

Características generales del maqui (*Aristotelia chilensis*)

Caterina Juri Massaro

Aristotelia chilensis es una especie nativa chilena perteneciente a la familia Elaeocarpaceae, que se conoce popularmente como maqui.

El maqui es un árbol de tamaño mediano (4 a 5 metros de altura), que crece en terrenos húmedos, florece en primavera y su fruto está maduro en verano.

Posee generalmente ramas delgadas y flexibles de color pardo-rojizo. Su corteza es lisa y las hojas son de forma ovalada a lanceoladas, lisas, con borde aserrado y de 3 a 7 cm de longitud. Las flores son pequeñas y amarillas, y se presentan en racimos cortos (figura 1).



Figura 1. Hojas y flores de maqui.



Los frutos son esféricos, negros y brillantes, de pulpa dulce y pertenecen al grupo de las bayas. Se consumen especialmente en el sector rural, siendo comercializado también en las ciudades. Asimismo se caracteriza por teñir la cavidad bucal de color violáceo en forma notoria (figura 2).



Figura 2. Fruto del maqui.



Distribución geográfica

Esta especie se encuentra en lugares húmedos y sombríos desde la Región de Coquimbo (Illapel) hasta Los Lagos (Chiloé). Tolera diferentes tipos de suelos y puede plantarse a pleno sol o semi-sombra.

El maqui es un árbol que siempre está verde, por lo que se utiliza como especie ornamental.

Consumo y mercado

El fruto del maqui es ligeramente ácido, refrescante y astringente; es comestible y se usa en la preparación de confites y mermeladas y en la fabricación de jugos y bebidas alcohólicas. Un ejemplo de estas bebidas alcohólicas es el licor o chicha fabricada por los pueblos araucanos, conocida como «tecu».

Actualmente se ha iniciado un nuevo mercado para el maqui, ya que se le han atribuido propiedades antioxidantes y, dada la preocupación que existe en relación a la alimentación saludable, está siendo altamente demandado en mercados externos, donde lo consumen como jugo o bien como suplementos alimenticios.

Otro de los usos que se otorga al maqui es el de tinte, en un proceso artesanal. Ha sido empleado desde épocas muy antiguas por las comunidades mapuches para teñir sus tejidos (ponchos, chalecos, gorros y artesanía). Existen iniciativas a nivel comercial para elaborar tinte del fruto del maqui en laboratorios. Éstas han revelado un posible uso comercial en ropa fabricada en forma industrial y no sólo para la confección de vestuario artesanal.

También los pigmentos constituyen la materia prima para la fabricación de colorantes alimenticios orgánicos, muy demandados por los mercados europeos.

Beneficios

El maqui es una planta a la cual la cultura mapuche le ha atribuido un gran número de usos medicinales.

Sus hojas preparadas en infusión se emplean para aliviar diversas enfermedades, entre las cuales se encuentran: molestias en la garganta, herpes, fiebre y molestias estomacales.

Además, sus hojas secas o en polvo se utilizan externamente para curar heridas y quemaduras. También se le atribuye una acción relajante sobre la fibra

muscular, producto de sus metabolitos secundarios (alcaloides y taninos), los cuales actúan como anti-inflamatorios, antiespasmódicos y analgésicos.

Su corteza también se utiliza para los dolores de estómago y muelas.

Actualmente se ha demostrado que el maqui es el berry con más contenido de antioxidantes, superando a las uvas tintas, manzanas, duraznos y frutillas. Igualmente, el maqui tiene un alto contenido de fibra dietaria, lo que hace de este recurso un importante alimento funcional.

Es así como en países desarrollados es presentado como el «super berry», donde es comercializado desde jugos hasta complementos nutricionales.

En Chile, durante el año 2002, un equipo de la Universidad Católica dio a conocer que el maqui no sólo tiene más polifenoles antioxidantes que las moras y las frutillas, sino que son de mejor calidad.

Sumado a lo anterior, recientemente un grupo de investigadores de la Universidad Austral desarrolló un extracto que aumenta las propiedades antioxidantes del fruto e identificaron que posee propiedades inmunológicas.