



**Coguilera, Boqui-cóguil, Coile, Coguilvoqui,
Collivoqui, Cógüil**

Lardizabala biternata Ruiz & Pav.

Lardizabalaceae

Descripción: Enredadera perenne, de hasta 6 m de altura, voluble. Tallos gruesos, de color gris claro, los jóvenes con zarcillos. Hojas muy lustrosas, bi o trifoliadas. Planta dioica, las flores masculinas crecen en racimos axilares, las femeninas solitarias, ambas de color púrpura. El fruto es una baya grande, granulosa, cilíndrico globosa, de aproximadamente 5 cm de largo, color amarillento.

Distribución: Regiones Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Magallanes. Archipiélago Juan Fernández.

Hábitat: Trepadora sobre árboles del bosque y quebradas, o extendiéndose sobre el suelo húmedo del sotobosque, en las cordilleras de La Costa y de Los Andes.

Usos comestibles: Los frutos de la coguilera, llamados coile, cogüil, o chanchitos, son de pulpa blanca, abundante, dulce y aromática, de muy buen sabor. Estos se consumen frescos, aunque también es posible elaborar salsas para postres, dulces y otras muchas preparaciones de repostería. Con los mismos frutos se hace un licor artesanal que se usa como aperitivo o bajativo.

Propagación: Se propaga por almácigo estratificado en otoño. Conviene utilizar las semillas antes que el fruto esté totalmente maduro (cuando comienza a pasar del verde al amarillo). El suelo debe componerse por una parte de arena, una de compost, una de tierra de jardín y media de turba, remojada 24 horas antes.

Observaciones: Bella trepadora que se usa para cubrir rejas, glorietas y muros. Ornamental por follaje y flores. Debido a su intensa recolección en las últimas décadas y la destrucción de su hábitat natural, entre otros factores, sus poblaciones son cada vez más reducidas. Por este motivo, se recomienda su cultivo por sobre su recolección.

