

## Malva real, Malvisisco

### *Alcea rosea* L.

Malvaceae

**Descripción:** Planta perenne de hasta 2,5 m de altura. Tallos tomentosos y estrellado-pubescentes cuando jóvenes, glabrescentes o esparcidamente pubescentes. Hojas largamente pecioladas, orbiculares u ovadas, cordadas, 3-5 lobadas o 3-5 palmatipartidas, con lóbulos oblongo-ovados, crenado-dentadas, más o menos tomentosas, discoloras. Flores de colores variados formando racimos espiciformes terminales. Mericarpos reniformes, más o menos asurcados.

**Distribución:** Regiones Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins.

**Hábitat:** Terrenos asoleados. Jardines y lotes baldíos.

**Usos comestibles:** Las hojas de la malva real, idealmente las nuevas, se consumen crudas en ensaladas o cocidas en sopas u otras preparaciones. Su textura no es muy agradable, sin embargo, esto puede resolverse mezclando las hojas con las de otras hortalizas para enmascararla. Los tallos nuevos pelados también son comestibles crudos, aunque su sabor mejora cuando se cuece. Los pétalos de las flores, así como los botones florales son comestibles crudos, añadidos en ensaladas. Además, los pétalos también se utilizan para preparar una bebida refrescante.

**Usos medicinales:** Es emoliente, expectorante, astringente, diurética y tónica digestiva. Sus flores se usan para combatir la tos, gripes, resfriados y bronquitis. La infusión mejora el proceso de digestión y mitiga los malestares propios de la diarrea.

**Observaciones:** Es posible encontrar plantas con flores de distintos colores, pasando desde el blanquecino hasta el negruzco. No se recomienda consumir las hojas posterior a la floración de la planta, ya que estas se vuelven amargas.

