



Richa, Palo amarillo

Berberis actinacantha Mart.

Berberidaceae

Descripción: Arbusto siempreverde, glabro, pubescente solo en las ramas nuevas, de 30-50 cm de alto. Hojas simples, alternas, elípticas o redondeadas, márgenes espinosos. Flores en fascículos de 2-6. Fruto, una baya globosa, negruzca o azulada, de 5 mm de diámetro.

Distribución: Regiones de Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía.

Hábitat: Terrenos semiáridos de la zona central.

Usos comestibles: Los frutos de la richa son comestibles al natural, al igual que los de muchas otras especies del género *Berberis*. Con ellos se elabora chicha artesanal, mermeladas y preparaciones de repostería. Los frutos, además, se pueden conservar deshidratados para consumirlos en invierno como pasas. Los frutos molidos y espolvoreados se utilizan para endulzar postres, de similar manera que como se hace con los frutos del maqui.

Usos medicinales: La infusión de sus raíces se usa como emenagogo, en amenorreas y para provocar contracciones uterinas. Se bebe después del parto para evitar hemorragias y cólicos uterinos. El cocimiento de sus ramas, frutos y raíces se bebe contra fiebres e inflamaciones internas. El cocimiento de la raíz se bebe como bebida tónica aperitiva y antifebrífuga.

Propagación: Se propaga mediante semillas macerando los frutos para extraerlas y sembrando en almácigos estratificados. Vegetativamente se propaga en verano por esquejes apicales en cama fría con hormonas de enraizamiento.

Observaciones: El uso alimentario de las especies del género *Berberis* está extensamente documentado en la literatura. Sin embargo, para Chile la mayoría de estas referencias son a nivel de género. Son pocas las especies chilenas cuyo uso comestible está bien documentado.

