

Novos cultivos en Lérez (XI): O Guaiabo fresa

Xosé Álvarez Castro



Trátase dunha pequena árbore, máis ben dun arbusto, pertencente á familia das mirtáceas e que tamén é coñecido polo nome de guaiabo do Perú. O nome científico é *Psidium cattleianum*. A súa orixe é América do Sur, de países como Brasil e Uruguai onde lle chaman arazá. De Brasil os portugueses levárono a China e de alí estendeuse por distintas zonas, entre elas Europa. Na nosa zona é practicamente descoñecido.

O tamaño que pode alcanzar é duns 6 ou 7 metros. Os exemplares que cultivamos en Lérez teñen dous anos, apenas levantan un metro e xa empezaron a producir froitos. As follas son dunha cor verde brillante e teñen carácter perenne. Produce numerosas flores de cor branca ou amarela clara; florece na primavera. Neste mes de outubro están volvendo a florecer aínda que non sabemos se chegarán a dar froitos viables.

Os froitos son baias dun tamaño entre 2 e 3 centímetros con sementes no interior. A cor é vermella púrpura e ten un sabor moi agradable, que lembra ao das fresas. Recóllese dende finais de setembro a finais de outubro. Poden comerse en fresco ou empregarse para facer marmeladas

ou licores. Debemos ter precaución coas sementes pois son moi duras. Tamén se poden facer batidos con leite.

A reprodución faise por sementes pero debemos debilitar a dura casca que teñen lixándoas ou poñéndoas a remollar en auga morna durante un par de días. Podemos empregar así mesmo estaquiñas recollidas no verán e enraizalas nun ambiente húmido. É necesario colocarlles algún soporte para evitar as roturas producidas polo vento; require pouca poda, limitándonos a facilitar a aireación da planta xa que é frondosa e moi ramificada. É resistente, tanto en esixencias do solo como en clima pois pode resistir breves xeadas de ata 4 graos baixo cero, sobre todo cando xa é grande; con todo, aconsellamos protexela con plástico no inverno. Préstanlle ben as exposicións soleadas.

Nalgúns países considérase unha planta invasora e está incluída na lista das cen especies invasoras máis importantes. Parente do guaiabo fresa é o guaiabo limón que é moi parecido salvo na cor e no sabor dos froitos.

Unha receita de licor: Nun recipiente con augardente branca depositanse os guaiabos cortados pola metade, engadir azucre en maior ou menor cantidade e deixar repousar un mes resgardado da luz. Filtrar e beber con moderación. Non sexa que bebamos de máis e “ agarremos un guaiabo ” pois un guaiabo, ademais de denominar unha moza nova e atractiva, tamén se usa en países americanos para referirse á resaca.

