



Pistacia lentiscus L.

Lentisco, Almáciga, Entina

¿Cómo es?

Es un pequeño árbol (generalmente arbusto) de la familia de las anacardiáceas que llega a medir hasta 7-8 m de altura. Su corteza madura es grisácea, pero en las ramas y ejemplares jóvenes es verdosa o rojiza. Las hojas son perennes (siempre-verdes), alternas, coriáceas y lampiñas, mono- y pari-pinnadas de 4-10 folíolos oblongo-lanceolados. Pecíolo alado. Flores muy pequeñas, amarillentas o rojizas, apétalas, dispuestas en racimos densos. Es una especie dioica (plantas que son masculinas o femeninas). Las flores masculinas tienen 5 estambres, las femeninas con estilo trífido. El fruto es una pequeña drupa globosa de 3.5-4 mm de diámetro, de color rojizo a negro al madurar, poco carnoso y cuya semilla es dispersada principalmente por pájaros frugívoros.

¿Dónde vive?

Su área de distribución natural es la Cuenca Mediterránea (Europa Mediterránea, Norte de África y Oriente próximo).

Crece en matorrales secos y pedregosos, bosques claros, zonas adhesionadas, collados, gargantas etc. de toda el área mediterránea y no tolera muy bien las heladas fuertes. Es indiferente al tipo de suelo y crece desde el nivel del mar hasta los 1100 m, aproximadamente. Tolerancia bastante bien la salinidad y en Almería es una de las especies principales que estabilizan las dunas del PN de Punta Entinas-Sabinar.



Usos y curiosidades

De su resina, llamada almáciga o mástique, se elaboraba ya desde la Grecia antigua una goma aromática que se utiliza para hacer barnices, como chicle y para aromatizar licores. En medicina se ha utilizado en la confección de empastes dentales y en tratamientos contra la halitosis o para el fortalecimiento de las encías.

Su madera ha sido utilizada para la producción de un carbón de gran calidad, lo que podría haber provocado la desaparición de los ejemplares arbóreos y la generalización del aspecto arbustivo de la especie.

Las hojas y ramas son ricas en taninos y, por su carácter astringente, han sido utilizadas en tratamientos bucales y estomacales. De los frutos se ha extraído el aceite de lentisquina, utilizado para el alumbrado y para el consumo humano y animal. Por su aspecto y su resistencia se utiliza también como planta ornamental en jardinería.

Coincide en el área de distribución de la gacela de Cuvier y el arruí en el Norte de África; ocasionalmente es consumida por estas especies.