



Murta, Murtillo, Murtillo, Uñi, Guñi, Üñü

Ugni molinae Turcz.

Myrtaceae

Descripción: Arbusto de hasta 2 m de altura, ramas erectas y vellosas cuando nuevas. Hojas ovalado-oblongas, ápice agudo y base atenuada, de 2-2,5 cm. Flores hermafroditas, en forma de campana, péndulas, de color rosado blanquecino, solitarias en las axilas de las hojas. El fruto es una baya globosa roja, carnosa, que mantiene los restos del cáliz en su madurez.

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

Hábitat: Habita en terrenos abiertos, en bordes y claros del bosque.

Usos comestibles: Los frutos de la murta son aromáticos y de agradable sabor. Se comen frescos, o se usan para elaborar jugos, chichas, mermeladas, jarabes, licores, tortas, confites y repostería en general. También se secan para su consumo en invierno. Con los frutos también se elabora la mistela, conocida como murtao, un licor tónico de exquisito sabor. Con el vino de murta se prepara un vinagre de mejor sabor y aroma que el de uva. Además, las semillas sirven para preparar una bebida similar al café y de ellas también se extrae aceite de muy buena calidad.

Usos medicinales: Las hojas cocidas en vinagre tienen propiedades antiescorbúticas y preventivas de caries. Se usa para detener diarreas, disenterías y afecciones estomacales y digestivas.

Propagación: Se reproduce por semillas en almácigo estratificado en otoño. Las semillas se obtienen macerando los frutos, y se siembran de inmediato en una mezcla de suelo que contenga dos partes de compost y una de arena. También se puede multiplicar por esquejes apicales o subapicales en cama fría en verano, o separando hijuelos de raíz en invierno.

Observaciones: Especie ornamental usada en jardines de la costa. Es posible encontrar algunos productos elaborados con murta en mercados y ferias artesanales del sur de Chile.

