

**Endrina, Endrinas, Endrino, Endrinos, Endrinerá,
Espino negro, Ciruelo borde, Bruñera, Asarero,
Areñon, Ciruelo silvestre, Bruño**

Prunus spinosa



Foto de Endrina, Endrinas, Endrino, Endrinos, Endrinerá, Espino negro, Ciruelo borde, Bruñera, Asarero, Areñon, Ciruelo silvestre, Bruño - <http://members.lycos.nl/bouman103/>

Nombre común o vulgar: **Endrina, Endrinas, Endrino, Endrinos, Endrinerá, Espino negro, Ciruelo borde, Bruñera, Asarero, Areñon, Ciruelo silvestre, Bruño**

Nombre científico o latino: *Prunus spinosa*

Familia: Rosáceas (Rosaceae).

Origen: nativa de Europa y Oeste de Asia

Arbusto caducifolio, muy enmarañado y espinoso de hasta 4 m de altura.

Hay que tener cuidado de no confundirlo (es difícil de distinguir) con *Prunus insititia*, el Ciruelo silvestre.

Forma espesuras impenetrables, gracias a su fácil y densa reproducción por retoños que brotan de sus raíces.

Sus ramas espinosas soportan pequeñas hojas ovales y pecioladas de implantación alterna.

Las flores son blancas y pentámeras; su apertura tiene lugar antes de la aparición de las primeras hojas.

Frutos: endrinas. Drupa globosa azul oscura o negra, cubierta de una fina película blanco-azulada, que se desprende fácilmente al frotarla.

Durante el invierno pierde las hojas, y en primavera, antes de que brote el nuevo follaje, aparecen las flores.

Usos:

Se le conoce desde la antigüedad como planta medicinal y alimenticia.

Las endrinas, bayas del endrino, se utilizan en mermeladas y jaleas, así como para preparar el pacharán o aromatizar otros licores.

Las flores preparadas en tisana se han utilizado como laxantes y los frutos en cambio como astringentes.

Con los frutos se preparan también mascarillas astringentes para cosmética y conservas un tanto

agridulces.

Su madera se emplea en tornería y para fabricar bastones.

En algunos países fabrican bebidas alcohólicas con la fermentación de las endrinas.

El pacharán es un licor, de entre 25 y 30% vol., obtenido por la maceración de endrinas, fruto de color negro-azulado del endrino (*Prunus spinosa*), en aguardiente anisado, característico de la región de Navarra.

Se han conseguido variedades de excelente calidad desde el punto de vista industrial y de un buen comportamiento agronómico.

El marco más utilizado en las plantaciones realizadas es de 5,5 x 4,5 en base al tipo de maquinaria disponible en la mayoría de las explotaciones agrícolas.

El endrino es sexualmente autoincompatible, por ello es necesario la presencia de más de una variedad en cada plantación para que pueda tener lugar la polinización y posterior fecundación.

Preparación del Pacharán:

Se meten en un tarro o una botella, un litro de anís dulce y un cuarto de kilo de endrinas, a ser posible maduras.

Se cierra herméticamente y se deja macerar durante 7 u 8 meses en un sitio fresco y oscuro.

Pasado este tiempo se filtra (con un tamiz si es posible) y se embotella.

Hay quien añade en el periodo de maceración una hoja de laurel o un par de granos de café tostado, para darle un toque especial.

El pacharán no mejora con el tiempo, por lo que es recomendable consumirlo antes de que pasen dos o tres años desde su elaboración.