

Sauce Criollo



Nombre científico : *Salix humboldtiana* Willd.

Nombre común : Sauce criollo, sauce chileno, sauce amargo, cheique, reike, *treike* o *itsow*.

Descripción : Arbol de hojas alargadas, que caen en otoño, aunque a veces puede ser siempreverde y con ramas erectas. Alcanza una altura máxima de 18 a 25 metros. Su tronco llega a medir hasta 60 cm de diámetro. La corteza es muy rugosa, con fisuras profundas y de coloración morena a pardo-grisácea.

Distribución : Se distribuye desde el valle del río Lluta en la Provincia de Arica hasta la Provincia de Cautín. Habita a la orilla de ríos y en quebradas, donde en algunos sectores llega a formar bosquetes ribereños casi puros. Se encuentra desde casi el nivel del mar hasta los 2.500 metros de altitud en valles del Norte Grande y hasta los 800 metros en la zona central. Tiene una amplia distribución en América, puesto que también es autóctono de México, Centroamérica y Sudamérica, siendo especialmente frecuente en Argentina y Uruguay.

Conservación : No tiene problemas de conservación, pese a estar presentes en pocas áreas silvestres protegidas. Es muy frecuente en la mayoría de los grandes ríos de Chile central. Se puede observar en la Reserva Nacional Río Clarillo.

Anecdotario : Entre los sauces se incluyen alrededor de 250 especies, distribuidas principalmente en las regiones frías del hemisferio Norte, siendo el sauce criollo la única especie autóctona de Sudamérica. En medicina popular se usa la corteza para bajar la fiebre y las hojas licuadas con leche para la bronquitis.



