

# ENCINA (QUERCUS ILEX)

*Familia: Fagaceae   Género: Quercus*

## DESCRIPCIÓN:

Árbol de porte variable, copa densa y tronco grueso y oscuro. Sus hojas son persistentes, alternas, de haz verde oscuro y envés cubierto de un denso tomento blanquecino, de aspecto aterciopelado.

Las flores nacen en primavera agrupadas en ramillos colgantes (amentos) de color amarillo-ocre, y sus frutos (bellotas) pueden ser dulces o amargos.



## ECOLOGÍA:

La encina es la especie más característica de los bosques mediterráneos, es indiferente al tipo de suelo y crece desde el nivel del mar hasta los 1300-1400 m, si bien excepcionalmente alcanza los 2000 m.

La subsp. *ballota* suele formar masas puras y habita allá donde las diferencias de temperatura son más acusadas (clima continental), soportando mejor las heladas y las sequías prolongadas.

La subsp. *ilex* aparece en zonas de clima más húmedo, templado y costero, sin penetrar mucho al interior, y prefiere los suelos calizos. Aunque forma también masas puras, estos encinares son más ricos porque hay más especies acompañantes.

# ENCINA (QUERCUS ILEX)

---

*Familia: Fagaceae   Género: Quercus*

## OTROS DATOS DE INTERÉS:

- La especie habita en toda la región mediterránea; sin embargo, la subsp. *ballota* se distribuye por toda la Península, sobre todo por el interior, mientras que la subsp. *ilex* se distribuye por las zonas más cercanas a la costa cantábrica y mediterránea (Baleares y desde Cataluña hasta Almería). No obstante, en las áreas donde solapan, se hibridan, y los caracteres diferenciadores se diluyen.
- Un árbol tan abundante y característico ha hecho que tenga un sinfín de utilidades en nuestro territorio. Se podría decir que es tan completo como el cerdo, del que se aprovecha todo, y curiosamente sus bellotas son las que confieren a los embutidos ese regusto especial que los hace tan apreciados. No en vano el calificativo ‘de bellota’ —dicho no precisamente a una persona— indica calidad y exquisitez. Pero hay que recordar que antes de que la patata, de origen americano, se popularizara como la base de la alimentación humana, en la Península Ibérica el complemento alimenticio más característico eran las bellotas y castañas. A veces denigradas, son sin embargo muy nutritivas consumidas en fresco o asadas aunque generen aerofagia.
- La madera es densa, dura y de muy buena calidad, excelente como combustible y carbón vegetal. Por su resistencia a los golpes y a la putrefacción se usa para elaborar los badajos de los cencerros o piezas que van a estar sometidas a la humedad. Su corteza se ha usado para curtir las pieles por ser rica en taninos.
- Existe una especie muy afín a la encina con la que a veces se confunde, pues su ecología es similar. Se trata de la coscoja (*Quercus coccifera* L.), que sólo en ocasiones adquiere el porte de árbol.
- La subsp. *ballota* aparece en los catálogos de flora protegida de las comunidades autónomas de Asturias, Murcia y Valencia.
- *Quercus* era el nombre romano de los robles en general y de su madera, y por extensión de todos los árboles que producen bellota. El origen del vocablo es celta y significa ‘árbol hermoso’. El epíteto *ilex* era el nombre que le daban también los romanos a la encina.