longitud. En un mismo árbol existen flores masculinas (que tienen anteras rojas) y femeninas, cuyo polen se dispersa por la acción del viento.

Sus frutos son pequeños y poco notorios, sin embargo, en el sur del país existen personas que creen que el fruto del coihue es el llao llao (*Cyttaria harioti*), un hongo comestible de forma globosa; mientras que otros consideran frutos a las agallas (tumores) que el árbol crea para defenderse de la postura de huevos de ciertos insectos.

FLORA NATIVA DE CHILE

BOLDO (*Peumus boldus*)

Este árbol de muy lento crecimiento se da en el centro de Chile, entre las regiones de Coquimbo y Los Ríos, y su altura puede superar los 15 mts de altura, tardando varias decenas de años para alcanzar un tamaño adulto. Es de follaje perenne, con hojas, ovoides de color verde brillante, de 3 a 7 cm de longitud. Florece entre agosto y septiembre en su hábitat nativo. Sus flores son pequeñas y de color blanquecino, las cuales se presentan en pequeños racimos de unas 12. y sus frutos son drupas de pequeño tamaño (alrededor de 2 cm de diámetro), color verde y sabor dulce.

Es un componente muy importante en el bosque esclerófilo, especialmente en la zona costera, donde se asocia principalmente a peumo y litre.



Prefiere suelos poco húmedos, y es ligeramente acidófilo. Es sólo moderadamente resistente al frío, y requiere de luz solar constante. Se multiplica por semillas, pero las plantaciones se realizan normalmente mediante esquejes de madera nueva. El fruto del boldo es comestible, y se ha sido consumido crudo y cocido desde la época precolombina. Sin embargo, el más apreciado de sus productos son las hojas, utilizadas para la preparación de infusiones digestivas, para el tratamiento de la vesícula biliar y de las afecciones hepáticas.

ARRAYÁN (*Luma apiculata*)



También llamada arrayán rojo, arrayán chileno o palo colorado, es una especie de árbol de la familia de las mirtáceas. Crece entre las regiones de Valparaíso y Aysén, en los bosques templados de Chile, en especial junto a cursos de agua

La corteza es de color castaño cuando el árbol es joven y anaranjado cuando es adulto y está cubierta por una capa de textura pilosa y sedosa que se desprende al contacto.

Sus hojas son simples y brillantes, verde oscuro en la cara superior y claro en la inferior y de forma redonda u ovalada.

Produce flores hermafroditas en grupos de 3 a 5 unidades, blancas o levemente rosadas y aromáticas, de hasta dos centímetros de diámetro, con estambres muy evidentes.

Las hojas, corteza y flores, son estimulantes, tónicas, diuréticas, anticatarrales y astringentes.

En ciertos lugares existen bosques donde alcanzan hasta 20 m de altura y 1 m de diámetro pero en la mayor parte de su área de distribución crece como un arbusto muy ramificado, de unos 3-5 m de altura, sin embargo su crecimiento es muy lento, y se ha destinado especial protección a los bosques jóvenes para evitar su destrucción accidental por los visitantes.

La floración tiene lugar en el verano y es relevante para la producción de miel de bosque. Su fruto es una baya comestible de color negro o morado. De estos frutos, los indígenas elaboraban chicha, una particular bebida alcohólica.