



Pimiento

- Nombre científico : *Schinus molle* L.
- Nombre común : Pimiento, pimiento boliviano, pimentero, falsa pimienta, molle, molli, aguaribay, huaribay, cuyash, kullakz, anacahuita o pirul.
- Descripción : Arbol siempreverde, de copa densa y muy ramificado en la parte superior. Alcanza una altura de hasta 25 metros y su tronco llega a medir 1,5 metros de diámetro. La corteza va desde un color café claro a ligeramente grisáceo, es áspera y agrietada, y se desprende en los ejemplares más viejos.
- Distribución : Se encuentra de manera relativamente natural entre las provincias de Arica y Santiago, aunque se ha extendido más al sur mediante el cultivo como árbol ornamental. Crece en una amplia variedad de ambientes, siendo muy resistente a la sequía y a los suelos salinos, desde el nivel del mar hasta los 3.500 metros de altitud. Su distribución se habría extendido mediante cultivo y asilvestramiento, y actualmente se encuentra en Norteamérica, el Caribe, América Central, África oriental, Medio Oriente, Israel y la zona mediterránea de Europa.
- Conservación : No tiene problemas de conservación y su carácter autóctono en Chile es discutido. Algunas poblaciones interesantes por su posible naturalidad o gran desarrollo, se encuentran en la quebrada de Tiliviche, Provincia del Tamarugal; en el valle del río Copiapó, Provincia de Copiapó, y en el cerro La Calera, Provincia de Quillota. Su cultivo en la zona norte proviene de tiempos prehispánicos.
- Anecdotario : Por su fácil y económica propagación se utiliza con frecuencia como árbol urbano y en bordes de carreteras, donde destaca por la resistencia a la contaminación y escasa demanda de riego. Con los frutos fermentados se prepara chicha, miel de molle y vinagre. Sin embargo, no deben ser consumidos crudos al ser tóxicos. Las hojas y frutos tienen propiedades insecticidas. Por ello, en la zona norte es común encontrar ramitas de pimiento en la entrada de las casas para espantar los mosquitos.

