

Calafate, Michay, Michai, Palo amarillo, Deñe Berberis microphylla G. Forst.

Berberidaceae

Descripción: Arbusto semicaduco de hasta 3 m de altura, de ramaje denso y desordenado, corteza de color gris y tallos nuevos amarillentos. Hojas pequeñas, ovaladas o elípticas, ápice mucronado, verde brillante por el haz y más clara por el envés. Estípulas transformadas en espinas de color amarillo, reunidas en grupos de a tres, salvo en los extremos de las ramas donde solo tiene una. Flores amarillas, hermafroditas, solitarias y con pedúnculo largo. Su fruto es una baya globosa de 1 cm de diámetro aprox., de color azul oscuro. Semillas 8, de color café.

Distribución: Regiones Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Aysén, Magallanes.

Hábitat: Habita en el matorral, en bordes y claros de los bosques, orillas de cursos de agua y en áreas despejadas desde la costa a la cordillera.

Usos comestibles: Los frutos, comúnmente llamados calafates, tienen un sabor dulce acidulado y se consumen frescos o en preparaciones. Con ellos se elaboran jaleas, dulces, refrescos, jarabes y compotas mezclando los frutos con azúcar, y además, una bebida a base de aguardiente. En la antigüedad se preparaba una chicha a partir de la fermentación de las bayas. Los frutos deben recolectarse cuando están maduros, durante la primavera y verano.

Usos medicinales: Rico en antioxidantes, entre sus compuestos, esta especie posee varios alcaloides, principalmente berberidina y oxicantina, los que tienen propiedades antibacteriales y antivirales naturales. También contienen taninos, resinas, grasas, almidón y ácido málico de acción astringente.

Propagación: Los frutos, macerados en agua, se siembran en otoño, en una mezcla de suelo de una parte y media de compost, media de tierra ácida y una de arena. Se trasplantan cuando tienen 8 cm de altura. También se reproduce en verano a través de esquejes que se enraízan en cama fría, o en invierno mediante estacas.





