

Faya

Nombre científico – *Morella faya* (Aiton) Wilbur.

Sinónimos – *Myrica faya* Aiton.

Familia – Myricaceae. Esta familia agrupa arbustos y árboles nativos de regiones subtropicales.

Nombre común – faya canaria, haya, crecera, hayero.

Hábitat – Laurisilva termófila, Monteverde arbóreo y Pinar.

DESCRIPCIÓN

Las fayas crecen generalmente de 3 a 6 metros, aunque a veces en las zonas profundas del bosque pueden llegar a alcanzar los 20 metros de altura. Se trata de un árbol muy ramificado y siempreverde, con una gruesa corteza de consistencia acorchada.



Las hojas son simples, alternas y lanceoladas, con borde aserrado ondulado, más pálidas por el envés donde se aprecia claramente su nerviación reticulada.

Es una especie dioica (flores femeninas y masculinas en distinto pie) con abundante floración en las ramas más jóvenes. Las flores son pequeñas, de color rosado las femeninas y de color amarillento las masculinas. La floración tiene lugar en invierno y primavera.



Los frutos, son pequeños, rugosos y de color rojizo. Son uno de los pocos frutos comestibles de nuestros bosques.

DISTRIBUCIÓN Y ECOLOGIA

La Faya se encuentra de forma natural en Canarias, aunque no es una especie endémica de las islas.

Se trata de una especie muy abundante, que junto con el Brezo (*Erica arborea*) constituye la formación boscosa conocida como Fayal – Brezal.



También es frecuente en la Laurisilva, el Pinar mixto y en las zonas húmedas del Bosque Termófilo.

Esta amplia distribución se debe a su capacidad para resistir bien el frío y soportar largos periodos de sequía, además de poseer una alta capacidad de rebrote.

ASPECTOS A CONSIDERAR PARA EL CULTIVO DE LA FAYA

Se reproduce por semillas y brotes basales, que surgen en torno a los viejos troncos.



Las semillas germinan en aproximadamente 3 meses, después de haber pasado un proceso de fermentación de unos 10 días.

El cultivo de la Faya requiere riego moderado, y alta disposición de luz solar. Aunque soporta bien el frío, tiene su óptimo de crecimiento por encima de los 18°C.

USOS Y APROVECHAMIENTOS

Los frutos se conocen popularmente como fayos, creces o erúes, y tienen un sabor dulzón cuando se comen maduros aunque son algo astringentes. En la época aborígen se llegó a elaborar con ellos una especie de gofio, tras secarlos al sol y molerlos.



Según la tradición, la infusión de sus flores tiene propiedades anticatarrales.

Es una de las especies de mayor aprovechamiento forestal, de la que se obtienen varas para los cultivos, mangos de herramientas y aperos para la labranza. Antiguamente, su madera se empleó para fabricar muebles.

NIVEL DE PROTECCIÓN

La faya está incluida en el Anexo III de la Orden de Flora Vasculare Silvestre de 1991. Las especies de este anexo se regirán por lo establecido en el Reglamento de Montes.

PARA SABER MÁS

- Orden de 20 de febrero de 1991, sobre la Protección de especies de flora vasculare silvestre de la Comunidad Autónoma de Canarias.
- Delgado González, J.C., 1886. *Propagación de Árboles canarios*. Imp. Pérez Galdós, Las Palmas de G.C.
- Pérez de Paz y del Arco, M.J. 2002. *Guía Práctica para la utilización de especies vegetales en diseño urbano y de infraestructuras en la isla de Tenerife*. Excmo. Cabildo Insular de Tenerife.
- Pérez Martín, José Alfredo. 1995. *Colección Láminas de Flora Canaria*. Carpeta 6. Gobierno de Canarias.
- Varios, 2008. *Fichas de Germinación de especies de Flora Canaria*. Cabildo Insular de Tenerife.
- Bañares y E. Barquín, 1982. *Árboles y arbustos de la laurisilva gomera*. Goya ediciones, Santa Cruz de Tenerife.
- Viera y Clavijo, José. *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*. Nivaria ediciones, 2004.