



## Frutilla silvestre

*Potentilla chilensis* (L.) Mabb.

Rosaceae

**Descripción:** Hierba estolonífera de 5-15 cm de altura. Hojas pecioladas, verde oscuras, a veces rojas, de 3 folíolos obovados, aserrados en la mitad superior, pubescentes. Flores blancas hermafroditas. Fruto falso ovoide o globoso, carnoso de color rojo, de 1,5 -2 cm de largo.

**Distribución:** Regiones O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Aysén, Magallanes. Archipiélago Juan Fernández.

**Hábitat:** Crece en zonas costeras y asociada al bosque caducifolio.

**Usos comestibles:** Los frutos de la frutilla silvestre son comestibles al natural. Poseen un aroma fragante y un sabor dulce, muy similar al de la frutilla cultivada. Los frutos se utilizan en postres, para preparar dulces y una especie de jarabe y chicha. También pueden secarse como pasas para aprovecharlas en invierno. Además, con las hojas se prepara una bebida similar al té. Se ha reportado que por cada 100 g de esta fruta se obtienen 238,0 calorías, 39,7 g de humedad, 0,4 g de proteínas, 0,2 g de lípidos, 0,8 g de fibra cruda, 0,3 g de cenizas, 40,0 mg de calcio, 13,0 mg de fósforo, 1,2 mg de hierro, 7,0 mg de sodio y 99,0 mg de potasio.

**Usos medicinales:** Con toda la planta se preparan tisanas para combatir la diarrea o hemorragias, ya que tiene propiedades emolientes y astringentes. La cocción de hojas y raíces se usa como bebida luego del parto para limpiar las vías vaginales.

**Propagación:** Se propaga mediante semillas, las que deben sembrarse al comienzo de la primavera en invernadero, teniendo lugar la germinación en un par de semanas. Otra opción es multiplicarla vegetativamente mediante estolones, lo que resulta más sencillo.

**Observaciones:** Posee un tamaño menor al de la frutilla que se comercializa en Chile, sin embargo, su sabor es bastante similar. Es una especie ideal para usar como cubresuelo debido a su altura y la densidad que pueden llegar a alcanzar sus poblaciones si las condiciones son beneficiosas.

