



Chañar

Geoffroea decorticans (Gillies ex Hook. & Arn.)

Burkart

Fabaceae

Descripción: Árbol o arbusto de 3-5 m de altura, tronco irregular, muy espinoso. Hojas caedizas, de 1,5-6 cm de largo, compuestas, folíolos opacos, oblongo elípticos, glabros o glabrescentes. Flores papilionadas, sépalos pubescentes, corola amarillo-anaranjada con estrías rojizas. El fruto es una drupa ovoide o globosa, rojiza, de mesocarpio succulento. Semillas fusiformes.

Distribución: Regiones Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo.

Hábitat: Terrenos áridos, desérticos, desde el nivel del mar hasta los 2.300 msnm.

Usos comestibles: El fruto del chañar tiene sabor dulce y se consume crudo, cocido o tostado. Además, con los frutos se prepara el "arrobe de chañar", que se utiliza para endulzar los alimentos. Para esta preparación el fruto maduro se hierve, se muele y se concentra (se le da punto) a fuego lento hasta obtener la textura deseada. De los frutos fermentados también se elabora una bebida alcohólica llamada "aloja de chañar". Finalmente, se fabrica harina a partir de los frutos maduros. Las semillas tostadas también son comestibles y se consumen como sucedáneo del maní. Se ha documentado que éstas contienen en promedio 48,6% de aceite, 21,6% de proteínas y 20,1% de carbohidratos.

Usos medicinales: La corteza, hojas y flores del chañar poseen propiedades expectorantes. La corteza hervida se usa como expectorante y antiasmático, el mismo uso se le da al arrobe.

Propagación: Se propaga por semillas, dándoles un golpe de calor con agua caliente a 80°C y luego dejándolas reposar por un día o dos. También se propaga vegetativamente mediante sus raíces gemíferas, siendo el principal mecanismo de regeneración de la especie.

Observaciones: Con la corteza se obtiene una tinta color marrón claro. Especie fijadora de nitrógeno.

