

Asparagus horridus (L.)

Espareguera de menjar, esparguera marina, esparguera vera.

DESCRIPCIÓ

Arbust molt ramificat. Tiges llenyoses amb costelles longitudinals verdoses, amb espolons espinosos, aplicats o erecte-patents. Cladodios de fins a 5 cm, solitaris, rars vegades fasciculats, espinosos, persistents. Flors axil·lars, pedicelades, hermafrodites, trímeres, amb fins a 2 bràctees en la base, pedicel articulat. Peranto de 6 tèpals. Estams 6. Fruit baia negra. Florix de febrer a juliol.

ECOLOGIA

Es troba en pasturatges vivaços, matolls, timonedes, boscos i màquies, marges de camps i senders. Es desenvolupa sobre sòls calcaris, rocosos, pedregosos o arenosos, principalment en situacions assolellades. La seua altitud és de 0-1000 m.

DISTRIBUCIÓ

Se situa dispers des de la península Ibèrica i el Marroc fins a Grècia i Egipte.

A Espanya ocupa les províncies litorals des de Barcelona fins a Cadis, rara cap a l'interior.

MÉS INFORMACIÓ

- <http://herbarivirtual.uib.es>
- <https://bdb.gva.es>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Asparagus_horridus



CURIOSITATS

D'aquesta esparguera s'agafen els millors espàrrecs silvestres. Els seus fruits són tòxics.

Tradicionalment s'ha emprat com a diürètic, aperitiu, laxant i depuratiu.

Les espargueres es cultiven des de fa més de 6.000 anys pels egipcis.

Asparagus horridus (L.)

Esparraguera, espárrago aulaguero

DESCRIPCIÓN

Arbusto muy ramificado. Tallos leñosos con costillas longitudinales verdosas, con espolones espinosos, aplicados o erecto-patentes. Cladodios de hasta 5 cm, solitarios, rara vez fasciculados, espinosos, persistentes. Flores axilares, pediciladas, hermafroditas, trímeras, con hasta 2 brácteas en la base, pedicelo articulado. Peranto de 6 tépalos. Estambres 6. Fruto baya negra. Florece de febrero a julio.

ECOLOGÍA

Se encuentra en pastizales vivaces, matorrales, tomillares, bosques y máquias, márgenes de campos y senderos. Se desarrolla sobre suelos calizos, rocosos, pedregosos o arenosos, principalmente en situaciones soleadas. Su altitud es de 0-1000 m.

DISTRIBUCIÓN

Se sitúa disperso desde la Península Ibérica y Marruecos hasta Grecia y Egipto.

En España ocupa las provincias litorales desde Barcelona hasta Cádiz, rara hacia el interior.

MÁS INFORMACIÓN

- <http://herbarivirtual.uib.es>
- <https://bdb.gva.es>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Asparagus_horridus



CURIOSIDADES

De esta esparraguera se cogen los mejores espárragos silvestres. Sus frutos son tóxicos.

Tradicionalmente se ha empleado como diurético, aperitivo, laxante y depurativo.

Las esparragueras se cultivan desde hace más de 6.000 años por los egipcios.