



Lleuque, Uva de cordillera

Prumnopitys andina (Poepp. ex Endl.) de Laub.

Podocarpaceae

Descripción: Árbol de hasta 15 metros de altura, corteza lisa y gris. Hojas lineares de color verde oscuro con dos líneas glaucas en el envés, tiene un mucrón corto en el ápice. Flores masculinas dispuestas en espigas de 2,5 cm de largo. Flores femeninas dispuestas en racimos y fructíferas. Semilla aplanada, rodeada por un arilo pulposo, ovoide de 2-3 cm de largo y de color amarillento.

Distribución: Regiones Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía.

Hábitat: Sitios húmedos y sombríos o cercanos a cursos de agua.

Usos comestibles: Su fruto denominado uva de cordillera es comestible, de sabor dulce, parecido al de una uva blanca, que es consumido crudo, cocido o deshidratado. Cocido se utiliza en la preparación de mermeladas, dulces o como bebida que se mezcla con harina tostada. Mediante su fermentación se prepara una chicha que se conoce como lleuca.

Usos medicinales: La corteza del lleuque tiene propiedades anti fúngicas.

Propagación: La propagación es por semillas, las que deben ser retiradas de la pulpa carnosa, éstas se deben sembrar en un sustrato siempre húmedo. La germinación tarda desde 20 días a 3 años. La recolección de las semillas se realiza durante los meses de enero a marzo.

Observaciones: El estado de conservación de la especie es vulnerable, sin embargo, su uso está fuertemente arraigado en algunas comunidades rurales e indígenas del sur de Chile. Se debe priorizar su cultivo por sobre su recolección. La apetecida uva de cordillera no es un fruto verdadero, sino una estructura denominada arilo que algunas gimnospermas desarrollan para atraer aves que dispersan sus semillas.

