

Arbustos de Fortanete: "El endrino"

Jose Antonio Bueso Zaera

El *Prunus spinosa* L., endrino, o también llamado arañón, pertenece a la familia de las Rosáceas. Este arbusto es muy conocido en Fortanete porque de él se obtienen las endrinas, bayas con las que se puede hacer pacharán. Resulta muy común encontrarlo tierras de Europa y Asia y, en nuestro país, abunda en Navarra.



Si nos damos un paseo por los campos de los alrededores del pueblo podemos encontrarlo en los linderos al abrigo de las paredes de piedra seca. Generalmente presenta un porte arbustivo, aunque puede llegar a conformar un porte arbóreo que alcance hasta los 6 m. de altura. Posee numerosos tallos de color negro de los que nacen cantidad de ramas espinosas, de ahí su nombre científico (*spinosa*). Su madera ofrece una gran resistencia por lo que con ella se elaboran bastones.

Se trata de un arbusto de hoja caduca, cuyas hojas pecioladas de forma aserrada muestran una leve pelosidad que desaparece con el tiempo.

El endrino deja ver sus florecillas entre los meses de enero y abril. Toda la planta se tiñe, gracias a ellas, de un color blanquecino que forma un agradable contraste a la vista con el resto de la planta. Dos curiosidades sobre las flores: son hermafroditas, es decir, de ambos sexos (propio de las especies monoicas) y aparecen antes que las hojas.

Las endrinas son los frutos con forma ovoidea que comienzan a aparecer a principios del verano, alcanzando la madurez a finales de la misma estación, tiempo en el que su color cambia del verde al negro, pasando por un intenso azul oscuro.

El otoño es el mejor momento para su recolección. Su tamaño no supera los 15 mm., por eso, **para la elaboración del pacharán** siempre se buscan aquellos con un hueso de menor tamaño y, por tanto, con mayor jugo.

En estado silvestre, generalmente, lo veremos aparecer en laderas secas, montes o riberas de bosques.

Si el fin de tu cultivo es el de obtener endrinas jugosas y que posean óptimas cualidades para la elaboración de pacharán, lo mejor será que le proporciones **una zona de sol con buen drenaje**. Con unas malas condiciones ambientales sólo conseguirás frutos con poca pulpa y sin sabor.



Su facilidad para rebrotar en zonas que han sufrido incendios o en tierras poco fértiles es sorprendente.

Las **infusiones** realizadas con arañón alivian y previenen un amplio número de dolencias. Por ejemplo, el agua resultante de la cocción de los frutos **alivia problemas estomacales, como la diarrea**.



Si utilizamos las flores, provocaremos un **efecto laxante** y suavizaremos los **trastornos propios de la menopausia**.

La misma bebida ayuda a la prevención en la formación de tumores y al tratamiento de **afecciones reumáticas**.

También son útiles en la eliminación de **granos o espinillas**.

Usos culinarios

Cuando los frutos están maduros podemos trasladarlos del arbusto a la cocina para elaborar con ellos una **rica mermelada**. Por sí solos poseen un sabor un tanto amargo, por ello te recomendamos que, si decides cocinar esta receta, utilices gran cantidad de azúcar.

Por supuesto, no podemos olvidarnos del famoso **pacharán**. En su elaboración se deben macerar los frutos con alcohol etílico, y añadir, posteriormente, anís y azúcar, para agradar el sabor.

Quienes fabrican una bebida para consumo personal suelen incluir al preparado otros elementos vegetales para obtener un gusto más personal.