

## Araucariaceae

### 1. Características



**Porte:** árboles resinosos, monoicos o dioicos, de gran porte, con ramificación regular. Los árboles jóvenes tienen una copa más o menos piramidal que se extiende casi hasta el suelo; posteriormente, por desrame natural, va quedando al descubierto el fuste, permaneciendo en el ápice las ramas verticiladas más o menos horizontales.

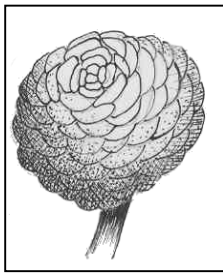


**Hojas:** simples, escuamiformes, lineares, lanceoladas o aovadas, generalmente helicoidales, opuestas, isomorfas o heteromorfas.

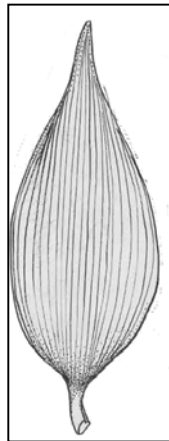


**Estructuras reproductivas:** conos microsporangiados y megasporangiados de aparición tardía, generalmente en ramas superiores. **Estróbilos microsporangiados:** amentiformes, solitarios o agrupados. Los microsporofilos son helicados, con 4 o más sacos polínicos. Polen sin vesícula aerífera. **Estróbilos megasporangiados:** solitarios, terminales en ramas cortas de gran tamaño, con brácteas tectrices de disposición helicoidal, conteniendo un solo óvulo.

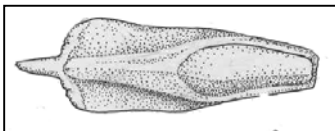
*Agathis* sp.



Cono megasporangiado

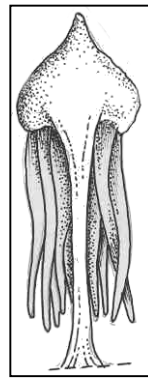


Hoja

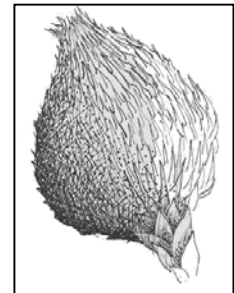


Escama

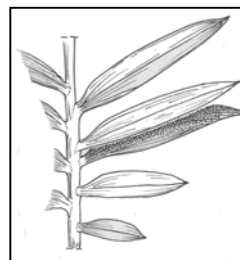
*Araucaria* sp.



Microsporofilo



Cono megasporangiado



Hoja



Escama

**2. Distribución:** esta familia está representada por dos géneros: *Agathis*: con 20 especies originarias de Oceanía, Malasia y Filipinas y *Araucaria*, con 18 especies originarias de América del Sur y Oceanía. En Argentina viven 2 especies: *Araucaria angustifolia*, en la Selvas Mixtas del nordeste de Misiones y *Araucaria araucana* que habita los bosques andino-patagónicos.

### 3. Clave para identificar las especies nativas de *Araucariaceae* (Covas, 1995)

A. Hojas raramente imbricadas, lanceoladas, flexibles, de no más de 1 cm de lat. Apéndice de las brácteas del cono femenino recurvado, de no más de 8 mm de long.

*Araucaria angustifolia*

A'. Hojas densamente imbricadas, aovado-lanceoladas, muy rígidas y coriáceas, 1,5-2,5 cm de lat. Apéndice de las brácteas del cono femenino más o menos recto, 18-24 mm de long.

*Araucaria araucana*

📌 *Araucaria angustifolia* (Bertol.) Kuntze (pino paraná, pino misionero, pino Brasil, curiy, cury) **Fig. 1**

Originariamente formó pinares en la provincia paranaense, que abarca parte del Brasil austro-oriental y en el distrito de las selvas mixtas del NE de Misiones. En Argentina crecen aislados, habiendo desaparecido prácticamente los pinares naturales. En 1990 se incluyó un interesante área de pinares silvestres en el Sistema de Parques Nacionales Argentinos dentro de la Reserva Natural Estricta San Antonio, en el extremo nordeste misionero. El nombre de curiy ha servido de base para el topónimo Curitiba, nombre de la capital del estado de Paraná, Brasil. Los pobladores del área donde vive *A. angustifolia*, comen piñones asados o hervidos en agua y leche, a veces preparan el “rebiro”, plato regional que se realiza frecuentemente con harina de trigo y grasa (Biloni, 1990). En medicina popular la resina de esta conífera tiene propiedades balsámicas.

Las semillas tardan 2 años en madurar.

📌 *Araucaria araucana* (Molina) K. Koch (pehuén) **Fig. 2**

Endémica de los bosques subantárticos, tanto en territorio chileno como argentino. Crecen formando grupos o manchas compactas en comunidades abiertas. Es una especie de lento crecimiento y larga vida alcanzando 1000 años. Se usa en carrocería, pisos, toneles, construcción, pasta de papel, etc. El fruto o piña encierra de 100-200 semillas o piñones. Tardan en madurar 1 año y medio a 2. Los piñones son comestibles, de gran valor nutritivo y contienen 35% de almidón y 14,56% de proteínas.

Es importante destacar la incidencia que tuvieron en la alimentación de los pehuenches (gentes de los piñones) que viajaban hasta la región de las araucarias con sus familias e instalaban sus chozas debajo de los árboles, esperando la caída de los piñones o bajando los conos mediante lazos. Los que no se consumían en el acto eran enterrados para su conservación, sufriendo un proceso de fermentación que los hacía más sabrosos. También eran molidos para obtener harina con la que preparaban tortas (Biloni, 1990).

**Fig. 1.** *Araucaria angustifolia***a.** Hojas**b.** Conos microsporangios**c.** Cono megasporangioso**Fig. 2.** *Araucaria araucana***a.** Corteza**b.** Conos microsporangios**c.** Conos macrosporangios

(Figuras extraídas de Lahitte *et al.*, 1999)