

# NECTARISMO Y FRUGIVORÍA EN LA LAGARTIJA DE LAS PITIUSAS Y EN LA LAGARTIJA BALEAR

Nuria Riera Riera y Valentín Pérez Mellado  
vieanrr@uib.es, valentin@aida.usal.es

## LACERTIDAE

Familia de reptiles (orden Squamata) que incluye a todos los lagartos y lagartijas presentes en la península Ibérica (unas 20 especies). Todas las especies tienen las extremidades bien desarrolladas, la cola larga, el cuerpo recubierto dorsalmente de pequeñas escamas granulares (en ocasiones grandes y aquilladas) y ventralmente de escamas cuadrangulares mucho más grandes. En la cabeza destacan gruesas placas cefálicas, y ojos y orificios auditivos grandes. En la mayoría de las especies existe dimorfismo sexual, con tamaño corporal mayor en los machos que, además, poseen cabezas

más anchas y poros femorales más desarrollados. Son especies de actividad diurna, que necesitan adquirir una temperatura corporal adecuada para mantenerse activas, por lo que en general resulta más fácil su observación durante las horas soleadas del día.

## LAGARTIJA DE LAS PITIUSAS (*PODARCIS PITYUSENSIS*)

Lagartija endémica de las islas Pitiusas (Ibiza, Formentera e islotes). Cabeza alta, estrechándose de forma abrupta hacia el hocico. Posee coloración y diseño muy variables, desde un diseño dorsal sin marcas y color



general pardo claro, hasta uno melánico, con dorso y costados negros y zonas ventrales azul ultramar. En la isla de Ibiza es característico el color dorsal verde intenso con grandes manchas negras irregulares y los costados pardo-rojizos punteados de tonos más claros.

### LAGARTIJA BALEAR (*PODARCIS LILFORDI*)

Robusta y con un tamaño variable, de unos 70-80 mm de longitud corporal. El cuello es casi tan ancho como la cabeza. La coloración es también muy variable, desde uniformemente pardo-rojizo, ligeramente punteado de motas pequeñas más claras, a una librea abigarrada, con costados pardos punteados de claro y dorso verde oliva manchado de negruzco. En la isla del Aire los individuos son melánicos, con librea dorsal y costados uniformemente negros o negro azulado y zona ventral negra, grisácea o de tonos azul oscuro.

Tanto *P. pityusensis* como *P. lilfordi*, son especies protegidas. La primera se considera “casi amenazada” y la segunda como “en peligro”. En la Directiva Europea de Hábitats se considera que deben designarse zonas especiales para su conservación.

### EL COMPORTAMIENTO

De todas las especies de lacértidos del Mediterráneo, *P. pityusensis* y *P. lilfordi* son las que incluyen mayor cantidad de materia vegetal en su dieta. El consumo de frutos y néctar por reptiles ha sido descrito como un fenómeno típico de islas. A pesar de que el

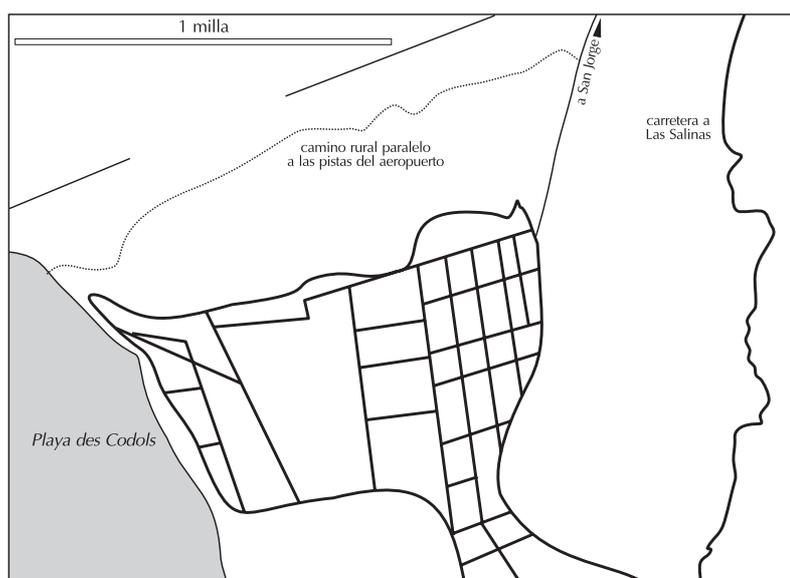
consumo de flores se ha observado en diferentes especies de lagartijas, existe escasa información sobre su capacidad de transporte de polen y su papel como polinizadoras. En las islas Baleares, la nectivoría ha sido descrita en diversas poblaciones de *P. pityusensis* y *P. lilfordi* como un fenómeno habitual en algunas épocas del año. En la playa d'es Codols (Ibiza), podemos observar fácilmente el consumo de néctar del Hinojo Marino (*Crithmum maritimum*) por la Lagartija de las Pitiusas. Las lagartijas se mueven, de flor en flor, consumiendo el néctar de las flores de una forma similar a los insectos. En la isla del Aire (Menorca), puede observarse el libado de inflorescencias del Hinojo Marino por parte de la Lagartija Balear. Durante el período de floración se observan numerosas lagartijas libando en la práctica totalidad de las inflorescencias disponibles. El libado de cada flor se realiza con la lengua, sin morder las estructuras florales, que sólo pierden algunas anteras, consumidas junto con el néctar y polen. Se pueden ver también desplazamientos entre los individuos, con interacciones agresivas de baja intensidad.

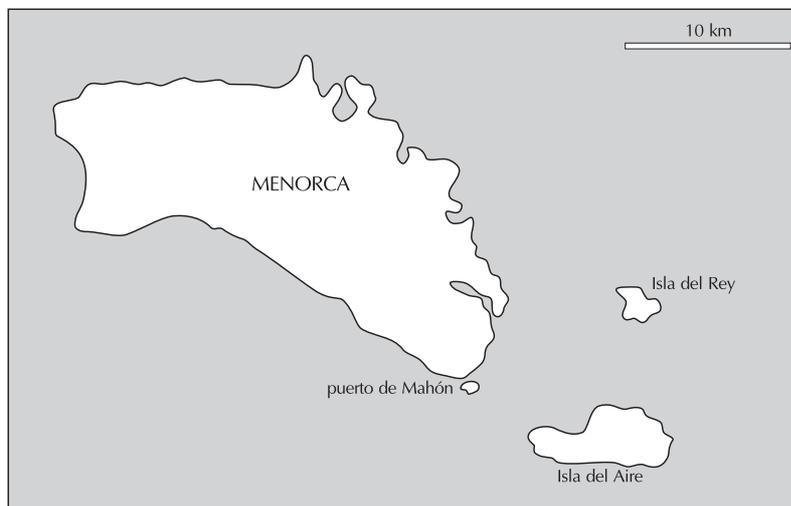
La frugivoría es también habitual en numerosas poblaciones insulares de lagartijas. En muchos casos, las lagartijas actúan como dispersoras de semillas, e incluso, pueden mejorar la germinación de las semillas que han pasado por su tracto digestivo. Uno de los casos más llamativos de interacción planta-lagartija es entre el Olivillo (*Cneorum tricoccon*) y las dos especies de lagartijas endémicas de las Baleares. Las lagartijas consumen los frutos seleccionando el tamaño de los mismos, por lo que se puede observar a las lagartijas trepando por las plan-

tas y saltando de rama en rama inspeccionando los frutos hasta que encuentran uno de tamaño adecuado para tragarlo. En Ibiza, un buen enclave para observar las lagartijas saltando sobre las plantas y comiéndose los frutos del olivillo es en el puerto de Sa Canal, cerca de la playa d'es Codols. En las islas del Aire y del Rey en Menorca, la Lagartija Balear consume frutos del Lentisco (*Pistacia lentiscus*) y del Labiérnago Prieto (*Phillyrea media*). En ambos casos, las matas con frutos maduros son asiduamente visitadas por las lagartijas que trepan hasta alturas de más de 2 m. Las lagartijas muerden el fruto y tiran del mismo hasta su separación de la planta, tragándolo entero. Si el fruto está fuertemente adherido y la lagartija posee un sólido apoyo para las extremidades, es habitual que el fruto se arranque con una brusca torsión del tronco. Es fácil observar que en todos los casos se seleccionan únicamente los frutos plenamente maduros.

## CÓMO LLEGAR

La playa d'es Codols (Ibiza) es una extensísima playa situada en el Parque Natural de Ses Salines, en el nordeste de Ibiza en la que es fácil observar el consumo de néctar del Hinojo Marino (*Crtihum maritimum*) por la Lagartija de las Pitiussas. La ubicación de la playa, cerca del aeropuerto, y el que sea una playa de guijarros, hacen que no sea frecuentada masivamente por visitantes. Esto la convierte en un lugar ideal para poder disfrutar de este comportamiento. Para llegar hay que tomar la carretera que va a las Salinas desde el pueblo de San Jorge. En el km 1 se toma el primer desvío hacia la derecha y se sigue el camino rural, que va paralelo a las pistas del aeropuerto, hasta la playa. Siguiendo esa misma carretera se llega al puerto de Sa Canal, donde se encuentran el muelle de carga de la industria salinera y un pequeño núcleo de casas. Esta





zona presenta una vegetación de pinar litoral y una densa población de lagartijas.

La isla del Aire (Menorca) es un islote situado al SE de Menorca, actualmente deshabitado, en el que puede observarse fácilmente el libado de inflorescencias del Hinojo Marino por parte de la Lagartija Balear. La vegetación está formada por matorrales de *Suaeda vera* y otras especies adaptadas a la influencia marina como el Hinojo Marino. Para llegar a la isla la mejor opción es salir del puerto de Mahón con una embarcación que permita la llegada incluso con condiciones de viento moderado. La isla del Rey (Menorca) está situada en el interior del puerto natural de Mahón. Alberga una interesante población de Lagartija Balear y una exuberante vegetación. El acceso es más sencillo y puede llevarse a cabo casi con cualquier embarcación desde la cercana costa. En cualquier caso, nuestra sugerencia es contactar con Raúl Escandell (Subbuteo S.L., tel. 617 750 741, e-mail: rescandell@terra.es), experto patrón, naturalista y ornitólogo local,

que tiene un cuidado programa de excursiones estivales a la isla del Aire y otros puntos de la costa menorquina desde el puerto de Mahón.

### CUÁNDO OBSERVAR EL COMPORTAMIENTO

El consumo de néctar sólo puede observarse mientras dura la floración del Hinojo Marino. El período de máxima floración va desde finales de julio a finales de agosto. Es posible realizar buenas observaciones durante todo el día, aunque el máximo de actividad es al mediodía.

En cuanto al consumo de frutos, los del Lentisco tienen una fructificación otoñal, de modo que el mejor período de observación va desde principios de septiembre hasta finales de octubre. El Labiérnago fructifica en un período mucho más amplio, y en la isla del Rey es posible realizar buenas observaciones desde mayo hasta bien entrado agosto, solapándose en este caso con el consumo de néctar del Hinojo Marino. El

Olivillo tiene un período de fructificación bastante amplio, desde marzo hasta junio.

### **SUGERENCIAS PARA OPTIMIZAR LA OBSERVACIÓN**

Debido a la elevada densidad de la gartijas en las zonas propuestas y a lo confiadas que son, la observación de su comportamiento no conlleva ninguna dificultad. Es suficiente ir paseando por la zona y situarnos a unos 5-10 m de una de las grandes matas de Hinojo Marino, Lentisco o Labiérnago para poder ver numerosos ejemplares libando sobre las flores o consumiendo frutos. En el caso de la isla del Aire, es aconsejable no salirse del camino que va desde el muelle hasta el faro, ya que a ambos lados del mismo crecen buenos ejemplares de Hinojo Marino. En la isla del Rey es necesario buscar cada año aquellas plantas que han fructificado y que suelen hallarse en el centro de la isla, dentro del antiguo patio del hospital. Es aconsejable el uso de binoculares con enfoque a una distancia mínima de 3 m que permiten observar los detalles de esta conducta.

### **DÓNDE COMER Y ALOJARSE**

Tanto en Ibiza como en Menorca hay una amplia oferta de lugares donde alojarse y comer, que se adapta a todos los bolsillos (en Ibiza consultar: [www.ibizaformenterahotels.com](http://www.ibizaformenterahotels.com)). A la hora de cenar, en Ibiza ciudad, la elección es sencilla: restaurante Ca n'Alfredo, todo un clásico, donde se puede encontrar cocina tradicional ibicenca desde hace más de 60 años. Para alojarse una opción acertada es el tranquilo pueblo de Santa Eulalia, los Apartamentos Ebusus ([www.apartibiza.com](http://www.apartibiza.com)), donde se recibe a los clientes con un trato muy familiar.

En Menorca, la oferta es variada, desde hostales económicos (Jumer y La Isla, en Mahón), hasta hoteles y apartamentos de todas las categorías entre los cuales cabe destacar los apartamentos Binivell Park en la costa sur (información en [info@hot-highotels.com](mailto:info@hot-highotels.com) y reservas en: [reservas@hot-highotels.com](mailto:reservas@hot-highotels.com) y [binivell@terra.es](mailto:binivell@terra.es), consultar también: [www.webmenorca.com](http://www.webmenorca.com) o [www.emenorca.org](http://www.emenorca.org)). Particularmente recomendables son algunos restaurantes del puerto de Mahón como Deli, con genuina cocina italiana y el encantador restaurante Club Náutico Binisafúa (tel. 666 957 414), en la costa sur, magnífico pescado en un entorno incomparable.