

# RESEÑA DE LIBRO

## ***Arbustos silvestres con frutos carnosos de Patagonia***

**María Angélica Damascos. 2011. ISBN 978-950-767-057-2.**

Fondo Editorial Rionegrino. Viedma, Argentina. 94 pp. En castellano, incluyendo 45 fotografías, 15 cuadros y 4 gráficos a color.

### **Reseña realizada por Cecilia Ezcurra**

INIBIOMA (CONICET, CRUB-Universidad Nacional del Comahue).

cezcurra@crub.uncoma.edu.ar

“El que prueba el calafate siempre vuelve a la Patagonia”. Esta frase, popular en la región, habla del fruto morado y jugoso que encontramos caminando por los bosques y estepas de la zona. Sin embargo existen otros tantos arbustos silvestres con frutos comestibles que también se caracterizan por su buen color, gusto y aroma. Muchos de ellos son consumidos por quienes nacieron y se criaron aquí, pero no tanto por los que llegamos de adultos y desconocemos los alimentos que nos brindan las plantas silvestres de la Patagonia.

El libro *Arbustos silvestres con frutos carnosos de Patagonia* consta de una presentación breve y siete capítulos. El primero aborda la importancia del conocimiento de los frutos carnosos como recursos de los bosques. Incluye definiciones de los distintos tipos de frutos carnosos y listas de las numerosas especies nativas y exóticas con frutos comestibles de los bosques andino-patagónicos. También trata los diferentes ambientes donde crecen y sus distintas épocas de fructificación y maduración.

El segundo capítulo presenta el maqui, el tercero trata la parrilla y el cuarto los *Berberis*: calafate, michay y agracejo (o michay de lengal). Estos capítulos abordan detalladamente las características de estas especies nativas, su distribución y ambientes, su fenología y ecología, y las propiedades y usos de sus frutos. Además, cada capítulo incluye fotos, tablas y gráficos ilustrativos.

El quinto capítulo trata los arbustos exóticos, comenzando por las rosas silvestres y presentando información sobre producción anual, composición, usos y disponibilidad. Las rosas son un recurso económico muy importante en la región: son abundantes y de sus frutos y semillas se elaboran dulces, tés, cremas cosméticas y aceites con propiedades cicatrizantes. Además, de los residuos de semillas y cáscaras se fabrica alimento para animales y combustible para calefaccionar. Al final del capítulo se mencionan otras plantas exóticas asilvestradas, como zarzamora, frambuesa, cerezo y guindo silvestre.

El sexto capítulo informa sobre la propagación y cultivo de estas plantas, sobre la recolección de sus frutos, y explica su uso ornamental, mencionando especialmente el valor decorativo de las chauras.



El último capítulo trata sobre las características nutricionales de las pulpas de varias de las especies tratadas.

En resumen, este libro presenta, en forma sencilla y amena, información valiosa sobre varios arbustos silvestres de los bosques andino-patagónicos con frutos comestibles. Como explica la autora en la contratapa, estos recursos forestales no madereros contribuyen a ampliar la oferta de alimentos de los que vivimos en la región y proveen nuevas materias primas para buscar innovar en actividades productivas a través del uso de plantas no cultivadas.

Su autora, la Dra. María Damascos, es docente e investigadora del Centro Regional Universitario Bariloche de la Universidad Nacional del Comahue. A lo largo de su carrera ha trabajado en ecología de plantas leñosas de la región patagónica y en el uso de recursos no madereros del bosque. Además, ha demostrado un especial interés en la divulgación científica, habiendo publicado el libro *La rosa mosqueta y otras rosas*, brindando charlas en escuelas primarias y secundarias de Bariloche, y participando de la creación de esta revista.

*Arbustos silvestres con frutos carnosos de Patagonia* fue seleccionado para su publicación por el Fondo Editorial Rionegrino en la Convocatoria para Investigadores en Ciencias Naturales del año 2010. La colorida y creativa edición muestra cerca de 45 fotografías a color de flores, frutos, plantas y ambientes sacadas por la autora y diferentes investigadores de Bariloche, otorgándole un atractivo adicional al libro.