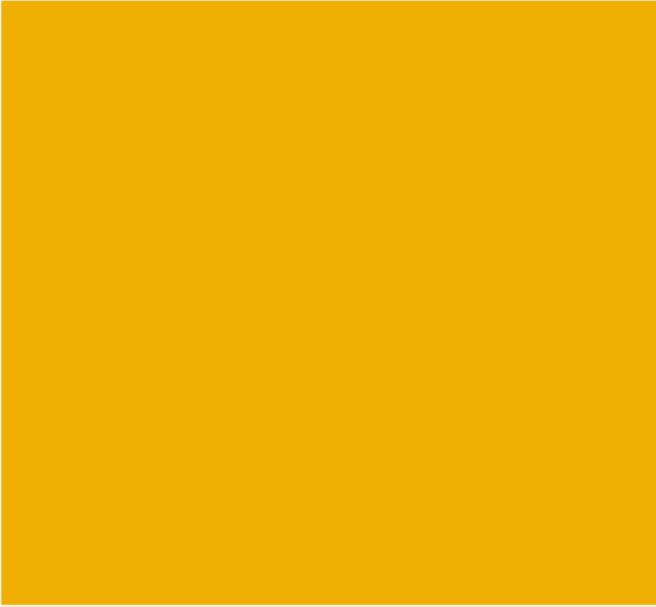


Pimieñto



Nombre científico

Schinus molle L.

Familia

Anacardiaceae

Otras denominaciones

Pimienta de Bolivia y *molle* o *mulli* (en quechua).



Distribución

Presente desde América central, en Andes centrales y el Altiplano.

Arbol de Cereza de Andes



Hábitat

Se encuentra en zonas tropicales y subtropicales.



Origen

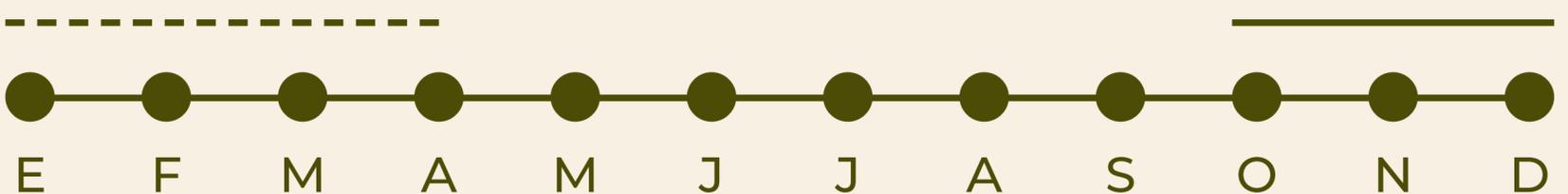
Nativa de Perú, Chile, Bolivia, Brasil, Ecuador, Argentina y Uruguay.

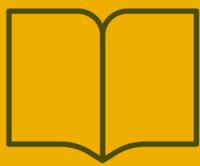


Estado de conservación

Preocupación menor.

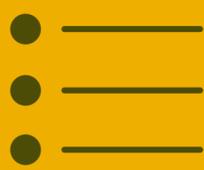
Árbol de tamaño pequeño a mediano, habitualmente de 6 a 8 metros de altura. Es una especie longeva, resistente y perenne, aunque no aguanta bien las heladas.





Posee propiedades antirreumáticas, antihemorrágicas, diuréticas y como antiséptico urinario. A su corteza y resina se le han atribuido propiedades tónicas, antiespasmódicas y cicatrizantes. La resina es usada para aliviar caries. Los frutos se han ocupado como condimento por su sabor picante semejante a la pimienta. Existen testimonios desde tiempos coloniales sobre el consumo de sus frutos, a partir de los cuales puede obtenerse licor, vinagre o miel.

En Perú, el Imperio Wari elaboraba la chicha de molle con sus drupas, la cual se utilizaba como ofrenda.



Requerimientos ecológicos y manejo (aspectos sanitarios)

Especie tolerante a la sequía y a altas temperaturas.



Observaciones de **interés general**

En el norte suele recibir su nombre quechua de molle, mientras que su nombre “pimiento” hace referencia al parecido de sus frutos con la pimienta de uso común. Algunos componentes pueden ser citotóxicos en altas concentraciones, mientras que sus aceites esenciales activan el sistema inmunológico.