



De los árboles interesantes de Chile, el Queule ocupa un lugar muy especial.

Si consideramos su distribución, esta es reducida, por la cantidad de individuos la consideraremos escasa y rara, pero a nivel de taxonomía, nos encontramos con una gran sorpresa, ya que es una especie endémica, más aún, **es la única especie representante de la familia Gomortegaceae, en el orden Laurales**, es decir, no posee "parientes cercanos" en otro lugar del mundo, por lo que es prácticamente desconocida a nivel científico. Junto a la familia Lactoridaceae del archipiélago de Juan Fernández, son las únicas endémicas de Chile.

Por lo tanto tiene una gran importancia científica, botánica, ecológica y evolutiva.

El hecho de ser la única especie en su familia botánica, significa que contiene una riqueza de biodiversidad muy especial. **No sólo es el representante vivo de un antiguo linaje de plantas, sino que, además tiene información genética única y distinta a otras plantas, por la razón de no tener parientes cercanos.**

La primera vez que escuché hablar del Queule, fue en la localidad de Ranguelmo; al sur de Coelemu, allá por el año 80, hablaban de ir a buscar frutos del Queule, que eran ricos, debían caminar un par de horas hacia la costa, Menque, no pude aquella vez conocerlos, pero siempre lo tuve en mi memoria.



Se trata de una especie única a nivel de familia, género monotípico endémico de Chile.

La familia Gomortegaceae, así como otros elementos laurifolios, son considerados descendientes de linajes tropicales o subtropicales tratándose, posiblemente, de remanentes de floras que poblaron el área en el Paleógeno.

Su nombre científico es:

Gomortega keule (Mol.) Baillon.

Etimología:

Ruiz y Pavón en 1794 dedican el nombre del Género Gomortega a Casimiro Gómez Ortega, botánico español.

Su nombre específico deriva de su nombre vernáculo mapuche.

Sus nombres vulgares son "queule", "keule" y "hualhual".

El Queule, desde 1985 está clasificado en la categoría "en peligro de extinción" y es Monumento Natural por

Decreto Supremo N°13 del Ministerio de Agricultura de 1995, por lo que es considerada una especie con valores estéticos de la cual no se permite la destrucción o corta de ejemplares.

Distribución y Hábitat:

Su distribución actual es muy restringida y discontinua, severamente fragmentada en pequeñas poblaciones desde la provincia de Cauquenes, Maule, 35°59' S hasta la de Arauco 37°40' S, (VII y VIII región respectivamente), se le encuentra sólo en la vertiente occidental de la cordillera de la costa, entre las altitudes 10 y 690 m sobre el nivel del mar, principalmente en exposiciones sur en sitios húmedos o cercano a cursos de agua.

Se encuentra presente en los Tipos Forestales; Roble-Hualo, Roble-Raulí-Coihue y Siempreverde.

El principal lugar donde se encuentran sus árboles es en La Reserva Nacional Los Queules (creada en marzo de 1995), administrada por CONAF, con 147 ha, es el único lugar protegido por el gobierno. Fuera de allí, se la ubica sólo en 22 localidades, 8 ubicadas en la VII Región y de propiedad de empresas forestales como Forestal Arauco, además de otros predios particulares.



La fragilidad del Queule queda manifiesta que en cada localidad, hay menos de 100 individuos.

En estos últimos años el Queule se ha visualizado más, gracias a la Reserva Nacional los Queules en Pelluhue, la cual visitamos con algunos miembros del Club y les recomendamos ver nuestra visita, en el artículo adjunto.



Descripción:

Árbol siempre verde de copa frondosa y piramidal cuando joven. Puede alcanzar hasta 30 m de altura y cerca de 1 m de diámetro.

Tronco cilíndrico y recto.

La corteza es de color gris-cenicienta, rugosa y con fisuras longitudinales poco profundas cuando adulto.

Hojas simples de borde entero, muy aromáticas, coriáceas, opuestas y decusadas, láminas de 5–12 x 2–4.5 cm, forma oblongo-lanceoladas, aovadas o elíptico-lanceoladas con ápice agudo u obtuso, base atenuada y márgenes levemente revolutos cuando crece en sitios muy soleados.

Envés de color verde claro con escasos pelos ferrugíneos, haz verde lustroso oscuro. Pecíolo grueso, redondo 0.8–1.5 cm de largo.

Flores hermafroditas reunidas en grupos de 3 a 9 en inflorescencias paucifloras encorvadas hacia abajo, éstas pueden ser terminales o axilares. Cada flor individual mide entre 5 a 7mm.

El fruto es una drupa ovoide o globosa de 3.5–7 x 2–5 cm, muy carnosa, lisa y de color amarillo cuando está madura. Dentro del carozo se pueden encontrar de 1 a 3 semillas comprimidas de forma aovado-lanceoladas de 10–13 x 5–7 mm.



El fruto demora dos años en crecer y madurar, algo muy inusual para un fruto carnosos. En su interior tiene un hueso o carozo extremadamente duro, que a su vez contiene entre una y tres semillas parecidas a una almendra.



Usos:

Su madera era considerada como durable y atractiva, debido a la belleza de su follaje es requerido por su valor ornamental en la arquitectura.

Ha sido recolectado desde el medio silvestre y consumido en forma tradicional por las comunidades aledañas a los bosques de Queule, en la actualidad existe baja disponibilidad de frutos, los que antiguamente eran comercializados en los mercados de Concepción.



El fruto de Queule es de apariencia similar a un níspero, de color amarillo brillante y dulce aunque menos jugoso. Es aromático y de sabor muy agradable sin parecido a las frutas más comunes. Es tradicional la elaboración de mermeladas, compotas, conservas y chicha. El consumo generalmente se realiza en fresco, también es consumido asado a las brasas.

Ya

hace más de un siglo el botánico Karl Reiche lo recomendó para su cultivo como la especie frutal nativa más importante luego de la araucaria.



Publicado por Ricardo Saavedra Rojas
Febrero 2017.

