

## Novos cultivos en Lérez (VIII): A Feixoa.

Xosé Álvarez Castro

A feixoa é unha planta orixinaria de América do Sur onde se atopa de xeito espontáneo e foi introducida en Europa debido ao seu interese como planta ornamental e así podemos vela en diferentes parques e xardíns da nosa zona.



O seu nome científico é o de *Acca sellowiana* ou *Feijoa sellowiana*. É unha árbore de tamaño non moi grande pois alcanza uns 3 ou 4 metros. Ten folla perenne sendo as follas dunha cor verde, brillante nunha cara e grisácea no envés.

As flores teñen pétalos de cor carmín e estames de cor vermella sendo dunha gran beleza. Empezan a aparecer polo mes de maio. Os froitos son baías de forma alongada, cor verde e tamaño variable aínda que a media está entre 50 e 80 gramos. A época de recolección ten lugar nos meses de outubro e novembro. Son moi aromáticos e a súa polpa ten un sabor agradable pero moi particular. As pebidas son de pequeno tamaño e poden comerse. É moi característica a forma de cruz que aparece cando cortamos transversalmente o froito. A pel é moi consistente e hai que desbotala.

Cando os froitos están maduros caen da árbore e non se conservan moito tempo. Ao mondalos teñen tendencia a oxidarse rapidamente polo que, se queremos que teñan bo aspecto, vailles ben engadirilles zume de limón. Son ricos en iodo e en vitamina C.

A pesares de ser unha planta subtropical, dáse moi ben na nosa zona sen que a xiada lle cause danos notables.

Para propagalas poden utilizarse as sementes pero tarda máis en dar froitos e pode non conservar as características dos mesmos; é máis recomendable utilizar estaquiñas duns 20 cm que se poñen a enraizar logo de tratadas con hormonas de enraizamento. Logo de enraizar xa poden plantarse na súa localización definitiva ata primeiros de marzo.



Poden consumirse en fresco cortándoas pola metade e utilizando unha culler e tamén son un bo ingrediente de macedonias ou ensaladas de froita; no caso da macedonia, misturada con piña, mazá, etc non lle está mal un engadido dunha pequena cantidade de cava. préstase ben a facer marmeladas e tamén licores facendo macerar os froitos en augardente da terra e engadindo azucre segundo o gosto de cada quen.