

SAUCE CRIOLLO (*S. humboldtiana*)

El Sauce Criollo es una de las especies arbóreas más amenazadas de la Patagonia Norte por lo que resulta imprescindible protegerla. El INTA, con la colaboración de Universidades regionales, de las Direcciones de Bosque Provinciales, de algunos municipios y del Jardín Botánico Bariloche, ha iniciado un programa de Rescate Genético del Sauce Criollo.

Este programa consiste en identificar poblaciones amenazadas, cortar ramas de árboles adultos, propogarlas vegetativamente generando clones en diferentes viveros de la región, cultivar los clones en estaqueros y volver luego con plantas a las poblaciones degradadas para aumentar la cantidad de individuos de la especie y enriquecer su diversidad genética.

Abel Martínez

AER Zapala
Avellaneda 1165 - Zapala
Neuquén
Tel.: (02942) 421584

E-mail: martinez.abel@inta.gov.ar

En el mundo hay alrededor de 400 especies de sauces, casi todos crecen en el hemisferio Norte. *Salix Humboldtiana* es la única especie que llega en su distribución natural hasta Sudamérica, extendiéndose desde México hasta Argentina y Chile, siendo su límite austral el Río Chubut.



En los extremos de esta amplia área de distribución los sauces aguantan fuertes temporadas de invierno, donde pierden todo su follaje. En las regiones tropicales, en cambio, conservan sus hojas todo el tiempo. Este sauce también presenta una gran plasticidad en su rango de distribución altitudinal, encontrándose ejemplares a 0 msnm como también a 2900 msnm.

El sauce criollo es un árbol de gran porte (hasta 20 metros de alto y 1 metros de diámetro) con corteza muy rugosa.

Cómo la mayoría de los sauces, tienen una gran preferencia por los sitios húmedos y se lo encuentra en las márgenes de los ríos y arroyos de la zona, presentándose como individuos aislados o en grupos más o menos densos dependiendo de la edad del bosque.

Es una especie que se propaga muy bien por semilla, rebrota con mucha facilidad y se propaga muy bien de manera vegetativa, aunque mucho menos que los sauces exóticos introducidos en la región por los colonizadores. Por este motivo, los sauces introducidos han invadido casi todas las riberas de ríos y arroyos patagónicos quitándole espacio al Sauce Criollo. Además, éste se hibrida con con ellos, como el sauce blanco (*Salix alba*), el sauce o mimbre frágil (*S. fragilis*), un híbrido entre los dos anteriores (*S. x Rubens*), el sauce llorón (*S. babylonica*), el sauce chino (*S. matsudana*) y el sauce mimbre (*S. viminalis*).



introducidos en la región por los colonizadores. Por este motivo, los sauces introducidos han invadido casi todas las riberas de ríos y arroyos patagónicos quitándole espacio al Sauce Criollo. Además, éste se hibrida con con ellos, como el sauce blanco (*Salix alba*), el sauce o mimbre frágil (*S. fragilis*), un híbrido entre los dos anteriores (*S. x Rubens*), el sauce llorón (*S. babylonica*), el sauce chino (*S. matsudana*) y el sauce mimbre (*S. viminalis*).

El otro impacto que recibe es la preferencia por parte de los pobladores por su madera que es clara de color pardo rosado a rojizo. Con una densidad aparente entre 0,470 a 0,490 gr/cm³ mayor a la de los sauces exóticos introducidos. Presenta textura fina y levemente heterogénea, con grano derecho y diseño suavemente floreado-veteado. Los añillos de crecimiento se demarcan claramente en la sección transversal, mientras que los poros son casi imperceptibles. Debido a su grano derecho es fácil de trabajar y cepillar, sin olor característico y poco durable a la intemperie, aunque más durable que la madera de los sauces exóticos introducidos.



Debido a estas características, en las zonas ribereñas donde se encuentra el sauce criollo su madera es muy apreciada, fundamentalmente por su liviandad y como dijimos anteriormente por no transmitir olor, lo cual la hace importante para la construcción de cajones de frutas, y otras aplicaciones, tales como, comederos, bebederos, espalderas, postes, tirantes, mangos de herramientas, juguetes y para la conformación de chapas de madera compensada. Por otro lado su madera es muy apreciada en el ámbito rural como leña, otro motivo más para que se corte selectivamente.

