Arazá (Psidium cattlejanum Sab.)

Familia: Myrtaceae

Origen: Zona sur de Brasil, Uruguay y Argentina

El Arazá (*Psidium cattleianum*) es otro de los frutos nativos originarios de Uruguay, Argentina y Sur de Brasil.

Crece en forma silvestre en sierras, orillas de bañados y arenales. Se comporta mejor en suelos húmedos, pero muestra también cierta tolerancia a suelos salinos.

Tiene un muy buen comportamiento en tierras fértiles y con buen drenaje. Aunque puede ser cultivado a la sombra, es una especie que le gusta una buena iluminación, la cual es importante principalmente en el momento de floración.

El Arazá es un árbol perenne y forma una planta que llega a los cuatro metros de altura. Tiene un tronco delgado, con corteza lisa de color canela con manchas carcterísticas de las familias de las mirtaceas.

El follaje es abundante, de verde brillante, aunque los brotes nuevos son levemente coloreados. Las hojas son simples, opuestas, de borde entero y terminan en punta corta; en el

FLORES ÚNICAS

Las flores del Arazá son blancas con un suave aroma característico. Florecen desde octubre hasta principios de noviembre pudiendo existir una segunda floración en diciembre.

MULTIPLICACIÓN

La multiplicación del Arazá se realiza por semillas y por acodos. Las plantas presentan crecimiento medio y pueden comenzar a producir al año de plantadas.

En general son muy productivas, aunque a veces requieren de plantas polinizadoras.

Se adaptan bien a los jardines y patios interiores, a la poda, pudiéndose utilizar como cercos, cortinas u otras formas ornamentales.







LA COSECHA

La cosecha del Arazá se realiza en los meses de febrero y marzo dependiendo de la fecha de floración. Sus frutos son redondeados con piel color rojizo o amarillo y alcanzan los tres a cuatro centímetros de diámetro. Cuando están maduros, desarrollan un alto nivel de aroma, especial y característico que los diferencia claramente de otros frutos silvestres. Se consume la pulpa que es de color blanquecina con pequeñas semillas.

LA FRUTA

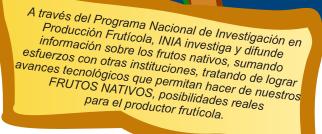
El Arazá posee un sabor agridulce muy agradable y buenas propiedades nutricionales, con alto contenido de minerales, antioxidantes y vitaminas A, B1 y C.

Se consume como fruta fresca, pero su principal valor comercial está en la preparación de jaleas, mermeladas, postres y conservas.

INIA INVESTIGA

INIA junto con la Facultad de Agronomía de la Universidad de la Repúlbica se encuentra estudiando las características de adaptación de los frutos nativos al cultivo sistematizado, fenología vegetativa y reproductiva, producción y calidad de fruta.

Gran diversidad genética se ha observado en Guayabo del País, Ubajay, Pitanga y Guaviyú, a nivel vegetativo, de producción y calidad de fruta, encontrándose diferencias en la adaptación al cultivo y en la resistencia a enfermedades entre plantas de Guaviyú. En cambio ha sido menor la diversidad encontrada en Arazá.





GLOSARIO

Acodo: El acodo es un tipo de reproducción que consiste en fomentar raíces mediante cortes practicados en las ramillas de las plantas. los cuales son cubiertos con un medio donde se desarrollan esas futuras raíces.

Haz: Cara superior de la hoja de una planta, generalmente más brillante y lisa, y con Nervadura menos visible que en la cara inferior (envés).

Envés: Cara inferior de la hoja de una planta, opuesta al haz. A veces es de color más claro y con nervaduras más visibles.

Planta ornamental: aquella que se cultiva y se comercializa con propósitos decorativos por sus características estéticas, como las flores, hojas, perfume, la textura de su follaje, frutos o tallos.

Bibliografía:

Alimentos en la Huerta, Manual para la Producción y Consumo Saludable, Montevideo, 2009. INIA. OPS, UdelaR,

Selección de frutales nativos en Uruguay, En: Revista Agrociencia (Vol. 9, Nº 1-2), Montevideo, 2005.

INIA y los frutos nativos de nuestra tierra. En: Revista INIA (Nº 14), Montevideo, 2008

Valor nutricional de los frutos nativos del Uruguay. En Revista INIA (Nº 15), Montevideo, 2008.

