

Castaño de Indias (*Aesculus hippocastanum* L.)

Junto con el plátano de sombra será uno de los árboles más empleados en parques y calles para proporcionar sombra, aunque en otoño conviene no pasar mucho por debajo para no recibir ¡un castañazo desde las alturas!

En este caso su nombre común confunde, ya que su origen se encuentra en la península balcánica y este de Bulgaria, en Grecia crece de forma natural.

Quizá hayas escuchado a alguien llamar pilongas a los frutos de este castaño, pero es otra confusión, ya que las castañas pilongas son castañas secadas y ahumadas de forma tradicional para poder conservarlas durante largo tiempo. Las castañas de indias son amargas y algo tóxicas si se ingieren, pero los flavonoides que contienen producen un efecto vasoconstrictor y se utiliza para aliviar inflamaciones de varices y hemorroides.

Si troceas alguna castaña, le añades agua caliente y la dejas macerar, veras que al agitar se produce espuma, un detergente natural producido por las saponinas, otro de sus componentes que en la planta sirve para protegerla de bacterias y hongos.



Castaña y su cubierta



Hoja compuesta



Flores en panícula