

# Plantas tóxicas y medicinales de nuestros jardines

## Aligustres (*Ligustrum* sp.)

M<sup>a</sup>. D. García

M<sup>a</sup>. T. Sáenz

S. Silvestre

**E**l género comprende unas 40 especies frecuentes como arbustos en los climas templados del E y SE de Asia y N de Australia, con tan sólo una especie (*L. vulgare* L.) en la Región Circunmediterránea. De ellas, cuatro se cultivan en nuestros parques y jardines formando setos (*L. ovalifolium* Hassk., *L. vulgare* L.) o como arbolitos en parques, jardines particulares y avenidas (*L. japonicum* Thunb., *L. lucidum* Aiton fil.). Su separación, a nivel popular, no es muy fácil, lo que hace que sean conocidas en conjunto como aligustres, que bien podría ser una adaptación vulgar del término científico (*Ligustrum*), con el que ya aparecen citadas estas plantas en la *Églogas* II de Virgilio (37 a.C.).

Sin tener conocimientos botánicos, las plantas son reconocibles por su intensa floración y el olor dulzón y penetrante que exhalan sus flores blancas, y durante el resto del año, por sus pequeños frutos de color negro-azulado y



brillantes, que permanecen en las plantas y cuyo zumo mancha de color violáceo los dedos y la ropa.

Son arbolitos o arbustos de 2-6 metros de altura, en nuestras latitudes frecuentemente perennifolios, de corteza lisa (en algunas especies las ramas jóvenes suelen ser ligeramente pubescentes) y de color gris oscuro, muy ramificados; las hojas siempre simples, opuestas y pecioladas, presentan un limbo de ovado a ovado-lanceolado; las flores son blancas, pequeñas, en racimos ramificados (panículas) terminales y los frutos (drupas) son carnosos, subesféricos, de color negro o negro-azulado y brillantes. Florecen de abril a julio, siendo la especie más precoz *L. ovalifolium*.

Se cultivan muy bien, admiten la poda, algunas veces enérgica, por lo que los ejemplares suelen presentar menor altura. Los jardineros han conseguido numerosos cultivares de hojas variegadas (con tonos verdes y amarillentos mezclados), que hacen más llamativos a los ejemplares.

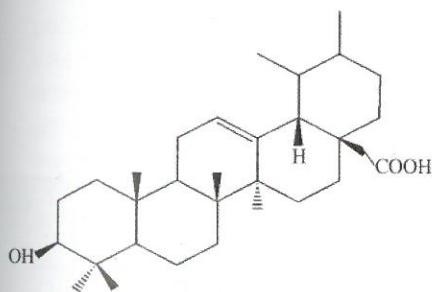
### Composición química

Las hojas contienen glúcidos, principalmente manitol, pequeñas cantidades de arsénico, compuestos triterpénicos (ácido oleánico) y compuestos fenólicos; entre ellos el p-hidroxi-fenil-etanol, el antociano malvidina-3-glucósido, derivados glucosídicos de los flavonoides luteolina y rutina y una importante cantidad de taninos (6-10%).

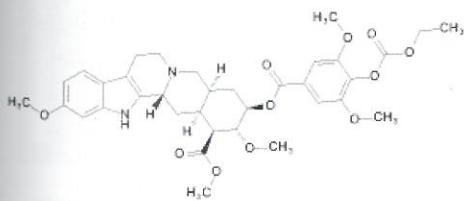


La corteza contiene también glúcidos (manitol), taninos (7%), ácidos grasos saturados (araquídico, behénico), alcohol cerílico y resinas.

Los frutos contienen glúcidos (glucosa, fructosa y manitol), antocianos, ácidos triterpénicos (oleanólico, ursólico y sus derivados), ácidos grasos (palmítico, linoleico, oleico), esteroides ( $\beta$ -sitosterol), flavonoides (quercetina) y otros compuestos comunes en este género como ligustrina (glucósido), ligustrinona, siringina y siringo-picrina.



Ácido ursólico



Siringina

El aceite obtenido de las semillas contiene un alto porcentaje de ácido oleico (51-57%) y una importante proporción de ácidos grasos saturados (25-29%), predominando el ácido palmítico.



**Actividad farmacológica y empleos terapéuticos**

Desde antiguo, los frutos de aligustre se emplean como tónicos en la medicina tradicional china. Estudios posteriores han puesto de manifiesto su actividad estimulante sobre el sistema inmune, protegiendo el hígado y disminuyendo la inflamación.

Esta actividad puede ser debida a la presencia de antocianos, compuestos con reconocida actividad antioxidante.

Otros estudios revelan su actividad hipoglucemiante, hipocolesterolémica y antitrombótica. También se le atribuyen actividad antibacteriana y antitumoral.

Actualmente, en algunos países asiáticos, están comercializados en forma de cápsulas (5-15 gramos por día).

**Otros usos**

Los tallos se emplean en cestería.

La corteza sirve para colorear la lana de amarillo y los brotes y las hojas de verde. Con los frutos se teñían de negro los sombreros de fieltro.

**Toxicidad**

En floración son irritantes respiratorios pero su poder alergizante es algo menor que el del polen del olivo, aunque la sensibilización producida está muy relacionada con el mismo.

La ingestión de frutos y hojas produce midriasis, gastroenteritis aguda con dolor abdominal, vómitos, diarreas, incoordinación motora (en los animales parálisis del tercio posterior), pulso débil, hipotermia, convulsiones e incluso la muerte. En jardineros y viandantes, por contacto, puede producir dermatitis.

En los individuos sensibles produce crisis asmáticas, al ser un alérgeno importante.