



Prunus spinosa

Andriña, Bruño, Ambruiña

Prunus spinosa, el **endrino**, es una especie de arbusto perteneciente a la familia de las rosáceas.



Descripción

Es un arbusto caducifolio, muy enmarañado y espinoso de hasta 4 metros de altura. Suele formar grandes espesuras gracias a su fácil y densa reproducción por retoños que brotan de sus raíces. Tiene las ramillas divergentes, pardo-oscuros, más o menos pilosas en su juventud y rematadas frecuentemente en una espina; los tallos viejos, en cambio, presentan la corteza agrisada. Sus ramas espinosas soportan pequeñas hojas ovales y pecioladas de implantación alterna. Las flores son blancas y pentámeras. Su apertura tiene lugar en primavera antes de la aparición de las primeras hojas.

Fruto

El fruto del endrino se conoce como **endrina** (o **arañón** en zonas de Aragón, Burgos, Navarra y País Vasco), Y en muchas zonas de Galicia como abruños y (o) ameixa brava. Es una drupa del tamaño de un grano pequeño de uva unos 5 a 10 mm de diámetro cuando el fruto está maduro, y de forma ovalada. El color puede ser azulado, violáceo o negruzco. Presenta una textura aterciopelada y sabor agrídulce. Es un fruto muy apreciado para la elaboración de pacharán.

Son frutos de bajo aporte calórico por su reducida proporción de hidratos de carbono. En general, las frutas del bosque son una buena fuente de fibra, que mejora el tránsito intestinal. También son una buena fuente de potasio, hierro y calcio (estos dos últimos de peor aprovechamiento que los procedentes de alimentos de origen animal), taninos^{nota 2} de acción astringente y de diversos ácidos orgánicos. Sin embargo, lo que en realidad caracteriza a estas frutas es su abundancia de pigmentos naturales (antociano y carotenoide) de acción antioxidante.

La **endriniega** es una variedad de la endrina, de mayor tamaño que éstas (pero de menor dimensión que las nueces) y que no es un arbusto, sino un árbol de porte bajo.

Endrino



Prunus spinosa en Kurt Stueber, *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz*, 1885.

Taxonomía

Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Magnoliopsida
Orden:	Rosales
Familia:	Rosaceae
Subfamilia:	Amygdaloideae
Tribu:	Amygdaleae
Género:	<i>Prunus</i>
Especie:	<i>P. spinosa</i> L.



POSICIÓN EN EL ARBORETUM:

° REIRIZ



Usos de la endrina

Se ha utilizado, desde la antigüedad, como planta medicinal y alimenticia. Las endrinas se utilizan en la elaboración de mermeladas y jaleas, así como para la preparación del pacharán. Se ha usado también para aromatizar otros licores. Es muy popular la llamada ginebra de endrino, la cual suele ser más dulce y aromática que la ginebra corriente.

Las flores preparadas en tisana se han utilizado como laxantes. Los frutos, sin embargo, presentan propiedades astringentes. Con los frutos se pueden preparar mascarillas con efectos cosméticos. Su madera se emplea en tornería y para fabricar bastones.

Se han conseguido variedades de excelente calidad desde el punto de vista industrial y de un buen comportamiento agronómico. Cabe destacar que el endrino es sexualmente autoincompatible, por lo que es necesaria la presencia de más de una variedad en cada plantación, para que pueda tener lugar la polinización y posterior fecundación.

Distribución y hábitat

Su distribución natural corresponde con Europa Central y Meridional excluyendo las regiones más occidentales y sureñas de la península ibérica, Asia occidental (Turquía e Irán) y el norte de Argelia y Túnez. Hay que tener cuidado para no confundirlo (a veces es difícil de distinguir) con el Prunus insititia o ciruelo silvestre.

Taxonomía

Prunus spinosa fue descrita por Carlos Linneo y publicado en Species Plantarum 1: 475. 1753.

Etimología

Prunus: nombre genérico que proviene de un antiguo nombre griego (προύνη), y luego latino (prūnus, *i*) del ciruelo. Ya empleado por, entre otros, Virgilio (G. 2, 34) y Plinio el Viejo (13, XIX, 64)-

spinosa: epíteto latino que significa "con espinos"-

Sinonimia

- *Druparia spinosa* (L.) Clairv.
- *Prunus acacia* Crantz
- *Prunus amygdaliformis* Pau
- *Prunus amygdaloides* Pau ex Zapater
- *Prunus communis* subsp. *spinosa* (L.) Syme in Sm.
- *Prunus communis* var. *spinosa* (L.) Hook. & Arn. in Hook.
- *Prunus insititia* var. *spinosa* (L.) Weston
- *Prunus praecox* Salisb.
- *Prunus spinosa* subsp. *insititoides* (Ficalho & Cout.) Franco
- *Prunus spinosa* var. *amygdaliformis* (Pau) Willk.
- *Prunus spinosa* var. *balearica* Willk.
- *Prunus spinosa* var. *dasyphylla* Schur
- *Prunus spinosa* var. *genuina* Ficalho & Cout.
- *Prunus spinosa* var. *inermis* P.Palau
- *Prunus spinosa* var. *insititoides* Ficalho & Cout.
- *Prunus spinosa* var. *longifolia* D.Gut.



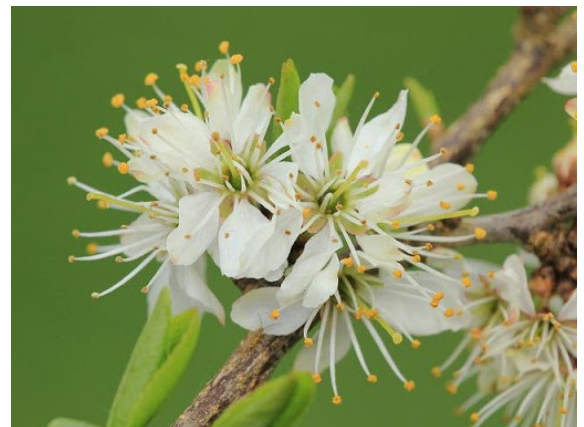
Endrinas en el arbusto.



Vista del árbol.



Detalle de la hoja.



- *Prunus spinosa* var. *pubescens* Ficalho & Cout.
- *Prunus spinosa* var. *subcinerea* Cout.

Nombres vernáculos

- **Castellano:** ablunos, abranal, abreculos, abruño, abrunal (2), abruneiro, abruno (2), abruno bravo, abrunos, abruñal, abruñeiro, abruñero, abruño (2), abruño montesino, abruñu, acacia bastarda, acacia de ciruelas montesinas, acacia silvestre, agavanza, amargaleja (2), amargalejo (4), amejjana, amenjana, amenjina, amenxaneira, andrina (9), andrina bravía, andrinal (4), andrinas (2), andriniega, andriniegu, andrinillo de monte (2), andrino (13), andrino bravío, andrino montesino, andrinu, androla, andrín (2), apruno, arangonero, aranón, arañonero (5), arañones (4), arañón (14), arañón negro, arrascaculos, arto, arto arañonero, arto negro (2), arán (3), asarero, briñón (4), brueño, brunal (2), brunera, bruno (4), bruno bravo, bruno escambrión, bruno montesino (2), bruñal (2), bruñedo, bruñera (3), bruñero, bruño (13), bruño montesino, bruños, cambrón, carrascos, cascabelillo, cernaculo, cerraculo, chilindrina, chilindrino, chinchón, cinorrodon, ciroletas, cirolilla, cirolillas de gato, cirolillo (3), ciruela montesina, ciruelica de gato, ciruelicos bordes, ciruelicos montesinos, ciruelillo endrino, ciruelillo loco, ciruelo, ciruelo amargalejo (3), ciruelo borde (8), ciruelo bravo, ciruelo bravío, ciruelo de pájaro, ciruelo endrino (7), ciruelo montesino (5), ciruelo salvaje, ciruelo silvestre (11), ciruelo silvestre mayor, ciruelo silvestre que lleva los bruños, ehpinu, embruno, endrina (16), endrinas (3), endrineria (5), endrineru, endrino (63), endrino brunero, endrino montés, endrino prunero, endrino salvaje, endrinos, escambrones, escambrón, escaramujo, escayu, espina negra, espinero, espinillo, espinillo bruño, espino (10), espino andrineru (2), espino de abrunos, espino de atar, espino de perunos, espino endrineru, espino endrino, espino gato, espino negral (5), espino negrero, espino negro (21), espino peronal, espino prunal, garañones, grumo, grunal, gruñera, gruño (3), gruñolera (3), gruñon, gruñón, indrina, ispinu, ispinu de andrinas, lendrina, lendrinas, majuelicos bordes, marañón (8), meijanal, mijuelu, mijuetu, negral, pacharán, peruno, priñonera, priñonero, priñoné, pruna, prunal (4), prunillo, pruno (5), prunu, pumas de gato, pumica de gato, pumicas de gato, ragaña, regaña, regañona, rosal silvestre, tapaculo, zarza lobera, zarzarrosa. Las cifras entre paréntesis indican la frecuencia del vocablo en España.–



Tronco.

Notas

1. El pacharán es un licor, de entre 25 y 30% en volumen de alcohol, obtenido por la maceración de las endrinas en aguardiente anisado. Es muy característico de la región de Navarra.
2. Los frutos, cuando aún están verdes, son ricos en taninos, que les confieren esa sensación de aspereza en el paladar, resultan muy astringentes y no son comestibles debido a su aspereza. Una vez que alcanzan su completa madurez, la proporción de taninos disminuye y las frutas adquieren propiedades laxantes, tónicas y depurativas.



Suele formar grandes espesuras gracias a su fácil y densa reproducción por retoños que brotan de sus raíces. Tiene las ramillas divergentes, pardo-oscuros, más o menos pilosas en su juventud y rematadas frecuentemente en una espina; los tallos viejos, en cambio, presentan la corteza agrisada. Sus ramas espinosas soportan pequeñas hojas ovales y pecioladas de implantación alterna. Las flores son blancas y pentámeras. Su apertura tiene lugar antes de la aparición de las primeras hojas. Durante el invierno pierde las hojas y, en primavera, antes de que brote el nuevo follaje, aparecen las flores.

Fruto

El fruto del endrino se conoce como endrina (o arañón en zonas de Aragón, Burgos, Navarra y País Vasco). Es una drupa del tamaño de un grano pequeño de uva unos 5 a 10 mm de diámetro cuando el fruto está maduro, y de forma ovalada. El color puede ser azulado, violáceo o negruzco. Presenta una textura aterciopelada y sabor agridulce. Es un fruto muy apreciado para la elaboración de pacharán.[nota 1]

Son frutos de bajo aporte calórico por su reducida proporción de hidratos de carbono. En general, las frutas del bosque son una buena fuente de fibra, que mejora el tránsito intestinal. También son una buena fuente de potasio, hierro y calcio (estos dos últimos de peor aprovechamiento que los procedentes de alimentos de origen animal), taninos[nota 2] de acción astringente y de diversos ácidos orgánicos. Sin embargo, lo que en realidad caracteriza a estas frutas es su abundancia de pigmentos naturales (antocianos y carotenoides) de acción antioxidante.

La endriniega es una variedad de la endrina, de mayor tamaño que éstas (pero menores que nueces) y que no es un arbusto, sino un árbol de porte bajo.

Usos de la endrina. Se ha utilizado, desde la antigüedad, como planta medicinal y alimenticia. Las endrinas se utilizan en la elaboración de mermeladas y jaleas, así como para la preparación del pacharán. Se ha usado también para aromatizar otros licores.

Las flores preparadas en tisana se han utilizado como laxantes. Los frutos, sin embargo, presentan propiedades astringentes. Con los frutos se pueden preparar mascarillas con efectos cosméticos. Su madera se emplea en tornería y para fabricar bastones.

Se han conseguido variedades de excelente calidad desde el punto de vista industrial y de un buen comportamiento agronómico. Cabe destacar que el endrino es sexualmente autoincompatible, por lo que es necesaria la presencia de más de una variedad en cada plantación, para que pueda tener lugar la polinización y posterior fecundación.

