



Molle, Molli, Pimiento

Schinus areira L.

Anacardiaceae

Descripción: Árbol dioico siempreverde, de hasta 25 m de altura. Tronco nudoso. Ramas flexibles, colgantes y abiertas. Hojas compuestas, alternas, de 15-30 cm de largo, de folíolos lineares lanceolados, borde levemente aserrado. Flores en panículas ramificadas de color verde amarillento. El fruto es una drupa, de 5-9 mm de diámetro, rosada o rojiza, la cual contiene una o dos semillas.

Distribución: Regiones Tarapacá, Antofagasta, Atacama.

Hábitat: Habita áreas de seco, terrenos planos o laderas de exposición norte.

Usos comestibles: Los frutos, de sabor picante, pueden consumirse crudos o cocidos. Mediante su cocción y fermentación se obtiene vino o vinagre. Además, la bebida aún no fermentada concentrada a fuego lento sirve para preparar miel o jarabe de molle. Las semillas, también de sabor picante, son utilizadas como condimento y poseen un sabor muy similar a la pimienta negra.

Usos medicinales: Tradicionalmente se utiliza para padecimientos digestivos y como purgante y diurético. Las hojas preparadas en infusión se usan para lavados en casos de enfermedades venéreas, ojos irritados, conjuntivitis y cataratas. La infusión de la corteza disminuye las inflamaciones y favorece la cicatrización de las úlceras.

Propagación: Se multiplica por semillas, se requiere lixiviación por agua de 1 a 4 días para liberar las sustancias inhibitoras de la germinación que están en la testa. También, puede sumergirse a temperaturas menores a 15°C, para obtener el mismo resultado. El tiempo promedio en germinar es de 20 días.

Observaciones: De la corteza se obtiene un tinte color amarillo que se utiliza para teñir lana. Es un gran productor de biomasa, utilizado en sistemas agroforestales en Bolivia y otros países de Sudamérica para acolchar y mejorar la fertilidad de los suelos. Las mujeres embarazadas no deben consumirlo. Puede causar reacciones alérgicas, especialmente a niños.

