

FICHA CIENTÍFICA

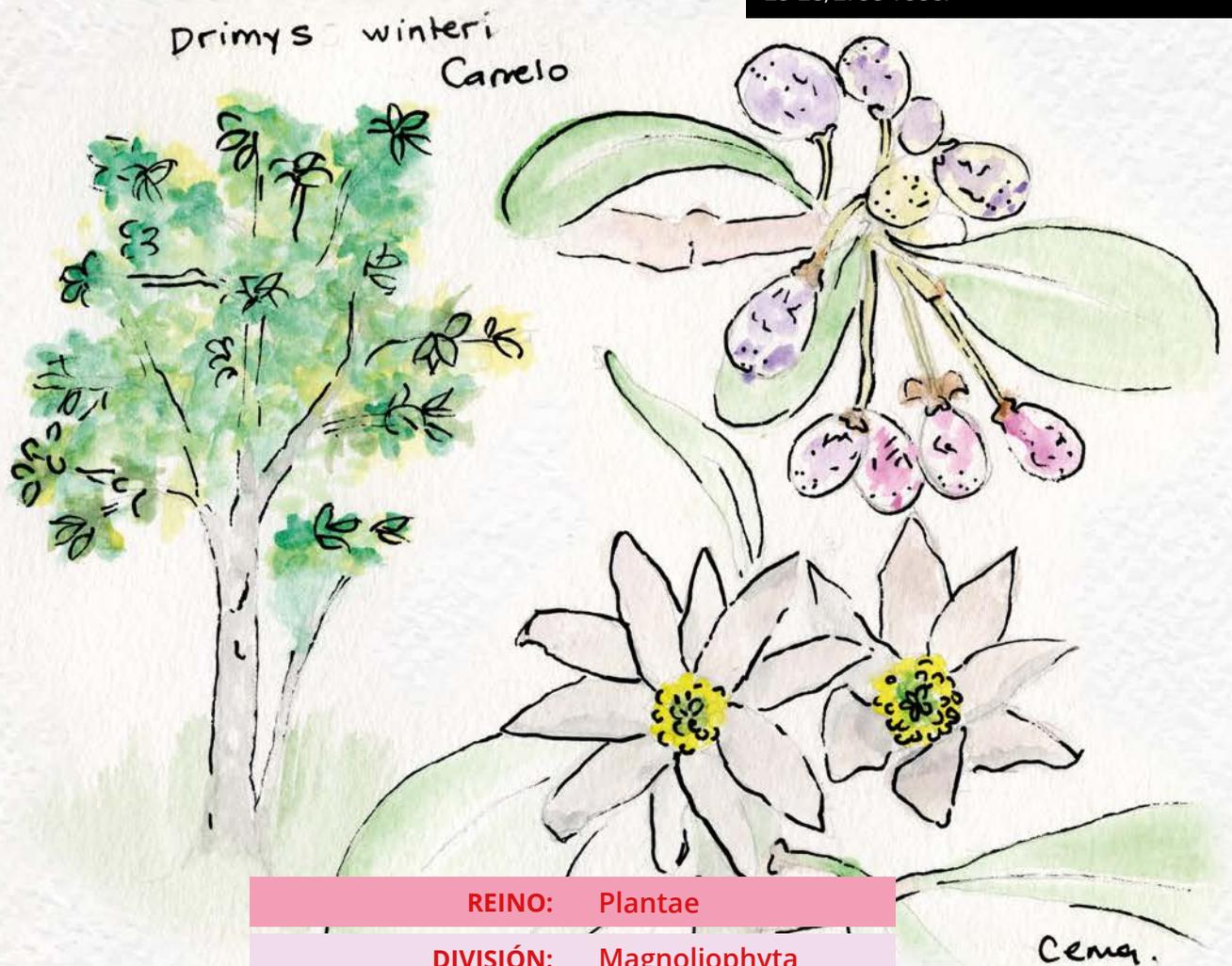
CANELO

Nombre científico *Drimys winteri* (J.R.Forst. & G.Forst. 1776)

Nombre ancestral: líus (Yagan)
chalkéniké, choól, chol (Selk'nam)

FICHA CIENTÍFICA

Canelo. Autores: Gimena Bustamante y colaboradores. La Lupa N° 26, julio 2025, 23-26, 2796-7360.



REINO: Plantae

DIVISIÓN: Magnoliophyta

CLASE: Magnoliopsida

SUBCLASE: Magnoliidae

ORDEN: Magnoliales

FAMILIA: Winteraceae

GÉNERO: *Drimys*



FIGURA 1.

Flor de canelo con órganos masculinos y femeninos.

DESCRIPCIÓN Y COMPORTAMIENTO

El canelo es un árbol de lento crecimiento con un tronco cilíndrico y recto que puede alcanzar hasta 20 m de altura. Es una planta de resistencia y de historia, ya que su sistema para transportar el agua es similar al de plantas muy antiguas, lo que nos da cuenta de que pertenece a un linaje primitivo.

Su copa, generalmente densa y de forma piramidal, posee un follaje siempreverde. Este árbol sobresale por su corteza de color gris claro y sus delgadas ramas de donde crecen hojas simples de manera alternada. Las hojas pueden medir entre 5-15 cm y un rasgo distintivo de estas es la diferencia de color entre ambas caras: la superior, de un tono verde oscuro, mientras que la inferior muestra un matiz blanquecino. Sus hojas desprenden un agradable aroma y al morderlas se percibe un sabor picante que invita a apreciar este árbol con todos los sentidos.

Tiene de 4 a 6 flores pequeñas sostenidas por largos pedúnculos que se agrupan en forma de paraguas. Las flores son blancas, brillosas, simétricas y hermafroditas (**FIGURA 1**). Estas pequeñas flores hermafroditas se agrupan en forma de paraguas sostenidas por largos pedúnculos. El fruto es una baya de alrededor de 1 cm de diámetro y de forma ovalada. Su color es claro con manchas negras que le dan un aspecto similar al huevo de codorniz (**FIGURA 2**). En su interior, contiene entre 5 a 8 semillas con forma semilunar de color negra, lisa y brillante.

DISTRIBUCIÓN Y HÁBITAT

Drimys winteri es una especie que crece en bosques andino patagónicos de Chile y el Sur-Oeste de Argentina. En el extremo sur de Tierra del Fuego se desarrolla una variedad particular: *Drimys winteri* J.R. Forst. & G. Forst. var. *Winteri*. Esta especie prospera en suelos jóvenes, principalmente en áreas costeras y sombrías, donde la humedad y la acumulación de materia orgánica favorecen su establecimiento. Se encuentra asociada al bosque de *Nothofagus*, creciendo bajo del bosque siempre verde de guindo (*Nothofagus betuloides*), junto al notro (*Embothrium coccineum*) y la leña dura (*Maytenus magellanica*) (**FIGURA 3**). Se lo puede encontrar desde Península Mitre hasta el PNTF por la costa del canal Beagle (**FIGURA 4**). En isla de los Estados, el relieve y la cercanía al océano generan un ambiente extremadamente húmedo, por lo que puede formar bosques densos y puros.

REPRODUCCIÓN

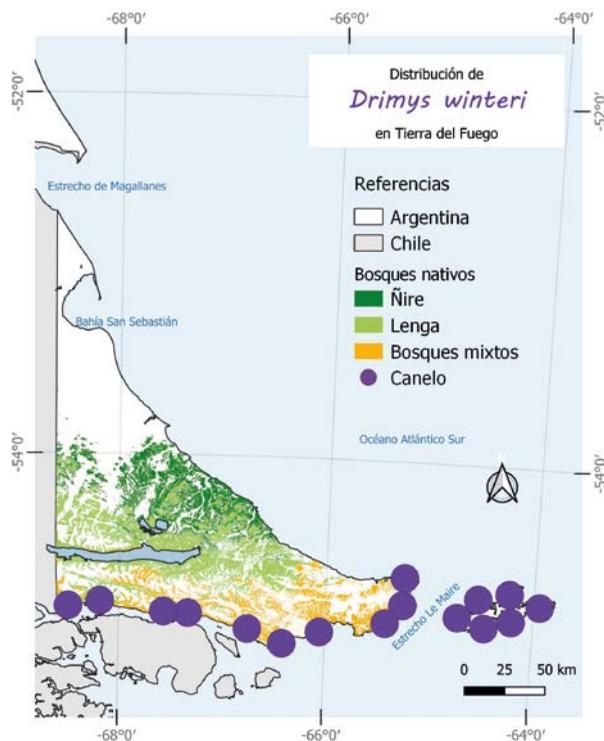
La reproducción del canelo comienza con la floración, que se extiende aproximadamente desde septiembre hasta marzo. Posteriormente, la maduración de los frutos ocurre entre febrero y abril. Su principal mecanismo de propagación es la reproducción sexual a través de semillas, por eso es tan importante conservarlas, aunque también posee la capacidad de regenerarse asexualmente mediante yemas adventicias en sus raíces.



↑
FIGURA 2.
Frutos de canelo sostenidos por pedúnculos.

↓
FIGURA 3.
Fotografía en el PNTF donde el color verde del canelo contrasta con el bosque caducifolio de Nothofagus.





<<

FIGURA 4.

Mapa de la distribución de canelo y bosques nativos en Tierra del Fuego, Argentina.

USO ANCESTRAL

La lectura de fuentes etnográficas, etnobotánicas e indígenas posibilitan inferir los usos de la savia, semilla, corteza y madera del canelo con fines alimenticios, medicinales y tecnológicos. El uso alimenticio corresponde al consumo de su savia en estado fresco. Con respecto al empleo medicinal se ha identificado su uso por los selk'nam para lavados de cabello y combatir la caspa a partir de su decocción. En tanto, la sociedad yagan empleaba sus hojas y su corteza para tratar al estómago, las úlceras, al corazón y los trastornos circulatorios. Utilizaban su savia y semillas para el tratamiento del dolor de muela aplicando directamente sobre muelas o dientes, como así también como purgante a partir de masticar sus hojas. Estos datos indican el uso del canelo como analgésico y antiséptico, entre otros. Con respecto a lo tecnológico, se empleaba su madera para la fabricación de mangos de arpones, ya que al ser pesada logra hundirse fácilmente.

Se ha observado que el canelo presenta una variabilidad en la producción de semillas. Es decir que tiene años de alta producción, seguidos por períodos de baja o moderada fructificación. Esta tendencia cíclica en la producción resulta interesante para implementar estrategias de manejo que favorezcan la regeneración y el establecimiento del bosque.

CONSERVACIÓN

El canelo es un Producto Forestal No Maderero de gran importancia. Tanto sus hojas, su corteza y frutos tienen usos medicinales, nutricionales y gastronómicos debido a los metabolitos secundarios que le otorgan aromas, sabores y propiedades farmacológicas particulares. Si bien el canelo se incorporó recientemente al código alimentario, es necesario asesorarse con el Ministerio de Producción y Ambiente de la Provincia para su recolección. En los últimos años el uso del canelo se ha popularizado de gran manera, lo que llevó a una explotación creciente en forma de recolección informal en su estado silvestre, en especial en aquellos sitios cercanos a senderos turísticos o centros urbanos. Esta explotación informal y sin control puede provocar impactos negativos en la renovación de las poblaciones de canelo, alterando su abundancia y la biodiversidad asociada a ellos.

CURIOSIDADES

Los principales responsables del aroma, sabor y propiedades medicinales del canelo son los metabolitos secundarios. Estos compuestos, producidos por las plantas, cumplen funciones esenciales en su defensa, interacción ecológica y adaptación al ambiente. Algunos metabolitos secundarios pueden afectar negativamente el consumo, la palatabilidad, la digestibilidad, la absorción de nutrientes o incluso la salud del consumidor. En contraste, otros metabolitos secundarios son parte fundamental para la propagación y supervivencia de diferentes especies vegetales. Esto evidencia la capacidad de las plantas para interactuar con su entorno y adaptarse a través de relaciones simbióticas con otros organismos. 🔍

GIMENA BUSTAMANTE

UNTDF | CADIC-CONICET
gnbustamante@untdf.edu.ar

COAUTORES:

Eliana Peralta (Gobierno TDF), Morena Cuffre Romero (UNTDF),
Carlos Pastor Maltese (UNTDF), Néida Pal (CADIC-CONICET),
Amancay Castro Fidalgo (UNTDF), Agustina Pellegrinuzzi (UNTDF) y
María Paula Cena (Ilustradora).