

Sauce Nativo

Salix humboldtiana Willd.



El Sauce Nativo es una especie de gran importancia para la conservación de los ecosistemas ribereños en los ríos de estepa patagónica.

Vos también podés ayudarnos a cuidar, multiplicar, plantar y difundir esta especie.

Proyecto PE-E6-I113 Abordaje integral para la conservación, mejoramiento y rescate de especies amenazadas de importancia para el SAAA en diferentes ambientes .
Proyecto PD-E2-I039 Remediación de suelos y aguas y restauración ecológica de sistemas degradados por uso agropecuario, agroindustrial y actividades extractivas.

Más información:

EEAf Esquel: eeaesquel@inta.gov.ar

EEA Bariloche: eeabarilioche@inta.gov.ar

AER Chos Malal - aerchosmalal@inta.gov.ar
_facebook.com/INTAChosMalal
Tel 2948 422456

AER Zapala: aerzapala@inta.gov.ar. Tel: 2942 421584

AER General Conesa: aerconesa@inta.gov.ar Tel: 11 6793-5361

AER San Javier: Tel: 2090 420919 int 110
<https://www.facebook.com/intavalleinferior>

Amico I., Gallo L., De Durana F., García M., Mikuc J.P. y Martínez A

2021



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

El Sauce Nativo (*Salix humboldtiana*), también llamado Sauce Criollo, Sauce Colorado, Reiwe, Waik o Sauce amargo es la única especie nativa de sauce presente en nuestro país. Su área de distribución es muy amplia, abarcando desde México hasta Argentina, siendo su límite de distribución más austral el Río Chubut. Tiene preferencia por sitios húmedos y se lo encuentra en riberas de ríos y arroyos.

En Patagonia sus poblaciones están gravemente amenazadas.

En la mayoría de los ríos ha desaparecido o está muy afectada debido a:

- La pérdida de hábitat por invasión de clones de sauces exóticos.
- El cruzamiento con los sauces exóticos y la consecuente pérdida de identidad genética.
- La corta de devastación y aprovechamiento abusivo para distintos usos realizada durante dos siglos de colonización.
- La corta y aprovechamiento para distintos usos.

¿Cómo lo distinguimos?

tronco



hoja



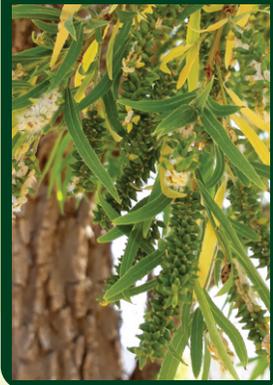
flor ♂



flor ♀



fruto



semilla



Es un árbol de gran porte. Puede alcanzar una altura de hasta 20 m y 1 m de diámetro del tronco. Las hojas son muy angostas, verde claro y de borde finamente aserrado. La corteza es muy rugosa y agrietada de color gris oscura. Es una especie con sexos separados en individuos **femeninos ♀** y **masculinos ♂** y la polinización de las

flores femeninas es realizada principalmente por insectos. En su **medio natural se regenera principalmente a través de semillas** dispersadas por el viento o el agua, y comúnmente construye rodales de árboles jóvenes en bancos de arena. En menor medida, también puede multiplicarse a partir de esquejes de ramas.

Madera dura, rojiza y con alta densidad (0,50 g / cm³), superior a la de todos los demás sauces. Se utiliza como combustible y para la construcción y fabricación de barriles, postes, cajones, ebanistería, mangos de herramientas, embalajes, muebles y aberturas. Durante la colonización fue utilizada como madera de construcciones y hasta para la fabricación de barcasas. Las ramas delgadas y flexibles se utilizan como **mimbre** para hacer cestos y muebles. Las ramitas y hojas pueden ser **forraje** para el ganado. Sus flores producen néctar y polen (**melíferas**).

Usos medicinales

En medicina popular se utiliza la corteza y las hojas para el tratamiento de fiebres, dolores reumáticos y menstruales. En forma externa, para lavar heridas. La corteza y en menor medida las hojas, contienen salicina, fenoglifos y oxalatos que

tienen propiedades febrífugas, analgésicas, sedantes, tónicas, astringentes y antiespasmódicas para uso medicinal y veterinario. Posee un alto contenido de glicósidos fenólicos lo que le otorga resistencia al ataque de insectos.

Cultivo y domesticación

Se lleva a cabo, sobre todo, con fines de restauración, pero también para establecer plantaciones con fines ornamentales, de protección y para producir madera y leña. En **Vivero** se reproduce a partir de estacas o micro estaquillas (hasta 8 cm) en semihidroponía. Las estacas se

obtienen de un **Estaquero**, un grupo de plantas madre selectas que se manejan para producir **estacas**. Las estacas se plantan y cultivan durante 1 ó 2 años para obtener plantas (llamadas **barbados**) que se llevan a campo para establecer las plantaciones.



Estaquero de cepas madre para obtener estacas



Plantines obtenidos a partir de estacas

Puede ser usado en paisajismo, para espacios verdes, arbolado urbano y carreteras.