

Sauce o mimbrera negra

Salix pedicellata Desf.



	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
HOJAS												
FLORES												
FRUTOS												

¿Cómo es?

Arbusto de hasta 10 m de alto, corteza grisácea o negruzca. Hojas simples, caducas, con disposición alterna y forma elíptica o alargada, un poco ensanchadas en la zona intermedia, con la punta aguda o roma y el margen entero o serrado. Haz verde y liso, y envés con algo de pelos. Flores en amentos, situadas sobre un pedicelo bien desarrollado. Frutos en cápsulas que se abren al madurar y liberan las semillas envueltas en un tejido algodonoso que favorece su dispersión por el viento.

¿Dónde crece?

Crece en bordes de cursos de agua y depresiones inundadas, 0-2400 m. Es más frecuente en los tramos bajos de los ríos y sobre sustratos ácidos o descalcificados.

¿Dónde podemos encontrarla?

Región Mediterránea. Mitad sur de la península Ibérica.

¿Sabías qué?

Es una especie con uso tradicional en cestería, por lo que, aunque no es una mimbrera se le conoce también por ese nombre. Las ramas más finas y flexibles han sido y son usadas por los Zahoríes para localizar agua en el subsuelo. Además, el ácido acetilsalicílico de las aspirinas se obtuvo de la corteza de los sauces hasta que empezó a sintetizarse industrialmente.