



Sendero de “La Menacha”

Guía ambiental



Proyecto realizado por el plan Emple@ Joven
(Subvencionado en un 80% con fondos europeos y un 20% Junta de Andalucía)

El sendero de “La Menacha” se localiza al Norte de Algeciras, muy cerca del fin del término municipal. A pesar de ser un sendero no señalizado es muy fácil de seguir el camino, es perfecto para hacer deporte o dar un simple paseo ya que está muy cerca al núcleo urbano. Es una ruta de dificultad baja según el método MIDE (Método de Información De Excursiones):

MIDE **El Método MIDE**

El M.I.D.E. valora de 1 a 5 puntos (de menos a más) lo siguiente:

 MEDIO: severidad del Medio Natural	 ITINERARIO: orientación en el itinerario	 DESPLAZAMIENTO: dificultad en el desplazamiento	 ESFUERZO: esfuerzo necesario
---	---	--	---

<table border="1" style="width: 100%; height: 40px; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; font-size: 24px;">1</td> <td style="text-align: center; font-size: 24px;">1</td> <td style="text-align: center; font-size: 24px;">1</td> <td style="text-align: center; font-size: 24px;">1</td> </tr> </table>					1	1	1	1	<p>Medio: el medio no está exento de factores de riesgo. Itinerario: sendas o señalización que indican continuidad. Desplazamiento: marcha por sendas escalonadas o terrenos un poco irregulares. Esfuerzo: más de 1h y hasta 3 h de marcha efectiva.</p>
									
1	1	1	1						

Calculado según criterios M.I.D.E. para un excursionista medio, poco cargado.
<http://www.euromide.info>

En la naturaleza tenemos que tener en cuenta lo siguiente:

- Evitar ruidos que puedan alterar el comportamiento de la fauna.
- No cortar plantas ni flores, ni dañar los troncos de los árboles.
- No dejar restos de basura, por pequeños o biodegradables que puedan parecerse.
- No hacer fuego.
- Dejar las cancelas que nos encontremos cerradas, para que no se escape el ganado.
- No abandonar el sendero. Fuera del mismo hay zonas especialmente escarpadas y peligrosas.
- Los vehículos a motor son inapropiados para disfrutar de la naturaleza.
- llevar agua, comida, teléfono móvil y cámara de fotos.

Generalidades

Término municipal	Algeciras	Duración	2 h
Tipo de sendero	circular	Longitud	3.7 km
Señalización	No	Cota máx. / min.	22 m / 4 m
Dificultad	Baja	Solicitud de permiso	No



Localización y acceso

El inicio de este sendero se encuentra en un carril situado a la derecha de la carretera vieja de Los Barrios (CA-9209) desde Algeciras. Para llegar hasta la CA-9209 hay que tomar la salida 108A de la A-7 e ir por la avenida de las flores.



Mapa de situación. Sólo se indica el punto de inicio de la ruta y los accesos a la misma.



Geología

La Menacha se encuentra al Norte del municipio de Algeciras, limitado por el curso del río Palmones y su afluente, el Botafuegos, se integra en un paisaje abierto y llano entre la desembocadura del Palmones y la del Guadarranque (fuera del término municipal de Algeciras).

El material predominante son arcillas, margas y calizas del periodo cretácico superior, el material minoritario lo conforman arenas, calcarenitas y lumaquelas del plioceno, materiales del Flysch margoso-arenoso-micáceo del oligoceno, arcillas y limos del cuaternario. El relieve de la zona está dominado por colinas y pequeñas vaguadas y las pendientes son suaves, moderadas y fuertes.

El río Palmones limita a La Menacha por el Este y su afluente Botafuegos por el Oeste, la cercanía de agua proporciona a La Menacha una diversidad de especies de flora amplia.



Climatología

El clima predominante en esta región no es estrictamente mediterráneo, es un clima de transición entre el mediterráneo y el oceánico. Se diferencia dentro del mediterráneo debido a la situación geográfica y orográfica, la ubicación que ocupa entre dos mares y dos continentes va a determinar un clima de transición entre el Mediterráneo y el Atlántico, llegando a combinarse.

Predominan los vientos de Levante y la velocidad puede llegar a alcanzar los 147 km/h (principalmente los vientos de levante) debido al "efecto Venturi" producido por las cordilleras Béticas y Rifeñas que se estrechan a modo de embudo en el Estrecho de Gibraltar (el aire frío del noreste, procedente del anticiclón invernal centroeuropeo, se encuentra con las altas temperaturas y la sequedad que trae consigo el viento de Levante, procedente de la depresión sahariana).

La influencia conjunta del mar Mediterráneo y el océano Atlántico provoca una moderación en las temperaturas, siendo la temperatura media de la zona entre 12°C y 25°C. La latitud a la que se encuentra Algeciras en el extremo Sur de la Zona Templada, pero muy cerca de los Trópicos, hace que la ciudad esté sometida a una intensa radiación solar y, a su vez, se puede considerar como un área de transición entre la zona dominada por las borrascas del Frente Polar y la zona que queda bajo el influjo del Cinturón de Anticiclones Subtropicales. Las oscilaciones latitudinales de esta frontera, explican la existencia de estaciones térmicas contrastadas pero también la irregularidad de las precipitaciones anuales e interanuales.

La presencia de recursos hídricos y la abundancia arbórea hacen de este sendero un lugar provisto de sombra y humedad, incluso en los meses más calurosos del año. En una ruta ideal para pasear por el campo y practicar deportes como footing y ciclismo.



Flora

Los ecosistemas dominantes son el acebuchal, el alcornocal y el bosque de ribera, muy bien conservado en las proximidades de los cursos de agua. Entre las especies de flora que podemos observar a lo largo del recorrido son el lentisco (*Pistacia lentiscus*), palmito (*Chamaerops humilis*), acebuche (*Olea europea*) y matagallo (*Phlomis purpurea*), entre otras.




Fauna

En este sendero se puede observar una rica avifauna con especies como cormoranes, aguiluchos, mochuelos, águilas pescadoras, cigüeñas y garzas reales, entre otras especies. Sapos (Bufo bufo), culebras bastardas (*Malpolon monspessulanus*), lagarto ocelado (*Lacerta lepida*), ginetas (*Genetta genetta*) y meloncillos (*Herpestes ichneumon*), entre otras especies, también están presentes en la zona del sendero.



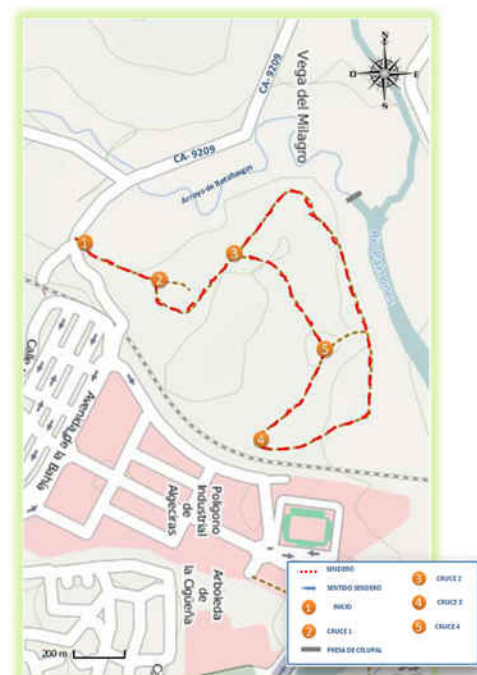
Descripción de la ruta

- Comenzamos la ruta en la CA-9209 (), es un sendero no señalizado pero la entrada se encuentra fácilmente ya que, hay una cancela desde la que se ve el camino. Nada más pasarla a la derecha nos encontraremos un Albaricoquero y más adelante otros árboles frutales, reducto de un antiguo huerto. También hay escombros de una antigua construcción, en la parte izquierda hay una gran llanura donde se posan las cigüeñas de los nidos de alrededor los cuales se ven durante el camino.



Punto de inicio del sendero.

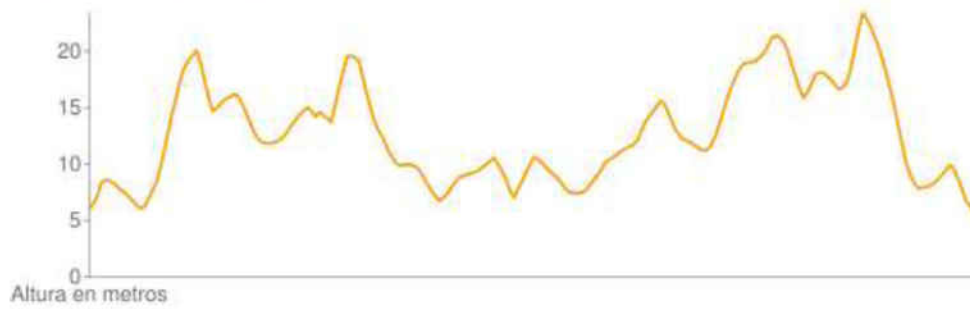
- A 280 metros nos encontraremos un cruce que tomaremos a la derecha para continuar (2). A partir de este tramo las formaciones vegetales son más naturales, nos adentramos en el acebuchal. Tendremos que cruzar una cancela (3) y seguir el camino recto (el que viene de la derecha es el de vuelta).
- Este sendero es muy fácil de seguir a pesar de no estar señalado, ya que sólo tendremos que seguir el camino. En este sendero se pueden hacer dos recorridos, como está indicado en el mapa. Si decidimos hacer el recorrido más largo, a unos 400 metros (a la izquierda del camino) de la cancela se encuentra el río Palmones y a la presa de Celupal.
- Seguiremos nuestro camino y a 1 kilómetro aproximadamente, tomamos el cruce a la derecha (4), hacia la izquierda se encuentran las vías del tren y el polígono de La Menacha) que nos lleva hasta el punto 5 , aquí encontraremos otro cruce que tomaremos a la izquierda y el camino nos conducirá de nuevo al punto 3 y volveremos sobre nuestros pasos para terminar en el mismo punto de inicio.
- Es una ruta perfecta para correr, montar en bici o simplemente pasear, es una pequeña porción de bosque muy cerca de la ciudad con gran cantidad de especies.





Mapa satélite Sendero La Menacha

Perfil de elevación



Coordenadas UTM de lo puntos de interés

PUNTO DE INTERÉS	HUSO	X	Y
Comienzo sendero	30 S	277337 E	4004152 N
Cruce 1	30 S	277469 E	4004401 N
Cruce 2	30 S	277387 E	4004657 N
Cruce 3	30 S	277955 E	4004754 N
Cruce 4	30 S	277690 E	4004925 N

Acebuche (*Olea europaea sylvestris*)



El acebuche es el olivo silvestre, a partir del cual se han desarrollado las especies cultivables de olivo.



- **Identificación**

Árbol perennifolio con tronco grueso e irregular, y copa redondeada. Las hojas se disponen de forma opuesta, son brevemente pecioladas, con forma lanceolada (más redondeadas y pequeñas que las del olivo), verde grisácea por el haz y gris blanquecina por el envés. Sus flores son hermafroditas y su fruto es una aceituna elipsoidal de color casi negro cuando madura. Las hojas y los frutos son más pequeños que el olivo, así como el tamaño. La floración tiene lugar en la segunda quincena de abril hasta junio, y fructifica entre finales de diciembre y comienzo de febrero.

- **¿Dónde vive?**

Vive en todo tipo de suelos y aguanta muy bien el calor, pero es sensible al frío por lo que al adentrarnos en la Península Ibérica se refugia en laderas abrigadas y soleadas, sin embargo en las sierras andaluzas puede encontrarse hasta los 1.500 metros de altitud. De forma silvestre se encuentra acompañado de encinas, quejigos y alcornoques o en matorrales que resultan de su degradación, junto al lentisco, mirto, palmito y espino negro.

Está presente en la zona termomediterránea de la cuenca del mediterráneo, sur de Europa, suroeste de Asia y Macaronesia. En Andalucía se encuentra en todas las provincias.

- **Propiedades**

Las hojas del acebuche presentan propiedades medicinales por la presencia del glucósido oleuropeína. Disminuyen la presión sanguínea y son hipoglucemiante (disminuye los niveles de glucosa en sangre).

- **Curiosidades**

En la antigüedad a los triunfadores de los Juegos Olímpicos eran coronados con ramas de acebuche.

Alcornoque (*Quercus suber*)



El alcornoque es la especie que da nombre al Parque Natural de los Alcornocales debido a su abundancia en el mismo.

- **Identificación**

El alcornoque es un árbol perennifolio con el tronco engrosado en una capa de corcho, sus hojas son simples con el haz verde oscuro y el envés blanquecino por la presencia de pelos. Presenta flores de pequeño tamaño, unisexuales, las masculinas sobre ejes flexibles y ramificados, y las femeninas solitarias o en grupos reducidos. Los frutos son bellotas que están rodeadas en la base por una especie de escamas soldadas formando una cúpula. Florece entre marzo y mayo, y fructifica en otoño. Los alcornoques fructifican a los 15-20 años de edad y alternan periodos de malas cosechas, con periodos de producción abundante (asociados a primaveras lluviosas anteriores).



- **¿Dónde vive?**

Su distribución general es en la mitad occidental de la región mediterránea, sobre suelos silíceos, sueltos y frescos, en climas cálidos y templados, sin fuertes heladas, algo húmedos. Le gustan las laderas poco elevadas y abrigadas de los vientos del norte.

- **Propiedades y usos**

Su principal aprovechamiento es la extracción del corcho (el descorche tienen lugar cada 8-12 años y es un proceso conocido popularmente como la "pela"), aunque también se utiliza la bellota en montanera por su maduración difusa a lo largo del tiempo.

Aliso (*Alnus glutinosa*)

- **Identificación**

El aliso es un árbol caducifolio, aunque a veces puede presentar un porte arbustivo, que puede sobrepasar los metros de altura. Sus hojas son simples, alternas y con los bordes dentados, son oscuras por el haz y claras por el envés por la presencia de pelillos. Su corteza es gris oscura, presenta grietas y al ser arrancada desprende un líquido rojizo. La floración tiene lugar de febrero a marzo (antes de la salida de las hojas) y presenta diferenciación sexual en el mismo individuo: los amentos masculinos son cilíndricos, estrechos y pendulares, mientras que los femeninos son piñas pequeñas de forma ovoide y de color pardo.



- **¿Dónde vive?**

El aliso es una especie arbórea que vive en la ribera de los ríos y en zonas permanentemente encharcadas. Vive sobre suelos fértiles, soporta bien tanto el frío como el calor, pero no la falta de sequía. Su distribución abarca desde el nivel del mar hasta los 1.700 metros de altitud. Tiene un gran valor ecológico en la conservación de las riberas de los ríos y lagos. Es originario del norte de África, el oeste de Asia y de Europa.

- **Propiedades**

La corteza del aliso negro contiene taninos, que son utilizados en medicina para rebajar los niveles de colesterol. La cocción de su corteza se utiliza para hacer gárgaras como remedio contra las anginas y la faringitis.

- **Usos**

Su madera es muy resistente al agua, tienen la propiedad de resistir muchos años sumergido en ella (los cimientos de los edificios de la ciudad italiana de Venecia están contruidos con madera de aliso negro). También se ha utilizado en la preparación de tintas tipográficas y para teñir el cuero, al que le aporta un característico rojo oscuro (su madera es de color claro pero al cortarla se vuelve de un color rojo-naranja, por el líquido que desprende). En Finlandia sus astillas se usan para ahumar el pescado.

- **Curiosidades**

En la mitología nórdica era un símbolo de resurrección, seguramente debido al cambio de color en la corteza que se ha comentado anteriormente ya que, recuerda a la sangre humana. En Irlanda cortar uno era una ofensa criminal y en otros lugares como en Terranova se le atribuían propiedades medicinales para tratar quemaduras y reumas.

Aulaga morisca (*Ulex parviflorus*)



Especie arbustiva repleta de espinas, conocida bajo diversos nombres: aulaga morisca, aulaga moruna, aliaga o tojo, entre otros.

- **Identificación**

La aulaga morisca tiene un porte arbustivo lleno de espinas de unos 2 centímetros de longitud y ramificadas. Las espinas cubren por completo a la planta hasta la base del tronco, las hojas son reemplazadas completamente por espinas. Florece en pleno invierno, cubriéndose de flores papilionadas (forma que recuerda a las mariposas por la disposición de los pétalos) de color amarillo limón. Su fruto es una pequeña vaina cubierta de vellosidades. Es resistente a la sequía.



- **¿Dónde vive?**

Es una especie característica de matorrales soleados, en claros y etapas de degradación de bosques. Es frecuente su uso en suelos degradados, por la presencia de bacterias simbiotas que le otorgan la capacidad de fijar nitrógeno de la atmósfera.

- **Propiedades y usos**

Tiene propiedades como cardiotónica, diurética, vasoconstrictora, hipertensora, purgante, depurativa y vomitiva.

Se emplea para la restauración de suelos degradados y para la lucha contra la erosión en lugares de pendientes altas y expuestas a la insolación. En las matanzas caseras se utilizaba para soflamar la piel de los cerdos.

Jerguen (*Calicotome villosa*)



El jerguen es un arbusto espinoso también conocido como herguen o erguen.

- **Identificación**

El jerguen es una planta de porte arbustivo muy ramificada y espinosa. Las espinas y las ramas son del mismo color (gris-blanquecino). Sus hojas son de pequeño tamaño, están trifoliadas con pelillos en el envés. Sus frutos son unas vainas como de legumbres cubiertas de pelos blanquecinos. Florece desde finales de invierno a principios de verano, y sus flores son pequeñas de color amarillo.

Para su correcta identificación hay que fijarse en las hojas, así como en las ramas y en las espinas. Las espinas se disponen de forma espaciada y alterna, además son del mismo color que las ramas.



- **¿Dónde vive?**

Es un endemismo del SO peninsular. Habita en zonas de matorral y pequeños bosques bien conservados (como en el alcornocal) en suelos no demasiado evolucionados. Se encuentra en toda la región mediterránea y en el sur de Portugal. En Andalucía se distribuye en la costa atlántica y en Málaga.

La presencia de pinchos la protege del ataque de los herbívoros que pastan por el monte. Apenas sufren competencia por parte de otras especies así que pueden alcanzar un tamaño de casi dos metros de altura.

- **Usos**

Se utiliza como cerco de las colmenas para evitar la entrada de animales por la presencia de espinas.

Majuelo (*Crataegus monogyna*)



El majuelo es una especie que puede llegar a ser muy longeva y que se le conoce bajo diversos nombres: majuelo, majoleto, espino albar, espino blanco, cerezo de pastor, etc.

- **Identificación**

El majuelo o espino albar es un arbusto espinoso caducifolio, muy ramificado, que puede llegar a adquirir un porte arbóreo y vivir más de 300 años. Es fácil de identificar si nos fijamos en sus hojas y frutos. Las hojas se disponen de forma alterna y están lobuladas, su fruto es de color rojo intenso con pulpa dulce, un solo hueso (de ahí su nombre monogyna) y de forma esférica. Sus flores son de color blanco de unos 7-15 mm, con estambres de color rojo intenso como los frutos, desprenden un olor agradable y florece de mayo a junio. La corteza del tronco es lisa de un color pardo y se agrieta y oscurece al envejecer.



Hoja lobulada del majuelo



- **¿Dónde vive?**

Crece en los bordes de los bosques con cierta humedad y es poco exigente a lo que el tipo de suelo se refiere. Se encuentra en zonas de matorral, en orillas de los ríos, suele estar acompañado de zarzales y espinares. Está presente desde el nivel del mar a los 1.600 metros de altitud y en zonas soleadas.

Majuelo (*Crataegus monogyna*)

- **Propiedades**

Las ramas y las flores secas del majuelo tienen un alcaloide; la esparteína, que le otorga propiedades reguladoras y tónicas cardíacas, tiene un efecto similar a la oxitocina por lo que es útil en casos de hemorragias uterinas. Aumenta el tono y el ritmo de contracciones uterinas por lo que se emplea en problemas de insuficiencia cardíaca y en el parto. También tiene propiedades como sedante o ansiolítico.

- **Usos**

Sus frutos contienen gran cantidad de vitamina C, son comestibles aunque su sabor no es agradable y su escasa pulpa lo hace menos sabrosos si cabe (también se emplean para hacer mermeladas, vino y agregar sabor al brandy). Las hojas tiernas se le pueden añadir a la ensalada y tienen un sabor que recuerda a las nueces y se pueden tomar también en infusión.

La madera del majuelo o espino blanco es muy dura y densa, es un buen combustible y proporciona un carbón de calidad. Se planta como seto, sobre todo para el uso agrícola ya que sus numerosas ramificaciones y sus espinas son una buena barrera para el ganado e impedir el paso de personas.

- **Curiosidades**

Su gran cantidad de vitamina C convierte al majuelo es un buen remedio contra el escorbuto. Cuando no existían los complementos alimenticios de vitamina C en muchos países se realizaban mermeladas de majuelo para evitar la carencia de esta vitamina y, por tanto, el escorbuto.



Matagallos (*Phlomis purpurea*)



El matagallo es una planta típica del monte mediterráneo y es una de las más reconocidas en el mundo por sus múltiples usos y propiedades. Esta especie se distribuye por la Península Ibérica y el Norte de Marruecos.

Detalle de las hojas aterciopeladas



- **Identificación:**

Arbusto que puede alcanzar de 0,5 a 2 metros de altura con numerosos tallos, muy ramificados y densamente pelosos que le otorgan su característico color blanquecino. Sus hojas se disponen de forma opuesta, son gruesas de color verde en el haz y más blancas en el envés. Florece entre marzo y julio, sus flores presentan un color rosáceo-blanquecino y son de simetría bilateral. Su fruto es una tetranúcula (tipo de fruto parecido a una nuez que procede de un ovario pluricarpelar con varios primordios seminales de los que madura sólo uno).

Muy fácil de identificar por la disposición opuesta de sus hojas y sobre todo, por su tacto aterciopelado.

- **¿Dónde vive?**

El matagallo se desarrolla en el piso termomediterráneo y su distribución altitudinal comprende desde el nivel del mar hasta los 1.000 metros de altitud en las zonas cálidas, no tolera bien las heladas y suele crecer en zonas de matorral. Prefiere los suelos calizos, pero puede crecer en suelos algo más ácidos como las pizarras.

- **Propiedades**

El matagallo era y es una de las plantas más reconocidas del mundo por sus múltiples propiedades y usos. Los griegos en la antigüedad ya la usaban y tenían conocimiento de sus propiedades. Su nombre proviene del griego "Phlox" que significa llama, debido a que sus hojas enrolladas hacían de mecha de los candiles de aceite. También se usaba de estropajo para lavar y quitar la suciedad de la piel, también se usaba como papel higiénico. Las hojas también se usaban de sustituto del tabaco y las flores, ricas en miel, se chupaban como golosina de ahí que también se conozca con el nombre de "melera". Entre tantas propiedades curativas se le atribuye la de antihemorroidal, astringente y muy diurética. Esta planta es uno de los ingredientes de una receta de jarabe contra el resfriado y la tos que se elabora principalmente con higos secos, malvavisco (*Lavatera marítima*), algarrobas, cáscaras de almendras, flor de olivo y camisa de culebra (muda de la culebra). Se usaba como pasto y combustible, y también de manera ornamental.

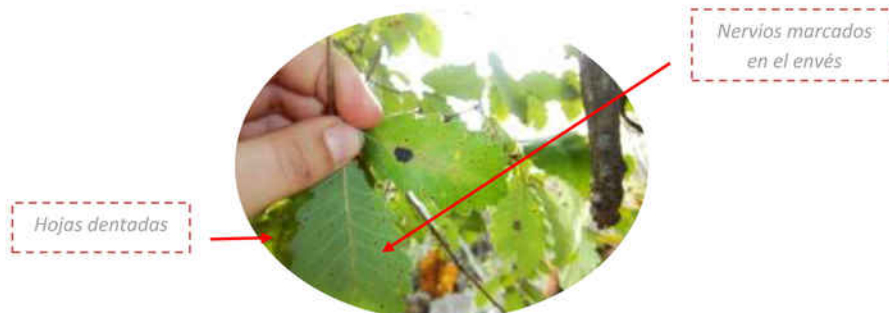
Quejigo (*Quercus canariensis*)



El quejigo es un árbol también conocido bajo el nombre de roble andaluz.

- **Identificación**

Es una especie de árbol que puede alcanzar los 30 metros de altura con copa densa y amplia. Sus hojas son marcescentes (hojas de árboles caducifolios que permanecen en el árbol toda la estación fría hasta la salida de nuevas hojas en primavera) con el borde dentado y los nervios muy marcados por el envés. Sus frutos son las bellotas, éstas presentan un pedúnculo corto y grueso, maduran en otoño. Florece en primavera y los frutos maduran en otoño.



- **¿Dónde vive?**

Donde mejor se desarrolla es sobre suelos profundos y frescos, en climas suaves, sin heladas frecuentes y con suficiente humedad, crece casi exclusivamente sobre materiales silíceos y cuando lo hace sobre calizos es porque están descarbonatados. Se localiza a escasa altitud, en barrancales y laderas umbrosas, sin alejarse de la influencia marina. Es un endemismo del norte de África y de la Península Ibérica, los mejores ejemplares se encuentran en los “canutos” y laderas frescas de la Sierra del Aljibe.

- **Propiedades y usos**

Su madera se utiliza para la construcción naval, produce una leña y carbón de gran calidad. Sus frutos, hojas y ramillas sirven de alimento para el ganado. En ocasiones se integra en formaciones adhesadas en las que los frutos se aprovechan en montanera (última fase de la cría del cerdo ibérico que consiste en dejar pastar al cerdo en la dehesa para engordarlo).

Zarza (*Rubus ulmifolius*)

- **Identificación**

La zarza o zarzamora es una planta trepadora que tiene hojas compuestas por 3 ó 5 folíolos, tienen forma ovada, con el borde dentado, son de color verde oscuro por el haz y de color blanquecino por el envés. Sus flores pueden ser de color blanco o rosado (florece a partir de mayo), con 5 pétalos y sépalos. Nacen en forma de racimo al igual que su fruto, que es comestible y llamado mora o zarzamora. Es una planta trepadora que se encuentra enredada a otras especies y presenta una serie de pinchos pequeños hacia atrás.

El rasgo más significativo para su identificación es su fruto, la presencia de pinchos y el porte de arbusto colgante.



- **¿Dónde vive?**

Es originaria de Europa y del norte de África. Es una especie que ha sido introducida en muchos lugares y es invasiva, representa un problema en lugares como Argentina, Chile, Australia, Nueva Zelanda y los estados unidos, ya que desplaza a las especies nativas y degrada los hábitats impactando negativamente en la fauna del lugar.

Podemos encontrarla asociada a los cursos de agua o lugares húmedos. Es una planta muy invasiva (fuera de su área distribución natural) y de crecimiento rápido, puede multiplicarse vegetativamente generando raíces desde sus ramas.

- **Propiedades y usos**

Presenta propiedad medicinal como astringente, odontálgica, diurética, antidiabética y hemostática. Sus frutos contienen gran cantidad de agua (80% aproximadamente) y el resto son azúcares, vitaminas, sales de calcio y ácidos orgánicos.

Se cultiva para la elaboración de mermeladas, zumos y de su fermentación se obtiene alcohol. También se utiliza como aromatizante de jarabes.

Zarzaparrilla (*Smilax aspera*)



La zarzaparrilla es conocida por la bebida refrescante con el mismo nombre, se realiza con las raíces de esta planta y es la precursora de las bebidas a base de cola.

- **Identificación**

Es una planta trepadora, cuyas ramas se disponen en zig-zag y sus hojas adquieren una forma más o menos acorazonada, o de punta de flecha, con cortas espinas blandas alrededor, brillantes y que en su base presentan zarcillas para agarrarse a las plantas que le sirven de soporte. Sus frutos son bayas esféricas, ricas en agua, insípidas, se agrupan en racimos y son negras en la madurez (cuando no están maduras presentan un color rojizo o granate). La época de floración es en verano y sus flores son de color blanco crema, pequeñas y unisexuales sobre ejemplares diferentes.

A lo largo de la ruta la podemos ver enredadas a otras especies de porte arbustivo.



Detalle de las hojas.



Flores masculinas



Flores femeninas

Zarzaparrilla (*Smilax aspera*)

- **¿Dónde vive?**

Crece sobre otras plantas leñosas de porte mediano a arborescente, en formaciones de matorral mediterráneo bien desarrollado. Es originaria de África, Asia y Europa.

- **Propiedades**

Se utiliza como planta medicinal en casos de reumatismo y enfermedades de la piel tales como eccemas y psoriasis. También se utilizaba como remedio contra la gripe, la anorexia y la gota. Tienen una acción diurética y diforética (favorece la circulación). En la Amazonia y México se utiliza como tónico afrodisíaco y para aumentar la virilidad, así como en tratamientos de los trastornos de la menopausia. También se utiliza para enfermedades respiratorias y sífilis. Las raíces de esta planta se utilizan para la elaboración de una bebida refrescante con el mismo nombre.

- **Curiosidades**

Las raíces de esta planta se utilizan para la elaboración de una bebida refrescante con el mismo nombre. Esta bebida es muy antigua y fue muy popular en Europa Y Estados Unidos antes de la aparición de refrescos como Coca-Cola. Ya en la época inca, durante la batalla de la Cajamarca, los caballos españoles que participaron aguantaron en vela un gran número de horas gracias a la ingesta accidental de esta planta. En la época contemporánea empresas al servicio del régimen nacionalsocialista alemán utilizaron extractos de sus bayas para la elaboración del gas Zyklon B (tóxico empleado en el holocausto para exterminar a millones de seres humanos).

Para elaborar el popular refresco de zarzaparrilla se necesita: extracto de raíz de *Smilax aspera*, agua, miel y agua carbonatada (agua con gas). Al mezclar todos los ingredientes, menos el agua con gas, se obtiene un jarabe concentrado que se le añadirá al agua carbonatada para elaborar el refresco.