



SAUCES
Salix spp.
SALICÁCEAS

Los sauces son de la misma familia que los álamos, pero tienen las inflorescencias (amentos) erguidas.

Existen muchas especies difíciles de diferenciar. Las más abundantes son, el sauce blanco (*S. alba*) el sauce llorón (*S. babylonica*) y el *S. x chrysocoma*, híbrido de los dos, que también es de porte llorón pero que habitualmente tiene las ramillas amarillas. Por las riberas encontramos diversas mimbreras, todas del género *Salix*.

El sauce llorón es el más conocido y su nombre alude al aspecto de sus largas ramas colgantes que casi tocan el suelo. Sus hojas son muy estrechas y terminadas en una punta curva, acuminada.

El sauce blanco tiene las hojas cubiertas de pelos por el envés. A diferencia de la especie anterior, éstas son más cortas y menos dentadas.

La mayoría de las especies se consideran febrífugas, sedantes y antirreumáticas, debido a su contenido en ácido salicílico, principal componente de la aspirina.