



Canelo, Fuñe, Foiye

Drimys winteri J.R. Forst. & G. Forst.

Winteraceae

Descripción: Árbol de hasta 30 m de altura, de corteza lisa, gruesa y de color gris claro. Ramas delgadas con el extremo de las ramillas rojizo. Hojas perennes pecioladas, alternas, simples, de color verde claro y con el envés glauco azulado. Flores actinomorfas, dispuestas en umbelas compuestas de 4 a 6 umbelas simples. Frutos de 1 cm de longitud, bayas negruzcas alargadas, solitarias o reunidas en grupos estrellados de hasta 8, sobre un pedúnculo.

Distribución: Regiones Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Aysén, Magallanes.

Hábitat: Quebradas o cerca de cursos de agua.

Usos comestibles: Las semillas se utilizan en reemplazo de la pimienta otorgándole un sabor agradable a las comidas. Estas se secan y luego se muelen, obteniéndose un condimento de agradable sabor, picante y aromático.

Usos medicinales: Especie con alto contenido en vitamina C. Las hojas y corteza se usan como antiescorbúticas, para tratar la sarna y para curar úlceras. Es analgésico y fungicida. La infusión de una hoja por taza de agua, se bebe para quitar la tos. En baños se utiliza como antirreumática, antiartrítica o contra dolores musculares, para ello se masajea el cuerpo con el líquido lo más caliente que se soporte. El cocimiento de la corteza se utiliza externamente para cicatrizar heridas. El zumo se usa para combatir el dolor de muelas y oídos. Su consumo en exceso causa náuseas y vómitos.

Propagación: La propagación es por semillas, las bayas deben macerarse previamente con el fin de separarlas. Estas deben sembrarse en marzo hasta mediados de abril. La germinación tiene lugar a los 3-4 meses, aunque se puede estratificar para acelerar el proceso.

Observaciones: La pimienta de canelo está comenzando a hacerse camino en los mercados nacionales destacándose por ser un producto autóctono que podría ser una alternativa al popular uso del merquén.

