



Chaura, Chaurán, Chique, Sheúkk, Shal

Gaultheria mucronata (L. f.) Hook. & Arn.

Ericaceae

Descripción: Arbusto compacto, pequeño, de conformación globosa, de hasta los 2 m de altura. Hojas alternas, globosas y coriáceas, formas y dimensiones muy variables, mucronadas y con pecíolo corto. Flores blancas y vistosas, solitarias, axilares, que parecen campanas y cuelgan de pedúnculos delgados, corola globosa y blanca o levemente rosada. Su fruto es una baya globosa que madura en verano, que va del color blanquecino a rojizo.

Distribución: Regiones Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Aysén, Magallanes.

Hábitat: Habita terrenos semisecos bien drenados, en semisombra.

Usos comestibles: Los frutos de la chaura son refrescantes y de sabor agradable. Se consumen al natural o se usa para preparar chicha, la que se utilizaba en la antigüedad especialmente para la celebración del chaura-cahuín o fiesta de la chaura. Con los frutos también se preparan mermeladas, jugos, licor artesanal y dulces. Para la última preparación se sugiere colectar los frutos bien maduros, ya que si están verdes el dulce elaborado queda amargo. Se ha reportado que sus frutos contienen 77,0 calorías, 77,4 g de humedad, 0,9 g de proteínas, 0,9 g de lípidos, 1,7 g de fibra cruda, 0,7 g de cenizas, 124,0 mg de calcio, 31,0 mg de fósforo, 9,9 mg de hierro y 114,0 mg de potasio cada 100 g.

Usos medicinales: Posee propiedades astringentes. Dentro de sus principios activos, se han descrito compuestos fenólicos y terpenoides.

Propagación: Se coleccionan los frutos antes que se rompan las bayas, cuando están de color rosado. Se hace un almácigo estratificado en otoño, en una mezcla de suelo de una parte de compost, media de arena y media de tierra de jardín. Se trasplantan cuando tienen 8 cm de altura. Otra forma de reproducir es a través de esquejes que se enraízan en cama fría, en arena, en verano.

Observaciones: En general, los frutos del género *Gaultheria* reciben el nombre de chaura, chige, murtas o murtillas y también aúttal-kaskál.

