

Biota Rioplatense

- I. Plantas de la Costa
- II. Plantas Medicinales Rioplatenses
- III. Árboles Rioplatenses
Trees of the Río de la Plata
- IV. Árboles Urbanos
- V. Plantas trepadoras
- VI. Árboles Urbanos 2
- VII. Leguminosas
- VIII. Arbustos 1
- IX. Arbustos 2
- X. Monocotiledóneas
Herbáceas
- XI. Dicotiledóneas
Herbáceas 1
- XII. Dicotiledóneas
Herbáceas 2
- XIII. Plantas aromáticas
condimenticias
- XIV. Hortalizas. Verduras
y legumbres
- XV. Frutas frescas, secas
y preservadas



L.O.L.A

LITERATURE OF LATIN AMERICA

Consultas y ventas:

Viamonte 976, Piso 2, Dto. D
C1053ABT - Ciudad de
Buenos Aires, Argentina.
De 12 a 18 hs.
Tel.: (+5411) 4322-3920
Fax: (+5411) 4322-4577
e-mail: lola@ar.inter.net
<http://www.lola-online.com>

lugar para
el código
de barras

Biota Rioplatense XV

Frutas frescas, secas y preservadas

Julio A. Hurrell
Emilio A. Ulibarri
Gustavo Delucchi
María L. Pochettino

Editorial LOLA
Literature of Latin America
<http://www.lola-online.com>

Hurrell - Ulibarri - Delucchi - Pochettino - Biota Rioplatense XV - Frutas frescas, secas y preservadas - LOLA

Este libro incluye un tipo de plantas alimenticias: las *frutas*, que pueden consumirse frescas, secas o preservadas de modos diversos. Se tratan 111 especies que se cultivan y/o comercializan en el área de estudio, en mercados, supermercados, fruterías, ferias, puestos y dietéticas. En los textos que corresponden a esas especies se consideran, asimismo, otras 24 especies afines (en total, 135 especies de frutas). Algunas de las especies tratadas son ampliamente conocidas. Otras, son nativas o adventicias en la región, pero su uso es restringido, esporádico, o no se consumen, aunque sí se utilizan en otras zonas. Otras especies exóticas se cultivan como ornamentales, pero no se utilizan en la alimentación. Estos casos son relevantes, porque se trata de recursos alimentarios no aprovechados por la población; en general, por falta de conocimiento. Esperamos que este libro constituya un aporte para estudiantes y profesionales, y para que los habitantes de la región rioplatense conozcan las especies que pueden servir de alimento y, asimismo, más información sobre las frutas que ya forman parte de su dieta.

Colección

Biota Rioplatense

Inventario temático de la biota de la región del delta del Paraná, la Isla Martín García y la ribera platense

Volumen XV

Frutas

frescas, secas
y preservadas



Editorial LOLA
Literature of Latin America
<http://www.lola-online.com>

Catalogación

Copyright © Editorial L.O.L.A. (Literature of Latin América)
Viamonte 976, 2do. Piso, Dto. D. C1053ABT - Buenos Aires,
República Argentina.
Tel.: (+54 11) 4322-3920
Fax: (+54 11) 4322-4577
e-mail: lola@ar.inter.net
<http://www.lola-online.com>

Quedan reservados los derechos para todos los países. Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño gráfico de la tapa y de las páginas interiores pueden ser reproducidas, almacenadas o transmitidas de ninguna forma, ni por ningún medio, sea éste electrónico, mecánico, grabación, fotocopia o cualquier otro sin la previa autorización escrita de la Editorial.

Queda hecho el depósito que previene la ley 11.723
Printed in Argentina

ISBN **Falta**

Esta edición se imprimió en Talleres Gráficos LUX S.A. H. Yrigoyen 2463,
S3000BLE - Santa Fe.
Se utilizó para su interior papel ilustración de 115 grs. y para sus tapas
ilustración de 300 grs.

Fotos de tapa y contratapa: Matías M. Pizzoni.

Buenos Aires - República Argentina - Septiembre de 2010

Colección

Biota Rioplatense

Inventario temático de la biota de la región del delta del Paraná, la Isla Martín García y la ribera platense

Julio Alberto Hurrell

Director

Dr. en Ciencias Naturales - Investigador CONICET
Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA)
Facultad de Ciencias Naturales y Museo (FCNM)
Universidad Nacional de La Plata (UNLP)



Editorial LOLA
Literature of Latin America
<http://www.lola-online.com>

Este libro está dedicado a la memoria de la Prof. Susana Crespo (1928-2010), prestigiosa botánica argentina, especialista en Tifáceas y Lamiáceas, colaboradora de la Flora Ilustrada de Entre Ríos (Instituto de Botánica Darwinion, San Isidro) y de la Flora Patagónica (INTA-Castelar).



Frutas en fruterías (A) y en supermercados (B) de Villa Crespo, Capital Federal. Sólo unas pocas especies, bien conocidas, se ofrecen en estos comercios.

Colección

Biota Rioplatense

Inventario temático de la biota de la región del delta del Paraná, la Isla Martín García y la ribera platense

Volumen XV

Frutas frescas, secas y preservadas

Dr. Julio A. Hurrell

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA)
Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, Investigador CONICET

Prof. Emilio A. Ulibarri

Instituto de Botánica Darwinion (Academia Nacional de Ciencias Exactas Físicas
y Naturales-CONICET), Investigador CONICET

Lic. Gustavo Delucchi

División Plantas Vasculares. Cátedra de Botánica Sistemática II.
Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP

Dra. María L. Pochettino

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA)
Facultad de Ciencias Naturales y Museo, UNLP, Investigadora CONICET

Editorial LOLA
Literature of Latin America
<http://www.lola-online.com>

Colaboradores

ALICIA D. ROTMAN

Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy. *Mirtáceas, Moráceas.*

NORMA B. DEGINANI

Instituto de Botánica Darwinion, CONICET. *Pasifloráceas.*

VERÓNICA S. LEMA

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), FCNyM, UNLP. CONICET. *Cucurbita.*

FERNANDO BUET COSTANTINO

JEREMÍAS PEDRO PUENTES

Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), FCNYM, UNLP. *Revisión de textos, glosario, relevamientos fotográficos, revisión de herbarios, viajes de estudio y colección de muestras etnobotánicas.*

DANIEL H. BAZZANO

Comisión de Investigaciones Científicas (CIC), Provincia de Buenos Aires. *Relevamientos fotográficos, revisión de herbarios, viajes de estudio.*

ALEJANDRO CARLOS PIZZONI

Editorial LOLA. *Relevamientos fotográficos, soporte técnico e informático.*



Frutas diversas que se venden en el mercado del barrio de San Telmo, Capital Federal.

Índice de contenidos

- Presentación**, 8
Agradecimientos, 10
Introducción, 11
Las frutas, 12
- Descripciones**, 17
Acerola (americana), 18
Acerola (del Mediterráneo), 20
Agracejo, 22
Algarroba, 24
Algarroba europea, 26
Aljaba, 28
Almendra, 30
Ananá, 32
Arándano, 34
Asaí, 36
Avellana, 38
Azufaifa/Jujuba, 40
Banana/Plátano, 42
Butia, 46
Calafate, 48
Caqui, 50
Carambola, 52
Cassis/Grosella negra, 54
Castaña, 56
Castaña de cajú, 58
Castaña de Pará, 60
Cayote, 62
Cereza, 64
Cerimán, 66
Chal chal, 68
Chañar, 70
Chirimoya, 72
Ciruela, 74
Ciruela ume, 76
Coco, 78
Corinto/Grosella roja, 80
Crategus, 82
Crategus (oxiacanto), 84
Damasco, 86
Dátil, 88
Dovialis, 90
Durazno/Pelón, 92
Feijoa, 94
Frambuesa, 96
Frutilla, 98
Frutilla europea, 100
Frutilla silvestre, 102
Ginkgo, 104
Girasol (semillas), 106
Goji, 108
Granada, 110
Grosella de Barbados, 112
Guayaba, 114
Guinda, 116
Higo, 118
Huevito de gallo, 120
Ingá, 122
Kiwi, 124
Lima, 126
Lima dulce, 128
Limón, 130
Litchi, 132
Longan, 134
Madroño, 136
Mandarina/Bergamota, 138
Mango, 140
Maní, 142
Manzana, 144
Manzana de Java, 148
Maracuyá, 150
Mburucuyá/Pasionaria, 152
Melón, 154
Membrillo, 156
Membrillo japonés, 158
Mistol, 160
Mora, 162
Mora de papel, 164
Mosqueta, 166
Naranja amarga, 168
Naranja dulce, 170
Naranjo trébol, 172
Níspero, 174
Nuez, 176
Nuez de macadamia, 180
Nuez de pecán, 182
Ñangapirí/Pitanga, 184
Palito dulce, 186
Papaya/Mamón, 188
Pepino dulce, 190
Pera, 192
Pera asiática, 194
Pindó, 196
Piñón (araucaria), 198
Piñón (pino), 200
Piracanta, 202
Pistacho, 204
Pomelo, 206
Pomelo chino, 208
Quinoto, 210
Rambután, 212
Sandía, 214
Saucó, 216
Tala, 218
Tamarindo, 220
Tasi/Doca, 222
Tramontana, 224
Tuna, 226
Tutiá, 228
Uva, 230
Uva americana, 232
Uva espina/Grosella espinosa, 234
Uvilla, 236
Zapallo (semillas), 238
Zarzamora, 240
Zarzamora de Logan, 242
Zarzaparrilla colorada, 244
- Los nombres científicos y su significado**, 246
Glosario, 251
Bibliografía, 257
Índice sistemático, 288
Índice de nombres científicos y vulgares, 290

Presentación

La *Colección Biota Rioplatense* incluye una serie de volúmenes dedicados a la actualización del inventario biótico de la zona de influencia del río de la Plata*. Los títulos que integran la colección se organizan sobre la base de criterios temáticos (ecológicos, botánicos, etnobotánicos), respondiendo a diversas áreas de interés.

La región rioplatense conforma una unidad geográfica peculiar y su patrimonio biótico representa una buena parte del acervo natural de nuestro país. Así mismo, la actividad humana y la presencia de grandes sectores urbanizados dentro del área obliga a considerar al hombre una *parte* más de la biota de la región. Las acciones humanas se hallan reflejadas en el entorno, de forma directa o indirecta, conformando un sistema *ecológico biocultural*. Por ello, los contenidos de los títulos de esta colección se refieren a la biota nativa, pero también a los elementos exóticos que, de un modo u otro, se han incorporado al paisaje regional. Este hecho es particularmente evidente en los *ecosistemas urbanos*, donde se destacan plantas herbáceas y leñosas diversas, cultivadas en calles, paseos, parques, jardines, quintas y huertas.

La presentación de los contenidos de los distintos volúmenes de esta colección es posible gracias a diversos trabajos previos de investigación científica, que involucran campos diversos: ecología y biogeografía (distribución de especies y comunidades, ecología urbana), botánica (monografías de diferentes taxones, inventario florístico) y etnobotánica (relaciones entre el hombre y su entorno vegetal). Dichos trabajos se desarrollan dentro del ámbito del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) de la Argentina, y de diversas instituciones a las cuales pertenecen los distintos especialistas y colaboradores que contribuyen en cada uno de los temas tratados; su participación, ciertamente, prestigia los trabajos realizados.

Desde el punto de vista de la ecología biocultural, conocer *nuestra* biota implica saber algo más sobre la naturaleza de *nuestro propio entorno*. Esperamos que los libros de esta colección constituyan un aporte efectivo en ese sentido, tanto para los profesionales de distintas disciplinas como para los estudiantes y los aficionados; y, así mismo, que permita despertar el interés del público en general.

* Para datos sobre la extensión y características del área de estudio ver *Biota Rioplatense I. Plantas de la Costa*, primer volumen de esta colección.



Área de estudio.

Este libro comprende un grupo de plantas alimenticias: las *frutas*, que se consumen frescas, secas o preservadas de modos diversos. Se tratan 111 especies que se cultivan y/o comercializan en el área de estudio en mercados, supermercados, fruterías, ferias, puestos y dietéticas. En los textos que corresponden a esas especies se consideran, asimismo, otras 24 especies afines (en total, 135 especies de frutas). Algunas de ellas son ampliamente conocidas. Otras, son nativas o adventicias en la región, pero su uso es restringido, esporádico, o no se consumen, aunque sí se utilizan en otras zonas. Otras especies se cultivan como plantas ornamentales, pero no se utilizan en la alimentación. Estos casos son relevantes, porque se trata de recursos alimentarios no aprovechados por la población; en general, por falta de conocimiento. Las especies se ordenan alfabéticamente por su nombre vulgar más difundido; se indican otros nombres vulgares en diferentes idiomas, familia, nombre científico y sinónimos, rasgos morfológicos, distribución, usos, observaciones diversas y material de herbario de referencia. Asimismo, el libro incluye el significado de los nombres científicos, glosario, bibliografía, índices sistemático y de nombres científicos y vulgares.

Agradecimientos

Deseamos expresar nuestra gratitud al Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), a la Dirección Provincial de Islas, Secretaría de Gobierno, Provincia de Buenos Aires, a los Guardaparques de la Reserva Natural de Martín García, y a la Subprefectura Isla Martín García, Prefectura Naval Argentina, por su invaluable apoyo en los trabajos de campo, a Javier San Cristóbal y Alcides Galarza y, por su intermedio, a muchos de los pobladores de la isla cuyo conocimiento acerca de su entorno vegetal ha sido muy útil en el registro de datos etnobotánicos.

Asimismo, agradecemos a las diversas instituciones y personas que de modo directo o indirecto han brindado su apoyo en la realización de los trabajos científicos de base para la elaboración de este volumen: los Herbarios BA (Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia"), BAA (Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires), BAB (INTA-Castelar), LP (Plantas Vasculares, Museo de La Plata), LPAG (Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad de La Plata) y SI (Instituto de Botánica Darwinion, San Isidro); a la Sociedad Argentina de Botánica; a Patricia Arenas y colaboradores del Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata; Mirta Arriaga, del Museo Argentino de Ciencias Naturales "Bernardino Rivadavia"; a Mariano Bello, del Jardín Botánico "Lucien Hauman" de la Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires; Renée Fortunato y Matías Morales, del INTA-Castelar. Al Dr. Fernando Zuloaga y, a través suyo, al personal técnico, científico y de la biblioteca del Instituto Darwinion; Ana H. Ladio, Laboratorio Ecotono, Universidad Nacional del Comahue; Dora Vignale, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy; Alberto Gumi, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires; Laura Iharlegui, Nuncia Tur, Carola Volponi, Alcides Sáenz y Elías de la Sota, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata; Stella Maris Rivera, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata; Nélide M. Bacigalupo, Rosa Guaglianone, Zulma Rúgolo de Agrasar, Edith Gómez Sosa, Mónica Ponce y Raúl Pozner, del Instituto de Botánica Darwinion, y a Román L. Pérez Moreau, por sus constantes palabras de apoyo. Al Ing. Agr. Juan J. Valla, por sus enseñanzas, consejos y persistente colaboración en el ámbito del Jardín Botánico "Lucien Hauman", de la Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires. Al Dr. Eduardo H. Rapoport, por su aliento permanente. Y a la Dra. Genoveva Dawson de Terruggi, por todas sus enseñanzas.

Introducción

Este volumen, dedicado a las *frutas*, prosigue con el encuadre etnobotánico de los volúmenes previos sobre *Plantas condimenticias* (Hurrell *et al.*, 2008), y *Hortalizas: verduras y legumbres* (Hurrell *et al.*, 2009). Estos tres textos comprenden especies vegetales utilizadas en el ámbito de la alimentación y que, en la gran mayoría de los casos, se emplean también con fines medicinales. Estas plantas con "doble función", culinaria (*comer*) y terapéutica (*curar*), se conjugan en el concepto más amplio del *cuidado de la salud*, que despierta el interés de muchas personas en todo el mundo. Así mismo, distintos estudios etnobotánicos se han orientado hacia esta temática (Chen, 2008; Pieroni *et Giusti*, 2009; Pieroni *et Gray*, 2008; Pieroni *et Price*, 2006; Pochettino, 2003; Sandhu *et Heinrich*, 2005).

Los trabajos *etnobotánicos* comprenden estudios sobre el *conocimiento botánico* que tienen los miembros de una sociedad sobre las plantas que forman parte de su entorno: un conjunto de saberes, creencias y prácticas cotidianas relacionadas con la obtención, preparación y consumo de los vegetales. En los aglomerados urbanos, a diferencia de las sociedades tradicionales, muchas personas conocen ocasionalmente los componentes y el valor alimentario de las plantas que consumen, y rara vez su origen. Sin embargo, este conocimiento no tradicional, aunque parcial y fragmentario, orienta las decisiones sobre qué vegetales consumir y, por ende, presenta un valor adaptativo. El conocimiento botánico en las grandes ciudades, resulta una *combinación* de saberes propios (el *saber popular*), con otros incorporados de fuentes externas, como el conocimiento científico, que se difunde por los medios de comunicación; y saberes y prácticas que ingresan a través de distintos grupos de inmigrantes. Asimismo, en las zonas *periurbanas*, que rodean a las ciudades, tiene lugar una intensa actividad hortícola, no siempre difundida, pero que provee buena parte de los productos vegetales que circulan en las áreas urbanas.

Este libro es un intento por difundir el conocimiento sobre las *frutas* que se comercializan y consumen en la región rioplatense, incluyendo las ampliamente difundidas y otras novedosas, propias de algunos grupos de inmigrantes. Así mismo, brinda información sobre plantas nativas y adventicias de la región rioplatense, y otras cultivadas para otros fines (en su mayoría ornamentales, para calles, parques y jardines), que no se consumen dentro del área, pero sí se emplean en otras zonas. Esta información es una contribución dirigida a aumentar nuestro conocimiento sobre los recursos vegetales disponibles y, además, una invitación a ampliar nuestro restringido espectro alimentario.

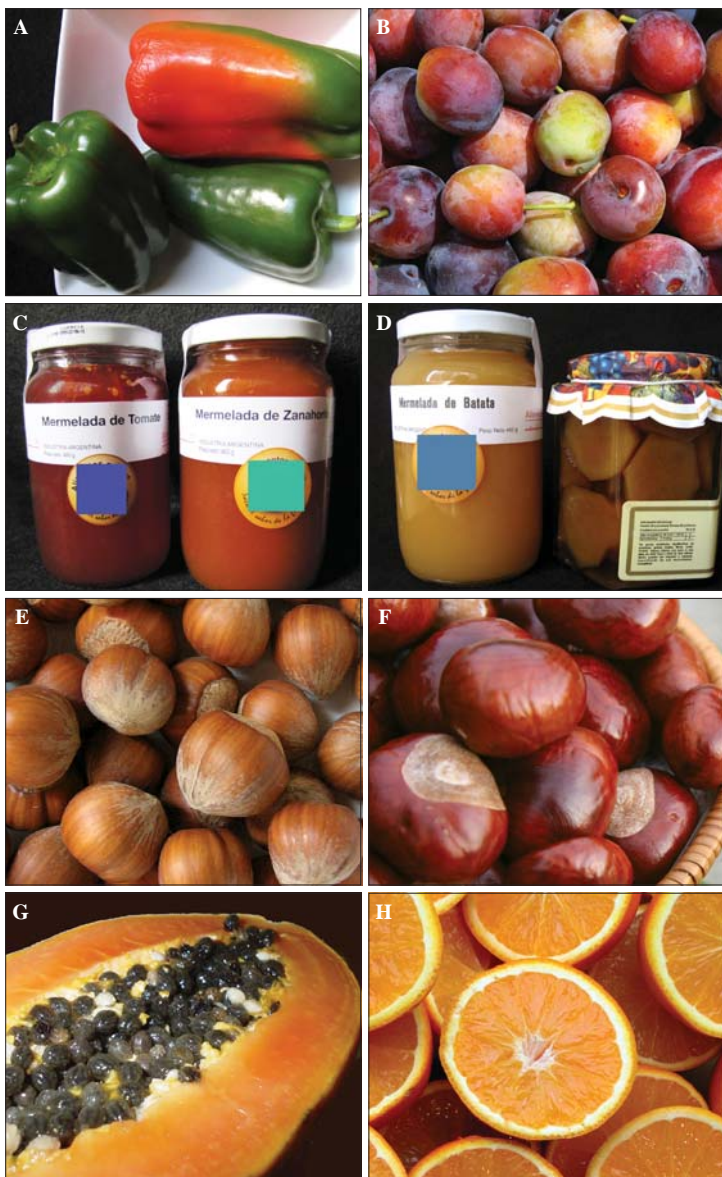
Las frutas

Las *frutas* son frutos comestibles de ciertas plantas (RAE, 2001), que por sus propiedades nutritivas y organolépticas se consumen, por lo común, como postre, o se utilizan en repostería y pastelería, para diversas preparaciones. De este modo, no todos los frutos comestibles son *frutas*. La palta y la aceituna son frutos comestibles, pero no se consideran frutas, como el ají y la berenjena, considerados *hortalizas* (hortalizas de fruto). El pepino y el melón corresponden a dos especies del mismo género (*Cucumis*), el primero es una hortaliza, el segundo una fruta. El tomate y el zapallo son hortalizas, aunque con ellos se elaboren postres o productos dulces (mermelada de tomate, zapallos en almíbar). Se preparan dulces, además, con ciertas hortalizas de raíz, como la zanahoria (mermelada de zanahoria) o la batata (dulce de batata, batatas en almíbar), y las raíces de la ajipa y del yacón se pueden comer frescas, a modo de *fruta* (Hurrell *et al.*, 2009).

El concepto de *fruta* es utilitario (culinario) y no equivale al término botánico *fruto*, es decir, el órgano de las *Angiospermas* que contiene las semillas, originado luego de la fecundación por la transformación del ovario (a veces, intervienen otras partes de la flor). La fecundación ocurre en el óvulo, que se transforma en la *semilla* que contiene al embrión. En la fructificación, la pared del ovario se modifica y deviene en la pared del fruto o *pericarpo*, formada por tres capas: *epicarpo* (externa), *mesocarpo* (intermedia) y *endocarpo* (interna), que rodean a las semillas.

Según la consistencia del pericarpo a la madurez del fruto, se diferencian dos tipos de frutos: *secos* y *carposos* (Font Quer, 1993). Ejemplos de frutos secos son las avellanas y las castañas, cuyo pericarpo es leñoso (la porción comestible es la semilla). Estos frutos se conocen como *nueces*, pero no deben confundirse con las frutas secas llamadas "nueces", el fruto del nogal. Las denominadas *semillas* de girasol son en realidad frutos cuyo pericarpo seco está adherido a la semilla (*aquenos*).

El durazno y el damasco son frutos carnosos llamados *drupas*: epicarpo delgado, mesocarpo carnoso (pulpa) y endocarpo leñoso (carozo o hueso). El fruto del nogal también es una drupa, de la que se comercializa el endocarpo con la semilla en su interior ("nuez con cáscara") o la semilla sin el endocarpo ("nuez sin cáscara"). Las *bayas* son frutos con epicarpo delgado y meso y endocarpo carnosos, en general jugosos (kiwis, arándanos, grosellas). Los frutos de los limones, naranjas y otros cítricos se llaman *hesperidios*: el epicarpo es delgado y aromático; el mesocarpo, esponjoso; el endocarpo, jugoso. Peras y manzanas son frutos llamados *pomos*, la parte comestible es el receptáculo carnoso.



A-B. El ají y la ciruela son frutos; el primero, es una *hortaliza*; el segundo, una *fruta*. C-D. El tomate, una *hortaliza* de fruto, y la zanahoria y la batata, *hortizas* de raíz, sirven para elaborar dulces. E-F. Las avellanas y las castañas son frutos secos. G-H. La papaya o mamón y la naranja son frutos carnosos.

Otras veces, las partes comestibles no son los frutos propiamente dichos, sino otras partes florales que devienen carnosas en la fructificación. Por ejemplo, la castaña de cajú es una drupa, sostenida por un pedicelo acrescente carnosos (pseudofruto), que se consume como fruta fresca. En el palito dulce, se comen los pedicelos gruesos que sostienen los frutos. En la zarzaparrilla colorada, se come el perianto carnosos acrescente. En el litchi, el longan y el rambután, el pericarpo es seco y no se consume, pero las semillas tienen un arilo carnosos que es la parte comestible.

Todos los ejemplos anteriores son casos de *frutos simples*: provienen de ovarios formados por un solo carpelo, o por varios unidos (Spjut, 1994). Los *frutos agregados* provienen de flores con carpelos separados, ubicados en un receptáculo usualmente acrescente y carnosos; es el caso de la frutilla (los frutos parciales son aquenios), o la zarzamora (los frutos parciales son drupas). En los *frutos compuestos*, en cambio, los ovarios de las distintas flores de una inflorescencia se transforman en frutos parciales fusionados, por ejemplo, al eje de la inflorescencia que deviene carnosos, como en el ananá (con frutos parciales bacciformes), a los cálices acrescentes y carnosos, como la mora, o en el interior de un receptáculo carnosos, como el higo (en ambos casos los frutos parciales son aquenios).

Las *Gymnospermas* son plantas con semillas, pero sin flores; por ende, sin frutos. Los óvulos se hallan expuestos, en estructuras llamadas estróbilos o conos; luego de la fecundación, el óvulo se transforma en semilla. Este es el caso de los pinos y de las araucarias, cuyas semillas comestibles se denominan *piñones*. En la tramontana, las brácteas del estróbilo son carnosas y comestibles. En el ginkgo, sólo se desarrolla una semilla, con una cubierta externa carnosos y una interna dura, llamada *nuez de ginkgo*; en el interior se encuentra el gametofito, dulce y comestible.

Las llamadas *frutas secas* (CAA, 2008) incluyen distintos tipos de frutos, tanto secos como carnosos: castaña y avellana (*nueces*), pistacho, nuez, nuez de pecán y almendra (*drupas*), maní (*legumbre*) o girasol (*aquenio*). Por lo común, la parte comestible es la semilla; sin embargo, en la castaña de Pará se consume la semilla, desprovista de su cubierta más externa, que es muy dura; y en la nuez de macadamia se consumen los cotiledones. En esta categoría de *frutas secas* se incluyen las semillas de pinos y araucarias (*piñones*), y las semillas de zapallo. A veces se incluyen también las semillas de sésamo, pero su empleo se asocia usualmente con su valor condimenticio (Hurrell *et al.*, 2008). En general, estas frutas tienen menos de un 50 % de agua en su estado natural y son alimentos energéticos, ricos en lípidos y proteínas, que aportan ácidos grasos insaturados y distintas vitaminas, elementos importantes para la dieta.



A-B. La sandía y la cereza son ejemplos de frutos simples. C-D. La frutilla y la frambuesa son casos de frutos agregados. E-F. El higo y el ananá son frutos compuestos. G-H. Los pistachos y las nueces son ejemplos de *frutas secas*, pero ambos son frutos carnosos (drupas), de los que se suelen comercializar sus endocarpos, y se consumen las semillas.

Las *frutas frescas* son frutos carnosos con más de un 50 % de agua en estado natural, y se consumen maduros, mientras mantengan sus características organolépticas (CAA, 2008). Esta denominación se extiende a las que reúnen esas condiciones aún preservadas en cámaras frigoríficas. Las frutas frescas contribuyen a una *dieta saludable*: son alimentos de bajo valor calórico, aportan agua, azúcares de fácil digestión y de rápida absorción, fibras alimentarias (celulosa, pectinas), minerales, vitaminas y otras sustancias benéficas para la salud, como los antioxidantes; por lo tanto, son muy utilizadas en la elaboración de suplementos dietéticos.

Las frutas frescas no se pueden conservar por mucho tiempo, por lo que se las procesa para poder preservarlas. Una forma común es mediante procesos de secado. Las llamadas *frutas desecadas* son frutas frescas (o su pulpa), sometidas a desecación en condiciones naturales, para privarlas de la mayor parte de su contenido acuoso; es el caso de las *pasas* (ciruela, uva) o los *orejones* (durazno, damasco). Si el secado se realiza por procesos artificiales, se habla entonces de *frutas deshidratadas* (CAA, 2008). A menudo, se utiliza la denominación *frutas secas* para referirse también a las frutas desecadas o deshidratadas. Otras formas de preservación son: en *conservas*, en latas o frascos de vidrio herméticamente cerrados, que antes se calientan para eliminar los microorganismos; en *azúcar*, colocadas en trozos en recipientes limpios, cubiertas con capas de azúcar (que extraen la humedad e inhiben la reproducción de bacterias), cerrados y colocados en lugar fresco; *maceradas en alcohol* (vino, licor), que actúa como desecante; en *almíbar* o *jarabe* (solución sobresaturada de agua y azúcar, cocida hasta que comienza a espesar); o en preparaciones diversas, como *mermeladas* (a base de fruta fresca triturada, pulpa o concentrados de fruta, a los que se añaden trozos de frutas, cocinadas con azúcar hasta obtener consistencia pastosa), *jaleas* (a base de jugos o extractos de frutas frescas por cocción con igual cantidad de azúcar, hasta conseguir una consistencia gelatinosa), *arope* (pulpa cocida como las anteriores, pero sin agregado de azúcar, con consistencia de jarabe) y *jugos* (frutas exprimidas o trituradas con agregado de agua y azúcar).

Descripciones

A continuación se presentan las descripciones de las 111 especies de frutas incluidas en este texto. Se ubican en orden alfabético, según el nombre vulgar empleado con mayor frecuencia en la región rioplatense. Para cada especie se indica:

* Otros nombres vulgares en distintos idiomas: español (*Es*), portugués (*Po*), guaraní (*Gu*), francés (*Fr*), italiano (*It*), inglés (*In*), alemán (*Al*), afrikáans (*Af*), árabe (*Ar*), chino (*Ch*) y japonés (*Ja*).

* Familia botánica a la cual pertenece.

* Nombre científico actualizado.

* Sinónimos (nombres empleados con anterioridad para la especie).

* Descripción de la planta: aspecto general, órganos subterráneos, tallos, hojas, inflorescencias, flores, frutos y semillas.

* Distribución geográfica, situación en la Argentina y en la región rioplatense; épocas de floración y de fructificación.

* Datos etnobotánicos y botánico-económicos, referidos a sus usos alimentarios, medicinales, y otras aplicaciones de interés.

* Observaciones diversas, datos sobre el género y sobre especies afines o de usos similares.

* Material de referencia, donde se incluyen ejemplares de herbario. Se indica el país, provincia o estado, partido o departamento, localidad, fecha de colección, coleccionistas, número de colección y la sigla del herbario donde se halla depositado: B (Botanischer Garten und Botanisches Museum Berlin-Dahlem); BAA (Buenos Aires, Facultad de Agronomía); BAB (INTA-Castelar); BCRU (Universidad Nacional del Comahue, Bariloche); LP (Plantas Vasculares, Museo de La Plata); MCNS (Museo de Ciencias Naturales, Salta); MO (Missouri Botanical Garden); NY (New York Botanical Garden); P (Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris); SI (Instituto de Botánica Darwinion, San Isidro).

* Las muestras obtenidas para documentar este trabajo, que corresponden a las colecciones realizadas por J. Hurrell *et al.*, entre octubre de 2009 y septiembre de 2010, en distintos supermercados, mercados, fruterías y dietéticas del área de estudio, puestos y comercios de la comunidad boliviana del barrio de Liniers y en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal, han sido depositadas en el Laboratorio de Botánica Aplicada y Etnobotánica (LEBA), Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata.

* Material fotográfico sobre las plantas y detalles de sus partes comestibles y productos que se comercializan.

Acerola (americana)

Es: acerola tropical, buesito, cereza de las Antillas, escobilla, semeruco. *Po:* acerola, cereja-das-Antilhas. *Fr:* acérola, cerise de Cayenne, cerise des Antilles. *In:* acerola, Barbados cherry, West Indian cherry. *Al:* Acerolakirsche, Barbadoskirsche.

MALPIGIÁCEAS

Malpighia emarginata SESSÉ et MOC. ex DC.

M. glabra auct. non L., *M. puniceifolia* auct. non L., *M. retusa* BENTH.

Arbolitos o arbustos de 2-6 m de altura, perennifolios. *Hojas* opuestas, ovadas, elípticas u obovadas de 2,5-10 cm de largo por 1,4-5 cm de ancho, obtusas, emarginadas o acuminadas. *Inflorescencias* axilares umbeliformes, 2-4-floras. *Flores* subactinomorfas, bisexuales, rosadas o purpúreas. *Fruto* drupáceo subgloboso, de 1-1,8 cm de largo por 2-2,2 cm de ancho, rojo, con 3 pirenos; pulpa anaranjada, agrídulce.

Especie de Mesoamérica, las Antillas y Sudamérica septentrional, probablemente domesticada en la zona maya. Difundida en la actualidad en zonas cálidas, sus principales productores son Brasil y Puerto Rico (Anderson, 2001; Meyer, 2000). En la Argentina, se ha introducido su cultivo en el norte del país (Cecotto *et al.*, 2007; CEDEVA, 2010; Fernández *et al.*, 2006). En la región rioplatense, se comercializa la pulpa congelada en algunos supermercados.

Usos. Frutal, con distintos cultivares. Los frutos contienen, cada 100 g de peso fresco, ca. 85 % de agua, 12 % de carbohidratos, 1 % de fibras, 1 % de proteínas, flavonoides, fósforo, calcio, hierro, vitaminas A, B, y una elevada proporción de vitamina C (cada fruto contiene 20-30 veces más que una naranja); su valor energético es de 59 kcal. Se consumen frescos, cocidos en salsas, puré, jarabe, jugo, licores, jaleas, mermeladas, pasteles, helados, pulpa congelada, desecada, y extracto en polvo, para golosinas, suplementos nutricionales y vitamínicos. En medicina popular se emplean como tónico, hepático, antidisentérico, anti-diarreico y para combatir resfriós. Se ha estudiado su actividad antioxidante y antitumoral (Assis *et al.*, 2008; Facciola, 2001; Hanamura *et al.*, 2008; León, 1987; Mezadri *et al.*, 2006; Morton, 1987; Motohashi *et al.*, 2004; Rufino *et al.*, 2009; Sampaio *et al.*, 2009).

Obs. El género *Malpighia* incluye ca. 130 especies de Americana tropical. *M. glabra* L. (= *M. puniceifolia* L.), también presenta frutos comestibles (Anderson, 2001; Mabberley, 2008; Meyer, 2000).

Material de referencia. VENEZUELA. LARA. Pedro León Torres: Carora, espinares, 17-V-1946, A. Burkart 16593 (SI).



Malpighia emarginata. A-B. Detalles de frutos maduros. C. Rama con hojas y frutos. D. Flores. E. Detalle de la pulpa. F. Frutos frescos. G. Pastillas con sabor a acerola (*tropical acerola*: extracto de pulpa en polvo de acerola), y a maracuyá (*passion fruit*: extracto de pulpa en polvo de maracuyá y acerola), en quioscos de la región rioplatense.

Acerola (del Mediterráneo)

Es: acerolo, azarolla, cerola, corma. *Po:* azarola, azaroleira. *Fr:* azérole, azérolier, épine d'Espagne. *It:* anzarola, azzeruolo. *In:* azarole, hawthorn, Mediterranean medlar, mosphilla. *Al:* Azaroldorn, Napolitanische Mispel, Welsche Mispel.

ROSÁCEAS

Crataegus azarolus L.

Crataegus azarolus L. var. *aronia* L., *Crataegus aronia* (L.) Bosc

Arbustos o arbolitos de 3-10 m de altura, caducifolios; inermes o con espinas de 1-2 cm de largo. *Hojas* alternas, ovadas, de 2,8-5 (-8) cm de largo, lóbulos apicales 3-5, poco profundos, bordes laterales convexos. *Inflorescencias* corimbosas, 5-30-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 1-1,5 cm de diámetro, sépalos lanosos, persistentes; pétalos blancos o rosados. *Fruto* nuculanio globoso a subpiriforme, de 1-3,5 cm de largo, rojo, anaranjado o amarillento, según los cultivares; pirenos 2-3.

Especie nativa del sudeste de Europa (Grecia), norte de África, Cercano Oriente hasta Asia central; naturalizada en el Mediterráneo occidental, donde fue difundida tempranamente; en Italia, fue introducida desde Siria en tiempos del emperador Augusto (Dalby, 2003; Muñoz Garmendia *et al.*, 2001). Florece en primavera-verano; fructifica en otoño. Se ha cultivado en la región rioplatense.

Usos. Frutal, maderable y ornamental, con distintos cultivares. Los frutos, fragantes y de sabor similar al de las manzanas, pero ligeramente ácido, se consumen frescos, desecados, preservados, en jaleas, mermeladas, compotas, cremas; también en repostería, en pasteles y confituras; con los frutos fermentados se elaboran bebidas alcohólicas (Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Janick *et Paull*, 2008; Muñoz Garmendia *et al.*, 2001; Vaughan *et Geissler*, 1997). Los frutos, y también las hojas y las flores, contienen polifenoles, procianidinas y flavonoides con efectos antioxidantes; se han empleado en la medicina tradicional árabe en casos de enfermedades cardiovasculares, impotencia, diabetes y cáncer (Al-Mustafa *et Al-Thunibat*, 2008; Bahri-Sahloul *et al.*, 2009; Bignami *et al.*, 2003; Ljubuncic *et al.*, 2005).

Obs. El género *Crataegus* se distribuye en las zonas templadas del hemisferio norte; comprende unas 200 especies (Kalkman, 2004). *C. azarolus* no debe confundirse con la "acerola" americana, *Malpighia emarginata* DC. (*Malpighiaceae*).

Material de referencia. IRAQ. KURDISTÁN IRAQUÍ. *Erbil:* Montes Kuh-Sefin, 15-V-1893, J. Bornmüller 1026 (B; imagen digital) [BGBM, 2007].



Crataegus azarolus. A-B. Aspecto de las ramas con hojas y frutos. C. Ilustración de una rama con hojas y frutos, y detalles de la flor y el fruto (Saint-Hilaire, 1831). D. Detalle de las flores. E-F. Frutos desecados que se comercializan en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal.

Agracejo

Es: berberis común, espino cambrón. *Po:* espinho-de-São-João, uva-espim. *Fr:* épine vinette. *It:* crespino. *In:* European barberry, common barberry. *Al:* Berberitze.

BERBERIDÁCEAS

Berberis vulgaris L.

Arbustos de 1-3 m de altura, caducifolios; espinas simples o 3-fidas. *Hojas* fasciculadas, elípticas, obovadas o espatuladas, de 2-6 (-8) cm de largo por 1-3 cm de ancho, coriáceas, borde con dientes espinosos; se tornan rojizas o purpúreas antes de caer. *Inflorescencias* en racimos axilares, 10-20-floros. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 0,4-1 cm de diámetro, amarillas. *Fruto* baya oblonga a elipsoide, de 1-1,5 cm de largo, roja, brillante, a menudo pruinosa.

Especie originaria del Mediterráneo hasta el norte de Irán; difundida en cultivo, se ha naturalizado en diversos países (Gcw, 2007; Hanelt, 2001; López González, 1998; Whetstone *et al.*, 1997). Florece en primavera; fructifica en verano. En la región rioplatense se cultiva como ornamental en jardines (Hurrell *et Bazzano*, 2003).

Usos. Ornamental y frutal, con diferentes cultivares. Los frutos, de pulpa ligeramente ácida, rica en vitamina C, se consumen frescos, desecados, en jarabe, jaleas, mermeladas, salsas, pasteles y tartas. En Francia, es apreciado un dulce, denominado *confiture d'épine vinette*, hecho con frutos sin semillas. Los frutos se comen, asimismo, encurtidos en vinagre y se utilizan como sucedáneo de las alcaparras. El jugo se emplea para preparar bebidas refrescantes y helados. En Irán, los frutos secos, llamados *zerezhk*, son muy populares para condimentar comidas diversas. Las hojas secas se utilizan para elaborar té. De la corteza de raíces y ramas se obtiene un colorante amarillo. La corteza y el fruto, que contienen el alcaloide *berberina*, se emplean en medicina popular como tónico, diurético, purgante, antiséptico, hepático, estomáquico, astringente, febrífugo, antiirreumático, antiinflamatorio, expectorante, antioxidante y antitumoral (Chiej, 1984; Dawson, 1977; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Imanshahidi *et Hosseinzadeh*, 2008; Kunkel, 1984; Tomosaka *et al.*, 2008).

Obs. El género *Berberis* comprende unas 600 especies, de zonas templadas del hemisferio norte, norte de África y Sudamérica (Wang *et al.*, 2007). En la Argentina crecen 19 especies (Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Morón:* INTA-Castelar, cult., 12-XI-2002, J. Hurrell *et D. Bazzano* 4819 (BAB).



Berberis vulgaris. A-B. Distintos detalles de los frutos en las ramas. C. Ilustración de ramas con flores y frutos, detalles de las piezas florales, fruto y semilla (Thomé, 1885). D. Ramas con hojas y flores. E. Detalle de las flores. F. Detalle de las hojas antes de caer. G. Detalle de los frutos desecados.

Algarroba

Es: algarroba blanca, algarroba amarilla, tacu. Gu: ibopé morotí, ibopé pará, igopé.

LEGUMINOSAS

Prosopis alba GRISEB.

Árboles de (5-) 8-15 (-18) m de altura, caducifolios. Hojas alternas, paribipinnadas; pinnas 1-3 pares; folíolos 22-56 pares, opuestos, linear-elípticos u oblongos, de 3,5-19 mm de largo por 0,5-2 mm de ancho. Inflorescencias espiciformes de 7-10 cm de largo, plurifloras. Flores actinomorfas, bisexuales y estaminadas en un mismo individuo. Fruto lomento drupáceo, linear, falcado o semicircular, comprimido, de 12-15 cm de largo por 1-2 cm de ancho, amarillo pajizo; pulpa carnosa, dulce.

Especie de Bolivia, Chile, Paraguay, Uruguay y norte y centro de la Argentina. Florece en primavera; fructifica en verano. En la región rioplatense se cultiva y crece relictual en las barrancas del Paraná y del Plata (Burkart, 1952, 1987a,b; Demaio *et al.*, 2002; Ulibarri *et al.*, 2006).

Usos. Forestal, maderable, ornamental y de frutos forrajeros y comestibles. Junto con el maíz, constituyen el principal alimento rural de su área de origen. Su nombre guaraní significa 'árbol puesto en el camino para comer'. Los frutos se comen frescos, secos, molidos, en arrope y postres como la *añapa* (pulpa molida, con leche), confituras como el *patay* (masa a base de la pulpa reducida a harina), bebidas refrescantes (un tipo de *añapa*, pero con agua) y fermentadas: *chicha* (pulpa machacada y masticada con agua) y *aloja* (pulpa machacada con agua); por destilación, se elabora aguardiente. Las semillas tostadas se emplean como sucedáneo del café. Las hojas, la corteza, las flores y los frutos tienen diversos usos medicinales (Alonso *et Desmarchelier*, 2005; Burkart, 1952, 1987a; Cáceres Freyre, 1955, 1961; González Torres, 2005; Hieronymus, 1930; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Roig, 1993, 2001).

Obs. *Prosopis* comprende 44 especies mayormente americanas, desde los Estados Unidos hasta la Patagonia, y del sudoeste de Asia y África. En nuestro país crecen 28 especies. En la región rioplatense se cultivan 2 especies que no llegan a Buenos Aires: *P. chilensis* (MOLINA) STUNTZ *emend.* BURKART (= *Ceratonia chilensis* MOLINA), "algarrobo chileno" y *P. nigra* (GRISEB.) HIERON. (= *P. algarrobilla* GRISEB. var. *nigra* GRISEB.), "algarrobo negro"; ambas de frutos comestibles, con usos similares a los de *P. alba* (Burkart, 1976, 1987a,b; Ulibarri *et al.*, 2006).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. San Isidro: San Isidro, Museo Pueyrredón, cult., 28-II-2002, E. Ulibarri *et al.* 1828 (SI).



Prosopis alba. A-B. Ramas con hojas y frutos inmaduros y maduros, Reserva Costanera Sur, Capital Federal. C. Botellas de extracto del fruto, en comercios de Liniers. D. Botella de arrope y alfajor de harina de algarroba, en venta en dietéticas, Palermo. E-F. Arrope y masas con harina de algarroba, en el "Barrio Chino" de Belgrano.

Algarroba europea

Es: caroba, garrofa, pachoca. *Po:* alfarroba, fava-rica. *Fr:* caroube. *It:* carruba. *In:* carob, locust bean, St. John's bread. *Al:* Johannisbrot. *Ar:* kharrûb.

LEGUMINOSAS

Ceratonia siliqua L.

Árboles de 6-10 m de altura, perennifolios, polígamo-dioicos. *Hojas* alternas, paripinnadas, folíolos 2-5 pares, elíptico-ovados, de 2-7 cm de largo por 1,5-2,5 cm de ancho, emarginados. *Inflorescencias* en racimos fasciculados. *Flores* estaminadas con 5 estambres, ovario rudimentario; las pistiladas con 5 estaminodios breves. *Fruto* legumbre indehiscente, linear-comprimida, recta o algo curva, de 10-27 cm de largo por 2-3 cm de ancho, bordes engrosados, castaño oscura o negra; pulpa dulce.

Especie del Mediterráneo oriental, introducida en zonas templadas. En la Argentina se cultiva en La Rioja, Santiago del Estero, Mendoza y Buenos Aires. Florece en otoño; fructifica en invierno. En la región rioplatense se ha cultivado como ornamental; sin embargo, hasta unos 50 años atrás, se vendían sus frutos en almacenes, importados de Europa (Burkart, 1952, 1987a; Ortiz, 2001; Ulibarri *et al.*, 2006).

Usos. Ornamental, maderable y de frutos forrajeros y comestibles. Éstos se utilizan desde la antigüedad, fueron mencionados por Teofrasto, Plinio, Galeno, y en la Biblia; se sostiene que sirvieron de alimento a San Juan Bautista en el desierto, de ahí algunos de sus nombres vulgares. La pulpa se come fresca, en jarabe, vino, licor; reducida a polvo o harina, se utiliza en repostería y como sustituto del chocolate en productos dietéticos: tiene bajo contenido en lípidos, es rica en fibras, azúcares solubles, proteínas de valor nutricional, vitaminas y minerales, y no tiene las sustancias excitantes del cacao (teobromina, cafeína). La pulpa se emplea como remedio astringente y laxante; la harina, como antidiarreico y emoliente. Las semillas son astringentes y purgantes, y de ellas se obtiene colorante, tanino y una sustancia para espesar salsas y dulces de valor industrial. Las semillas tostadas son un sucedáneo del café (Añon *et al.*, 2009; Burkart, 1952, 1987a; CAA, 2009; Dalby, 2003; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 2007; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hill, 1965; Kunkel, 1984; Morton, 1987; Ortiz, 2001; Zohari *et Hopf*, 2000).

Obs. *Ceratonia* comprende 2 especies. *C. oreothauma* HILLC., LEWIS *et* VERDC. crece en la Península Arábiga y Somalia (Hillcoat *et al.*, 1980).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Jardín Botánico Municipal, cult., III-1930, E. Clos 4368 (BAB).



Ceratonia siliqua. A. Ramas con frutos inmaduros. B. Ramas con hojas y frutos maduros. C. Ilustración de ramas con hojas e inflorescencia, y detalles de flores, fruto y semillas (Thomé, 1885). D. Detalle de las hojas. E. Jarabe de algarroba que se comercializa en Israel. F. Bocadillos que se venden para reemplazar los de chocolate.

Aljaba

Es: bailarina, chavalongo, chilco, chilcón, chilco congo, fucsia, jazmín del Papa, palo blanco, pendientes de la reina, tilco. *Po:* brinco-de-princesa, fúcsia. *Fr:* fuchsia de Magellan. *In:* earring flower, hardy fuchsia, Magellan fuchsia. *Al:* Scharlach-Fuchsie.

ONAGRÁCEAS

Fuchsia magellanica LAM.

Arbustos de 1-4 m de altura, perennifolios (o caducifolios según la latitud), erectos o apoyantes. *Hojas* opuestas o ternadas, ovado-elípticas, de 3-8 cm de largo por 1,5-4 cm de ancho, agudas, denticuladas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias o fasciculadas, péndulas; pedúnculo de 2-5 cm de largo, hipanto prolongado; sépalos 4, de 2-2,5 cm de largo, rojos; pétalos 4, de 1-1,5 cm de largo, morados o purpúreos. *Fruto* baya elipsoide, de 1-2 cm de largo, morada o negruzca.

Especie de Perú, Chile y la Argentina, abundante en los bosques andino-patagónicos: Neuquén, Río Negro, Chubut, Santa Cruz, Tierra del Fuego; naturalizada en Tucumán y en Bolivia (Berry, 1989; Hoffmann, 1997; Zuloaga *et al.*, 2008). Introducida en diversos países, a veces se naturaliza (Gcw, 2007). Florece en verano. Fructifica en otoño. En la región rioplatense se cultiva en plazas y jardines (Hurrell *et Bazzano*, 2003).

Usos. Ornamental, con diferentes cultivares; se introdujo en Europa en el siglo XVIII. Los frutos frescos son comestibles, eran consumidos por mapuches, alacalufes, onas y yaghanes. En Chile, se comen unos hongos que crecen en las ramas, llamados *milcaos de monte*. El *milcao* es un alimento tradicional de Chiloé, a base de papa y otros ingredientes. La infusión de las hojas es utilizada por los mapuches como diurético, hipotensor y febrífugo; la de las flores, refrescante y emenagoga; también se usan, con iguales fines, hojas y flores hervidas en vino. Contiene flavonoides con acción antiinflamatoria y antiespasmódica. De ramas y hojas se obtiene una tintura negra o gris para teñir lana (Dimitri, 1988; Kunkel, 1984; Martínez Crovetto, 1982; Muñoz *et al.*, 2001; Pardo *et Pizarro*, 2005; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Rapoport *et al.*, 2003; Rapoport *et* Ladio, 1999; Rodríguez *et al.*, 1994).

Obs. *Fuchsia* comprende ca. 100 especies, en su mayoría centro y sudamericanas; 2 de ellas crecen en nuestro país. *F. boliviana* CARRIÈRE, "ucho uchu", de las Yungas, considerado "flor sagrada" de los Incas, sus frutos son comestibles (Berry, 1982, 1989; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Tres de Febrero:* El Palomar, 15-III-2002, J. Hurrell *et* D. Bazzano 4679 (BAB).



Fuchsia magellanica. A. Aspecto general de una planta, cultivada en La Plata. B. Detalle de las ramas con hojas, una flor y frutos maduros, El Palomar. C. Detalle del fruto maduro. D. Corte del fruto, mostrando las semillas. E-F. Detalles de las flores, con sépalos rojos y pétalos purpúreos.

Almendra

Es: almendra dulce. *Po:* amêndoa, amêndoa. *Fr:* amande. *It:* mandorla. *In:* almond. *Al:* Mandel. *Af:* Amandel. *Ar:* lawz. *Ch:* bian tao. *Ja:* aamondo, amond.

ROSÁCEAS

Prunus amygdalus (L.) BATSCH

Amygdalus communis L., *A. amara* DUHAMEL, *A. dulcis* MILL., *Prunus communis* (L.) ARCANG., *P. dulcis* (MILL.) D. A. WEBB

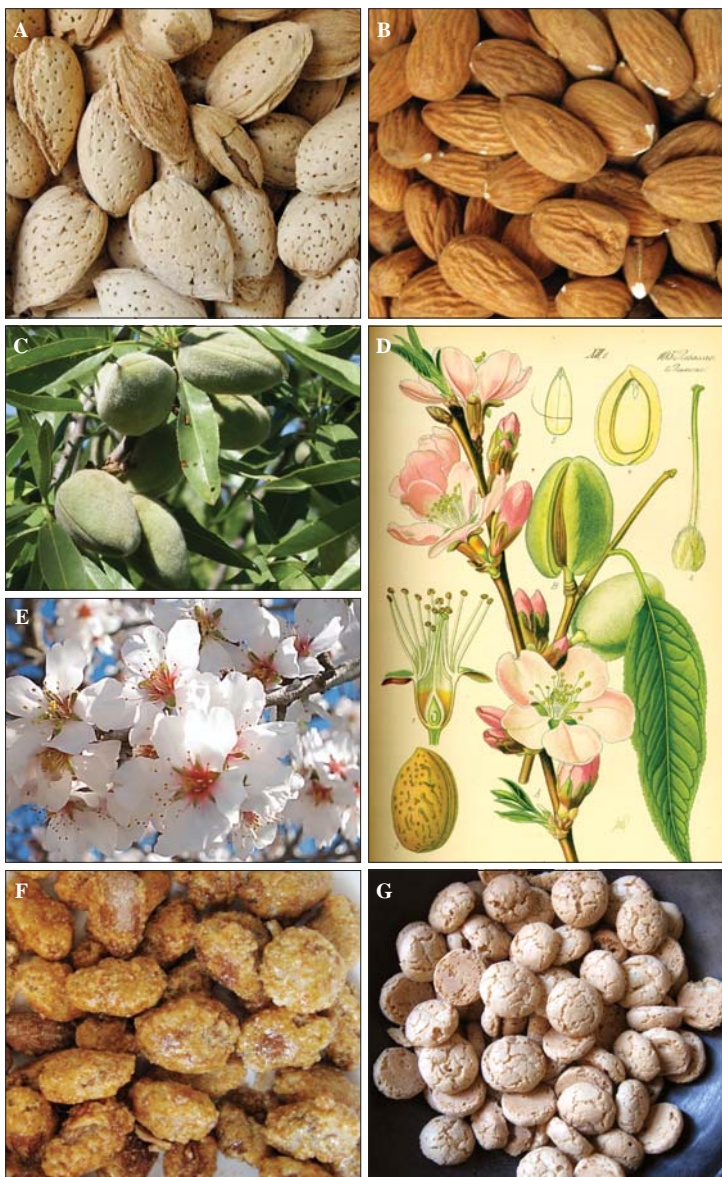
Arbolitos o arbustos de 2-8 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas o fasciculadas, elípticas, de 3-10 cm de largo por 1-2,5 cm de ancho, agudas, finamente aserradas. *Flores* solitarias, actinomorfas, bisexuales, 2-4 cm de diámetro, blancas o rosadas, aparecen antes que las hojas. *Fruto* drupa ovoide o elipsoide, comprimida, de 3-4,5 cm de largo, epicarpo pubescente, verde, mesocarpo delgado, endocarpo amarillento a castaño, duro o frágil, con excavaciones; semilla dulce o amarga.

Especie del sudoeste de Asia, muy cultivada y adventicia en el Mediterráneo. Florece tempranamente en el invierno. Fructifica en primavera y verano (Blanca *et* Díaz, 2001; Lu *et* Bartholomew, 2003). En la región rioplatense se cultiva en parques y jardines.

Usos. Frutal y ornamental, para parques y jardines. Sus semillas se consumen desde el Neolítico, y se mencionan en la Biblia (Dalby, 2003; Duke *et al.*, 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Presenta distintas variedades, las de almendras *dulces*, comestibles, y las *amargas* que contienen un glucósido cianogénico que se elimina para la obtención de aceite comestible y esencia para perfumería. Las semillas *dulces* contienen, cada 100 g de porción comestible, 54% de lípidos, 19% de proteínas, 20% de carbohidratos, 5% de agua, vitaminas B y D, hierro, calcio, magnesio, fósforo, potasio; su valor energético es de 570 kcal. Se comen crudas, tostadas, hervidas o confitadas, para licorería (*amaretto* o *apricot*), helados, para obtener manteca y leche de almendras; también, para ensaladas y diversas comidas. Se utilizan como remedio pectoral, emoliente y antitumoral (CAA, 2008; Chiej, 1984; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Janick *et* Paull, 2008; Malhotra, 2008; Rosengarten, 1984; Sánchez Pérez *et al.*, 2009).

Obs. *Prunus* comprende unas 200 especies de zonas templadas y tropicales montanas. *Amygdalus*, *Armeniaca*, *Cerasus* y otros géneros, se consideran sinónimos de *Prunus* (Kalkman, 2004; Potter *et al.*, 2007).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, cult., 7-II-2010, G. Delucchi 3467 (LP).



Prunus amygdalus. A. Almendras con "cáscara" (endocarpio). B. Almendras sin "cáscara" (semillas), en venta en supermercados y dietéticas. C. Drupas en la planta. D. Ilustración de hojas, flores y frutos, y detalles de la semilla y endocarpio (Thomé, 1885). E. Flores. F. Almendras garrapiñadas. G. *Amaretti*, preparados a base de almendras molidas.

Ananá

Es: ananás, piña, piña tropical. *Po:* abacaxi, ananás, gravatá. *Fr:* ananas. *It:* ananasso. *In:* pineapple, sweet pine. *Al:* Ananas. *Ar:* anânâs. *Ch:* feng li.

BROMELIÁCEAS

Ananas comosus (L.) MERR.

Bromelia comosa L., *B. ananas* L., *Ananas sativus* SCHULT. et SCHULT. f.

Hierbas perennes, arrosetadas. *Hojas* lineares, de 80-120 cm de largo por 2-4 cm de ancho, ápice y bordes espinosos. *Inflorescencia* espiciforme, ovoide; brácteas foliáceas espinosas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, rojas o violetas. *Fruto* compuesto, formado por la fusión del eje de la inflorescencia, brácteas y frutos parciales bacciformes (sin semillas), elipsoide u oblongo, de 10-40 cm de largo, carnoso, verdoso, amarillo, rojizo o violáceo, coronado por brácteas foliáceas espinosas.

Especie cultígena, originaria de Brasil, difundida en América cálida en tiempos prehispánicos (ya entonces se habían logrado frutos partenocárpicos mantenidos en cultivo). Actualmente introducida en zonas cálidas, a menudo se naturaliza. Se cultiva en el norte de nuestro país (Cedeño-Maldonado, 2005; Gcw, 2007; Dimitri, 1987; Utley, 1994).

Usos. Frutal, con distintos cultivares. El fruto maduro contiene, cada 100 g de porción comestible fresca, 86 % de agua, 13 % de carbohidratos, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 49 kcal. Se consume fresco, en jugo, licuados, en almíbar, jarabe, mermeladas, helados, compotas, pasteles, budines, platos agrídulces; también, deshidratado y glaseado. Con el jugo se elaboran vinagres y bebidas, como la *piña colada* (ron, crema de coco y *jugo de piña*). En Filipinas, con el jugo fermentado se prepara gelatina dulce llamada *nata de piña*. Del jugo se obtiene una enzima proteolítica, la *bromelina*, empleada para tiernizar carne y elaborar cervezas, gelatinas y medicamentos (antiinflamatorios). El jugo se utiliza como remedio digestivo, emoliente, diurético, antiséptico y antitumoral. Las hojas son purgantes, emenagogas y vermífugas. Los brotes tiernos (*hijos de piña*), se consumen como verdura (Báez *et al.*, 2007; CAA, 2001, 2008; Dawson, 1960; Duke *et al.*, 2008; Facciola, 2001; Janick *et Paull*, 2008; León, 1987; Morton, 1987; Rieger, 2006; Taussig *et Batkin*, 1988; Vaughan *et Geissler*, 1997).

Obs. El género *Ananas* comprende 7-8 especies de Sudamérica tropical (Cedeño-Maldonado, 2005; Morales, 2003; Utley, 1994).

Material de referencia. BOLIVIA. SANTA CRUZ. *Ñuflo de Chávez:* ca. Perseverancia, 320 km al norte de Santa Cruz, 9-IX-1990, M. Lewis 37586 (MO, SI).



Ananas comosus. A. Fruto en la planta. B. Fruto que se comercializa en supermercados y fruterías. C. Inflorescencia. D. Rodajas de ananá con "cáscara" (corte transversal). E. Ananá en almíbar, enlatado, que se vende en supermercados y almacenes. F-G. Ananá glaseado, en rodajas y trozado (coloreado), en venta en dietéticas, Recoleta.

Arándano

Es: anavia, arándano americano, arándano azul. *Po:* arando. *Fr:* airelle d'Amérique, bleuet à corymbes, corymbelle, myrtille américaine. *In:* American blueberry, blueberry, highbush blueberry, swamp blueberry. *Al:* Amerikanische Heidelbeere.

ERICÁCEAS

Vaccinium corymbosum L.

Arbustos hasta de 0,5 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas, ovadas o elípticas de 1,5-7 cm de largo por 1-2,5 cm de ancho, subcoriáceas, borde entero o aserrado. *Inflorescencias* terminales racemosas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, corola 5-mera, urceolada, de 5-12 mm de largo, blanca o rosada. *Fruto* baya globosa, de 0,4-1,2 cm de diámetro, pluriseminada, glauca, azulada a negruzca, glabra.

Especie de Canadá y los Estados Unidos; difundida en cultivo en diversos países, naturalizada en Gran Bretaña, Holanda, Japón y Nueva Zelanda. Florece en primavera y principios del verano; fructifica en verano (Vander Kloet, 2009). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Frutal. Sus frutos dulces contienen, cada 100 g de porción comestible fresca, 85 % de agua, 10 % de carbohidratos, 1,5 % de fibras, 0,5 % de proteínas, 0,5 % de lípidos, potasio, magnesio, fósforo, hierro, calcio, vitaminas A, B y C, antocianinas y flavonoides antioxidantes; por lo cual se considera un buen suplemento dietario. Se consumen frescos, cocidos, deshidratados (*pasas*), preservados en agua o jarabe; también en jugo, jalea, mermelada, compota y en pasteles, budines y cereales. Los frutos desecados se utilizan, además, para sopas y estofados. De la planta se obtiene miel de calidad. Los frutos se utilizan como remedio astringente, pectoral, antiinflamatorio, analgésico; la infusión de las hojas contiene polifenoles con efectos antioxidantes (CAA, 2008; Dawson, 1977; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Kunkel, 1984; Piljac-Zegarac *et al.*, 2009; Rieger, 2006; Seeram, 2008; Torri *et al.*, 2007; Wang *et al.*, 2008).

Obs. *Vaccinium* comprende unas 500 especies de Norteamérica, Centroamérica, norte de Sudamérica y Eurasia. Otras especies de frutos comestibles son *V. myrtilus* L., "bilberry", "mirtillo", de Norteamérica y Eurasia, con frutos azul-negruzcos; *V. vitis-idaea* L., circumboreal, y *V. erythrocarpum* MICHX., de Norteamérica, ambas con frutos rojos, ácidos, denominados "cranberries" (Dawson, 1977; Vander Kloet, 2009).

Material de referencia. ESTADOS UNIDOS. MASSACHUSETTS. Worcester: Peter-sham, Slab City Tract forest, 20-V-1952, A. Lourteig 1638 (SI).



Vaccinium corymbosum. A. Frutos frescos, en supermercados y fruterías. B-C. Frutos desecados y jugo, en venta en dietéticas, Recoleta. D. Dulce sólido de arándanos, en una dietética de San Isidro. E. Flores. F. Arándanos con queso *cottage*. G. Jugo de arándanos sin azúcar, en comercios del barrio de Liniers. H. Dulce de arándanos.

Asaí

Es: azaí, huasaí, manaca, murrapo, naidí, palmito. *Po:* açáí, açáí do Pará, assaí, palmito açáí, uaçáí. *Fr:* pinot, wasséi. *In:* assai palm, cabbage palm. *Al:* Kohlpalme.

PALMERAS

Euterpe oleracea MART.

Palmeras hasta de 12 m de altura, multicaules, diclinomonoicas, inermes; estípites 4-8. *Hojas* pinnadas de 2-3 m de largo, arqueadas. *Inflorescencias* axilares, paniculadas; brácteas coriáceas. *Flores* actinomorfas, unisexuales, ca. 2 mm de diámetro, purpúreas. *Fruto* drupa globosa, de 1-2,5 cm de diámetro, 1-seminada, violeta a purpúrea.

Especie de Sudamérica septentrional, desde Panamá hasta el norte de Brasil, Trinidad, Ecuador y Colombia; crece en bosques higrófilos de tierras bajas, inundables (Henderson *et* Galeano, 1996; Lorenzi *et al.*, 1996). En la actualidad, es muy popular en Brasil, su principal productor, que exporta sus productos a Norteamérica y Europa; en la Argentina se halla aún poco difundida. En la región rioplatense se comercializa la pulpa congelada (para jugos), en algunos comercios.

Usos. Se consumen sus frutos y cogollos tiernos (palmitos), que han sido elementos importantes de la dieta de tribus amazónicas. La pulpa es rica en carbohidratos, fibras, aceite (que se extrae para la alimentación) y antocianinas; también, proteínas, calcio, hierro y vitaminas A y C. Se consume fresca, para elaborar jugos, dulces y helados, para saborizar bebidas, té y yogur; para suplementos dietarios, salsas, postres (*tigela de açáí*, con frutas y cereales); para salsas y, espesada con harina de mandioca y azúcar, para platos con pescados y mariscos. Los cogollos se comen encurtidos. Los frutos contienen sustancias con actividad antioxidante, antiinflamatoria, anticancerígena, cordial y astringente. Se ha sugerido su uso como adelgazante, pero éste no ha sido confirmado (Barbosa *et al.*, 2004; Chin *et al.*, 2008; Facciola, 2001; Hedick, 1972; Hogan *et al.*, 2010; Mertens *et al.*, 2008; Pacheco *et al.*, 2008; Pompeu *et al.*, 2009; Sabbe *et al.*, 2009; Sanabria *et* Sangroni, 2007; Santos *et al.*, 2008; Schauss *et al.*, 2006; Souza *et al.*, 2009).

Obs. *Euterpe* comprende unas 7 especies de América tropical. *E. edulis* MART., es el "palmito", de cogollos comestibles; con los frutos se elabora una bebida vinosa refrescante (Henderson *et* Galeano, 1996; Hurrell *et al.*, 2009; Ragonese *et* Martinez Crovetto, 1947; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. BRASIL. PARÁ. *Belem:* ca. Icoaraci, 23-V-1987, S. Tsugaru *et* Y. Sano B-394 (NY; imagen digital) [NYBG, 2007].



Euterpe oleracea. A-B. Aspectos de los frutos, Belém do Pará, Brasil. C. Palmera cultivada, en la misma ciudad. D. Pulpa congelada, adquirida en un bar de Palermo. E. *Tigela de açaí*, postre con asaí, frutillas y cereales. F. Té saborizado con asaí, mango y jengibre, en venta en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano.

Avellana

Po: avelã. *Fr:* noisette. *It:* nocciola, nucella. *In:* cobnut, common hazelnut, European hazelnut, filbert, hazelnut. *Al:* Haselnuß. *Ch:* ou zhen. *Ja:* heezeru nattsu.

BETULÁCEAS

Corylus avellana L.

Arbustos o arbolitos de 2-8 m de altura, caducifolios, monoicos. *Hojas* alternas, suborbiculares, de 5-15 cm de largo por 4-12 cm de ancho, acumina-das, dentadas, envés pubescente. *Flores* estaminadas en amentos, 1 flor por bráctea, aperiantada; flores pistiladas en glomérulos 2-6-floros, perianto reducido, denticulado. *Fruto* nuez ovoide, de 1,5-2 cm de largo, pericarpo leñoso, castaño rojizo, liso, con involucre de brácteas acrescentes, papiráceas; semillas ovoides, castaño rojizas.

Especie de Europa y oeste de Asia, crece adventicia en algunos países (Furlow, 1997; Gcw, 2007; Germain, 1994; RochaAlfonso, 1990b; Tutin, 1993a). Fructifica en primavera. En la región rioplatense se cultiva para adorno en parques y jardines (Hurrell *et al.*, 2004).

Usos. Ornamental y frutal, con distintos cultivares. Las semillas se consumen desde el Neolítico. En la Inglaterra medieval era símbolo de la fertilidad; en Irlanda, del conocimiento; en la tradición céltica, protege contra los malos espíritus (Dalby, 2003; Hummer, 1995; Zohary *et Hopf*, 2000). De ellas se extrae un aceite para perfumería, cosmetología y la industria alimentaria. Cada 100 g de porción comestible contienen 62 % de lípidos, 13 % de proteínas, 10 % de carbohidratos, 5 % de agua, vitaminas B y C, calcio, fósforo y potasio; su valor energético es de 620 kcal. Se comen crudas o tostadas. En el norte de Italia se elabora una crema con avellana y cacao (conocida comercialmente como *Nutella*), chocolate con pasta de avellanas (*gianduia*), bombones (*gianduiotti*), y el licor *Frangelico* (CAA, 2008; Divincenzo, 1989; Duke, 2000; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Malhotra, 2008; Menniger, 1977; Rosengarten, 1984). La madera se utiliza para leña, cercos, techos, barriles, cestos (Bollinger *et al.* 1994; Dimitri, 1987). Las hojas tienen propiedades vasoconstrictoras; la corteza es astringente; los amentos, sudoríficos; las nueces son estomáquicas. Las semillas tienen actividad antioxidante y antimicrobiana (Chiej, 1984; Oliveira *et al.*, 2008a; Shahidi *et al.*, 2007).

Obs. *Corylus* comprende unas 15-20 especies de las zonas templadas de Norteamérica y Eurasia (Furlow, 1997; Govaerts *et* Frodin, 1998).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* Centro Cívico, cult., 26-I-2003, J. Hurrell *et al.* 4866 (BAB).



Corylus avellana. A-B. Avellanas con "cáscara" (nueces) y sin "cáscara" (semillas), en venta en supermercados. C-D. Frutos con brácteas acrescentes. E. Ramas con hojas, inflorescencias estaminadas y pistiladas, flores y frutos (Lindman, 1926). F. Hojas, amentos y frutos. G. *Nutella*, en supermercados del "Barrio Chino" de Bélgica.

Azufaifa/Jujuba

Es: azufaifo, gínjol. *Po:* açofaifa, jujuba. *Fr:* gingeole, jujube. *It:* dattero cinese. *In:* Chinese date, jujube, Indian jujube. *Al:* Jujube. *Ch:* zao. *Ja:* natsume.

RAMNÁCEAS

Ziziphus jujuba MILL.

Rhamnus zizyphus L., *Ziziphus sativa* GAERTN., *Z. sinensis* LAM., *Z. vulgaris* LAM., *Z. zizyphus* (L.) H. KARST.

Arbolitos de 3-7 (-10) m de altura, caducifolios, espinosos; ramitas flexuosas.

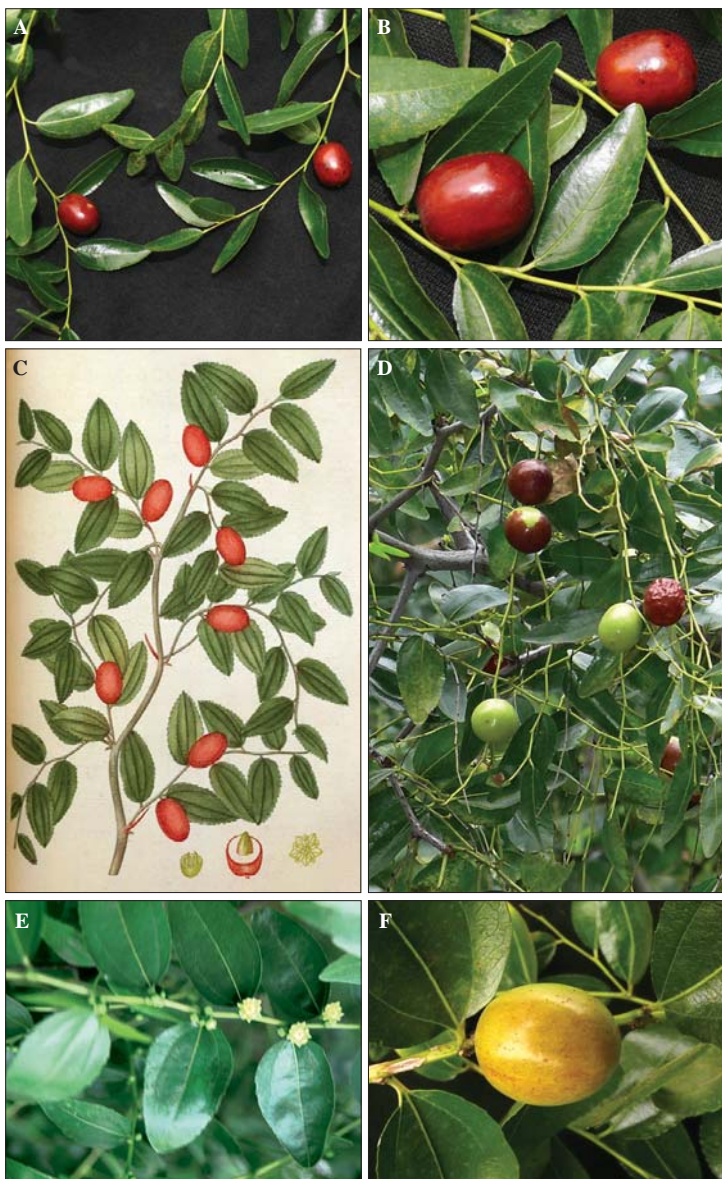
Hojas alternas, ovadas u ovado-elípticas, de 2-7 cm de largo por 1,5-3 cm de ancho, 3-nervias desde la base, crenadas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias o en cimas axilares 2-8-floras, blanco-amarillentas. *Fruto* drupa oblonga, elipsoide o subglobosa, de 1,5-2,5 cm de diámetro, roja a púrpúrea; pulpa carnosa, amarillenta, dulce o ácida.

Especie originaria de la China; difundida tempranamente en cultivo y naturalizada en Asia, en el Mediterráneo, Australia, Oceanía, los Estados Unidos, Antillas y otras zonas (Chen *et* Schirarend, 2007; Gcw, 2007; Outlaw *et al.*, 2002). Florece en primavera; fructifica en verano. Se cultiva en la región rioplatense (Dimitri, 1988; Valla *et al.*, 2001).

Usos. Ornamental y frutal, con distintas variedades. Su cultivo se remonta ca. 9000 a.C. en China, 6000 a.C. en India; y, en tiempos helénicos, en el Mediterráneo (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). Los frutos se comen crudos, desecados (como dátiles), cocidos, glaseados, en jaleas, dulces, pasteles, fermentados en bebidas refrescantes y licores. Los frutos desecados pulverizados se utilizan en Corea para elaborar una pasta fermentada, con soja y pimienta (*kochujang*). Los frutos frescos, cada 100 g de porción comestible, contienen 81 % de agua, 17 % de carbohidratos, fibras, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C; de ellos se obtiene aceite y tinturas. Se utilizan como remedio tónico, emoliente, anti-tumoral, pectoral, sedativo, digestivo, antidiarreico, diurético y depurativo; contienen sustancias con actividad antioxidante y anticancerígena (Divincenzo, 1989; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005; Janick *et* Paull, 2008; Li *et al.*, 2007; Morton, 1987; Stuart, 1977; Xue *et al.*, 2009).

Obs. *Ziziphus* comprende 70-100 especies de las zonas cálidas de Asia y América, 2 de ellas crecen en la Argentina *Z. joazeiro* MART. y *Z. mistol* GRISEB. (Chen *et* Schirarend, 2007; Tortosa, 1995, 2003, 2005).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, Jardín Botánico, 12-III-2010, J. Hurrell *et* D. Bazzano 6895 (SI).



Ziziphus jujuba. A. Aspecto de las ramitas con hojas y frutos. B. Detalle de los frutos. C. Ilustración de ramas con hojas y frutos, detalles de fruto y flor (Saint-Hilaire, 1825). D. Ramas con frutos en distintos estados de madurez, Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía, Capital Federal. E. Rama con hojas y flores. F. Fruto inmaduro.

Banana/Plátano

Es: cambur, camburí, guineo, higuera de Adán, pacoba. *Po:* banana, banana caturra, banana maçã. *Fr:* banane. *It:* banana, fico d'Adamo. *In:* banana, French plantain, plantain. *Al:* Banane, Obstbanane. *Ch:* da jiao, fen ba jiao. *Ja:* banana.

MUSÁCEAS

Musa x paradisiaca L.

Hierbas perennes, arborescentes, de 3-7 m de altura. *Hojas* espiraladas, robustas, oblongas, de 1-3 m de largo por 30-60 cm de ancho. *Inflorescencias* terminales, horizontales o péndulas, hasta de 1,5 m de largo, plurifloras. *Flores* zigomorfas, funcionalmente unisexuales (por aborto). *Fruto* bacciforme, subcilíndrico, falcado, anguloso en sección transversal, carnoso, de 8-15 (-25) cm de largo por 1,5-3 cm de diámetro, verdes o amarillos, usualmente sin semillas.

Híbrido probablemente originario de la región Indomalaya, entre las especies asiáticas *M. acuminata* COLLA y *M. balbisiana* COLLA. Muy difundido en zonas cálidas y templadas; a menudo crece subespontánea (Whittemore, 2000; Wu *et* Kress, 2000). En la región rioplatense se cultiva y crece adventicia (Berardi, 1960; Delucchi *et* Hurrell, 2008).

Usos. Ornamental y frutal, presenta distintos híbridos y cultivares, con frutos dulces (que se comen usualmente crudos, las llamadas *bananas*) y amiláceos (que se consumen cocidos, fritos o asados, conocidos como *plátanos*). Es una de las frutas de mayor importancia comercial en el mundo. Cada inflorescencia puede producir hasta 400 frutos, de más de 50 kg en total. En la India, es un símbolo de fertilidad y de prosperidad, por su rebrote continuo; además, tanto el fruto como las hojas son regalos y ornamentos comunes en los casamientos. En los cultivos de arroz, a veces, se plantan para atraer la buena suerte. Las *bananas* se comen crudas, cocidas, asadas, fritas, desecadas (a veces en mezclas de cereales), en postres de diversos tipos o en distintas comidas (arroz *a la cubana*, suprema *Maryland*), en puré (que se produce comercialmente para comidas para bebés), en salsas, gelatinas, tartas, pasteles, mermeladas, helados, licuados, bebidas fermentadas, especiadas con canela, clavo de olor, vinagre, azúcar. En África, las bananas maduras se emplean para elaborar cerveza y vino. Cada 100 g de porción comestible fresca, los frutos contiene 75 % de agua, 20 % de carbohidratos, 1,5 % de proteínas, 1 % de fibras, potasio, calcio, fósforo, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 110 kcal. En las Antillas, se comen las bananas verdes hervidas con su cáscara; en Puerto Rico, se cocinan con pimienta negra, vinagre, hojas de laurel y aceite de oliva.



Musa x paradisiaca. A. Plantas adventicias en la Reserva Costanera Sur, Capital Federal. B. Bananas en puestos del barrio de Liniers. C. Plátanos en el mercado de San Telmo. D. Plátanos en la planta. E. Detalle de la inflorescencia, con flores y brácteas purpúreas, en un ejemplar adventicio en Avellaneda.

Los *plátanos* maduros se consumen cuando la cáscara está casi negra. En los países latinoamericanos, se pelan, se cortan, se asan o se fríen en aceite de oliva, o se cocinan en estofados. Cada 100 g de porción comestible fresca contienen 66 % de agua, 31 % de carbohidratos, 2,5 % de fibras, 1,2 % de proteínas, fósforo, potasio, hierro, calcio, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 134 kcal. Los plátanos inmaduros, cortados y fritos en grasa, a modo de "papas fritas", se conocen como *tostones*. En Puerto Rico, se elaboran bolas de puré de plátanos con cerdo frito, llamadas *mofongo*; también se obtiene una harina que, mezclada con harina de trigo o de mandioca, se emplea en platos diversos. Los plátanos verdes secos, tostados, se utilizan como sucedáneo del café. En Ghana, se preparan panqueques, llamados *fatale*, con plátanos maduros fritos o hervidos; los inmaduros se hierven, y se agregan a las sopas (CAA, 2008; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hill, 1965; Hu, 2005; Janick *et Paull*, 2008; León, 1987; Morton, 1987; Rieger, 2006; Robinson, 1996; Stover *et Simmonds*, 1987; Valmayor, 2000; Vaughan *et Geissler*, 1997; Verheij *et Coronel*, 1991; Yuyama *et al.*, 2000).

Las hojas se utilizan para envolver comidas, para techar, como fuente de fibras para encordados y tejidos, para alfombras, telas para vestidos y relleno de almohadones; también, se obtiene pasta de papel. Las flores se emplean externamente como remedio vulnerario, y su decocción se ingiere como remedio hepático, antidisentérico, antiasmático y antitusivo. La raíces se emplean en casos de trastornos digestivos e intestinales. La savia se aplica sobre picaduras de insectos y hemorroides; se ingiere como remedio febrífugo, antidiarreico, antihemorrágico, antinefrítico y expectorante. Los frutos son antidiarreicos, sus fibras favorecen el desarrollo de la flora intestinal, la regulación del tránsito intestinal y la estimulación del sistema inmunológico, y presentan efectos antioxidante e hipotensor; también, se utiliza como antídoto para mordeduras de serpientes. El pericarpo contiene taninos empleados en curtiembres, y se utiliza como remedio antimicótico, antidiarreico, antidisentérico y antidiabético (Álvarez *et al.*, 2009; Botsaris, 2007; Duke *et al.*, 2002; Hieronymus, 1930; Martínez Crovetto, 1981; Morton, 1987; Ojewole *et Adewunmi*, 2003; Vijayakumar *et al.*, 2008).

Obs. El género *Musa* comprende unas 70 especies, del Himalaya, sur de China y Sudeste asiático, hasta el noreste de Australia y las Filipinas (Whittemore, 2000; Wu *et Kress*, 2000).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Avellaneda*: canal Domínico, a 100 m de la costa del río, 26-VI-2008, G. Delucchi 3230 (LP).



Musa x paradisiaca. A. Cultivar de frutos pequeños, mercado de San Telmo. B. Frutos de tamaño regular, en fruterías. C. Frutos inmaduros. D. Bananas peladas en cortes longitudinal y transversal. E. Banana desecada, en dietéticas. F. *Pan de banana* con nuez. G. *Banana split*, postre con banana y helado. H. Bananas acarameladas, con helado.

Butia

Es: butiá, palmera de la jalea. *Po:* butiá. *Fr:* butée, palmier à gelée, palmier à vin. *In:* butia palm, jelly palm, wine palm. *Al:* Butiapalme, Geleepalme.

PALMERAS

Butia capitata (MART.) BECC.

Cocos capitata MART., *Syagrus capitata* (MART.) GLASSMAN

Palmeras de 3-6 m de altura, monoicas. *Hojas* pinnadas de 1-3 m de largo, arqueadas, folíolos lineares, en dos planos. *Inflorescencias* interfoliares, paniculadas; bráctea espatiforme leñosa. *Flores* actinomorfas, unisexuales, amarillentas. *Fruto* drupáceo, subgloboso, de 2,3-3,5 cm de diámetro; amarillo anaranjado en el ápice, rosado-rojizo en la base, o todo rojizo; perianto acrescente, cubre sólo la base del fruto.

Especie de Brasil y Uruguay. Florece y fructifica en verano. En la región rioplatense se cultiva en parques y plazas, y crece adventicia en la Capital Federal (Delucchi *et Hurrell*, 2008; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental, es la especie del género que más se cultiva en la Argentina (Dimitri, 1987). Los frutos, con pulpa rica en sacarosa, aromática, con sabor similar al del damasco, se comen frescos, o en jaleas, dulces, pasteles, salsas agrídulces para comidas diversas, licores y *vino de palmera*. En medicina popular se utilizan como remedio vermífugo. Las semillas molidas, torradas, se han usado como sucedáneo del café; de ellas se obtiene un aceite comestible. Las hojas se emplean para techar y en cestería; las fibras, para felpudos y relleno de colchones (Delucchi *et Hurrell*, 2008; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Lorenzi *et al.*, 1996).

Obs. *Butia* comprende 9-13 especies nativas de Brasil, Paraguay, Uruguay y la Argentina. En nuestro país crecen 3 especies, entre ellas, *B. yatay* (MART.) BECC. (= *Cocos yatay* MART.), "yatay", de Chaco, Misiones, Corrientes, Santa Fe y Entre Ríos, la palmera característica del Parque Nacional El Palmar. Sus frutos son comestibles; a diferencia de los de *B. capitata*, son ovoides, de 2,9-3,4 cm de largo por 1,9-2,3 cm de ancho, con ápice acuminado y perianto acrescente hasta de un tercio de su longitud; se consumen frescos, en licor y aguardiente; las semillas se consumen como almendras; de ellas se extrae aceite comestible (Delucchi *et Hurrell*, 2008; Facciola, 2001; Hieronymus, 1930; Ragonese *et Martínez Crovetto*, 1947; Valla *et al.*, 1999; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. *B. capitata*. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Costanera Sur, borde de caminos, 8-XII-2007, G. Delucchi *et al.* 3207 (LP).- *B. yatay*. MISIONES. *Candelaria*: Loreto, 20-IV-1996, F. O. Zuloaga *et al.* 5674 (SI).



Butia capitata. A. Planta adventicia en la Reserva Costanera Sur, Capital Federal. B. Frutos inmaduros. C. Inflorescencia y espata. D. Frutos maduros, con perianto acrescente basal. *Butia yatay*. E. Aspecto de un ejemplar cultivado, sus frutos acuminados son diferentes a los de *B. capitata*. F. Licor de yatay, elaborado en Entre Ríos.

Calafate

Es: espina amarilla, espina colorada, quebrachillo, palo amarillo, sacha uva, talilla, uvilla. *Po:* calafate. *In:* barberry, boxthorn barberry.

BERBERIDÁCEAS

Berberis ruscifolia LAM.

Arbustos de 1-4 m de altura, perennifolios; espinas 3-fidas, rectas o curvas.

Hojas fasciculadas, obovadas de 2-5 cm de largo, coriáceas, con 3 (-7) espinas en el tercio apical. *Inflorescencias* axilares 1-5-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 3-5 mm de largo, amarillas. *Fruto* baya subglobosa, de 5-8 mm de largo, negro azulada, pruinosa.

Especie de Uruguay y norte y centro de la Argentina, hasta Neuquén y Chubut (Orsi, 1976; Rapoport *et al.*, 2009; Zuloaga *et al.*, 2008). Florece en primavera; fructifica en verano. En la región rioplatense crece en bosques y sitios perturbados (Hurrell *et Bazzano*, 2003).

Usos. Ornamental. Los frutos se comen frescos, cocidos y en preparación alcohólica; de ellos se obtiene una tintura negra y, de las raíces, una amarilla, para teñir lanas. El cocimiento de hojas y raíces es febrífugo, astringente y antiescorbútico. La planta contiene el alcaloide *berberina*, con efecto antibacterial y anticancerígeno (Duke *et Ayensu*, 1985; Hieronymus, 1930; Kunkel, 1984; Orsi, 1976; Rapoport *et al.*, 2009).

Obs. En la región andino-patagónica crecen *B. darwinii* Hook., "michay", con espinas pequeñas 5-7-fidas, hojas con borde espinoso, inflorescencias con 8-14 flores rojizas, frutos oblongos de 0,6-1 cm de largo; y *B. microphylla* G. FORST. (= *B. buxifolia* LAM., = *B. heterophylla* JUSS.), "calafate", "Magellan barberry", con espinas 3 (-5)-fidas, hojas con el borde usualmente entero, flores solitarias o en fascículos de 2-4, bayas ca. 1 cm de diámetro (Landrum, 1999, 2003; Orsi, 1976, 1984). Los frutos acidulados de estas especies eran consumidos por mapuches, onas y tehuelches. Se comen frescos, en dulces (se venden en la región rioplatense), helado, jarabe, té, vino y aguardiente. Al igual que *B. ruscifolia*, se utiliza como medicinal, de modo similar; de raíces y frutos se obtienen tinturas (Alonso *et Desmarchelier*, 2005; CAA, 2008; Dawson, 1977; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Ladio *et Lozada*, 2000; Pardo *et Pizarro*, 2005; Ragonese *et Martínez Crovetto*, 1947; Rapoport *et al.*, 2003).

Material de referencia. *B. darwinii*. ARGENTINA. NEUQUÉN. Los Lagos: Correntoso, A. L. Cabrera *et* M. Job 222 (LP).- *B. microphylla*. NEUQUÉN. Aluminé: bajada de Rahue, A. L. Cabrera 18701 (LP).- *B. ruscifolia*. BUENOS AIRES. Isla Martín García: arenal central, J. Hurrell *et al.* 4696 (BAB).



Berberis ruscifolia. A. Ramas con hojas, espinas y flores, Isla Martín García (Hurrell et Bazzano, 2003). B-C. Ramas con hojas, espinas y frutos, Jardín Botánico, Facultad de Agronomía, Capital Federal. *Berberis microphylla*. D. Té, en el "Barrio Chino" de Belgrano. E. Helado de calafate. F-G. Dulce de calafate en dietéticas, Recoleta.

Caqui

Es: kaki, p ersimo. *Po:* caqui, di ospiro. *Fr:* kaki, plaquemine. *It:* cachi, caco. *In:* Chinese persimmon, Japanese persimmon, kaki. *Al:* Kaki. *Ch:* shi. *Ja:* kakinoiki.

EBEN ACEAS

Diospyros kaki THUNB.

 rboles hasta de 27 m de altura, caducifolios, dioicos. *Hojas* alternas, elípticas u ovadas, de 5-18 cm de largo por 2,5-9 cm de ancho, castañas al caer. *Flores* actinomorfas, amarillentas, las estaminadas en cimas 3-5-floras, las pistiladas solitarias. *Fruto* baya globosa o subglobosa, de 2-10 cm de diámetro, amarilla a anaranjada, con cáliz persistente.

Especie originaria de China; ampliamente cultivada, a veces se naturaliza. Florece en primavera-verano; fructifica en verano-otoño (Li *et al.*, 1996). En la región rioplatense se cultiva en huertos y quintas.

Usos. Ornamental y frutal, con numerosos cultivares de frutos astringentes y no astringentes. Se comen frescos, desecados, en mermeladas, pasteles, budines, tortas, panqueques, gelatinas, galletas, helados y yogures. Cada 100 g de peso fresco contienen 78 % de agua, 19 % de carbohidratos, f osforo, calcio, potasio, hierro, sodio, magnesio, carotenos (provitamina A) y vitaminas B y C; su valor energético es de 77 kcal. Los frutos no astringentes se comen en ensaladas verdes. El pericarpio pulverizado se emplea como edulcorante. Las semillas tostadas se usan como sucedáneo del café. En medicina popular, los frutos se emplean como remedio astringente, antitusivo, expectorante, estomáquico, anti-diarreico, antihemorroidal, febrífugo, vermífugo e hipotensor; y tienen se ha evaluado su efecto antioxidante (CAA, 2008; Chiej, 1984; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Duke *et Ayensu*, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Janick *et Paull*, 2008; León, 1987; Morton, 1987).

Obs. *Diospyros* comprende 480-500 especies; es un género pantropical, que se extiende hasta regiones templadas en Asia, América del Norte y del Sur (Eckenwalder, 2009; Li *et al.*, 1996). En el Noreste argentino crece *D. inconstans* JACQ. (Zuloaga *et al.*, 2008). En la región rioplatense se cultiva, en parques y plazas, *D. virginiana* L., "caqui americano", "American persimmon", de los Estados Unidos, con frutos subglobosos de 1,5-4 cm de diámetro, que se comen frescos, desecados y fermentados, en vino o cerveza (Facciola, 2001; Valla *et al.*, 2001).

Material de referencia. *D. kaki*. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, cult., 7-XII-2008, G. Delucchi 3431 (LP).- *D. virginiana*. BUENOS AIRES. *Escobar:* Paraná de las Palmas, camino al club náutico, X-2004, J. Hurrell *et al.* 5735 (SI).



Diospyros kaki. A. Frutos que se comercializan en fruterías de Recoleta, Capital Federal. B-C. Fruto entero y en corte longitudinal. D. Ramas con frutos, en otoño. E. Frutos desecados que se venden en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano. *Diospyros virginiana*. F-G. Detalles de flor y fruto (Valla *et al.*, 2001).

Carambola

Es: tamarindo chino. *Po:* carambola, lima de Cayena. *Fr:* carambole. *It:* carambola. *In:* carambola, star fruit. *Al:* Karambole, Sternfrucht. *Ch:* yang tao. *Ja:* karanbora.

OXALIDÁCEAS

Averrhoa carambola L.

Árboles o arbustos de 2-15 m de altura, perennifolios. *Hojas* alternas, imparipinnadas, folíolos 7-15, ovados o elípticos, de 3-8 cm de largo por 1,5-4,5 cm de ancho. *Inflorescencias* paniculadas plurifloras. *Flores* actinomorfas, bisexuales; pétalos de 6-9 mm de largo, blancos con marcas purpúreas o rosados a rojizos con marcas oscuras. *Fruto* baya oblonga, de 7-13 cm de largo, con 5 costillas muy marcadas, carnosa, verdosa a amarilla o castaño amarillenta; semillas numerosas, negruzcas.

Especie del Sudeste asiático, difundida en zonas cálidas, naturalizada en Sudamérica septentrional. Florece y fructifica desde el invierno hasta la primavera (Hanelt, 2001; Liu *et* Watson, 2008; Mabberley, 2008). En la Argentina se ha cultivado recientemente en Formosa.

Usos. Frutal, cultivado por siglos en su área de origen, con distintos cultivos. Cada 100 g de porción comestible, los frutos contienen 89 % de agua, 9 % de carbohidratos, fibras, potasio, fósforo, calcio, ácido oxálico y vitaminas A, B y C; su valor energético es de 35 kcal. Los frutos maduros se consumen crudos, cocidos, desecados, en pasteles, tartas, cremas, helados, jugos y bebidas; los inmaduros, en mermeladas, pickles, en estofados y salsas; en China, se cocinan con pescado. Las flores se consumen en ensaladas o en conservas. Las hojas se comen en ensaladas. Los frutos se emplean en medicina popular; en la India, los frutos maduros se utilizan como antihemorrágico y antihemorroidal, y su jugo, antifebrífugo. En Brasil, se emplean como remedio diurético. Las semillas son galactogogas y emenagogas. En el Sudeste asiático, las flores son vermífugas y antidermatósicas (Blench, 2008; CAA, 2008; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005; León, 1987; Morton, 1987). El consumo de estos frutos presenta efectos neurotóxicos en pacientes con insuficiencia renal (Neto *et al.*, 2003).

Obs. El género *Averrhoa* comprende 2 especies. *A. bilinbi* L., del Sudeste asiático, presenta hojas con 21-41 folíolos, pétalos hasta de 18 mm de largo y frutos cilíndricos, muy ácidos, que se comen en pickles, a modo de pepinos (Blench, 2008; Facciola, 2001; Liu *et* Watson, 2008).

Material de referencia. BRASIL. RÍO DE JANEIRO. *Río de Janeiro:* Guanabara, Vicente de Carvalho, cult., 14-03-1964, Z. A. Trinta 459 (LP).



Averrhoa carambola. A-B. Frutos en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano. C. "Caranvola", mango y melón, mercado de San Telmo. D. Frutos en corte transversal, con típica forma de estrella. E. Ilustración de ramas con hojas, inflorescencia y frutos (Blanco, 1880). F. Detalle de ramas con hojas, inflorescencias y un fruto maduro.

Cassis/Grosella negra

Es: casis, parrilla negra, zarzaparrilla negra. *Po:* cassis, groselha negra, groselha preta. *Fr:* cassis, groseille noir. *It:* ribes nero. *In:* blackcurrant, black gooseberry, European blackcurrant, garden blackcurrant. *Al:* Ahlneere, Schwarze Johannisbeere. *Ar:* kishmish aswad. *Ch:* hei cha biao zi. *Ja:* kuro fusa suguri.

GROSULARIÁCEAS

Ribes nigrum L.

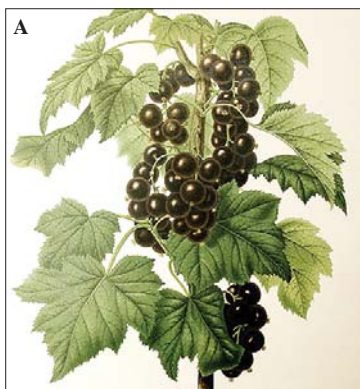
Arbustos de 1-2 m de altura, caducifolios, inermes. *Hojas* alternas, suborbiculares, 3-5-lobadas, de 4-10 cm de largo por 4,5-11 cm de ancho, base cordada, lóbulos agudos, aserrados. *Inflorescencias* racemosas, péndulas, 4-12-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, blancuzcas. *Fruto* baya globosa, de 1,2-1,5 cm de diámetro, algo ácida, negra, glabra.

Especie de Europa; difundida en diversas zonas del mundo, naturalizada en Norteamérica, China y otros países. Florece en primavera; fructifica en verano (Blanca, 2003; Lu *et* Alexander, 2001; Morin, 2009). Se cultiva en la Argentina, en especial, en la región andino-patagónica.

Usos. Ornamental y frutal, con diversos cultivares. Los frutos, ricos en vitaminas, se comen en mermeladas, jaleas, helados, salsas, pasteles, budines, vinos y licores. En Francia se elabora el licor llamado *crème de cassis*. Del fruto se obtiene un colorante azul o violeta y tiene aplicaciones medicinales como diurético, digestivo, febrífugo, antidiarreico. El jugo, acidulado y aromático, es rico en vitamina C y en compuestos antioxidantes. De las semillas, se obtiene un aceite empleado en la alimentación y en cosmetología. Las hojas se utilizan para hacer té, para saborizar sopas y encurtidos, y como fuente de tintura amarilla (CAA, 2001, 2008; Dimitri, 1988; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Kunkel, 1984; Seeram, 2008).

Obs. *Ribes*, único género de la familia (antes ubicado en *Saxifragaceae*), ca. 160 especies de Norteamérica, Eurasia, norte de África, Centro y Sudamérica, en zonas cordilleranas hasta Chile y la Argentina (Lu *et* Alexander, 2001; Morin, 2009; Weigend, 2006). En nuestro país crecen 6 especies (Zuloaga *et al.*, 2008). Distintas especies tienen frutos comestibles, llamados genéricamente "grosellas" o "gooseberries"; sin embargo, antes del siglo XVI no se conocía su cultivo. En la Patagonia andina crece *R. magellanicum* POIR., "parrilla"; con sus frutos se elaboran mermeladas (Dawson, 1977; Rapoport *et* Ladio, 1999).

Material de referencia. CHILE. XI REGIÓN. Aisén: Los Mallines, cult., 31-I-1943, R. M. Bruzzone 69 (LP).



Ribes nigrum. A. Ilustración de las ramas con hojas y frutos (Ottolander *et al.*, 1876). B. Planta con hojas y frutos. C-D. Dulce de origen francés que se vende en supermercados, Palermo. E. Salsa de cassis (para diluir), jugo de arándanos y sauco, en venta en comercios del "Barrio Chino" de Belgrano. F. Dulce de cassis, en venta en dietéticas, San Isidro.

Castaña

Po: castanha. *Fr:* châtaigne, marron. *It:* castagno, marone. *In:* chestnut, European chestnut, Italian chestnut, Spanish chestnut, sweet chestnut. *Al:* Kastanie, Eßkastanie. *Ch:* ou zhou li, pan li. *Ja:* kuri, yooroppa guri.

FAGÁCEAS

Castanea sativa MILL.

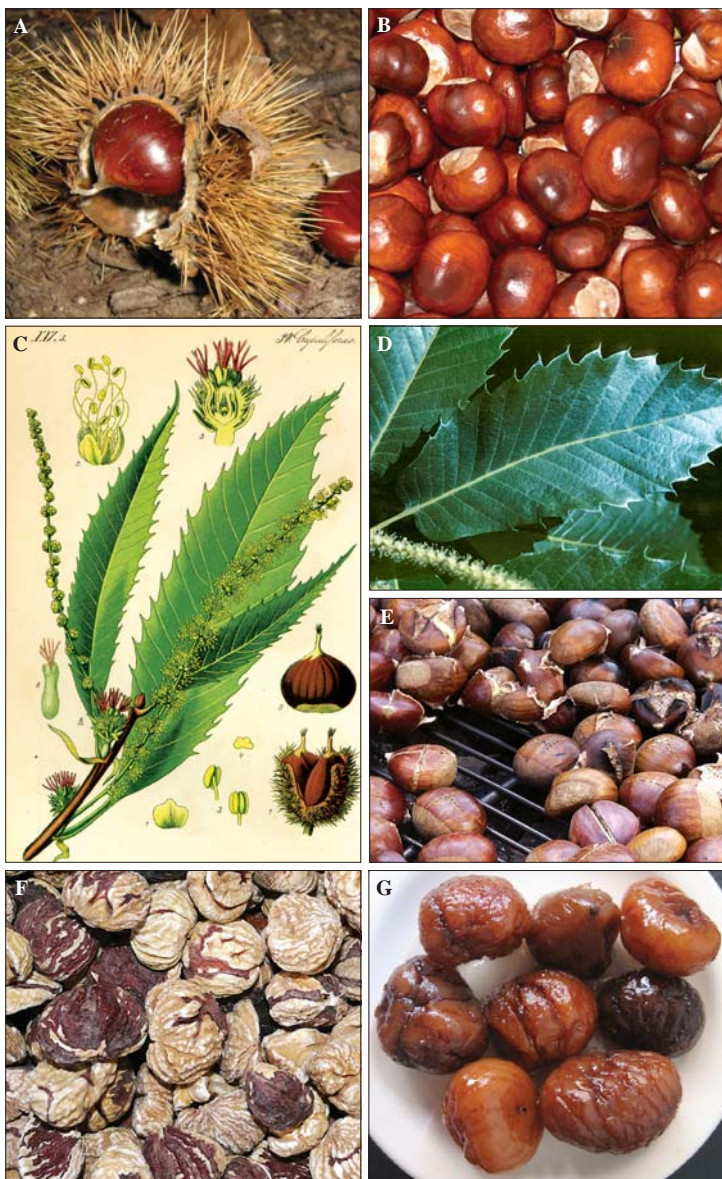
Árboles de 15-18 (-30) m de altura, caducifolios, monoicos. *Hojas* alternas, elípticas, de 10-25 cm de largo por 5-8 cm de ancho, agudas o acuminadas, dentadas. *Flores* estaminadas en amentos alargados, erguidos, 6-7 flores por bráctea, perianto 6-partido, estambres 6-20, exertos; flores pistiladas 1-3, en la base de las inflorescencias estaminadas, perianto urceolado; estilos 6-9, exertos. *Fruto* nuez, pericarpo duro, castaño rojizo, brillante; 1-3 nueces envueltas por un involucre pajizo, llamado *erizo*, con numerosas espinas largas, fasciculadas.

Especie del sur de Europa y oeste de Asia; naturalizada en el resto de Europa y otros países (Gcw, 2007; Rocha Alfonso, 1990a; Tutin, 1993b). Florece en primavera y fructifica en verano. En la región rioplatense se cultiva para adorno en parques y plazas (Valla *et al.*, 2001).

Usos. Ornamental y frutal, con distintos híbridos y cultivares. Las semillas se consumen desde los tiempos de la Grecia clásica, fueron mencionadas por Teofrasto y Dioscórides; los soldados del Imperio romano comían caldo con castañas antes de las batallas (Dalby, 2003; Zohary *et Hopf*, 2000). Contienen carbohidratos (de ellas se extrae azúcar), proteínas, lípidos, vitaminas B y C, fósforo, potasio, hierro y calcio. Se comen frescas, secas, asadas, glaseadas o confitadas (*marrons glacés*), y tostadas, como sustituto del café; la harina se emplea para elaborar pan, tortas, budines y pastas; para espesar sopas y diversas comidas (Borges *et al.*, 2008; CAA, 2008; Divincenzo, 1989; Duke, 2000; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Kunkel, 1984; Malhotra, 2008; Menniger, 1977; Rosengarten, 1984). La madera es de buena calidad, se emplea en mueblería, es apta para exteriores; la corteza contiene taninos usados en curtiembres y, en medicina popular, como remedio astringente, anti-hemorrágico y vulnerario; las inflorescencias se utilizan como remedio antidiarreico (Chiej, 1984; Dimitri, 1987; Grieve, 1971; Valla *et al.*, 2001).

Obs. *Castanea* comprende 8-12 especies de las zonas templadas de Norteamérica y Eurasia (Nixon, 1997; Govaerts *et Frodin*, 1998).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, cult., 19-XII-1999, G. Delucchi 2309 (LP).



Castanea sativa. A. Frutos maduros con involucre (*erizo*). B. Castañas que se venden como fruta seca. C. Ilustración de hojas, inflorescencias, flores y frutos (Thomé, 1885). D. Detalle de las hojas. E. Castañas asadas. F. Castañas secas, en comercios del barrio de Liniers. G. Castañas glaseadas, en venta en supermercados, Recoleta.

Castaña de cajú

Es: anacardo, cajú, castaña de acajú, marañón, merey, nuez de anácar. *Po:* cajú. *Gu:* akajú. *Fr:* cajou, noix cajou, pomme d'acajou. *It:* acajitú, anacardio. *In:* Brazilian cashew, cashew, cashew apple, cashew nuts. *Al:* Kaschunuß. *Ch:* yao guo.

ANACARDIÁCEAS

Anacardium occidentale L.

Árboles o arbustos de 4-10 m de altura, perennifolios. *Hojas* alternas, obovadas, de 8-20 cm de largo por 6-10 cm de ancho, glabras, coriáceas. *Inflorescencias* paniculadas, de 10-20 cm de largo. *Flores* actinomorfas, 5-meras, amarillentas a rojizas. *Fruto* drupa reniforme de 2-2,5 cm de largo por ca. 1,5 cm de ancho, epicarpo glabro, mesocarpo coriáceo, con líquido, endocarpo duro; pedicelo acrescente que forma un pseudofruto carnoso, piriforme, de 3-8 cm de largo por 4-5 cm de ancho, amarillo a rojizo, según su estado de madurez.

Especie del noreste de Brasil; cultivada y naturalizada en zonas cálidas; fue introducida por los portugueses en la India, país que, junto con Brasil, son sus principales productores a nivel mundial. Florece en primavera; fructifica en verano (Blench, 2008; Gcw, 2007; Janick *et* Paull, 2008; Sauer, 1993; Tianlu *et* Barfod, 2008).

Usos. Ornamental y frutal. Las semillas (*castañas de cajú*) se comen crudas, asadas, en manteca o leche de cajú, y se emplean para saborizar el *vino de Madeira*. Cada 100 g de porción comestible contienen 46 % de lípidos, 27 % de carbohidratos, 20 % de proteínas, 3-7 % de agua, vitamina B, calcio, hierro, magnesio, fósforo y potasio; su valor energético es de 580 kcal. Antes de su consumo, se calefaccionan para remover el líquido del mesocarpo, que tiene sustancias tóxicas que irritan la piel. El pseudofruto (*manzana de cajú*) se come fresco, encurtido, seco, en jaleas, dulces, jugo, vino, licores y aguardientes. Contiene 86 % de agua, 9-15 % de carbohidratos, carotenos, vitaminas B y C, calcio, fósforo, hierro. Las semillas y el pseudofruto se emplean como remedio antidermatósico, antirreumático, antidisentérico, diurético y anticatarral (CAA, 2008; Dawson, 1960; Dimitri, 1987; Duke, 2000; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Janick *et* Paull, 2008; Kunkel, 1984; León, 1987; Malhotra, 2008; Morton, 1987; Rieger, 2006; Vaughan *et* Geissler, 1997).

Obs. El género *Anacardium* comprende unas 10 especies de América tropical (Mitchell *et* Mori, 1987; Tianlu *et* Barfod, 2008).

Material de referencia. VENEZUELA. COJEDES. *Ezequiel Zamora*: San Carlos, cult., 26-III-1946, A. Burkart 16481 (SI).



Anacardium occidentale. A. Ramas con hojas, inflorescencia, flores, drupa y pseudofruto (Koehler, 1887). B. Semillas, en venta en dietéticas y supermercados. C. Frutos. D-E. Pseudofrutos y frutos. F. Pequeño pan dulce con castañas de cajú, San Isidro. G. Jugo concentrado de cajú (pseudofruto), adquirido en un bar de Palermo, Capital Federal.

Castaña de Pará

Es: bacurí, castaña de Brasil, castaña de monte, coquito brasileño, nuez amazónica, nuez boliviana, nuez de Brasil, nuez de Pará. *Po:* castanha do Brasil, castanha do Pará. *Fr:* noix Bresilienne, noix d'Amazonie, noix de Pará, noix du Brésil. *It:* noce del Brasile. *In:* Brazil nut, cream nut, Pará nut. *Al:* Amazonaskastanie, Paranuß.

LECITIDÁCEAS

Bertholletia excelsa BONPL.

Árboles de 30-60 m de altura en su área de origen, caducifolios. *Hojas* alternas, elípticas, de 20-35 (-50) cm de largo por 10-20 cm de ancho, glabras, borde entero a ondulado. *Inflorescencias* racemosas. *Flores* zigomorfas, bisexuales, 4-meras, blanco verdosas. *Fruto* cápsula, globosa, de 10-20 (-40) cm de diámetro, pericarpo leñoso, opérculo apical poco marcado; semillas 10-25, de 4-5 cm de largo (dispersadas por roedores); testa dura, angulada, dos caras planas y una convexa.

Única especie del género, de las cuencas de los ríos Orinoco, Negro y Amazonas, en Venezuela, Colombia, Brasil, Perú y Bolivia. Florece en primavera y fructifica en verano; las semillas, requieren 12-15 meses para madurar (León, 1987; Mori, 1992; Mori *et Prance*, 1990a,b).

Usos. Las semillas comestibles constituyen uno de los más importantes recursos económicos de la Amazonia. Cada 100 g de porción comestible contienen 65 % de aceites, 17 % de proteínas, 10 % de carbohidratos, 4% de agua, 1 % de fibras, vitaminas A, B, C y E, potasio, fósforo, magnesio y calcio. De ellas se obtiene un aceite empleado en la alimentación, para alumbrado y fabricación de jabón. La harina de las semillas, removida la grasa, es rica en proteínas, e incluye todos los aminoácidos esenciales. Las semillas se consumen como nueces, crudas o asadas, se emplean en repostería, confitería, en la elaboración de cremas y helados; machacadas con aceite de oliva se usan como condimento. Las tribus amazónicas rallan las semillas junto con raíces de una palmera del género *Socratea*, para elaborar una pasta blanca comestible (*leite de castanha*), que se mezcla con harina de mandioca. Los frutos se utilizan para cazar monos: introducen la mano por el opérculo, toman las semillas pero no las sueltan, y así son apresados. Los epicarpes se utilizan como recipientes y en medicina tradicional (CAA, 2008; Dawson, 1960; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 2002, 2008; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Janick *et Paull*, 2008; León, 1987; Malhotra, 2008; Mori, 1992; Mori *et Prance*, 1990a; Schultes, 1990; Vaughan *et Geissler*, 1997).

Material de referencia. BRASIL. AMAZONAS. *Manaus:* Companhia de Plantações, km 12, Estrada do Aleixo, 28-VIII-1974, G. T. Prance *et J. Ramos* 23964 (SI).



Bertholletia excelsa. A-B. Semillas comestibles que se venden en dietéticas de Palermo. C. Frutos cerrados y semillas. D. Semillas peladas que se venden como *nueces bolivianas* en supermercados, Recoleta. E. Helado de castañas de Pará. F. Semillas partidas y deshidratadas con harina, para elaboración de panes y bollos.

Cayote

Es: alcayota, alcayote, cabello de ángel, calabaza dulce, cayota, cidra, sambo. *Po:* chila, chila-caiota. *Fr:* courge à confiture, courge à feuille de figuier. *It:* zucca siamense, zucca del Malabar. *In:* Asian pumpkin, blackseed squash, fig leaf squash, Malabar gourd. *Al:* Feigenblattkürbis. *Ch:* hei zi nan gua. *Ja:* kurodane kabocha.

CUCURBITÁCEAS

Cucurbita ficifolia BOUCHÉ

Hierbas anuales, trepadoras, robustas, diclinomonoicas, con zarcillos. *Hojas* alternas, suborbicular-cordadas, 3-5-lobadas, de 11-30 cm de diámetro, sinuado-dentadas, envés pubérulo o hispido. *Flores* solitarias, actinomorfas, amarillentas, de 5-12 cm de largo. *Fruto* pepónide, elipsoide a subgloboso, de 15-50 cm de largo, verde con listas o manchas blancuzcas o verde claras; pulpa blanca, fibrosa, dulce; pedúnculo rígido, anguloso, algo ensanchado en la unión con el fruto; semillas ovoide-comprimidas, castaño claras u oscuras a negruzcas.

Especie cultígena americana, de origen incierto, se cultiva entre 1000-3000 m s.m., prácticamente en todas las cadenas montañosas de Latinoamérica; también en otras partes del mundo; a veces se naturaliza. Florece en primavera, fructifica en verano (Andres, 1990; Gcw, 2007; Jeffrey, 2001; Lira, 1995; Lira *et al.*, 2009; Nee, 1990). En la región rioplatense se cultiva en quintas y huertos (Del Río *et al.*, 2007).

Usos. Frutal, de origen mesoamericano (su nombre proviene del *nahuatl*) o de la región andina (hay registros arqueológicos en Perú). Se introdujo en el siglo xvii en el Viejo Mundo, donde se pensaba que era de origen asiático. La pulpa madura se come cocida, en sopas, para bebidas, dulces y confituras (como el *cabello de ángel*, dulce acaramelado con canela o ralladura de limón). En el Noroeste argentino, la pulpa sirve para preparar *yistas* (material sólido alcalino usado para coquear). Los frutos inmaduros se comen como pepinos o zucchini; las semillas tostadas, como maní; de ellas se obtiene aceite y se usan como vermífugo; los frutos tienen efecto hipoglucemiante. Flores y brotes se comen como verdura (Alarcón *et al.*, 2002; Andrade-Cetto *et Heinrich*, 2005; Andres, 1990; CAA, 2008; Chiej, 1984; Dawson, 1960; Facciola, 2001; Hilgert, 1999, 2000; Hilgert *et Gil*, 2005; León, 1987; Towle, 1961).

Obs. *Cucurbita* incluye unas 20 especies neotropicales, 3 de ellas crecen en la Argentina (Lira, 1995; Lira *et al.*, 2009; Pozner, 1998).

Material de referencia. ARGENTINA. SALTA. *Santa Victoria:* Santa Victoria Oeste, 2500 m s.m., cult., 18-III-1987, J. Hurrell 565 (LP).



Cucurbita ficifolia. A-B. Plantas con frutos, cultivadas en La Plata. C. Detalle de una flor pistilada. D. Detalle del fruto, Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía, Capital Federal. E. Dulce artesanal de cayote, elaborado en Jujuy. F-G. Dulce de cayote (alcayota), elaborado en San Juan, en venta en supermercados, Recoleta.

Cereza

Es: cereza común, cereza silvestre. *Po:* cereja. *Fr:* cerise, cerise douce. *It:* ciliegia, ciliegia di monte. *In:* gean, hagberry, bird berry, sweet cherry, wild cherry. *Al:* Süßkirsche, Wildkirsche. *Ar:* kuryaz. *Ch:* ou zhou tian ying tao. *Ja:* sakuranbo.

ROSÁCEAS

Prunus avium (L.) L.

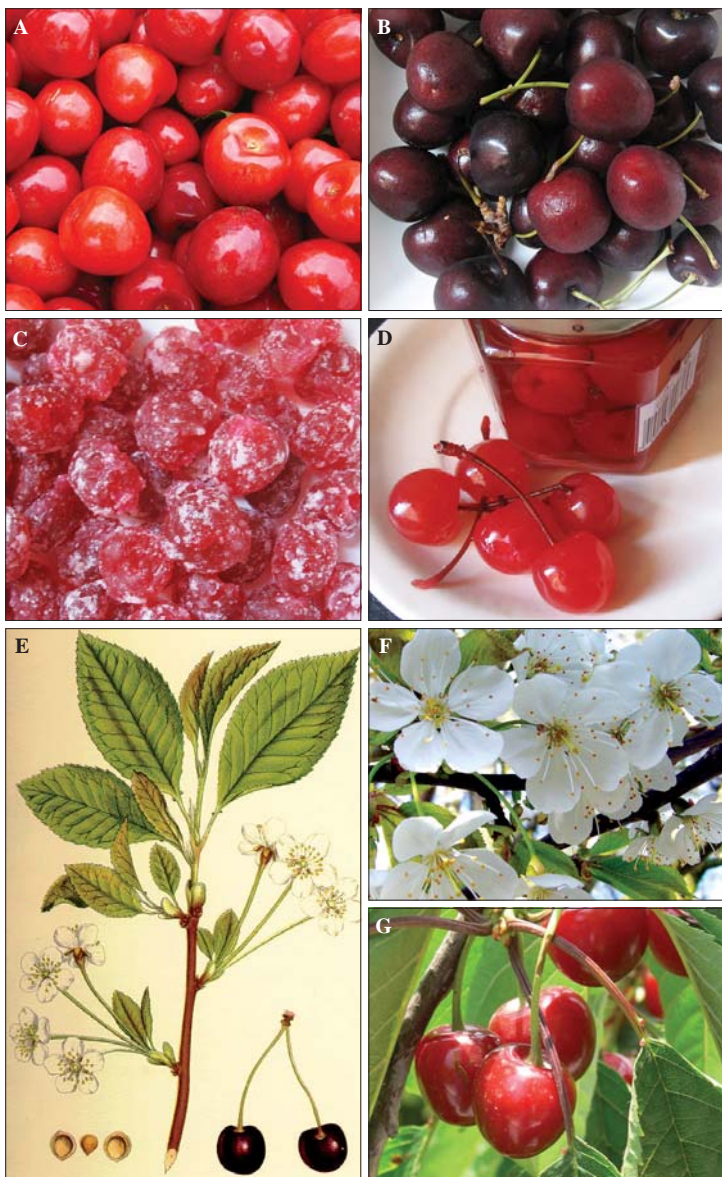
P. cerasus L. var. *avium* L., *Cerasus avium* (L.) MOENCH

Árboles de 8-25 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas o fasciculadas; pecíolos de 2-7 cm de largo; láminas obovadas o elípticas, de 3-15 cm de largo, acuminadas, irregularmente aserradas, envés pubescente. *Inflorescencias* fasciculadas, 3-6 floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 2-3,5 cm de diámetro, blancas, fragantes, aparecen junto con las hojas. *Fruto* drupa ovoide, globosa o cordiforme, de 1,5-2,5 cm de diámetro; epicarpo rojo a purpúreo, adherido al mesocarpo (pulpa), éste carnoso, rojo, dulce; endocarpo casi liso, pegado a la pulpa.

Especie de Europa, en especial del sur, y del oeste de Asia; crece adventicia en distintos países. Florece en primavera; fructifica en verano (Blanca *et* Díaz, 2001; Gcw, 2007; Li *et al.*, 2003; Mabberley, 2008). En la Argentina se cultiva en Mendoza y la Patagonia; crece adventicia en el Parque Nacional Nahuel Huapi (Ezcurra *et* Brion, 2005).

Usos. Frutal y ornamental, con distintos cultivares. Los frutos se consumen desde la antigüedad, eran conocidos por griegos y romanos (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). Cada 100 g de porción comestible fresca contienen 80 % de agua, 17 % de carbohidratos, 1,5 % de fibras, 1,3 % de proteínas, vitaminas A, B y C, potasio, fósforo, hierro y calcio; su valor energético es de 70 kcal. Se comen frescos, secos, glaseados, en almíbar o licor (*cerezas al marrasquino*), en jaleas, pasteles, helados; por fermentación, se elabora *vino de cerezas*, y de éste, por destilación, licores (*Kirsch*). La madera se emplea para ahumar alimentos (en especial, carne de cerdo), y es apta para mueblería y ebanistería. De los troncos se obtiene una goma comestible y una resina usada para combatir resfríos. Los frutos son ligeramente laxantes y digestivos; con los pedúnculos se prepara un té astringente, diurético y tónico. De hojas y frutos se obtienen colorantes (Blanca *et* Díaz, 2001; CAA, 2001, 2008; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005; Janick *et* Paull, 2008; Rieger, 2006).

Material de referencia. ARGENTINA. CÓRDOBA. Colón: Ascochinga, quebrada a orillas del río, 8-XI-1935, M. L. Giardelli 138 (SI).



Prunus avium. A-B. Cerezas rojas y púrpuras que se comercializan en supermercados, Palermo. C-D. Cerezas glaseadas y en almíbar que se venden en supermercados y dietéticas, Recoleta. E. Ilustración de una rama con hojas y flores, y detalle de los frutos (Lindman, 1926). F. Detalle de las flores. G. Frutos maduros en la planta.

Cerimán

Es: balazo, costilla de Adán, filodendro, harpón, mano de tigre, monstera, piñamona, sandalia de pescador. *Po:* balaço, banana do brejo, banana de macaco, banana do mato, costela de Adão. *Fr:* ananas des pauvres, cériman. *In:* ceriman, cut leaf philodendron, Mexican breadfruit, monster fruit. *Al:* Fensterblatt. *Ch:* gui bei zhu.

ARÁCEAS

Monstera deliciosa LIEBM.

Plantas perennes, terrestres o trepadoras. *Hojas* espiraladas, pecíolos de 23-60 cm de largo, láminas elípticas, ovadas o suborbiculares, de 23-60 cm de largo por 22-35 cm de ancho, subcoriáceas a coriáceas, fenestradas. *Inflorescencias* en espádices cilíndricos, de 6,5-19 cm de largo, axilares, fragantes; espata cremosa o amarillenta por fuera, blanca a rosado pálida por dentro. *Fruto* compuesto, oblongo, de 15-25 cm de largo, verde; frutos parciales bacciformes, subglobosos.

Especie de Mesoamérica, desde México hasta Panamá; ampliamente difundida en zonas cálidas y templadas; se ha naturalizado en los Estados Unidos (Florida) y Australia. Florece y fructifica en primavera y en verano. En la región rioplatense se cultiva y crece adventicia en terrenos de relleno costeros (Hurrell *et Delucchi*, 2008).

Usos. Ornamental y frutal, con distintos cultivares. Los frutos inmaduros (como otras partes de la planta) contienen oxalatos que son tóxicos, su ingesta produce irritación bucal y de la piel. Sin embargo, como lo indica su epíteto específico, los frutos maduros son comestibles (se descarta el eje), jugosos, ligeramente ácidos, con aroma y sabor que combina los del ananá y la banana. Se comen crudos, en ensaladas de frutas, o en cremas, gelatinas, mermeladas, preservados en jarabe o jugo de naranja o de lima, con azúcar o miel; asimismo, se utilizan para elaborar helados, jugos y bebidas. Contienen 78 % de agua, 16 % de carbohidratos; 2 % de proteínas, 0,5 % de fibras y 0,2 % de lípidos. Hojas y tallos se emplean en medicina casera para combatir resfriós, gripe, dolores reumáticos y artríticos (Dimitri, 1987; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hurrell *et Delucchi*, 2008; Janick *et Paull*, 2008; Mayo *et al.*, 1998; Morton, 1987; Peters *et Lee*, 1977; Seidemann, 2004; Vaughan *et Geissler*, 1997).

Obs. *Monstera* comprende unas 40 especies de zonas tropicales de México, las Antillas, América Central y del Sur (Mayo *et al.*, 1997, 1998).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Isidro:* Reserva Ribera Norte, 28-IX-2007, J. Hurrell, E. Ulibarri *et N. Bacigalupo* 6553 (LP).



Monstera deliciosa. A. Plantas que crecen adventicias en la Reserva Ribera Norte, San Isidro. B. Detalle de la inflorescencia (con espata) y de las infrutescencias. C. Detalle de los frutos. D. Detalle de los frutos maduros en la infrutescencia. E. Lámina fenestrada. F. Detalle de la inflorescencia, con la espata blanco-cremosa.

Chal chal

Es: chichita, cochinitillo, cocú, coco, coguy, coloradillo, conhú, cuquito, fruta del loro, frutilla de los pájaros, guacú, huacú, kokú, pitanga, uaquito, vacú. *Po:* бага-де-морцêго, бага-де-пomba, chal-chal, fruto-де-пomba. *Gu:* p̄icasú rembiú.

SAPINDÁCEAS

Allophylus edulis (A. ST.-HIL., A. JUSS. et CAMBESS.) Hieron.
ex NIEDERL.

Schmidelia edulis A. ST.-HIL., A. JUSS. et CAMBESS.

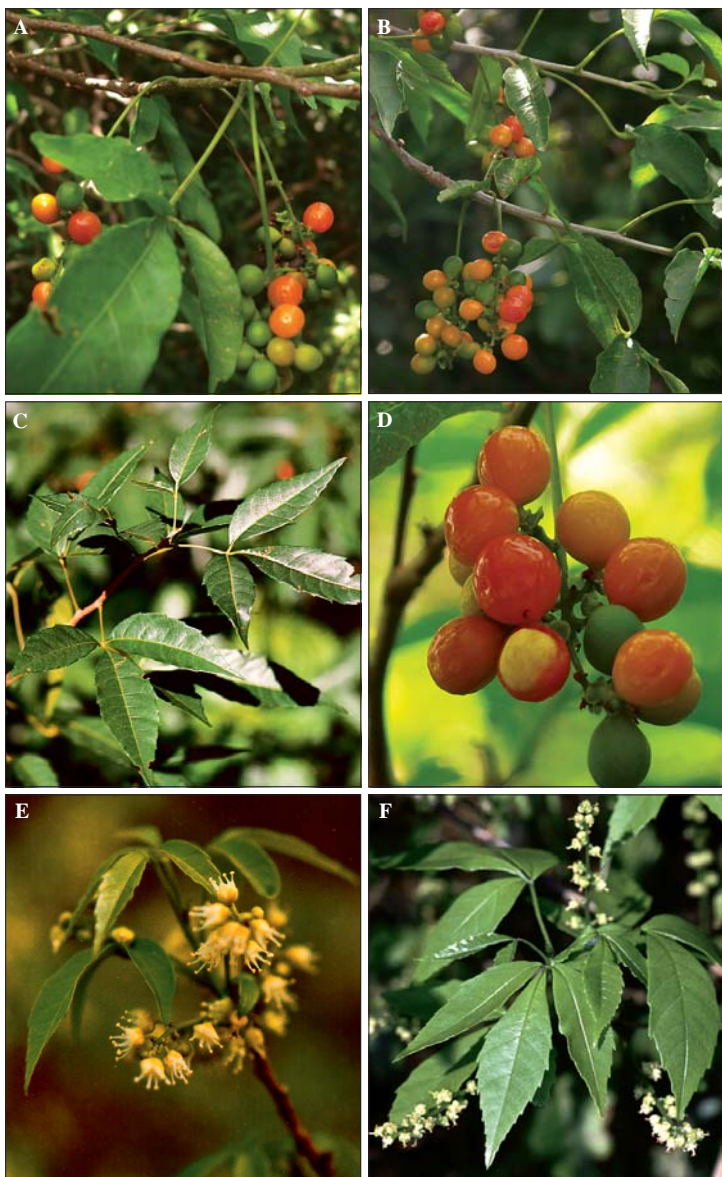
Árboles o arbustos hasta de 15 m de altura, perennifolios, monoicos. *Hojas* alternas, largamente pecioladas, con 3 folíolos ovado-elípticos, de 1,5-10,5 cm de largo por 1-3,7 cm de ancho, agudos, aserrados, discolorés. *Inflorescencias* cimosas axilares. *Flores* zigomorfas, de 2-4 mm de largo, blancas o amarillentas. *Fruto* drupáceo, ovoide, de 4-6 mm de largo x 3,5-4,5 mm de diámetro, liso, rojo.

Especie nativa de Guyana, Brasil, sur de Bolivia, Paraguay, Uruguay y norte-centro de la Argentina, hasta la región rioplatense; crece en selvas marginales y bosques higrófilos. Florece en primavera; fructifica en verano (Ferrucci, 1998, 2005; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental. Los frutos son comestibles, de gusto dulce y agradable, se consumen maduros, frescos; en el norte de nuestro país se elabora con ellos una bebida fermentada denominada *aloja de chal chal*. Los frutos son buscados por las aves frugívoras; su nombre guaraní, *p̄icasú rembiú*, significa 'comida de paloma', y un zorzal, *Turdus amaurochalinus* CABANIS, se conoce como *chalchalero*, por alimentarse de sus frutos. En medicina popular, el jarabe de los frutos se ingiere como remedio tónico, depurativo, febrífugo y antirreumático. La decocción de las hojas frescas es digestiva, hepática, antinefrítica y antidiabética. Contienen compuestos fenólicos, flavonoides, glicósidos cianogénicos, triterpenoides y alcaloides. La madera se utiliza para leña, para elaborar carbón, cabos de herramientas y muebles rústicos. La corteza contiene taninos. Las flores son melíferas (Díaz *et al.*, 2008; Dimitri, 1988; Ferrucci, 2005; Hieronymus, 1930; Martínez Crovetto, 1964, 1981; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Yajía *et al.*, 1999).

Obs. El género *Allophylus* comprende ca. 255 especies de zonas tropicales y subtropicales del mundo; 3 de ellas crecen en la Argentina (Ferrucci, 1998, 2005; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Campana:* Reserva Natural Otamenti, barranca, 28-IX-2003, J. Hurrell *et al.* 5248 (SI).



Allophylus edulis. A-B. Aspecto de las ramas con hojas y frutos en distintos estados de madurez, Isla Martín García. C. Detalle de las hojas trifolioladas. D. Detalle de los frutos. E. Detalle de las inflorescencias de flores estaminadas. F. Detalle de las hojas y de las inflorescencias de flores pistiladas.

Chañar

Es: chañal, chañarcillo, cumbará, kimori, kumbaru. In: chañar, Chilean palo verde.

LEGUMINOSAS

Geoffroea decorticans (GILLIES *ex* HOOK. *et* ARN.) BURKART

Gourleia decorticans GILLIES *ex* HOOK. *et* ARN.

Árboles o arbustos de 3-6 m de altura, caducifolios, espinosos. Hojas fasciculadas, en braquiblastos, imparipinnadas, hasta de 7 cm de largo; folíolos 5-11, alternos u opuestos, elípticos, de 5-15 mm de largo por 3-8 mm de ancho. Inflorescencias en racimos hasta de 6 cm de largo. Flores zigomorfas, bisexuales, hasta de 1 cm de largo, corola papilionada, amarilla con estrías rojizas. Fruto drupáceo, 1 (-2) seminado, ovoide a globoso, de 1,5-3 cm de diámetro, rojizo; pulpa carnosa, dulce.

Especie de Perú, Bolivia, Chile, Paraguay, Uruguay y la Argentina, desde Jujuy hasta el norte de la Patagonia. Florece en primavera, antes o junto con la foliación; fructifica en verano. En la región rioplatense crece en el sur de Entre Ríos y en Buenos Aires, en las barrancas del Paraná; se ha cultivado esporádicamente (Burkart, 1952, 1987a,b; Demaio *et al.*, 2002; Ireland *et* Pennington, 1999; Ulibarri *et al.*, 2006).

Usos. Ornamental, maderable y de frutos forrajeros y comestibles, uno de los principales alimentos de los aborígenes del Gran Chaco. Los frutos maduros se consumen frescos, en dulce, arrope y bebidas refrescantes (*añapa*) y fermentadas (*aloja*), a las que se le atribuyen efectos antiasmáticos y expectorantes. Los frutos contienen carbohidratos demulcentes y flavonoides con efectos antiespasmódicos y antihistamínicos. La decocción de hojas y corteza se bebe como remedio emoliente, balsámico, contra la tos convulsa, bronquitis y catarros; en jarabe, con azúcar quemada, se ingiere como expectorante y antitusivo. Contiene compuestos con actividad antimicrobiana y antifúngica. Las semillas son fuente de aceite y proteínas (Alonso *et* Desmarchelier, 2005; Cárdenas, 1969; Delhey, 1991; Facciola, 2001; Figueroa *et* Dantas, 2006; Hieronymus, 1930; Lamarque *et al.*, 2000; Maestri *et al.*, 2001; Martínez Crovetto, 1981; Quiroga *et al.*, 2009; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Salvat *et al.*, 2004; Silva *et al.*, 1999, 2004; Villagrán *et* Castro, 2004).

Obs. *Geoffroea* comprende 2 especies. *G. decorticans* y *G. spinosa* JACQ., de Sudamérica cálida hasta la Argentina: Salta, Formosa, Chaco, Corrientes, Santa Fe (Burkart, 1952, 1987a,b; Ireland *et* Pennington, 1999).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. Zárate: Zárate, barranca, 25-XI-2002, J. Hurrell *et al.* 4914 (SI).



Geoffroea decorticans. A. Aspecto de las ramas con hojas y espinas. B. Detalle del fruto. C. Ramas espinosas, barrancas de San Pedro. D. Botellas de arrope de chañar, en venta en comercios del barrio de Liniers. E-F. Arrope de chañar que se vende en una dietética de San Isidro, sobre quesoillo (queso de cabra).

Chirimoya

Es: anona, cachimán, catuche. *Po:* chirimóia, fruta do conde, graviola. *Fr:* anone, chérimole. *It:* cerimolia. *In:* cherimalla, cherimola, cherimoya, chirimoya, custard apple. *Al:* Chirimoya, Zuckerannone. *Ch:* mao ye fan li zhi. *Ja:* cherimoa.

ANONÁCEAS

Annona cherimola MILL.

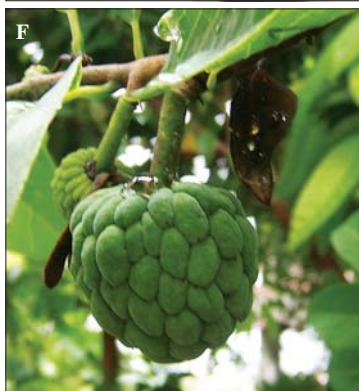
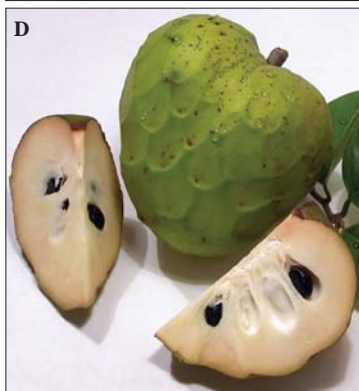
Arbolitos hasta de 9 m de altura, semiperennifolios. *Hojas* alternas, ovado-elípticas, de 8-25 cm de largo por 3-11 cm de ancho, envés tomentoso. *Flores* actinomorfas, bisexuales, verdoso rosadas, solitarias o grupos de 2-3, axilares u opuestos a las hojas. *Fruto* agregado, formado por la fusión del eje floral carnoso y numerosos frutos parciales bacciformes (1-seminados), ovoide, de 10-20 cm de largo, superficie con marcas de los carpelos originales, verde; pulpa blanca; semillas negras.

Especie de Ecuador y Perú, difundida en tiempos prehispánicos en América cálida; hoy se encuentra ampliamente cultivada en las zonas cálidas; a veces, se naturaliza. En la Argentina, se cultiva en el noroeste del país (Dimitri, 1987; Gcw, 2007; Hanelt, 2001; Morton, 1987).

Usos. Frutal, con distintas variedades. Los frutos maduros tienen un sabor combinado de banana y ananá, se consumen mayormente crudos, solos o en ensaladas de fruta; también, en helados, bebidas refrescantes (en Colombia, con jugo de limón y agua helada) o fermentadas; en flanes y pasteles. Contienen, cada 100 g de parte comestible fresca, 75 % de agua, 18 % de carbohidratos, 2 % de fibras, 2 % de proteínas, calcio, fósforo, magnesio, potasio, hierro, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 81 kcal. Las semillas son tóxicas, se usan como insecticida y como emético, antiséptico y catártico. La decocción de la cáscara del fruto se bebe contra la neumonía (CAA, 2008; Dawson, 1960; Duke *et al.*, 2008; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Janick *et Paull*, 2008; León, 1987; Morton, 1987; Pardo *et Pizarro*, 2005; Vaughan *et Geissler*, 1997).

Obs. *Annona* comprende unas 110 especies de las zonas cálidas de América, 4 especies en África tropical (Kessler, 1993). *A. nutans* (R.E. Fr.) R.E. Fr. (= *A. spinescens* MART. var. *nutans* R.E. Fr.) crece en nuestro país, en Salta, Formosa y Chaco, crece (Zuloaga *et al.*, 2008). En zonas cálidas se cultivan otras especies frutales: *A. muricata* L., "guanábana", con frutos espinosos, y *A. squamosa* L., "anona de Perú", con frutos tuberculados (Dawson, 1960; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Morton, 1987).

Material de referencia. PORTUGAL. LISBOA. *Lisboa:* Lisboa, Jardim do Ultramar, Talhao, cult., 17-XII-1975, M. C. Liberato 77 (LP).



Annona cherimola. A-B. Chirimoyas en venta en el mercado de San Telmo y en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano. B. Detalle del fruto. C. Fruto en la planta. D. Chirimoya entera y gajos mostrando las semillas. *Annona muricata*. E. Detalle del fruto con espinas. *Annona squamosa*. F. Detalle del fruto tuberculado.

Ciruela

Es: pruna. *Po:* abrunho, ameixa. *Fr:* prune. *It:* prugna, susina. *In:* European plum, gage, plum. *Al:* Pflaume. *Ar:* barqûq, iggâss. *Ch:* ou zhou li. *Ja:* seiyou sumomo.

ROSÁCEAS

Prunus domestica L.

Árboles de 6-15 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas o fasciculadas; pecíolos de 1-2 cm de largo; láminas obovadas o elípticas, de 4-10 cm de largo por 2-5 cm de ancho, agudas, aserradas o crenadas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias o geminadas, de 1-2,5 cm de diámetro, blancas o blanco verdosas, perfumadas, aparecen junto con las hojas. *Fruto* drupa globosa, de 1-3 cm de diámetro; epicarpo amarillo, rojo o purpúreo, pruinoso; mesocarpo (*pulpa*) carnoso, rojo o amarillo, dulce; endocarpo algo rugoso o punteado, adherido a la pulpa.

Especie del sudeste de Europa y sudoeste de Asia; muy difundida en cultivo desde la antigüedad, a veces crece adventicia. Florece desde fines del invierno; fructifica en verano (Blanca *et* Díaz, 2001; Dimitri, 1987; Gcw, 2007; Gu *et* Bartholomew, 2003; Mabberley, 2008). En la región rioplatense se cultiva por sus frutos y para adorno.

Usos. Frutal y ornamental, con numerosos cultivares. Los frutos se conocen desde la antigüedad, en el Mediterráneo y el Cercano Oriente (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). Se consumen frescos, desecados (*ciruelas pasas*) o cocidos, en compotas, mermeladas, jaleas, salsas (chutney), yogur, para elaborar jugos, aperitivos, licores (*Prunella*) y aguardientes (*Mirabelle*). Cada 100 g de peso fresco contienen 80 % de agua, 12 % de carbohidratos, 1,5 % de fibras, vitaminas A, B y C, fósforo, potasio, hierro y calcio; su valor energético es de 48 kcal. De las semillas se obtiene aceite. Las flores se emplean para saborizar té, ensaladas y helados. Los frutos secos se utilizan en medicina tradicional como laxante y estomáquico, y tienen compuestos con posibles efectos antioxidante y antitumoral. La corteza se utiliza como febrífugo. Se obtienen colorantes de la corteza (amarillo), hojas (verde) y frutos (gris oscuro a verde oscuro). La madera se emplea para fabricar instrumentos musicales y para ahumar alimentos (Blanca *et* Díaz, 2001; CAA, 2001, 2008; Chiej, 1984; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Fujii *et al.*, 2006; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Janick *et* Paull, 2008; Kayano *et al.*, 2003; Kimura *et al.*, 2008; Lombardi-Boccia *et al.*, 2004; Rieger, 2006).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Ensenada:* Punta Lara, Reserva Natural, 10-IX-1988, G. Delucchi 161 (LP).



Prunus domestica. A-C. Ciruelas de distintos cultivares en venta en fruterías, Palermo. D. Ciruelas "gota de oro", mercado de San Telmo. E. Ramas con frutos purpúreos, pruinosos, en la planta. F. Detalle de las flores. G. Ciruelas *pasas* que se venden en supermercados y dietéticas, Recoleta. H. Pastel de ciruelas amarillas.

Ciruela ume

Es: ciruela china, damasco de flor, mume, ume. *Po:* damasco da China. *Fr:* abricot du Japon, mume, prune du Japon, umé. *It:* albicocco giapponese. *In:* Chinese plum, Japanese apricot. *Al:* Japanische Aprikose. *Ch:* mei. *Ja:* miume, ume.

ROSÁCEAS

Prunus mume (SIEBOLD) SIEBOLD *et* ZUCC.

Armeniaca mume SIEBOLD

Árboles de 4-10 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas o fasciculadas; pecíolos de 1-2 cm de largo; láminas elípticas u ovado-elípticas u obovadas, de 4-8 cm de largo por 2,5-5 cm de ancho, caudadas, aserradas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias o geminadas, de 2-3 cm de diámetro, blancas o rosadas, fragantes, aparecen antes que las hojas. *Fruto* drupa subglobosa, de 2-3 cm de largo; epicarpo amarillo o verdoso, pubescente; mesocarpo (*pulpa*) carnoso, ácido; endocarpo punteado, adherido a la pulpa.

Especie variable de norte de Laos y de Vietnam, Taiwán, China, Corea y Japón; difundida en cultivo en zonas templadas. Florece en invierno; fructifica en verano (Lu *et* Bartholomew, 2003; Mabberley, 2008). En la región rioplatense se cultiva como ornamental.

Usos. Frutal y ornamental, con más de 300 cultivares. Los frutos se consumen ampliamente en las cocinas del este de Asia; se comen frescos o cocidos, preservados en agua, azúcar y cáscara de naranja, en jugos y mermeladas. Con los frutos se elabora licor (*umeshu*) y vinagre. Con los frutos desecados se preparan salsas (*Chinese plum sauce*) y encurtidos (*umeboshi*). Contienen carbohidratos, fibras, proteínas, calcio, fósforo, potasio, hierro, carotenoides y vitamina B. Las flores se emplean para saborizar té. Los frutos se emplean en medicina tradicional como remedio antibacterial, febrífugo, antiespasmódico, astringente, carminativo, colagogo, pectoral, vermífugo y vulnerario. De las hojas y los frutos se obtienen colorantes (Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005; Kita *et al.*, 2007).

Obs. En la Argentina se cultiva *P. salicina* LINDL., "ciruela japonesa", de la China, con frutos subglobosos de 3,5-7 cm de diámetro, rojos, purpúreos, amarillos o verdosos, según los cultivares. Se comen frescos, desecados, en dulces y pasteles, para elaborar vino y licores (CAA, 2008; Facciola, 2001; Gu *et* Bartholomew, 2003; Hill, 1965; Hu, 2005).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, cult., 6-IX-2009, G. Delucchi 3448 (LP).



Prunus mume. A-B. *Umeboshi*, frutos encurtidos que se comercializan en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. C. *Umeboshi* seco. D. *Umeshu*: licor de ume. E. Ilustración de ramas con flores y frutos, y detalles del fruto (de Vriese, 1855). F. Cultivar ornamental con flores rosadas dobles.

Coco

Es: nuez de coco. *Po:* coco, noz de coco. *Fr:* noix de coco. *It:* cocco, noce di cocco. *In:* coconut. *Al:* Kokos, Kokosnuß. *Ar:* jooz al-hind. *Ch:* ye zi. *Ja:* koko yashi.

PALMERAS

Cocos nucifera L.

Palmeras de 8-30 m de altura, monoicas. *Hojas* pinnadas de 3-4 m de largo; folíolos numerosos. *Inflorescencias* axilares, paniculadas, de 1-2 m de largo; bráctea leñosa. *Flores* actinomorfas, unisexuales, pequeñas. *Fruto* drupáceo, ovoide o subgloboso, hasta de 25 cm de largo, 1-seminado; epicarpo delgado, verde a amarillento; mesocarpo grueso, fibroso; endocarpo leñoso, castaño oscuro (el endocarpo y la semilla es la *nuez de coco*); embrión pequeño, endosperma joven con una parte sólida y otra líquida, que es absorbida lentamente por aquella.

Única especie del género, pantropical, de origen incierto, quizás del Pacífico occidental. Es la palmera más difundida en cultivo, se planta en vastas extensiones y es parte esencial de la economía de distintos pueblos de zonas tropicales. Florece y fructifica en otoño (Blench, 2008; Cook, 1963; Li, 1970; Uhl *et Dransfield*, 1987).

Usos. De sus frutos se obtiene *coco* o *pulpa* (endosperma sólido fresco), *copra* o *pupa seca* (endosperma sólido seco), y *agua de coco* (endosperma líquido), que se bebe como refresco. De la copra se obtiene *aceite de coco*, que se emplea para elaborar margarinas y jabones. La pulpa se come fresca o asada, entera o rallada, y se usa en repostería; cada 100 g contiene 33 % de lípidos, 15 % de hidratos de carbono, 3 % de proteínas, vitaminas B y C, calcio, magnesio, hierro, fósforo, potasio y zinc; su valor energético es de 350 kcal. De los frutos verdes se obtiene una pulpa más gelatinosa. La *leche de coco* se obtiene exprimiendo la pulpa triturada; se utiliza en diversas cocinas asiáticas, para la preparación de platos dulces y salados; en Occidente, se utiliza para elaborar bebidas, como la *piña colada*. Las inflorescencias son comestibles. De la savia se obtiene azúcar y alcohol. La planta es ornamental, las fibras del mesocarpo tienen usos textiles; estípites y hojas se emplean en construcciones; las raíces tienen aplicaciones medicinales (CAA, 2008; Cook, 1963; Dawson, 1960; Duke, 2000; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hill, 1965; Hu, 2005; Hurrell *et al.*, 2008; Kunkel, 1984; León, 1987; Rieger, 2006; Rosengarten, 1984).

Material de referencia. PUERTO RICO. MAYAGÜEZ: Miradero, barrio residencial, cult., 11-XI-1993, M. Nee 44181 (NY; imagen digital) [NYBG, 2007].



Cocos nucifera. A-B. Cocos (endocarpo y semilla) en venta en supermercados, Recoleta. C. Frutos inmaduros. D. Corte del fruto: epicarpo, mesocarpo fibroso, endocarpo leñoso y endosperma. E. Leche de coco y leche de coco con jugo de ananá, en comercios del "Barrio Chino" de Belgrano. F. Palmera con frutos inmaduros. G. Tarta de coco.

Corinto/Grosella roja

Es: grosella colorada, grosella común, grosularia, parrilla, zarzaparrilla roja. *Po:* groselha comun, groselha vermelha. *Fr:* groseille commun, groseille rouge. *It:* ribes rosso. *In:* common currant, garden currant, red currant. *Al:* Rote Johannisbeere. *Ar:* kishmish ahmad. *Ch:* hong cha biao zi. *Ja:* aka suguri.

GROSULARIÁCEAS

Ribes rubrum L.

R. rubrum var. *sativum* RCHB., *R. sativum* (RCHB) SYME

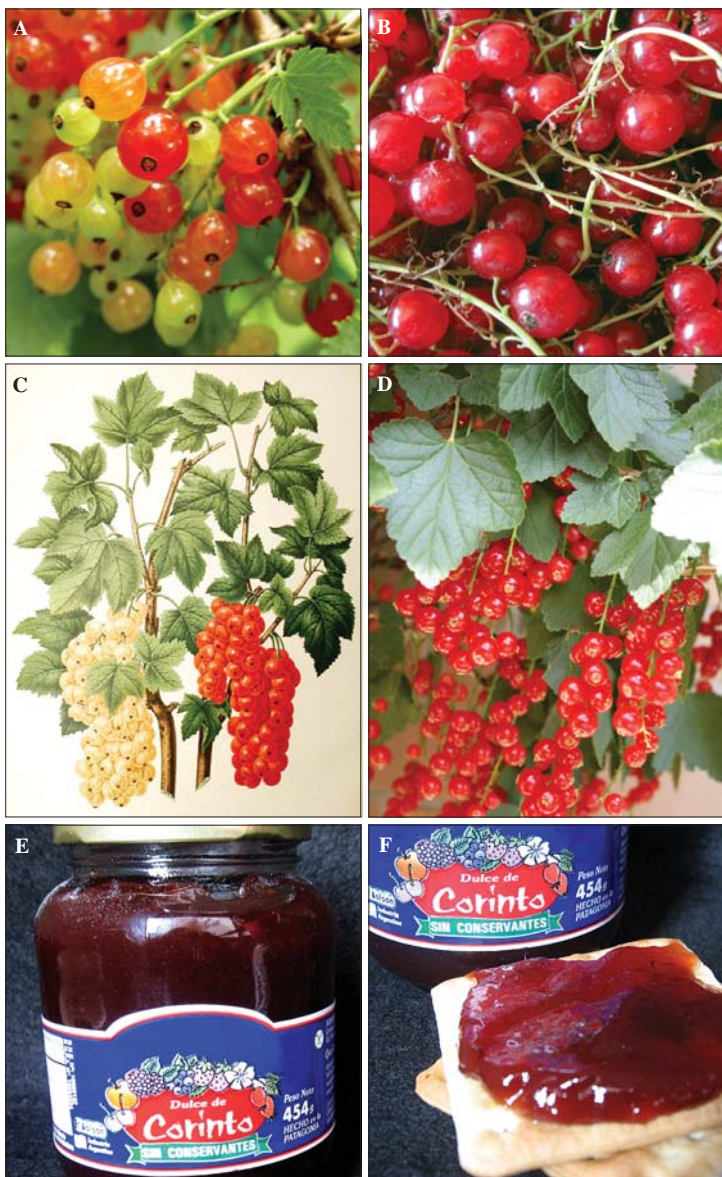
Arbustos de 0,5-1,5 m de altura, caducifolios, inermes. *Hojas* alternas, sub-orbiculares, (3-) 5-lobadas, de 3-7 cm de largo por 4-10 cm de ancho, base cordada o truncada, lóbulos agudos, aserrados. *Inflorescencias* racemosas, péndulas a ascendentes, 5-20-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, cremosas a rosadas. *Fruto* baya globosa, de 0,6-1 cm de diámetro, ácida, roja (blanca en algunos cultivares), glabra.

Especie originaria de Europa occidental, naturalizada en el resto de Europa, norte de Asia y Norteamérica. Florece en primavera; fructifica en verano (Blanca, 2003; Lu *et al.* Alexander, 2001; Morin, 2009). Se cultiva en la Argentina, en especial, en la región andino-patagónica.

Usos. Ornamental y frutal, con diversos cultivares. Su cultivo se inició en Bélgica y norte de Francia, en el siglo XVII. Los frutos se consumen frescos o cocidos, en compotas, mermeladas, jaleas, helados, salsas, en pasteles, budines y tartas; se elaboran vinos y conservas con jarabe y azúcar (como la *confiture de bar-le-duc*, en Francia, que se prepara con los frutos, previa extracción de las semillas). Los frutos contienen, cada 100 g de porción comestible fresca, 7 % de carbohidratos, 5 % de fibras, potasio, magnesio, vitaminas A, E y, en mayor cantidad, vitamina C; su valor energético es de 30-35 kcal. Se utilizan en farmacia como aromatizantes; y el jugo, azucarado, o en jarabe, en medicina popular, como remedio aperitivo, digestivo, febrífugo, antiescorbútico, laxante, astringente, depurativo, sialagogo y diurético. La decocción de las hojas se aplica externamente como remedio antirreumático, antiséptico y analgésico (Blanca, 2003; CAA, 2008; Chiej, 1984; Dimitri, 1988; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Kampuse *et al.*, 2005).

Obs. Los cultivares con frutos blancos, llamados, "grosella blanca", no deben confundirse con *R. uva-crispa* L., "grosella espinosa", "uva espina", planta espinosa con frutos comestibles blancuzcos a verdosos.

Material de referencia. POLONIA. BAJA SILESIA. *Breslau:* Breslau, Göpperthain, 20-VI-1904, C. Beanitz s. nro. (SI).



Ribes rubrum. A. Frutos en la planta, en distintos estados de madurez. B. Detalle de los frutos maduros. C. Ilustración de las ramas con hojas y frutos rojos, y de un cultivar de frutos blancos (Ottolander *et al.*, 1876). D. Ramas con hojas y frutos. E-F. Dulce que se comercializa en supermercados y dietéticas de la Capital Federal.

Crataegus

Es: cereza de pastor, cuesco, majoleta, majuela, manzaneta, manzanilla, marjoleta. *Po:* branca espinha, pilrete, pilrito. *Fr:* épine blanche. *It:* biancospino. *In:* hawthorn, hawthorn berry. *Al:* Hagedorn.

ROSÁCEAS

Crataegus monogyna JACQ.

C. oxyacantha L. p.p. et auct., *C. oxyacantha* L. var. *monogyna* (JACQ.) LINDL.

Arbustos o arbolitos de 2-5 (-10) m de altura, caducifolios; espinas hasta de 2 cm de largo. *Hojas* alternas, ovadas, de 1-5,5 (-8) cm de largo, lóbulos apicales 3-5 (-7), profundos, dentados, bordes laterales cóncavos o rectos. *Inflorescencias* corimbosas, 4-11-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, ca. 1,5 cm de diámetro, blancas. *Fruto* nuculanio subgloboso, hasta de 1,3 cm de largo, rojo, cáliz persistente; pirenos 1 (-3).

Especie del centro-oeste de Europa (hasta el sur de Escandinavia, Estonia y Ucrania), norte de África, Cáucaso, Turquía y Cercano Oriente (desde el Sinaí hasta el norte de Iraq e Irán). Crece adventicia en Australia, Nueva Zelanda y América; en nuestro país, en Neuquén y Río Negro (Gcw, 2007; Muñoz Garmendia *et al.*, 2001; Ezcurra *et Brion*, 2005). Florece en primavera; fructifica en verano. En la región rioplatense se cultiva en jardines (Hurrell *et al.*, 2004).

Usos. Ornamental, con distintos cultivares. Los frutos son comestibles, se conocen desde la antigüedad (Dalby, 2003; Zohary *et Hopf*, 2000). Se consumen frescos, pero más comúnmente preservados, en mermeladas, jaleas y para elaborar vino; los frutos desecados sirven para saborear pan. Las semillas tostadas se emplean como sucedáneo del café. Las flores se utilizan en licorería, y los botones florales en repostería, en budines y jarabes. Las hojas tiernas, de sabor agradable, se comen en ensaladas; con las hojas secas se prepara té (Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Janick *et Paull*, 2008; Hedrick, 1972; Kunkel, 1984). La corteza se utiliza como remedio febrífugo y astringente; las raíces, cordial. Los frutos tienen flavonoides con efectos antioxidante y cardiotónico; también, se consumen como depurativo, diurético, antiespasmódico y sedante. Las sumidades floridas contienen polifenoles y derivados triterpénicos, se emplean como remedio antiespasmódico, sedante, hipotensor y cordial (Bahorun *et al.*, 1994; Degenring *et al.*, 2003; Duke *et Ayensu*, 1985; Fong *et Bauman*, 2002; Grieve, 1971; Muñoz Garmendia *et al.*, 2001; Serteser *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, *Arboretum*, cult., 10-X-2002, J. Hurrell *et al.* 4841 (BAB).



Crataegus monogyna. A. Aspecto general de la planta con hojas y frutos. B. Aspecto de las ramas con hojas y flores, La Plata, *Arboretum*. C. Detalle de los frutos maduros en la planta. D. Detalle de las flores. E. Detalle de los frutos secos.

Crataegus (oxiacanto)

Es: espino albar, majuelo, oxiacanto. *Po:* branca espinha. *Fr:* aubépine. *It:* biancospino selvatico. *In:* English hawthorn, hawthorn berry. *Al:* Hagedorn.

ROSÁCEAS

Crataegus laevigata (POIR.) DC.

Mespilus laevigata POIR., *C. oxyacantha* L. p.p. et auct., *C. oxyacanthoides* THUILL.

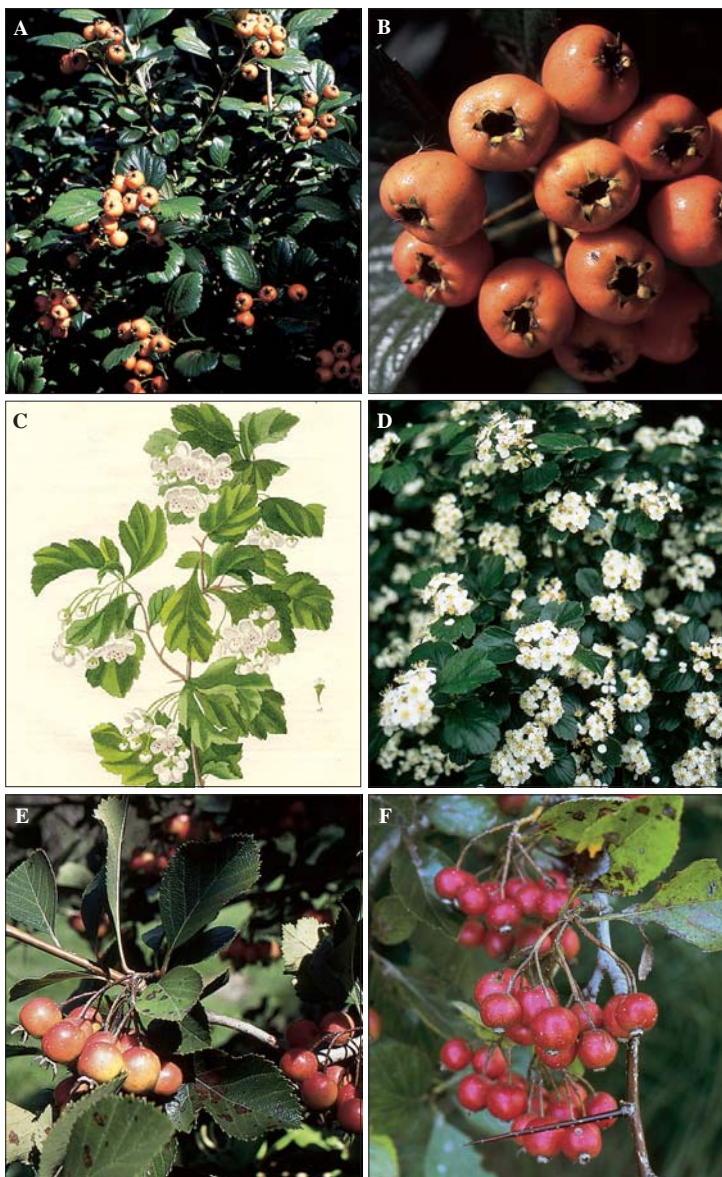
Arbustos de 2-8 m de altura, caducifolios; espinas *ca.* 1 cm de largo. *Hojas* alternas, obovadas, de 2-8 cm de largo, lóbulos apicales 3, poco marcados, aserrados, bordes laterales convexos. *Inflorescencias* corimbosas, 3-10-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 1-2 cm de diámetro, blancas. *Fruto* nuculanio subgloboso, hasta de 1 cm de diámetro, rojo o anaranjado, cáliz persistente; pirenos 2-3.

Especie nativa del centro y sur de Europa; difundida en cultivo en distintos países; en algunos de los cuales crece adventicia. Florece en primavera; fructifica en verano (Dimitri, 1987; Gcw, 2007; Muñoz Garmendia *et al.*, 2001; Phipps, 1998). En la región rioplatense se cultiva en parques y jardines (Hurrell *et al.*, 2004).

Usos. Ornamental, con distintas variedades de cultivo. Los frutos son comestibles, frescos o cocidos, conservados, en dulces y jaleas. Con los frutos fermentados se elabora una especie de vino; y, mezclados con brandy, sirven para preparar licores. La pulpa seca se utiliza como saborizante en panadería. Las hojas jóvenes se emplean como sucedáneo del té y pueden comerse en ensaladas. Las semillas tostadas se emplean como sucedáneo del café. El extracto de los frutos tiene efectos medicinales, principalmente cardiotónico y antioxidante; además, antiespasmódico, hipotensivo, diurético, tónico, astrigente y sedativo (Chiej, 1984; Duke *et Ayensu*, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Grieve, 1971; Janick *et Paull*, 2008; Kunkel, 1984).

Obs. En la región rioplatense también se cultiva *C. crus-galli* L., "espino espolón de gallo", "cockspur hawthorn", "hog apple", del este de Norteamérica, son arbustos con espinas de más de 2 cm de largo, hojas alternas, espatuladas u obovadas de 2-8 cm de largo, en general enteras; fruto subgloboso, de 0,8-1,3 cm de largo, rojo oscuro, con 2-3 pirenos. Ornamental y de frutos comestibles, crudos o cocidos, en mermeladas y jaleas (Dimitri, 1987; Hanelt, 2001; Hurrell *et al.*, 2004).

Material de referencia. *C. crus-galli*. ARGENTINA. BUENOS AIRES. Morón: INTA-Castelar, cult., 21-III-2003, J. Hurrell *et al.* 5181 (LP).- *C. laevigata*. Morón: INTA-Castelar, cult., 15-I-2003, J. Hurrell *et al.* 4961 (LP).



Crataegus laevigata. A. Aspecto de las ramas con hojas y frutos. B. Detalle de los frutos. C. Ilustración de ramas con hojas e inflorescencias (Kops *et al.*, 1828). D. Detalle de las flores; INTA-Castelar. *Crataegus crus-galli*. E-F. Detalles de las ramas con espinas largas, hojas y frutos en distintos estados de madurez; INTA-Castelar.

Damasco

Es: albaricoque, chabacano, prisco. *Po:* abricó, damasco. *Fr:* abricot. *It:* albicocca. *In:* apricot. *Al:* Aprikose. *Af:* Appelkoos. *Ar:* mishmish. *Ch:* xing. *Ja:* seiyou anzu.

ROSÁCEAS

Prunus armeniaca L.

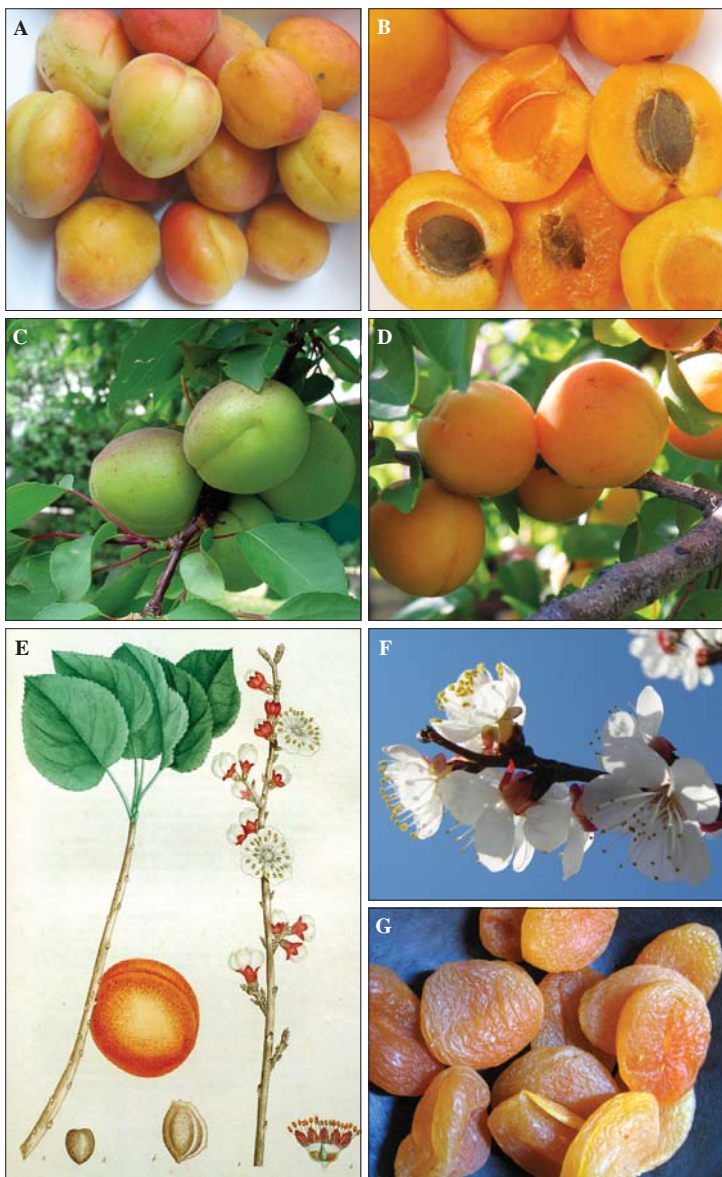
Armeniaca vulgaris LAM.

Arbolitos de 3-8 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas; pecíolos de 2-3,5 cm de largo; láminas ovadas a suborbiculares, de 5-10 cm de largo por 4-8 cm de ancho, acuminadas, aserradas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, de 2-4 cm de diámetro, blancas o rosado pálidas, aparecen antes que las hojas. *Fruto* drupa globosa u ovoide, de 3-7 cm de diámetro; epicarpo amarillo o anaranjado, con tintes rosados, pubescente, surco lateral marcado; mesocarpo (*pulpa*) carnoso, dulce; endocarpo elipsoide comprimido, aquillado, liso o escabroso.

Especie seguramente originaria de Asia central; difundida en zonas templadas, a veces se naturalizada. Florece desde fines del invierno; fructifica a principios del verano (Blanca *et* Díaz, 2001; Dimitri, 1987; Gcw, 2007; Lu *et* Bartholomew, 2003). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Frutal, con distintos cultivares. Se cultiva, en el norte de China, *ca.* 3000 a.C.; se difundió en la antigüedad, desde ese país hasta el Mediterráneo (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). Los frutos, cada 100 g de porción comestible fresca, contienen 85 % de agua, 11-13 % de carbohidratos, 2 % de fibras, potasio, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 50 kcal. Se consumen frescos, en almíbar, jarabe, jaleas, mermeladas, confituras, pasteles, jugos y bebidas alcohólicas; también, desecados, enteros (*orejones*) o en planchas de puré de damascos (*amardine*, en las cocinas turca y sirio-libanesa). Las semillas son dulces o amargas y se consumen como almendras (o bien, para adulterarlas) y para obtener aceite; se comen crudas, tostadas, en platos dulces o salados, sobre todo en las cocinas de China y Asia central. En Italia, se utilizan en repostería y licorería. Los frutos tienen efecto laxante, antiinflamatorio, antiséptico, digestivo y febrífugo; las semillas, analgésico, vermífugo, antiasmático, pectoral y emoliente, y tienen efectos antioxidante y antimicrobiano (CAA, 2008; Divincenzo, 1989; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Janick *et* Paull, 2008; Rieger, 2006; Yiit *et al.*, 2009).

Material de referencia. ARGENTINA. LA PAMPA. *Capital:* Santa Rosa, en vereda de Villa Alonso, 14-XI-1995, P. Steibel 11476 (LP).



Prunus armeniaca. A-B. Damascos que se comercializan en fruterías y supermercados, Palermo. C-D. Ramas con hojas y frutos inmaduros y maduros. E. Ilustración de ramas con hojas, flores y fruto (Saint Hilaire, 1825). F. Detalle de las flores. G. Damascos desecados que se venden como *damascos turcos* en dietéticas, Recoleta.

Dátil

Es: palmera datilera, palmera real. *Po:* tâmara. *Fr:* datte. *It:* dattero, palma da datteri. *In:* date. *Al:* Dattel, . *Ar:* tamar, temer. *Ch:* hai zao, zao ye zi. *Ja:* natsume yashi.

PALMERAS

Phoenix dactylifera L.

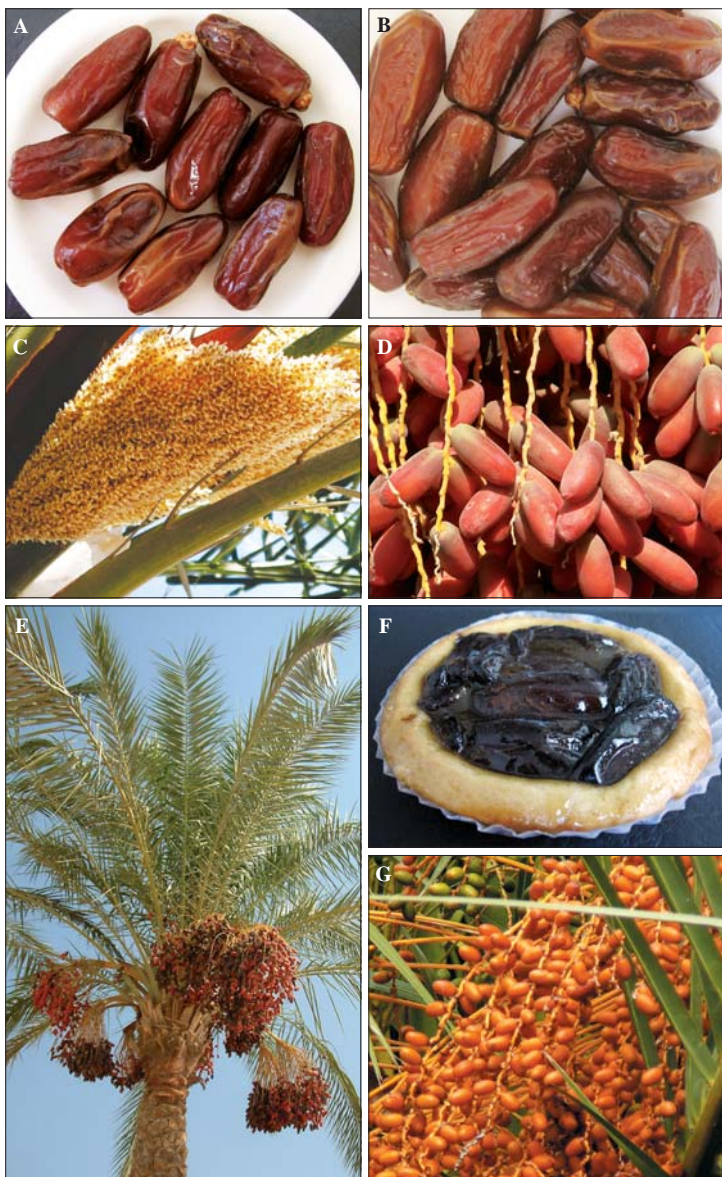
Palmeras hasta de 35 m de altura, dioicas. *Hojas* pinnadas hasta de 6 m de largo; folíolos linear-lanceolados. *Inflorescencias* axilares, paniculadas; perfilo espatiforme coriáceo, caduco. *Flores* actinomorfas, unisexuales, pequeñas, blanco amarillentas. *Fruto* bacciforme, oblongo a elipsoide, de 2,5-7,5 cm de largo, 1-seminado, liso, anaranjado a rojizo.

Especie cultígena del norte de África y oeste de Asia, introducida y naturalizada en las zonas cálidas. Fructifica en otoño. Se cultiva en la Argentina, principalmente en La Rioja (Castroviejo *et* Galán, 2007; Gcw, 2007; Hodel, 1995; Riffle *et* Craft, 2003; Sauer, 1993).

Usos. Ornamental y frutal, de gran importancia para los pueblos árabes. Tiene diversos cultivares. Se tiene registro de su cultivo *ca.* 5000 a.C., en el Cercano Oriente. Se difundió en la antigüedad en el Mediterráneo, donde sus hojas fueron símbolo de victoria para guerreros y atletas; ha sido mencionada en la Odisea y en la Biblia (Dalby, 2003; Duke *et al.*, 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Los dátiles contienen, cada 100 g de porción comestible, 80 % de carbohidratos y fibras, 21 % de agua, 2,5 % de proteínas, taninos, hierro, potasio, fósforo, zinc y vitaminas A, B y C; su valor energético es de 280 kcal. Se comen frescos, secos, en dulces, helados y bebidas, rellenos (sin semilla), hervidos en leche o fritos con huevos; de variedades de frutos muy secos se obtiene harina. Los frutos inmaduros se comen en pickles. De las semillas se obtiene aceite comestible y para cosmetología. Los frutos tienen acción astringente, antiasmática, antigonorreica, antioxidante y antimutagénica (Al-Shahib *et* Marshall, 2003; CAA, 2008; Chao *et* Krueger, 2007; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hill, 1965; Krueger, 1995; Kunkel, 1984; Vayalil, 2002).

Obs. *Phoenix* comprende unas 14 especies de las zonas cálidas de África y Asia (Uhl *et* Dransfield, 1987). En la región rioplatense se cultiva como ornamental y crece adventicia *P. canariensis* CHABAUD, "palmera de las Canarias", con frutos comestibles, aunque son más pequeños y no tienen tan buen sabor (Delucchi *et* Hurrell, 2008; Facciola, 2001).

Material de referencia. *P. canariensis.* ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Costanera Sur, 18-VIII-2007, J. Hurrell *et al.* 6530 (LP).- *P. dactylifera.* LA RIOJA. *Independencia:* 15 km al SO de Patquía, cult., 24-IX-1947, A. Lourteig (SI 16293).



Phoenix dactylifera. A-B. Detalles de frutos semisecos que se venden en supermercados y dietéticas. C. Detalle de una inflorescencia. D. Detalle de los frutos maduros, en la planta. E. Aspecto de una palmera con dátiles. F. Tarta pequeña de dátiles, en una panadería, Recoleta. *Phoenix canariensis*. G. Detalle de los frutos en la planta.

Dovialis

Es: ciruela cafra, kei, manzana cafre, manzana kei, manzana de Kei, manzana de rey.
In: dovyalis, Kei apple. *Al:* Keiapfel. *Af:* Kei appel. *Zulu:* umkokola.

FLACOURTIÁCEAS

Dovyalis caffra (HOOK. f. et HARV.) WARB.

Aberia caffra HOOK. f. et HARV.

Arbolitos de 3-5 (-8) m de altura, dioicos, semiperennifolios, espinosos.

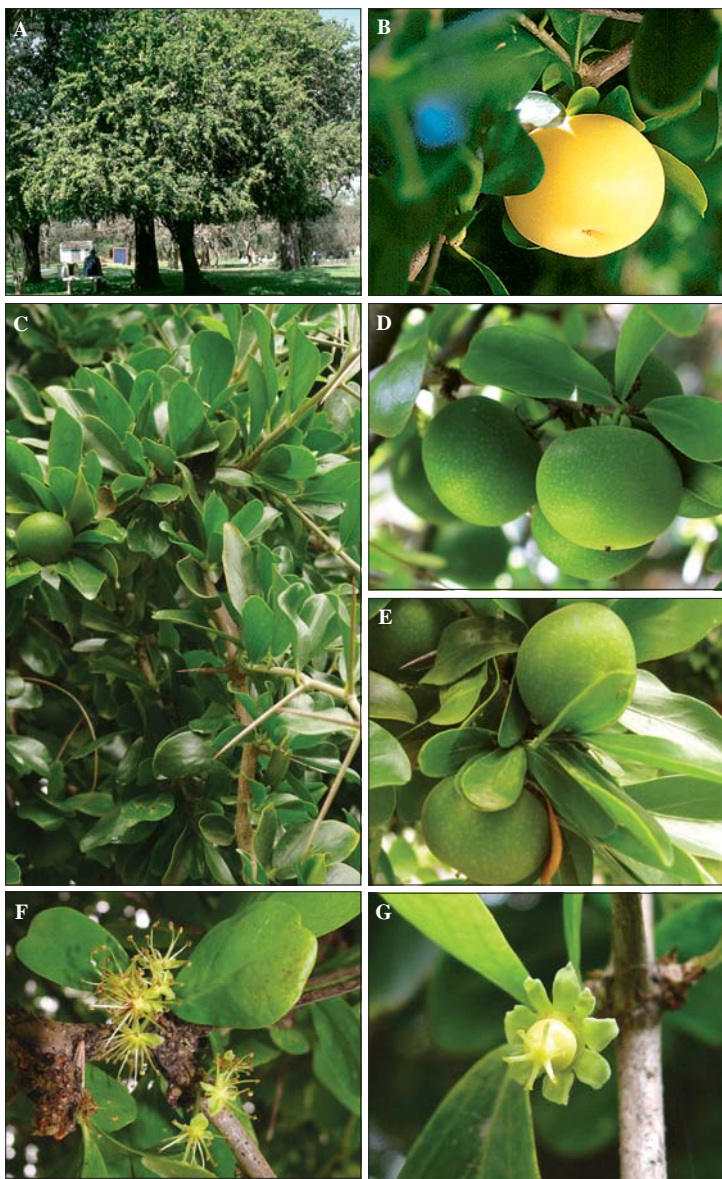
Hojas alternas o fasciculadas, elípticas o espatuladas, de 2-5,5 cm de largo por 1-3,5 cm de ancho. *Flores* actinomorfas, apétalas, cremosas o amarillentas, las estaminadas en fascículos axilares; las pistiladas solitarias o en grupos de 2-3. *Fruto* baya subglobosa, de 2-6 cm de diámetro, epicarpo liso, amarillo, a veces con tintes rosados; pulpa jugosa, perfumada, amarilla; semillas 5-15, duras.

Especie del este de Sudáfrica, desde el río Kei hasta Limpopo, Swazilandia y Zimbabwe. Introducida en otros países africanos, en el Mediterráneo, los Estados Unidos y Australia. Florece en primavera; fructifica en verano (Arnold *et de* Wet, 1993; Dharani, 2002; Gcw, 2007; Germishuizen *et al.*, 2006, NRC, 2008). En la región rioplatense sólo se conoce para ornamento, en algunos parques y plazas (Valla *et al.*, 2001).

Usos. Ornamental y frutal. Los frutos son jugosos, aromáticos, ligeramente ácidos al madurar, ricos en vitamina C (poseen más que las naranjas), y contienen 15 % de hidratos de carbono, 4 % de pectinas, 1 % de proteínas. La pulpa se come fresca, a veces con el agregado de azúcar; y, más frecuentemente, en mermeladas, jaleas, compotas, pasteles, postres y bebidas refrescantes; también, preservados en jarabe. Los frutos inmaduros se comen secos o encurtidos en vinagre (Sudáfrica). En África, el jugo de los frutos maduros se utiliza para cocinar granos (mijo, sorgo, maíz) y saborizarlos; en otras, los frutos se cocinan y se agregan a salsas para acompañar platos con carnes y pescado (Abdel Fattah *et al.*, 1975; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Kunkel, 1984; León, 1987; Morton, 1987; NRC, 2008; Van Wyk *et Gericke*, 2000). Los frutos presentan distintos compuestos con actividad antioxidante y antibacteriana (Basile *et al.*, 1997; Loots *et al.*, 2006).

Obs. *Dovyalis* comprende unas 15 especies de África tropical y subtropical y Sri Lanka (Sleumer, 1972). Algunos autores incluyen éste y otros géneros de *Flacourtiaceae* en la familia *Salicaceae* (Chase *et al.*, 2002).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* Plaza Almirante Brown, cult., 20-XI-1998, J. Hurrell 4025 (LP).



Dovyalis caffra. A. Aspecto del árbol, en la Isla Martín García, donde se encuentran dos ejemplares, uno con flores estaminadas y otro con flores pistiladas, que fructifica regularmente. B. Detalle del fruto maduro (Valla *et al.*, 2001). C-E. Ramas con hojas, espinas y frutos inmaduros. F. Flores estaminadas. G. Flor pistilada.

Durazno/Pelón

Es: melocotón, pérsigo, piesco, prisco. *Po:* pêssego. *Fr:* pêche. *It:* pesco, persico. *In:* nectarine, peach. *Al:* Pfirsich. *Ar:* khawkh. *Ch:* tao. *Ja:* ke momo, piichi.

ROSÁCEAS

Prunus persica (L.) BATSCH

Amygdalus persica L., *Persica vulgaris* MILL.

Arbolitos de 3-8 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas; pecíolos de 1-2 cm de largo; láminas obovadas o elípticas, de 6-15 cm de largo por 2-4 cm de ancho, acuminadas, aserradas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, de 2,5-3,5 cm de diámetro, rosadas, aparecen antes que las hojas. *Fruto* drupa globosa, de 3-12 cm de diámetro; epicarpo blanco-verdoso, amarillo o anaranjado, con tintes rojizos, pubescente (*durazno*) o glabro (*pelón*), según los cultivares; mesocarpo (*pulpa*) carnoso, dulce o agridulce; endocarpo comprimido, surcado.

Especie nativa de China; muy difundida en cultivo, se ha naturalizado en diversos países. Florece desde fines del invierno; fructifica en primavera y verano (Blanca *et* Díaz, 2001; Dimitri, 1987; Gcw, 2007; Lu *et* Bartholomew, 2003). En la Argentina crece adventicia en Salta, Jujuy, Tucumán, La Pampa (Zuloaga *et al.*, 2008), y en la Isla Martín García.

Usos. Frutal, con distintos cultivares. Se conoce desde la antigüedad; desde China (*ca.* 2000 a.C.) ingresó a Persia (de donde se pensaba que era originaria) y, desde allí, a Europa (Grecia, *ca.* 300 a.C.); han sido mencionados por Teofrasto y en la Biblia. En China, es símbolo de larga vida e inmortalidad (Dalby, 2003; Duke *et al.*, 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Cada 100 g de peso fresco, contienen 89 % de agua, 10 % de carbohidratos, fibras, vitaminas A, B y C, potasio, fósforo, calcio, hierro y yodo; su valor energético es de 35 kcal. Se comen frescos, desecados (*orejones*), conservados, cocidos, en jaleas, mermeladas, helados, pasteles, tartas, jugos, licores y aguardientes. De las semillas, amargas, se obtiene aceite. Las flores se comen en ensaladas, sirven para elaborar té y licor; tienen efectos diurético, sedativo y vermífugo. Las hojas y la corteza se utilizan como astringente, febrífugo, expectorante y diurético. Los frutos son antioxidantes (Blanca *et* Díaz, 2001; CAA, 2001, 2008; Cantín *et al.*, 2009; Divincenzo, 1989; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hilgert, 1999; Hu, 2005; Morton, 1987; Janick *et* Paull, 2008; Rieger, 2006; Vaughan *et* Geissler, 1997).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. Isla Martín García: camino de los álamos, 15-XI-1998, J. Hurrell *et al.* 3968 (LP).



Prunus persica. A-B. Duraznos "comunes" y "blancos", distintos cultivares que se venden en fruterías y supermercados, Villa Crespo. C. Duraznos cortados, con carozos. D. Pelones (frutos con pericarpio glabro). E. Duraznos desecados (*orejones*), Recoleta. F. Duraznos en almíbar. G. Ramas con hojas y frutos. H. Detalle de las flores.

Feijoa

Es: falso guayabo, guayaba brasilera, guayabo del país. *Po:* araca de Rio Grande, feijoa, goiaba ananás, goiaba crioula, goiaba do campo, goiaba serrana, goiaba silvestre. *Fr:* faux goyave, goyave ananas, goyave de Montevideo. *It:* feijoa. *In:* Brazilian guava, feijoa, fig guava, pineapple guava. *Al:* Brasilianische Guave, Feijoa.

MIRTÁCEAS

Acca sellowiana (O. BERG) BURRET

Orthostemon sellowianus O. BERG, *Feijoa sellowiana* (O. BERG) O. BERG

Arbolitos o arbustos de 3-6,5 m de altura, perennifolios. *Hojas* opuestas, obovadas, ovadas o elípticas, de 3-7 cm de largo por 1,5-4 cm de ancho, coriáceas, haz verde oscuro, envés albo-tomentoso. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, axilares, de 2,5-4 cm de diámetro, blanco-rosadas a rojizas. *Fruto* baya elipsoide u obovoide, de 2,5-8 cm de largo, verde oscura; semillas numerosas, chatas, blanquecinas.

Especie de Brasil austral, Uruguay y Argentina (Misiones); difundida en cultivo en zonas subtropicales, crece adventicia en África. Florece en primavera; fructifica en verano-otoño (Gcw, 2007; Keller *et* Tressens, 2007; Valla *et al.*, 2001). En la región rioplatense se cultiva como ornamental y frutal, y crece adventicia en la Isla Martín García.

Usos. Ornamental y frutal, con distintos cultivares y clones. Sus frutos tienen importancia comercial en Nueva Zelanda, Israel, los Estados Unidos (California) y Colombia. Su sabor y aroma son parecidos a los de la guayaba y el ananá. Cada 100 g de peso fresco contienen 84 % de agua, 10 % de carbohidratos, 1 % de proteínas, potasio, sodio, calcio, magnesio, yodo, aceites esenciales y vitamina C. Se comen crudos, en mermelada, jalea, jarabe, compota, helado, yogur, jugo y licores. Los pétalos, carnosos y dulces, son comestibles. En Misiones, la decocción de los brotes se ingiere como antidiarreico. Los frutos contienen flavonoides con actividad antimicrobiana y antioxidante; extractos del epicarpo tienen efectos antimicrobianos y antitumorales (Basile *et al.*, 1997; Dawson, 1960; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Fernandez *et al.*, 2004; Hanelt, 2001; Hieronymus, 1930; Keller *et* Tressens, 2007; Kunkel, 1984; León, 1987; Morton, 1987; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Santos *et al.*, 2009; Valla *et al.*, 2001; Vaughan *et* Geissler, 1997; Vuotto *et al.*, 2000).

Obs. El género *Acca* comprende unas 3 especies sudamericanas (Govaerts *et al.*, 2008; Landrun, 1986; Landrum *et* Kawasaki, 1997).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* arenal occidental, 14-II-1995, J. Hurrell *et al.* 2385 (LP).



Acca sellowiana. A. Frutos inmaduros en la planta. B. Frutos maduros comestibles. C. Detalle del fruto maduro y corte longitudinal. D. Aspecto de un individuo cultivado en el Paseo del Bosque, La Plata (Valla *et al.*, 2001). E. Aspecto de las ramas con hojas y flores. F-G. Detalles de hojas, flores y botón floral.

Frambuesa

Es: frambuesa roja, sangüesa. *Po:* framboesa. *Fr:* frambois. *It:* rovo ideo. *In:* European raspberry, raspberry, red raspberry. *Al:* Himbeere. *Ch:* fu pen zi. *Ja:* ki ichigo.

ROSÁCEAS

Rubus idaeus L.

Arbustos de 1-2 m de altura, caducifolios, erectos, inermes o aculeados.

Hojas alternas, pinnadas, folíolos 3-7, ovados o elípticos, de 3-10 cm de largo por 1,5-4 cm de ancho, acuminados, aserrados. *Inflorescencias* paucifloras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 1-1,5 cm de diámetro, blancas; receptáculo acrescente, seco. *Fruto* agregado, subgloboso u ovoide, de 1-2 cm de diámetro; frutos parciales drupas, no adheridas al receptáculo, rojas (amarillas, blancas o negras, en algunos cultivares).

Especie de las zonas templadas de Eurasia y Norteamérica; difundida en diversos países, a veces se naturaliza o deviene maleza. Florece en primavera; fructifica en verano (Dimitri, 1987; Gcw, 2007; Lu *et* Boufford, 2003; Monasterio-Huelin, 2001). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Frutal, con distintos cultivares. Sus frutos se conocen desde el Neolítico europeo; han sido mencionados por Dioscórides y Plinio (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). Se comen frescos, secos, en jaleas, mermeladas, helados, pasteles, salsas (chutney), jugos, licores, cervezas, preservados en vino y en vinagre. Cada 100 g de peso fresco contienen 81 % de agua, 14 % de carbohidratos, 1,2 % de proteínas, fibras, vitaminas A, B y C, potasio, fósforo, hierro y calcio; su valor energético es de 57 kcal. Se usan en cosmetología y para obtener colorantes, y como remedio antiescorbútico, diurético y cordial; además, presentan efectos antioxidante y vasorrelajador. Las hojas se utilizan como sustituto del té; y, en medicina popular, como antiinflamatorio, astringente y antidiarreico (Beekwilder *et al.*, 2005; CAA, 2008; Dawson, 1977; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005; Mullen *et al.*, 2002; Rieger, 2006; Seeram, 2008).

Obs. *Rubus*, con unas 250 especies, es un género de amplia distribución; en especial, de zonas templadas del hemisferio norte (Kalkman, 2004; Mabberley, 2008). *R. occidentalis* L., "black raspberry" y *R. leucodermis* DOUGLAS *ex* TORR. *et* A. GRAY, "blue raspberry", de Norteamérica, tienen frutos comestibles similares a los de *R. idaeus*, pero negruzcos y azulados respectivamente (Dawson, 1977; Dimitri, 1987; Facciola, 2001).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, cult., 13-XII-1998, G. Delucchi 2148 (LP).



Rubus idaeus. A. Ramas con hojas, flores y frutos (Thomé, 1885). B. Frutos maduros, que se desprenden fácilmente del receptáculo. C. Frutos en la planta. D. Tarta de framboesas. E. Chutney de framboesa, de pera y de ciruela, en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano. F. Dulce de framboesa, en venta en dietéticas, Palermo.

Frutilla

Es: fresa, fresón, frutilla ananá. *Po:* morango. *Fr:* fraise, fraise ananas. *It:* fragola. *In:* garden strawberry, strawberry. *Al:* Erdbeere. *Ch:* cao mei. *Ja:* ichigo.

ROSÁCEAS

Fragaria x ananassa (WESTON) DUCHESNE

F. chiloensis (L.) MILL. var. *ananassa* WESTON

Hierbas perennes, de 10-40 cm de altura, rizomatosas. *Hojas* alternas; folíolos 3, obovados, de 3-7 cm de largo por 2-6 cm de ancho, aserrados. *Inflorescencias* cimosas 5-15-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, blancas; carpelos numerosos; receptáculo acrescente. *Fruto* agregado, globoso a ovoide-cónico, hasta de 3 cm de diámetro, rojo; frutos parciales aquenios, hundidos en excavaciones del receptáculo.

Especie cultígena, producto del cruzamiento entre *F. chiloensis* (L.) MILL. [= *F. vesca* L. var. *chiloensis* L.], del oeste de América, desde Alaska hasta Chile y la Argentina, y *F. virginiana* MILL., del este de Norteamérica. A veces crece adventicia. Florece en primavera; fructifica en verano (Darrow, 1966; Gcw, 2007; Navarro *et* Muñoz Garmendia, 2001a).

Usos. Este híbrido es la frutilla comúnmente comercializada en todo el mundo; su cultivo se inició en el siglo XVIII y luego desplazó al de *F. vesca* L., la "frutilla europea". Presenta diversos cultivares. Los frutos se comen frescos, en jaleas, mermeladas, tortas, helados, jugos, licores y cócteles. Contienen carbohidratos, fibras, proteínas, antocianinas, potasio, fósforo, calcio, vitaminas B, C y E, y compuestos fenólicos antioxidantes (Aaby *et al.*, 2005; Andersen *et al.*, 2004; Dawson, 1977; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Fossen *et al.*, 2004; Hanelt, 2001; Janick *et* Paull, 2008; Panico *et al.*, 2009; Seeram, 2008).

Obs. *Fragaria*, a veces incluido en *Potentilla* (Mabberley, 2002), comprende 20-34 especies de zonas templadas y subtropicales del hemisferio norte y, en América, hasta Sudamérica austral (Kalkman, 2004; Li *et al.*, 2003; Potter *et al.* 2007). *F. virginiana*, "fresón", "Virginia strawberry", son plantas estoloníferas con frutos de 1-2 cm de diámetro, rojos, con pulpa escarlata, dulce, y aquenios hundidos en el receptáculo; se comen frescos, en mermeladas, jaleas, tartas y pasteles (Dawson, 1960, 1977; Facciola, 2001; Hancock *et al.*, 2004; Hanelt, 2001).

Material de referencia. *F. x ananassa*. ESTADOS UNIDOS. MISSOURI. *St. Louis City:* Union Station, 18-VII-1971, V. Muehlenbach 3621 (MO; imagen digital) [MBG, 2010]. - *F. virginiana*. ESTADOS UNIDOS. MASSACHUSETTS. *Worcester:* Petersham, Slab City Tract forest, 20-V-1952, A. Lourteig 1643 (SI).



Fragaria x ananassa. A-B. Frutillas enteras que se venden en la región rioplatense, con aquenios hundidos en el receptáculo. C. Planta con frutos en distintos estados de madurez. D. Frutillas, corte longitudinal. E. Flores. F. Frutillas conservadas en jarabe. G. Frutillas con crema. *Fragaria virginiana*. H. Aspecto de las hojas y de las flores.

Frutilla europea

Es: fresa salvaje, frutilla salvaje. *Po:* morango bravo. *Fr:* fraise des bois. *In:* European strawberry, wild strawberry. *Al:* Wald-Erdbeere. *Ch:* ye cao mei.

ROSÁCEAS

Fragaria vesca L.

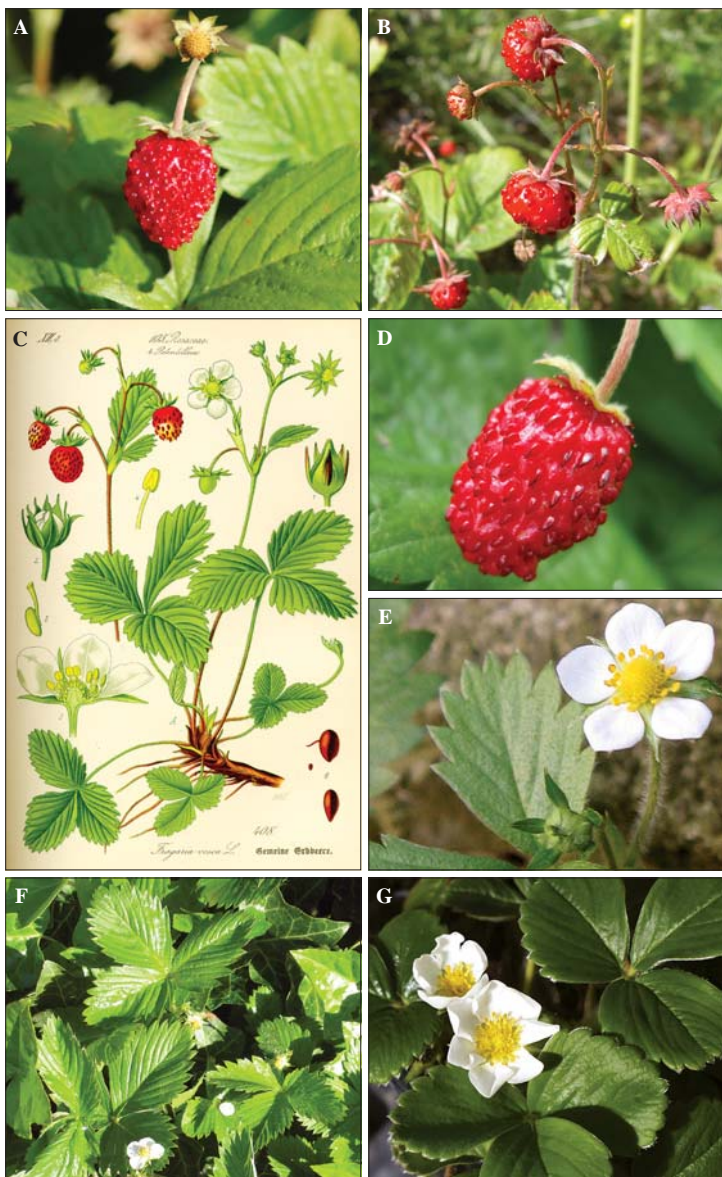
Hierbas perennes, hasta de 25 cm de altura, estoloníferas. *Hojas* alternas; folíolos 3, obovados, de 1-5 cm de largo por 0,6-4 cm de ancho, aserrados. *Inflorescencias* cimosas 2-4 (-5)-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, blancas; carpelos numerosos; receptáculo acrescente. *Fruto* agregado, subgloboso, turbinado u ovoide, de 1-1,7 cm de diámetro, rojo; frutos parciales aquenios, superficiales.

Especie nativa de Eurasia, naturalizada en las zonas templadas (Darrow, 1966; Navarro *et* Muñoz Garmendia, 2001a; Gcw, 2007; Li *et al.*, 2003). En la Argentina, crece adventicia en Tucumán, Catamarca, La Pampa y Entre Ríos; en la región rioplatense, en montes ribereños de las islas del delta (Troncoso, 1987; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Los frutos se consumen en Europa desde la antigüedad; existen registros arqueológicos *ca.* 6000 a.C. (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). A partir del siglo XIV se expandió su cultivo, obteniéndose plantas con frutos más grandes, menos ácidos. En la actualidad, ha sido reemplazada por *F. x ananassa*; por su sabor más intenso, su empleo se restringe a ciertos *gourmets*. Presenta distintos cultivares. Los frutos se consumen frescos, con azúcar, crema o chocolate, en jaleas y mermeladas; son ricos en hierro y potasio, por lo que se recomiendan a personas anémicas. Las hojas sirven para hacer té y se emplean como remedio astringente, diurético, laxante, antidisentérico, antirreumático, antinefrítico y tónico (CAA, 2008; Chiej, 1984; Dawson, 1977; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Kunkel, 1984; Vaughan *et* Geissler, 1997).

Obs. Los frutos de *F. vesca* se diferencian de los de *F. x ananassa*, *F. virginiana* y *F. chiloensis* por sus aquenios no hundidos en el receptáculo. En la Argentina, *F. chiloensis*, "frutilla chilena", crece en la Patagonia andina; sus frutos de 2-4 cm de diámetro, rojos o rosados, con pulpa blanca, se comen frescos, en jarabe o dulces (Dawson, 1960, 1977; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Grondona, 1984; Hancock *et al.*, 2004; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Rapoport *et al.*, 2003).

Material de referencia. *F. chiloensis*. ARGENTINA. RÍO NEGRO. Bariloche: Parque Nahuel Huapi, O. Boelcke *et* M.N. Correa 5235 (BAB).- *F. vesca*. ENTRE RÍOS. Islas del Ibicuy: isla, río Ceibas, 25-XI-1932, A. Burkart 5102 (SI).



Fragaria vesca. A-B. Frutillas silvestres con frutos ovoides y subglobosos. C. Ilustración de la planta con hojas, flores y frutos (Thomé, 1885). D. Detalle del fruto con aquenios superficiales (no hundidos en el receptáculo). E. Aspecto de la flor. F. Detalle de las hojas. *Fragaria chiloensis*. G. Aspecto de una planta con flores.

Frutilla silvestre

Es: falsa frutilla, fresa india, frutilla insulsa. *Fr:* fraise des Indes. *It:* falsa fragola, fragola matta. *In:* false strawberry, Indian mock strawberry, Indian strawberry, mock strawberry, yellow flowered strawberry. *Al:* Indische Erdbeere. *Ch:* she mei.

ROSÁCEAS

Potentilla indica (ANDREWS) TH. WOLF

Fragaria indica ANDREWS, *Duchesnea indica* (ANDREWS) FOCKE

Hierbas perennes, hasta de 30 cm de altura, rizomatosas y estoloníferas.

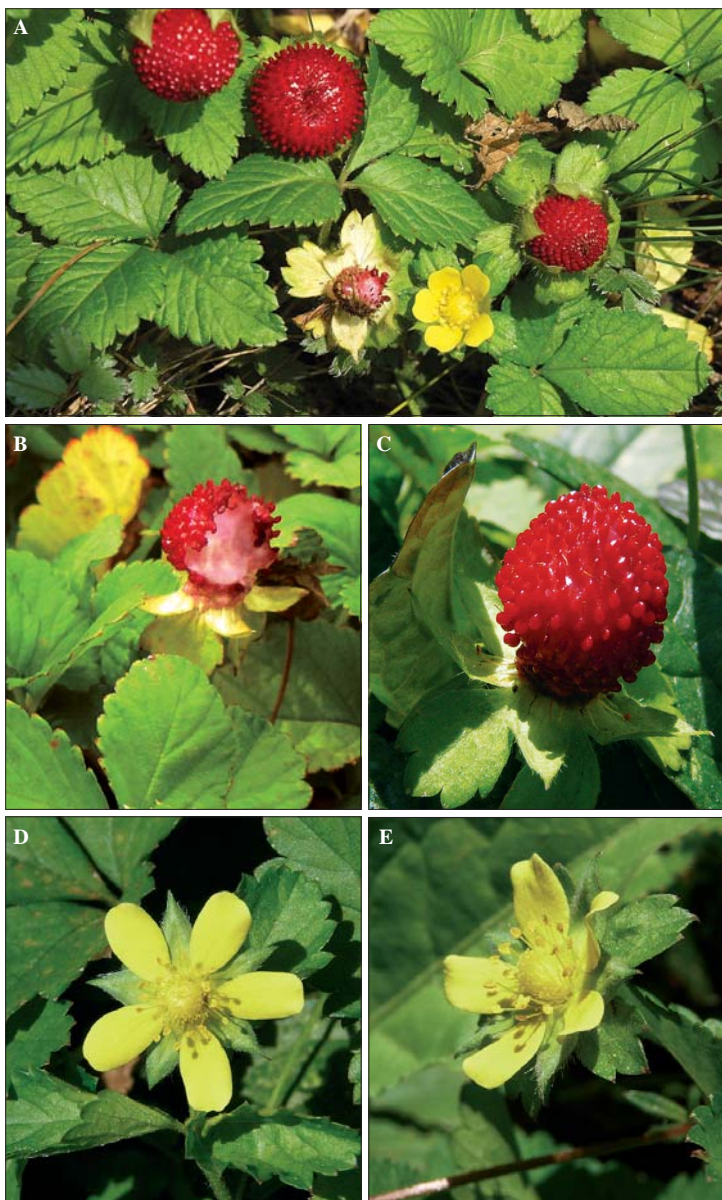
Hojas alternas, folíolos 3, ovados o rómbicos, de 1-5 cm de largo por 1-3 cm de ancho, obtusos, crenados. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, de 1-2,5 cm de diámetro, amarillas; receptáculo acrescente. *Fruto* agregado, globoso a ovoide, de 1-2 cm de diámetro, rojo; pulpa blanca, esponjosa; frutos parciales aquenios, superficiales.

Especie distribuida desde Afganistán hasta el Sudeste asiático, China, Filipinas, Corea y Japón; naturalizada en diversas partes del mundo (Gcw, 2007; Li *et al.*, 2003; Navarro *et* Muñoz Garmendia, 2001a). En la Argentina crece adventicia en Jujuy, Salta, Tucumán, Entre Ríos y Buenos Aires (Zuloaga *et al.*, 2008). Florece en primavera; fructifica en verano. En la región rioplatense crece en parques y en bosques ribereños, y en la isla Martín García (Hurrell *et al.*, 2007).

Usos. Ornamental, como planta tapizante (Dimitri, 1987). Los frutos son comestibles aunque insípidos o de sabor muy suave, indefinible. Son similares en su aspecto a las frutillas, pero las plantas se diferencian fácilmente por sus flores amarillas. En su área de origen, los frutos se consumen frescos o mezclados con vino y azúcar; contienen carbohidratos, proteínas, antocianinas, aceite esencial y vitamina C. Las hojas tiernas se cocinan como verdura (Bajracharya, 1980; Dawson, 1977; Kunkel, 1984; Rapoport *et al.*, 2009). En Asia, las hojas y los frutos se emplean en la medicina tradicional como remedio anticoagulante, depurativo, febrífugo, antiséptico, vulnerario, antiinflamatorio y para combatir el cáncer (Duke *et* Ayensu, 1985; Lee *et* Kim, 1986; Peng *et al.*, 2009; Qin *et al.*, 2009; Shoemaker *et al.*, 2005; Umesh *et* Thoppil, 2006; Wang *et al.*, 1995; Zhao *et al.*, 2008).

Obs. *Potentilla* (en sentido amplio, incluido *Duchesnea* y otros géneros) comprende unas 500 especies, principalmente del hemisferio norte (Kalkman, 2004; Potter *et al.* 2007; Soják, 2008; Stevens, 2010).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Magdalena:* Reserva El Destino, bosque de coronillos, 27-X-2007, J. Hurrell *et al.* 6568 (SI).



Potentilla indica. A. Aspecto general de la planta, con flores y frutos. B. Detalle del fruto, donde se observa la pulpa blanca. C. Detalle del fruto, con aquenios superficiales. D-E. Detalles de las flores, Isla Martín García.

Ginkgo

Es: árbol de las pagodas, árbol de los cuarenta escudos, árbol de oro, fruto de plata, gingo. *Po:* noz-do-Japão. *Fr:* arbre aux quarante écus, noix du Japon. *It:* ginko. *In:* ginkgo, maidenhair tree. *Al:* Ginkgo. *Ch:* báiguó, yin xing. *Ja:* ichou.

GINKGOÁCEAS

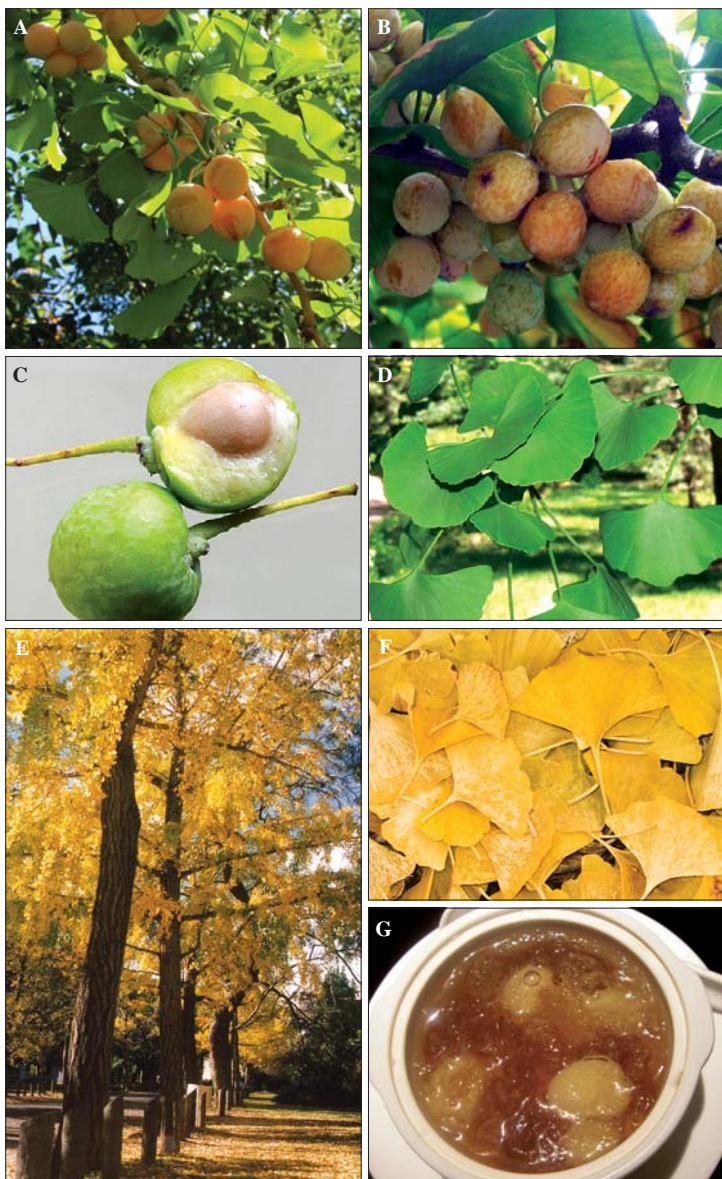
Ginkgo biloba L.

Árboles de 8-15 (-40) m de altura, caducifolios, dioicos. *Hojas* alternas en macroblastos, fasciculadas en braquiblastos, flabeliformes, de 3-10 cm de ancho, nervios longitudinales dicotómicos. *Conos polínicos* amentiformes, amarillentos. *Conos seminados* reducidos a 2 óvulos, pero sólo 1 desarrolla, largamente pedunculados, péndulos. *Semillas* subglobosas, de 1,5-3,5 cm de largo, con olor desagradable a la madurez, cubierta externa carnosa, amarillenta a anaranjada; cubierta media dura, blanca; la interna membranácea, castaño rojiza, pálida.

Especie relictual, la única de la familia, de amplia distribución mundial en el pasado geológico. En la actualidad, es rara en China en estado silvestre, pero se ha difundido en cultivo en diversos países. Las semillas maduran en otoño (Fu *et al.*, 1999; Zhao *et al.*, 2010). En la región rio-platense se cultiva en parques y, a veces, en calles (Valla *et al.*, 1999).

Usos. Ornamental, con distintos cultivares. Se ha cultivado probablemente por más de 3000 años. Es una planta sagrada para los budistas, que la plantan alrededor de los templos. Las semillas (*ginkgo nuts*, *nueces de ginkgo*, *ginnan*), contienen en su interior un tejido abundante (gametofito), dulce, comestible, apreciado en las gastronomías china, japonesa y coreana; además, son fuente de aceite. Las cubiertas se retiran (contienen sustancias que pueden causar dermatitis a las personas sensibles) y el interior se consume fresco, tostado, en diferentes postres; o bien seco, hervido o frito, para sopas y platos diversos. En China, se le atribuyen propiedades afrodisíacas, y se emplean en medicina tradicional como antibacterial, antifúngico, expectorante, antiasmático, digestivo y vermífugo. Las hojas se utilizan en medicina popular y en farmacología, como antitumoral, cordial, neuroprotector, contra la pérdida de memoria y trastornos cognitivos. Las raíces se emplean para curar la leucorrea. La madera se emplea en carpintería y mueblería. De la corteza se obtiene tanino (Duke *et al.*, 2002; Duke *et Ayensu*, 1985; Facciola, 2001; Fu *et al.*, 1999; Hu, 2005; Kunkel, 1984; Mahadevan *et Park*, 2008; Rosengarten, 1984; Smith *et al.*, 1996; Valla *et al.*, 1999).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, Observatorio astronómico, IX-1942, A. L. Cabrera s. no. (SI).



Ginkgo biloba. A-B. Ramas con semillas. C. Óvulos, en el corte se ven las cubiertas carnosas y dura. D. Hojas en primavera. E. Árboles en otoño, entrada al Museo de La Plata. F. Hojas en otoño. G. *Tong sui*, sopa o crema dulce, con ingredientes variables, en este caso ginkgo, que se sirve a modo de postre en la gastronomía china.

Girasol (semillas)

Es: chimalate, copa de Júpiter, corona real, flor de sol, jáquima, maravilla, mirasol. *Po:* girassol. *Fr:* tournesol. *It:* girasole. *In:* common sunflower, Hopi sunflower, sunflower. *Al:* Sonnenblume. *Ch:* xiang ri kui. *Ja:* himawari, koujitsuki.

COMPUESTAS

Helianthus annuus L.

Hierbas anuales, de 1-3 m de altura. *Hojas* alternas, largamente pecioladas, ovadas, ásperas, de 10-40 cm de largo por otro tanto de ancho, acuminadas, aserradas. *Inflorescencias* en capítulos solitarios; involucre de 2-3 cm de alto por 8-20 cm de diámetro. *Flores* marginales neutras, liguladas, de 3-5 cm de largo, amarillas; flores centrales bisexuales, tubulosas, 5-dentadas, amarillentas a castañas. *Fruto* aquenio, algo comprimido, de 5-16 mm de largo; papus caduco.

Especie nativa de Norteamérica (Schilling, 2006). En la Argentina se cultiva, y crece adventicia en las provincias de Chaco, Santiago del Estero, Santa Fe, Córdoba, San Luis, La Pampa, Entre Ríos y Buenos Aires. Florece desde la primavera hasta el otoño (Cabrera *et al.*, 2000; Hurrell *et al.*, 2006; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental y de aquenios oleaginosos (lisos) y comestibles (rayados), llamados *pipas*. Especie domesticada en México, *ca.* 2600 a.C., se expandió por Mesoamérica *ca.* 1000 a.C. Fue introducida en Europa por los españoles en el siglo XVI (Lentz *et al.*, 2001, 2008). Presenta distintos cultivares. Las *pipas* contienen, cada 100 g de porción comestible, 47 % de lípidos, 24 % de proteínas, 19 % de carbohidratos, 5 % de agua, fibras, calcio, fósforo, hierro, magnesio, sodio, potasio, zinc, vitaminas B y C; su valor energético es de 560 kcal. Se comen crudas, tostadas o hervidas. De ellas se obtiene *aceite de girasol*, rico en vitamina E, empleado en la alimentación y para producir biodiésel. En China, los capítulos se comen como snack. Las flores liguladas se comen en ensaladas, y de ellas se obtiene un colorante amarillo. Hojas y semillas se emplean como remedio anticefalálgico, diurético, expectorante, febrífugo, estomáquico y antirreumático (Chiej, 1984; Dawson, 1960; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Rosengarten, 1984).

Obs. *Helianthus* comprende unas 52 especies de Norteamérica (Schilling, 2006); 4 crecen adventicias en la Argentina (Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García*: alrededores de la cantera, 30-X-1999, J. Hurrell *et al.* 4147 (LP).



Helianthus annuus. A-B. Detalles de los aquenios (*pipas*) que se comercializan en dietéticas, San Isidro. C. Plantas de girasol. D. Semillas de girasol tostadas, en venta en dietéticas, Recoleta. E. Capítulo y hojas. F. Detalle de flores liguladas y tubulosas. G. Detalle de los aquenios en el capítulo.

Goji

Es: baya de goji, cambronerá, cereza de goji. *Po:* goji. *Fr:* baie de goji. *In:* bocksdorn, goji berry, Himalayan goji, matrimony vine, Tibetan goji, wolfberry. *Al:* Chinesische Wolfsbeere, Gemeine Bocksdorn, Wolfsdorn. *Ch:* ning xia gou qi.

SOLANÁCEAS

Lycium barbarum L.

Arbustos de 0,8-2 m de altura, caducifolios, espinosos. *Hojas* fasciculadas, elípticas, de 2-3 cm de largo, agudas, base atenuada. *Flores* solitarias o fasciculadas, actinomorfas, bisexuales; pedicelos de 1-2 cm de largo; corola infundibuliforme, purpúrea, 1-1,5 cm de diámetro. *Fruto* baya elipsoide, de 0,4-2 cm de largo por 0,5-1 cm de ancho, péndula, roja.

Especie nativa de China continental; cultivada y naturalizada en Eurasia, Australia, Nueva Zelanda y América. Florece en verano; fructifica en otoño. En la Argentina crece escapada de cultivo en Santa Cruz (Gcw, 2007; Zhang *et al.*, 1994; Zuloaga *et al.*, 2008). En la región rio-platense se comercializan sus frutos desecados.

Usos. Los frutos maduros, de sabor dulce suave, se comen crudos, cocidos, en jugo, vino, o desecados. En su área de origen, los frutos desecados se emplean para preparar sopas y estofados, y para elaborar té. Contienen, cada 100 g de porción comestible, 20 % de carbohidratos, 13 % de proteínas (incluidos aminoácidos esenciales), 8 % de fibras, calcio, fósforo, potasio, magnesio, zinc, hierro y otros minerales, vitaminas A, B, C, E, ácidos grasos esenciales (lo cual es inusual en los frutos), carotenoides, flavonoides y otros compuestos bioactivos, por lo que se utilizan ampliamente en medicina tradicional. Su decocción se emplea como tónico, antioxidante, hipotensor, anticolesterolémico, hepatoprotector, hipoglucemiante, antiinflamatorio, diurético, antinefrítico, contra problemas de impotencia y de la menopausia, emenagogo, antibacterial y antifúngico. Se han estudiado sus efectos neuroprotector, inmunoprotector y anticancerígeno. Las hojas se emplean para preparar un té tónico (Amagase *et al.*, 2009; Chen *et al.*, 2008; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Gan *et al.*, 2004; Hedrick, 1972; Hu, 2005; Luo *et al.*, 2009; Potterat, 2010; Wu *et al.*, 2004; Yu *et al.*, 2005).

Obs. El género *Lycium* comprende ca. 80 especies de Sudamérica, África del sur y zonas templadas de Eurasia. En nuestro país crecen 22 especies (Bernardello, 1995; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. SANTA CRUZ. GüerAike: Güer Aike, en cerros y paredes abandonadas, II-1946, A. L. de Fina (BAB 67192).



Lycium barbarum. A. Planta con frutos maduros. B. Detalle de una rama espinosa con frutos. C. Ramas con hojas y frutos; y detalles de flor, fruto y semilla (Thomé, 1885). D. Detalle de la flor. E-F. Frutos desecados que se venden en supermercados del "Barrio Chino", Belgrano, Capital Federal. G. Detalle de los frutos desecados.

Granada

Es: mangrano. *Po:* romã, romeira. *Fr:* grenade. *It:* granato, melogranato, pomogranato. *In:* pomegranate. *Al:* Granatapfel. *Ar:* rumman. *Ch:* shi liu. *Ja:* zakuro.

LITRÁCEAS

Punica granatum L.

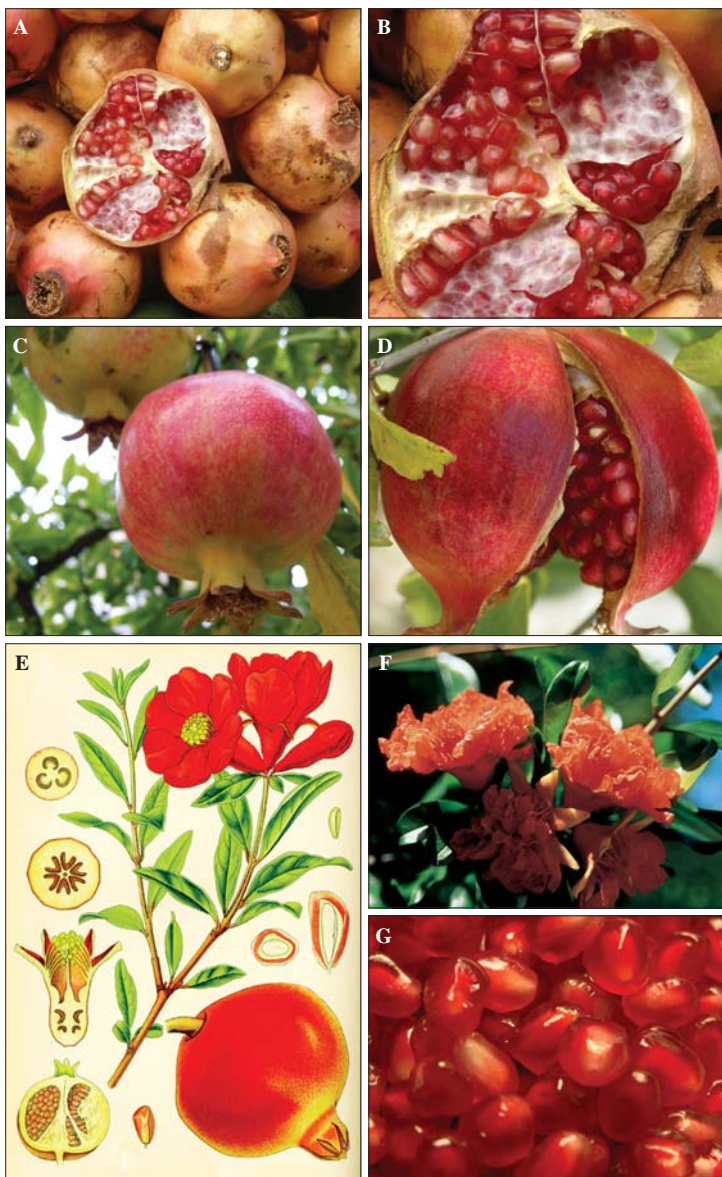
Arbustos o arbolitos de 2-5 m de altura, caducifolios. *Hojas* opuestas o verticiladas, elípticas, de 2-9 cm de largo por 1-2 cm de ancho. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias o en grupos de 2-5; pétalos rojos de 1,5-3 cm de largo. *Fruto* bacciforme, globoso, de 5-12 cm de diámetro, amarillento o rojizo, con sépalos persistentes; semillas rodeadas por una cubierta jugosa, translúcida, rojiza o blanco amarillenta.

Especie cultígena, originaria de Irán o Asia central, distribuida en la antigüedad desde el Mediterráneo hasta China (Janick *et Paull*, 2008; Mabbberley, 2008; Qin *et Graham*, 2007). Fructifica en otoño. En la región rioplatense se cultiva en parques y plazas (Hurrell *et Bazzano*, 2003).

Usos. Ornamental y frutal. Su cultivo se conoce desde la edad del bronce (Jericó, Cisjordania), fue mencionada por Homero, Hipócrates, Teofrasto, Plinio, en el papiro de Ebers y en la Biblia. Los antiguos griegos asociaban sus frutos a la fertilidad; su pulpa representaba la sangre de Dioniso (Dalby, 2003; Duke *et al.*, 2007; Zohary *et Hopf*, 2000). La pulpa contiene, cada 100 g, 80 % de agua, 18 % de carbohidratos, 1 % de proteínas, 0,9 % de lípidos, potasio, fósforo, calcio, magnesio, vitaminas B y C; su valor energético es de 70 kcal. Se come fresca, en jugo o mermelada, para platos dulces y salados, para jarabe (*granadina*), bebidas, vino y helados. Las semillas son saborizantes (CAA, 2008; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hilgert, 1999; León, 1987; Morton, 1987; Rieger, 2006). Los frutos tienen efectos antioxidante, antiinflamatorio, antiviral (VIH, influenza), antibacterial y antitumoral. El epicarpo (*cáscara de granada*), rico en taninos, se utiliza como curtiente y, sobre todo, como remedio astringente y antidiarreico; es frecuente en herboristerías (Al-Zoreky, 2009; Duke *et Ayensu*, 1985; Grossmann *et al.*, 2010; Haidari *et al.*, 2009; Jurenka, 2008; Khan, 2009; Naz *et al.*, 2007; Neurath *et al.*, 2005; Prashanth *et al.*, 2001; Ricci *et al.*, 2006; Ross, 2003).

Obs. *Punica*, anteriormente incluido en la familia *Punicaceae*, comprende 2 especies: *P. granatum* y *P. protopunica* BALF. f., endémica de las islas Socotra, en el océano Índico (Qin *et Graham*, 2007).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Avenida Pueyrredón y Melo, plaza, cult., 9-XI-2002, J. Hurrell *et al.* 4812 (BAB).



Punica granatum. A. Frutos en venta en puestos del barrio de Liniers, Capital Federal. B. Detalle del fruto abierto. C-D. Frutos en la planta, en distintos estados de madurez. E. Ilustración de una rama con hojas y flores y detalles de flor y fruto (Thomé, 1885). F. Flores de un cultivar ornamental. G. Detalle de las semillas y su cubierta jugosa.

Grosella de Barbados

Es: carne de pobre, guamacho. *Po:* groselha-da-América, guaiapá, ora-pro-nobis. *Gu:* curuzú ipochi. *Fr:* groseille des Barbades. *In:* Barbados gooseberry, Surinam gooseberry, West Indian gooseberry. *Al:* Barbadosstachelbeere. *Ch:* mu qi lin.

CACTÁCEAS

Pereskia aculeata MILL.

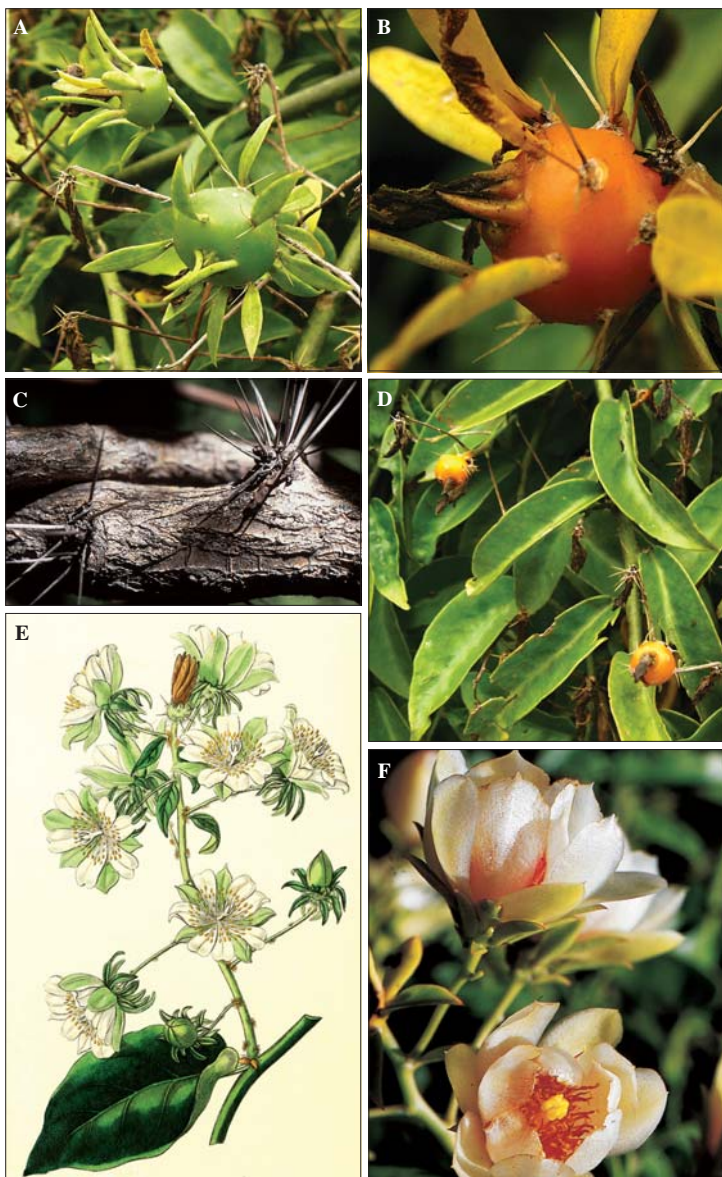
Plantas arbustivas, de 1-3 (-10) m de altura, caducifolios; ramas apoyantes o escandentes, espinas numerosas por aréola, de 1-3,5 cm de largo. *Hojas* alternas, ovadas a elípticas, de 4-11 cm de largo por 1,5-5 cm de ancho, agudas, carnosas. *Inflorescencias* paniculadas o corimbiformes, plurifloras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, perfumadas, fugaces, blancas, amarillas o rojizas, de 2,5-5 cm de diámetro. *Fruto* baya ovoide o globosa, de 1,5-2,5 cm de diámetro, amarilla a anaranjada.

Especie de amplia distribución, desde el Caribe, norte de Sudamérica y en las costas de Brasil, hasta Misiones, Corrientes y Entre Ríos, en la Argentina. Se ha naturalizado en Estados Unidos, Sudáfrica, Australia y otros países (Gcw, 2007; Hawkes, 2003; Kiesling, 2005). Florece en primavera y en otoño; fructifica en verano y en invierno. En la región rioplatense se cultiva en parques y jardines (Hurrell *et al.*, 2004).

Usos. Ornamental, principalmente para cercos vivos y como pie de injerto para otras cactáceas. Los frutos, con pulpa jugosa, ácida, se comen frescos, cocidos, en jaleas y mermeladas, preservados en jarabe, y se utilizan para elaborar bebidas alcohólicas. Cada 100 g de porción comestible fresca contienen 90 % de agua, 6 % de carbohidratos, 1 % de proteínas, calcio, fósforo, vitaminas A, B y C. En Brasil y en Indonesia, las hojas se comen en ensaladas y se agregan a platos diversos; contienen proteínas, lípidos, fibras, fósforo, magnesio y calcio. En Brasil, las hojas se utilizan como remedio emoliente (Dawson, 1977; Dayrell *et* Vieira, 1977; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Janick *et* Paull, 2008; León, 1987; Morton, 1987; Takeiti *et al.*, 2009).

Obs. *Pereskia*, a diferencia de otras *Cactaceae*, posee hojas y las aréolas no tienen gloquidios (Leuenberger, 1986). Comprende 16-17 especies americanas, desde el Caribe hasta el norte de la Argentina, donde crecen 3 especies (Hawkes, 2003; Kiesling, 2005). En la región rioplatense también se cultiva como ornamental *P. bleo* (KUNTH) DC. (= *Cactus bleo* KUNTH), de Panamá y Colombia (Hurrell *et al.*, 2004).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, parque, cult., 16-II-2003, J. Hurrell *et* D. Bazzano 4951 (SI).



Pereskia aculeata. A. Aspectos de los frutos inmaduros en la planta. B. Fruto maduro en la planta. C. Detalle de las ramas más gruesas con espinas. D. Aspecto de las hojas y frutos maduros. E. Ilustración de ramas con hojas y flores (Lindley, 1837). F. Detalle de las flores, Facultad de Agronomía, Capital Federal.

Guayaba

Es: arazá. *Po:* aracá, goiaba. *Gu:* arasá. *Fr:* goyave. *It:* guaiava. *In:* apple guava, guava, lemon guava. *Al:* Guava. *Af:* Koejawel. *Ch:* fan shi liu. *Ja:* banjirou.

MIRTÁCEAS

Psidium guajava L.

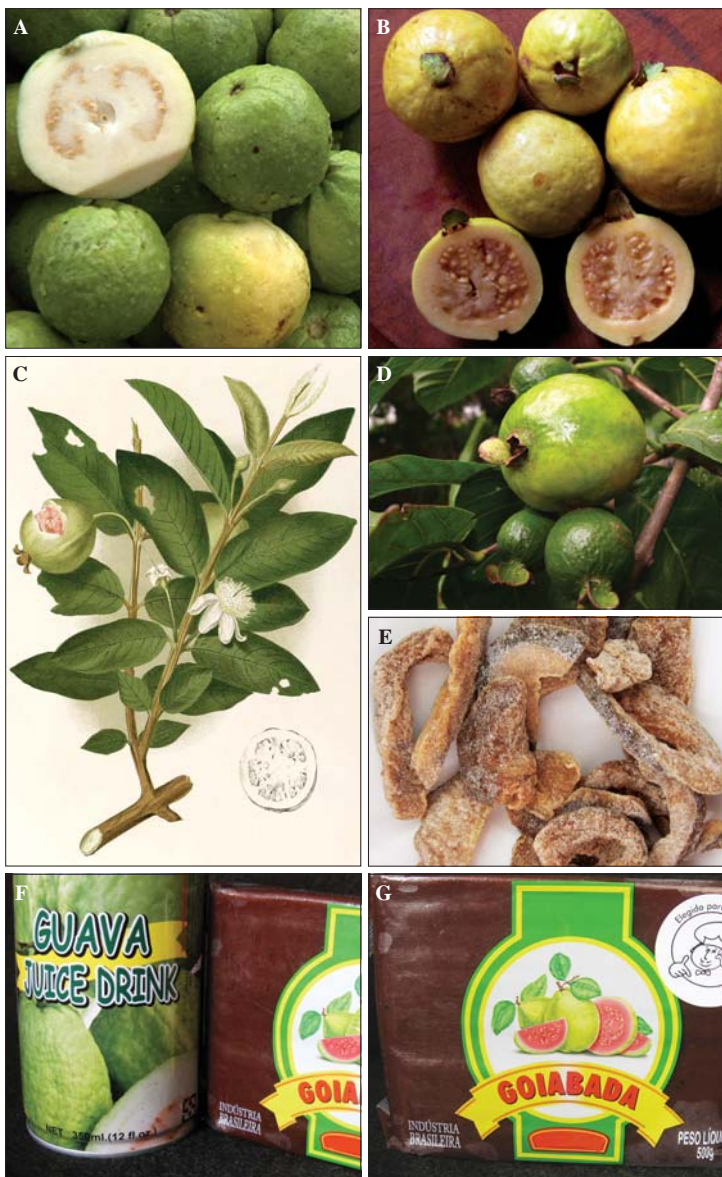
Arbolitos de 3-12 m de altura, perennifolios. *Hojas* opuestas, elípticas, de 6-15 cm de largo por 2,5-6 cm de ancho, coriáceas, agudas u obtusas, discolores, envés pubescente. *Flores* actinomorfas, bisexuales, axilares, solitarias o en cimas 2-3-floras, de 2-3 cm de diámetro, blancas. *Fruto* baya globosa, ovoide o piriforme, de 3-10 cm de largo, fragante, verdosa o amarillenta; pulpa blancuzca o rojiza; semillas numerosas.

Especie de América cálida, difundida en tiempos prehispánicos, probablemente originaria de Mesoamérica; ampliamente cultivada en zonas cálidas del mundo, a menudo se naturaliza. Florece en primavera; fructifica en verano. En la Argentina, crece en el norte del país. En la región rioplatense se cultiva para adorno en jardines y plazas (Dawson, 1960; Gcw, 2007; Jie et Craven, 2007; Rotman, 2000; Valla *et al.*, 2001).

Usos. Ornamental y frutal, con diversos cultivares. Su cultivo es muy antiguo; fue mencionada por Oviedo y el Inca Garcilaso. Los frutos contienen, cada 100 g de peso fresco, 80% de agua, 9,5 % de carbohidratos, 5 % de fibras, 1 % de proteínas, fósforo, calcio, hierro, pectinas, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 50 kcal. Se comen crudos, desecados, glaseados, en jaleas, dulces (*goiabada*), pasteles, helados y bebidas. En las Antillas, se hace un postre con las cáscaras de los frutos (*cascos de guayaba*). De las semillas se obtiene aceite comestible (CAA, 2008; Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Hilgert, 1999; Janick et Paull, 2008; León, 1987; Morton, 1987; Ragonese et Martínez Crovetto, 1947; Valla *et al.*, 2001). Los frutos tienen aplicaciones medicinales: antioxidante, astringente, antidiarreico, antidisentérico, hipoglucemiante, hepatoprotector, antibacterial, antidiabético, antialérgico, cordial, antiinflamatorio (Gutiérrez *et al.*, 2008; Marquina *et al.*, 2008; Ross, 2003). Las hojas se emplean como remedio antidiarreico, se venden en herboristerías. Su extracto presenta actividad anticancerígena (Chen *et al.*, 2009, 2010).

Obs. El género *Psidium* comprende 100 especies, subespecies y variedades de América cálida. En la Argentina crecen 9 especies (Govaerts *et al.*, 2008; Jie et Craven, 2007; Rotman, 2000).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* La Plata, *Arboretum*, 10-III-2010, J. Hurrell et D. Bazzano 6892 (SI).



Psidium guajava. A. Frutos verdes, con pulpa blancuzca. B. Frutos amarillos, con pulpa rojiza. C. Ilustración de las ramas con hojas, flor y fruto (Blanco, 1880). D. Frutos inmaduros en la planta. E. Guayaba glaseada. F-G Jugo de guayaba en lata y pan de dulce de guayaba (*goiabada*), en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano.

Guinda

Es: cereza ácida. *Po:* cereja ácida. *Fr:* cerise amère. *It:* amaresca. *In:* sour cherry. *Al:* Sauerkirsche. *Ar:* kuryaz. *Ch:* ou zhou suan ying tao. *Ja:* sanka outou.

ROSÁCEAS

Prunus cerasus L.

Cerasus vulgaris MILL., *Prunus vulgaris* (MILL.) SCHUR.

Árbolitos o arbustos de 4-10 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas o fasciculadas; pecíolos de 1-2,5 cm de largo; láminas elípticas u ovadas, de 3-10 cm de largo por 2-5 cm de ancho, acuminadas, aserradas, glabras. *Inflorescencias* fasciculadas, 2-4 flores. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 1-2 cm de diámetro, blancas, aparecen junto con las hojas. *Fruto* drupa subglobosa o cordiforme de 0,8-1,5 cm de diámetro; epicarpo rojo, no adherido al mesocarpo (*pulpa*), éste carnoso, rojo o amarillento, ácido o agrídulce; endocarpo liso, no pegado a la pulpa.

Especie cultígena de Asia occidental y quizás de Europa, donde se introdujo en la antigüedad; en varios países se ha naturalizado. Florece en primavera; fructifica en verano (Blanca *et* Díaz, 2001; Gcw, 2007; Li *et al.*, 2003). En la Argentina se cultiva y crece adventicia en el Parque Nacional Nahuel Huapi (Ezcurra *et* Brion, 2005).

Usos. Frutal y ornamental. Los frutos se conocen desde los tiempos clásicos en la región mediterránea y el Cercano Oriente; fueron mencionados por Teofrasto, Plinio y Galeno, entre otros (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). Presenta distintos cultivares, algunos con frutos purpúreo negruzcos o rosados. Cada 100 g de porción comestible fresca contienen 84 % de agua, 14 % de carbohidratos, 1,2 % de proteínas, fibras, vitaminas A, B y C, calcio, fósforo, hierro y potasio; su valor energético es de 58 kcal. Se comen frescos, secos o conservados, en tortas, pasteles, jaleas y licores (*guindado*); con la pulpa fermentada se elabora *vino de guindas*, y de éste por destilación se obtienen licores. Con un cultivar de guindas amargas (*marrascas*), con azúcar, almendras y miel, se prepara el licor *marrasquino*. De las semillas se obtiene un aceite comestible. Las hojas se emplean para hacer té. Los pedúnculos de los frutos se utilizan como remedio diurético, astringente y pectoral; y contienen antocianinas con actividad antioxidante (Blando *et al.*, 2004; CAA, 2001, 2008; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Janick *et* Paull, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Patagones:* alrededores de Carmen de Patagones, II-1898, C. Spegazzini 15671 (LP).



Prunus cerasus. A. Frutos que se comercializan en la Capital Federal. B-C. Detalles de los frutos, con epicarpo delgado, mesocarpio carnoso y endocarpio liso. D. Ilustración de las ramas con hojas, flores y frutos (Thomé, 1885). E. Frutos en la planta. F. Detalle de las flores. G. Postre con nueces, ananá y guindas marrascas.

Higo

Es: breva. *Po:* figo. *Fr:* figue, figue commune. *It:* fico. *In:* common fig, edible fig, fig. *Al:* Feige. *Ar:* teen barchomi. *Ch:* wu hua guo. *Ja:* ichijiku.

MORÁCEAS

Ficus carica L.

Arbolitos o arbustos de 3-10 m de altura, caducifolios, monoicos, con látex.

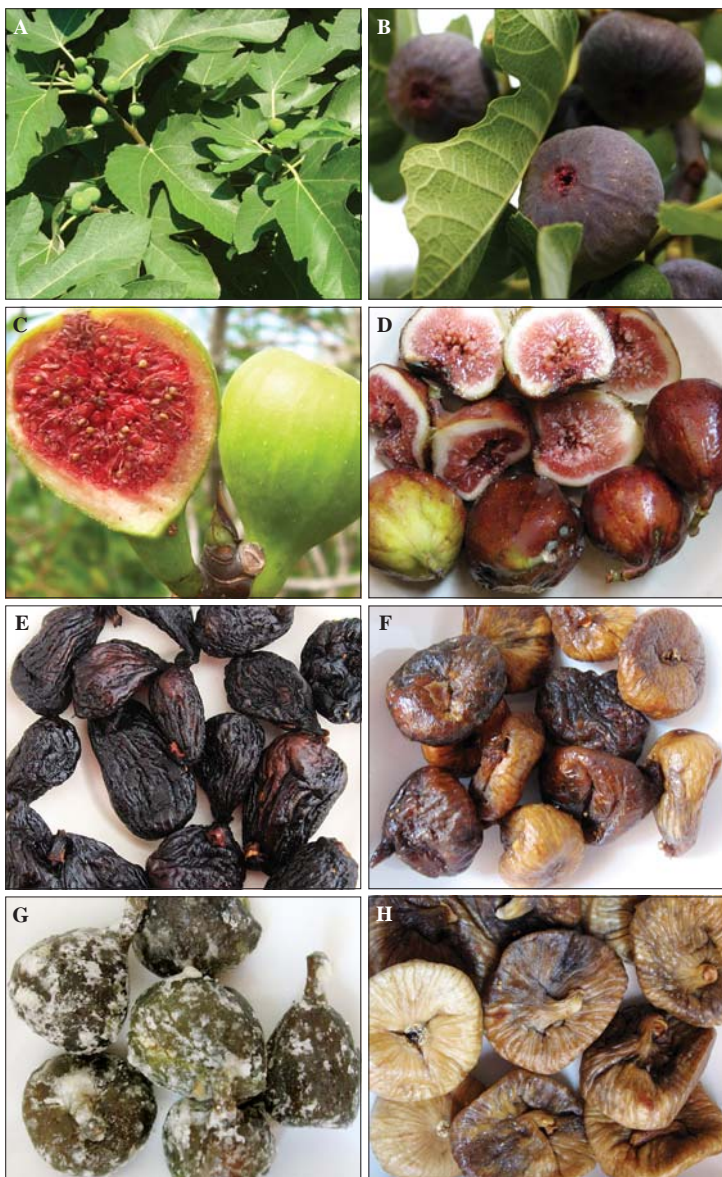
Hojas alternas, ovadas, enteras a 3-7-lobadas, de 10-25 cm de diámetro, papiráceas. *Flores* unisexuales incluidas en el interior de un receptáculo (*sicono*) solitario, axilar, piriforme, hueco, con una abertura apical. *Frutos* achenios, en el interior del sicono, de 3-8 cm de largo, carnoso, jugoso, verde, amarillo, rosado, purpúreo a negruzco.

Especie del Mediterráneo y, hacia el este, hasta Afganistán; muy cultivada en diversos países, a veces se naturaliza (Gcw, 2007; Wu *et al.*, 2003; Wunderlin, 1997). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Frutal, con diversos cultivares. Se conoce desde la antigüedad, ha sido mencionada en la Biblia (Dalby, 2003; Duke *et al.*, 2007). Algunos higos se desarrollan en yemas del año anterior y maduran a fines de la primavera e inicios del verano (*brevas*); otros, aparecen sobre las yemas del año y maduran en verano (*higos de verano*) o en otoño (*higos de otoño*). Una misma planta puede producir los tres tipos de higos, o uno o dos de ellos. Se comen crudos, desecados, glaseados, en dulce, arrope, vino, budines y pasteles. Cada 100 g de porción fresca contienen 80 % de agua, 17 % de carbohidratos, 1,3 % de proteínas, 1,2 % de fibras, potasio, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B, C; su valor energético es de 80 kcal. Los frutos secos son un sustituto del café. Los frutos maduros son antioxidantes y antiinflamatorios; las hojas son antidiabéticas, antinefríticas y sirven para saborizar comidas. El látex se usa para elaborar quesos y como remedio vulnerario, vermífugo y antimicrobiano; se ha estudiado su efecto antitumoral (Amorin *et al.*, 1999; CAA, 2008; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 1985; Facciola, 2001; Gilani *et al.*, 2008; Hilgert, 1999; Janick *et al.*, 2008; Morton, 1987; Oliveira *et al.*, 2009; Rubnov *et al.*, 2001; Yang *et al.*, 2009).

Obs. *Ficus* comprende ca. 1000 especies de regiones cálidas; 6 de ellas crecen en la Argentina. En la región rioplatense crece *F. luschnathiana* (Miq.) Miq. (= *Urostigma luschnathianum* Miq.), "higuerón", con siconos comestibles ca. 1 cm de diámetro (Ragonese *et al.*, 1947; Rotman, 1987; Valla *et al.*, 1999; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. La Plata: Gonnet, cult., 8-XII-2008, G. Delucchi 3429 (LP).



Ficus carica. A-B. Detalles de hojas y siconos verdes y maduros. C. Sicono entero y en corte, en la planta, Isla Paulino, Berisso. D. Higos que se venden en fruterías de Recoleta. E-F. Higos desecados, "negros" y "blancos", en dietéticas de San Isidro. G-H. Higos glaseados y los llamados *higos turcos* (cultivar 'Smirna'), en dietéticas de Palermo.

Huevo de gallo

Es: camambú, carota de gallo, huevo de gallo, pisingallo, uva del campo, uvilla. *Po:* congonha, grão-de-galo, ôvo-de-galo, sininho. *Fr:* muguet des pampas, oeuf de coq, salpichroa à feuilles d'origan. *In:* cock's eggs, pampas lily of the valley.

SOLANÁCEAS

Salpichroa organifolia (LAM.) BAILL.

Physalis organifolia LAM., *Atropa organifolia* (LAM.) MIERS, *A. rhomboidea* HOOK., *Jaborosa montevidensis* CASAR., *Salpichroa rhomboidea* (HOOK.) MIERS

Hierbas perennes, de 30-50 cm de altura, erectas, apoyantes o decumbentes, pubescentes. *Hojas* inferiores opuestas y superiores alternas, ovadas, de 1-3 cm de largo por 0,8-2 cm de ancho, obtusas, borde entero a sinuado. *Flores* solitarias, axilares, actinomorfas, bisexuales, largamente pedunculadas, péndulas, blancas. *Fruto* baya ovoide-oblonga o elipsoide, de 1,5-2,5 cm de largo, blancuzca; pulpa jugosa, dulce.

Especie nativa de Bolivia, Brasil austral, Paraguay, Uruguay y norte y centro de la Argentina; la de distribución más austral del género; se ha naturalizado en Nueva Zelanda, Estados Unidos y otros países. En la región rioplatense crece en terrenos modificados, huertas y jardines. Florece en verano; fructifica en otoño (Barboza *et* Hunziker, 1998; Gcw, 2007; Hurrell *et al.*, 2007; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental y melífera. Los frutos maduros se comen frescos, en almíbar o dulces. Cada 100 g de porción fresca contienen *ca.* 4,5 % de carbohidratos totales, 2,9 % de proteínas, 1 % de lípidos, vitaminas A y C, fósforo, calcio, hierro, zinc y cobre. En medicina popular, los frutos se utilizan como remedio diurético. El zumo de la planta, en lavajes, se emplea para evitar la caída del cabello. La decocción de la planta verde es narcótica, y la de las raíces se emplea externamente contra sabañones y escoriaciones de la piel. Contiene flavonoides y algunos alcaloides. La decocción de las hojas y de las flores se bebe como remedio galactógeno. Las hojas son tóxicas para el ganado (Arias Toledo *et al.*, 2009; Boeris *et al.*, 2004; Dimitri, 1988; Hieronymus, 1930; Hurrell *et al.*, 2007; Kunkel, 1984; Martínez Crovetto, 1981; Pochettino, 2005; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Rapoport *et al.*, 2009).

Obs. *Salpichroa* comprende *ca.* 15 especies sudamericanas, la mayoría de los Andes tropicales; 4 de ellas crecen en la Argentina, principalmente en el noroeste del país (Hunziker, 2001; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Berisso:* Isla Paulino, camino interior, 25-III-2006 (fl, fr), J. Hurrell *et al.* 6131 (SI).



Salpichroa originifolia. A. Planta con frutos, Isla Martín García. B. Tallos con hojas y frutos, en distintos estados de madurez. C. Fruto maduro. D. Aspecto de una planta con flores, Isla Paulino, Berisso. E. Detalle de una flor.

Ingá

Es: ingá amargo, ingá colorado, ingá grande. *Po:* angá, ingá, ingá-banana, ingá-cipó, ingá-de-quatro-quinas, ingá-de-sapo, ingá-do-brejo, ingá-ferradura, ingazeiro, pacay. *Gu:* ingá guasú, ingá pytá, ingaí. *In:* inga.

LEGUMINOSAS

Inga uraguensis HOOK. et ARN.

I. vera WILLD. subsp. *uraguensis* (DC.) T.D.PENN.

Árboles de 8-25 m de altura, perennifolios. *Hojas* alternas, paripinnadas; pecíolo y raquis alados, de 2-14 cm de largo; folíolos 3-6 pares, opuestos, de 2-15 cm de largo por 1-4,5 cm de ancho, agudos. *Inflorescencias* en espigas axilares, solitarias o geminadas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, blancuzcas a bronceadas, vellosas. *Fruto* legumbre indehiscente, recta a subfalcada, gruesa, coriácea, bronceada, velutina, de 4-20 cm de largo por 1,5-2,5 cm de ancho, márgenes engrosados, pulpa escasa; semillas con tegumento blanco, jugoso y azucarado a la madurez.

Especie sudamericana, de zonas cálidas, en la Argentina crece en Formosa, Chaco, Misiones, Corrientes, Santa Fe, Entre Ríos y Buenos Aires, en el delta, Martín García y la ribera platense hasta Punta Lara. Es común en selvas marginales y bosques ribereños, en el borde del agua. Florece en primavera-verano; fructifica en verano-otoño (Hoc, 2005; Ulibarri *et al.* 2006; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. El tegumento de las semillas, a veces llamado "pulpa", de sabor dulce y agradable, es comestible. La resina del fruto se emplea como remedio antiodontálgico, se aplica con algodón sobre las muelas cariadas. La infusión de la corteza y las hojas es astringente, expectorante y antineurálgica. La corteza se emplea en curtiembres. La madera utiliza se emplea en carpintería, mueblería y para pasta de papel (Hieronymus, 1930; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1981; Ulibarri *et al.* 2006).

Obs. *Inga* comprende unas 300 especies americanas, de selvas tropicales y subtropicales desde México hasta la Argentina, donde crecen 7 especies (Hoc, 2005; Ulibarri *et al.*, 2006; Zuloaga *et al.*, 2008). Entre éstas, se encuentra *I. edulis* MART., "pacaí", "ice-cream bean", de Jujuy y Salta, ornamental, con frutos más largos y angostos; el tegumento seminal, dulce y perfumado, es comestible (Burkart, 1952; Facciola, 2001; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1981).

Material de referencia. *I. edulis*. ARGENTINA. SALTA. Orán: Orán, borde de camino, 15-XI-2002, F. O. Zuloaga 7658 (SI).- *I. uraguensis*. BUENOS AIRES. Isla Martín García: Punta La Gata, 3-III-2002, J. Hurrell *et al.* 4601 (SI).



Inga uraguensis. A. Frutos maduros en la planta. B. Detalle de las hojas y de los frutos. C. Frutos abiertos, mostrando las semillas. D. Detalle de las flores. E. Detalle de la hoja paripinnada con el raquis alado (Ulibarri *et al.*, 2006). *Inga edulis*. F. Detalle de la legumbre abierta y de las semillas con tegumento blanco comestible.

Kiwi

Es: actinidia, grosella china. *Po:* groselha chinesa, kiwi. *Fr:* groseille de Chine, kiwi. *It:* kiwi. *In:* Chinese gooseberry, kiwi, kiwifruit, strawberry peach. *Al:* Chinesische Stachelbeere, Kiwifrucht. *Ar:* kiwi. *Ch:* mei wei mi hou tao. *Ja:* kiui furuutsu.

ACTINIDIÁCEAS

Actinidia chinensis PLANCH. var. *deliciosa* (A. CHEV.) A. CHEV.
A. latifolia (GARDNER et CHAMP.) MERR. var. *deliciosa* A. CHEV., *A. deliciosa* (A. CHEV.) C. F. LIANG et A. R. FERGUSON

Arbustos trepadores, caducifolios, polígamos o funcionalmente dioicos.

Hojas alternas, ovadas a suborbiculares, de 6-17 cm de largo por 7-15 cm de ancho, serruladas. *Inflorescencias* axilares, cimosas, 1-3 floras. *Flores* actinomorfas, de 2-4 cm de diámetro, blanco-amarillentas. *Fruto* baya subglobosa a elipsoide, de 5-8 cm de largo, hispida, verdosa a castaña; semillas numerosas, pequeñas, negras.

Variedad de China, muy difundida en cultivo en el mundo; las formas cultivadas fuera de China provienen de semillas introducidas en 1904 en Nueva Zelanda, de donde procede su nombre vulgar (Li *et al.*, 2007; Warrington et Weston, 1990). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Frutal, con diversos cultivares. Los frutos contienen, cada 100 g de peso fresco, 80 % de agua, 17 % de carbohidratos, fósforo, magnesio, calcio, vitaminas A, B y C, esta última en elevada proporción; su valor energético es de 66 kcal. Los frutos maduros se comen crudos o cocidos, conservados, glaseados, en yogur, helados, bebidas, pasteles y tortas, como la llamada *Pavlova*, en honor a la bailarina rusa Anna Pavlova (1881-1931), a base de merengue, crema, kiwi y otras frutas, postre nacional de Nueva Zelanda. En China, se comen en platos salados; contienen una enzima proteolítica, la *actinidina*, y se emplean para tiernizar carne. Los frutos inmaduros se utilizan para jaleas y mermeladas. Raíces, ramas, hojas y frutos se emplean en medicina tradicional (CAA, 2008; Duke et Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Janick et Paull, 2008; Morton, 1987; Rieger, 2006; Warrington et Weston, 1990). Se han estudiado los efectos antioxidante y antibacterial de los frutos (Basile *et al.*, 1997; Fiorentino *et al.*, 2009; Guorong *et al.*, 2009).

Obs. *Actinidia* comprende unas 55 especies, del este y sur de Asia. *A. chinensis* var. *chinensis*, se diferencia por sus frutos menores y glabros a la madurez, entre otros caracteres (Li *et al.*, 2007).

Material de referencia. FRANCIA. ÎLE-DE-FRANCE. *Paris:* Paris, Jardin des Plantes, cult., 30-VIII-1958, A. Burkart 20725 (SI).



Actinidia chinensis var. *deliciosa*. A-B. Frutos en venta en el mercado de San Telmo. C. Frutos inmaduros en la planta. D. Rodajas de kiwi, mostrando las semillas. E. Ramas con hojas y frutos maduros. F. Detalle de las flores. G. Torta *Pavlova*, con kiwi y frutillas. H. Kiwi glaseado, en venta en dietéticas, Recoleta.

Lima

Es: lima ácida, lima mexicana, limón sutil. *Po:* limão ácida. *Fr:* lime. *It:* lima. *In:* key lime, Mexican lime, sour lime. *Al:* Saure Limette. *Ar:* limah. *Ch:* lai meng. *Ja:* raimu.

RUTÁCEAS

Citrus x aurantiifolia (CHRISTM.) SWINGLE

Limonia x aurantiifolia CHRISTM.

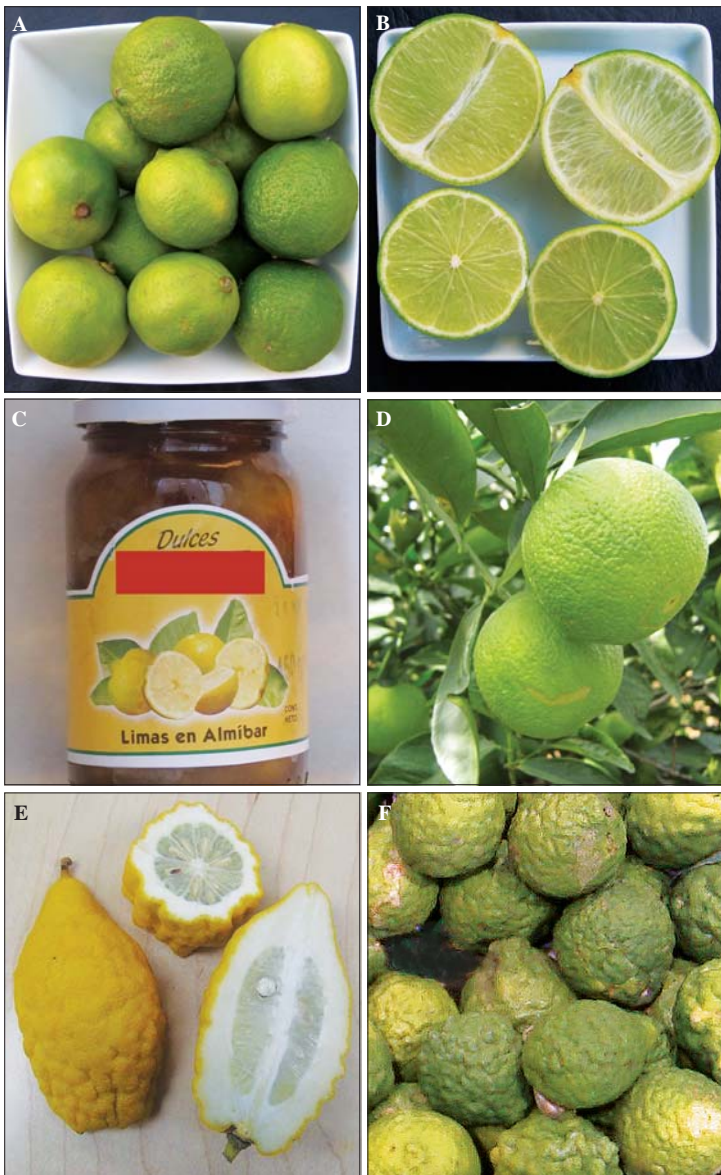
Arbolitos de 2-5 m de altura, perennifolios; ramas con espinas breves. *Hojas* alternas, pecíolos angostamente alados; láminas elípticas, de 5-8 cm de largo por 2-4 cm de ancho, crenuladas. *Inflorescencias* en racimos axilares 2-7-floros. *Flores* actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidio, globoso o elipsoide, de 3-5 cm de diámetro, verdoso, liso o rugoso, pulpa verdosa, ácida; semillas pocas, lisas.

Híbrido originario de Indonesia, entre *C. medica* L., "cidra", de China y la India y seguramente *C. hystrix* DC., "lima kafir", del Sudeste asiático; Fructifica en otoño (Li, 1970; Zhang *et* Mabberley, 2008).

Usos. Frutal, con distintos cultivares. Los frutos son ricos en vitamina C y calcio, fósforo, vitaminas A y B, y aceites esenciales (epicarpo). Se comen en pickles, conservas, jaleas, dulces, jugos, y se utilizan para saborizar bebidas refrescantes y alcohólicas (*pisco sour*, *caipiriña*); y para condimentar platos diversos, como el tradicional *ceviche* peruano (pescado fresco cocido en jugo de lima); además, tienen efectos medicinales: tónico, digestivo, antiséptico, antiescorbútico, vermífugo y antirreumático. Se ha estudiado su actividad antitumoral (CAA, 2008; Facciola, 2001; Gharagozloo *et al.*, 2002; Hanelt, 2001; Hurrell *et al.*, 2008; Katzer, 2009; Ladaniya, 2008; León, 1987; Morton, 1987).

Obs. *Citrus* es un género del sur y este de Asia, Australia e islas del Pacífico, con 20-25 especies, muchas de ellas de gran importancia por sus frutos ricos en vitamina C y los aceites esenciales de sus hojas, flores y frutos, utilizados en medicina, perfumería, gastronomía y licorería. *C. medica* presenta frutos elipsoides a piriformes, hasta de 30 cm de largo, rugosos, amarillos, pulpa amarilla o verdosa, ácida o dulce, fragante; se utilizan en repostería y para saborizar bebidas. *C. hystrix* presenta frutos elipsoides a subglobosos, de 5-7 cm de largo, rugosos, verdes o amarillentos, pulpa muy ácida y ligeramente amarga, se utilizan para saborizar comidas y bebidas (CAA, 2008; Hilgert, 1999; Mabberley, 2004, 2008; Morton, 1987; Zhang *et* Mabberley, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. CORRIENTES. *Mburucuyá:* Estancia Santa Teresa, 27-VIII-1957, T. M. Pedersen 2787 (LP).



Citrus x aurantiifolia. A. Limas en venta en fruterías. B. Cortes longitudinal y transversal del fruto: epicarpo y mesocarpo delgados, endocarpo (pulpa) jugoso. C. Limas en almíbar procedentes de Catamarca. D. Rama con hojas y frutos. *Citrus medica*. E. Fruto entero y cortes transversal y longitudinal, con mesocarpo grueso. *Citrus hystrix*. F. Frutos.

Lima dulce

Es: lima de Palestina, lima dulce de la India. *Po:* limão doce. *Fr:* lime douce du Brésil, lime de Palestine. *It:* limetta di Palestina, limetta dolce. *In:* Brazil sweet lime, Indian sweet lime, Palestinian lime. *Al:* Palästinalimette. *Ja:* suiito raimu.

RUTÁCEAS

Citrus limettioides TANAKA

C. limetta auct. non RISSO

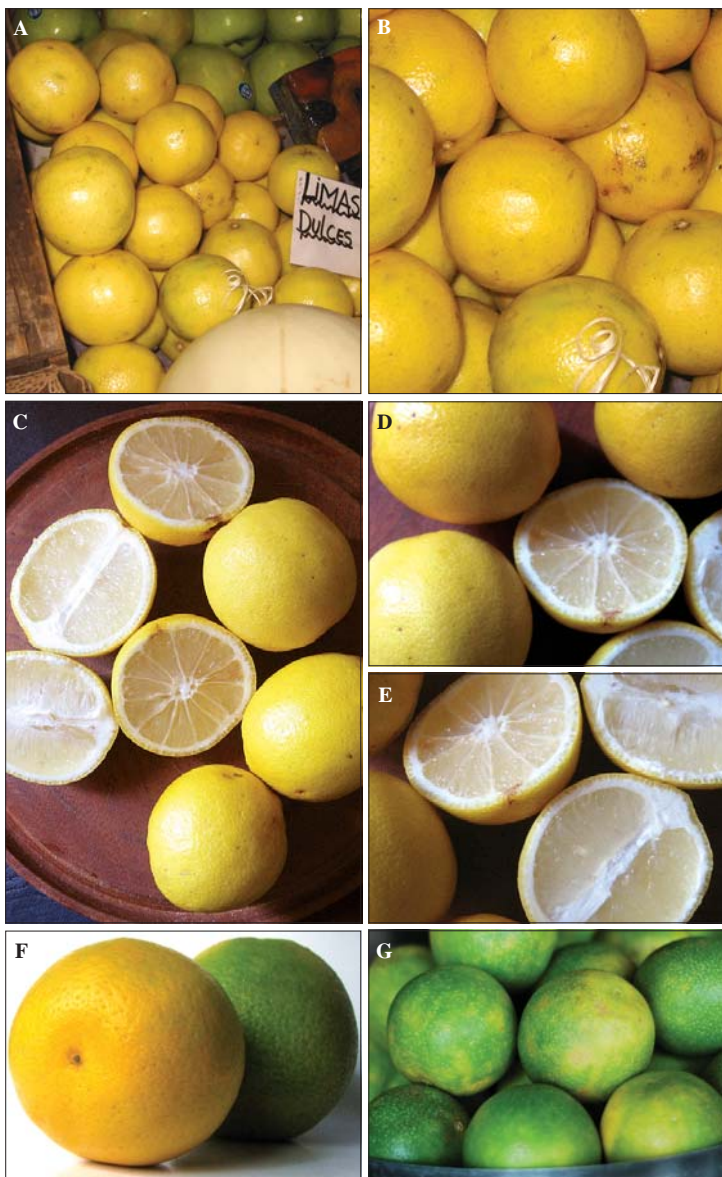
Arbolitos de 2-3 m de altura, perennifolios; ramas espinosas. *Hojas* alternas, pecíolos alados; láminas elípticas hasta de 12 cm de largo por 6 cm de ancho, agudas, serruladas. *Inflorescencias* en racimos 1-5-floros. *Flores* actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidio, globoso, de 3-5 cm de diámetro, amarillo, liso o poco rugoso; pulpa amarilla, insípida a levemente dulce; semillas pocas o ausentes, lisas.

Especie de origen desconocido, probablemente híbrido entre *C. x aurantiifolia* (CHRISTM.) SWINGLE (= *Limonia x aurantiifolia* CHRISTM.), "lima" y *C. x limon* (L.) OSBECK (= *C. medica* var. *limon* L.), "limón". Se ha difundido en cultivo principalmente en el norte y centro de la India, Pakistán, en países del Mediterráneo y América tropical. Fructifica en otoño (Din et Ghazanfar, 1980; Hanelt, 2001; Ladaniya, 2008).

Usos. Frutal, con distintos cultivares. Los frutos maduros se comen crudos, cocidos, preservados, y en jugo. En Centroamérica y las Antillas se elabora una bebida muy popular. Del epicarpo se obtienen aceites esenciales (limoneno, citral y otros). Los frutos se emplean como remedio febrífugo, antimalárico y antiictérico (CAA, 2008; Din et Ghazanfar, 1980; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Morton, 1987).

Obs. A veces se denomina "lima dulce" a *C. x latifolia* (TANAKA ex YU. TANAKA) TANAKA [= *C. x aurantiifolia* var. *latifolia* TANAKA ex YU. TANAKA), "lima de Persia", "lima de Tahití", híbrido entre *C. x aurantiifolia* y *C. x limon*, probablemente del Pacífico austral; arbolitos de 4-6 m de altura, con frutos globosos de 4-6 cm de diámetro, verdes a amarillos, lisos, sin semillas, pulpa menos ácida que la lima (*C. x aurantiifolia*); se utiliza para jugos y como sustituto del limón; el epicarpo es fuente de aceites esenciales (CAA, 2008; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Mabblerley, 2004, 2008; Morton, 1987). Tanto *C. x latifolia* como *C. limettioides* fueron muchas veces identificadas como *C. limetta* RISSO, especie que, para algunos autores, es un cultivar del limón (*C. x limon* 'Limetta').

Material de referencia. BOLIVIA. SANTA CRUZ. Ñuflo de Chávez: Lomerío, San Lorenzo, 21-IX-1994, M. Toledo et al. 477 (MO; imagen digital) [MBG, 2010].



Citrus limettioides. A-B. Frutos que se comercializan en el mercado de San Telmo, Capital Federal. C-E. Frutos en venta en puestos del barrio de Liniers, enteros y en cortes longitudinal y transversal. F. Comparación de la lima dulce con la lima (*Citrus x aurantifolia*). *Citrus x latifolia*. G. Detalle de los frutos maduros.

Limón

Po: limão, limão cravo, limão verdadeiro. Fr: citron, citronnier. It: limone. In: lemon. Al: Zitrone. Ar: laymûn. Ch: ning meng. Ja: remon.

RUTÁCEAS

Citrus x limon (L.) OSBECK

C. medica L. var. *limon* L., *C. x aurantium* L. subsp. *bergamia* (RISSE) ENGL., *C. x bergamia* RISSO, *C. x bergamota* RAF., *C. x limonum* RISSO

Arbolitos de 3-6 m de altura, perennifolios; ramas más o menos espinosas.

Hojas alternas, pecíolos no alados, láminas elípticas a ovadas, de 8-14 cm de largo por 4-6 cm de ancho, crenuladas. *Flores* solitarias o en fascículos axilares, actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidio, ovoide o elipsoide, de 6-10 cm de largo, amarillo, rugoso; semillas lisas.

Híbrido entre *C. x aurantium* L., "naranja", "pomelo", y *C. medica* L., "cidra", y sus retrocruzas, que incluyen diferentes cultivares. Originario del sur de Asia (Li, 1970; Mabberley, 2004; Zhang *et* Mabberley, 2008). La Argentina es el primer exportador mundial de limones, producidos mayormente en Tucumán. Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Ornamental y frutal, con distintos cultivares. Su cultivo se extendió en el Mediterráneo luego de la conquista árabe de España. Los frutos contienen, cada 100 g de peso fresco, 90 % de agua, 8 % de carbohidratos, vitamina C, potasio, calcio y fósforo; su valor energético es de 27 kcal. Se comen frescos y en jugo, agregados a comidas, quesos, salsas, bebidas, desecados, conservados, en jaleas, dulces, confituras y helados. Presentan usos medicinales: antioxidante, antibacterial, antiescorbútico, anticatarral, febrífugo, estomáquico, astringente. El epicarpo contiene aceites esenciales y principios amargos, se emplea en repostería (*ralladura*), para saborizar bebidas (*limonada*) y condimentar platos diversos (CAA, 2008; Chiej, 1984; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; González-Molina *et al.*, 2010; Hilgert, 1999; Hill, 1965; Hu, 2005; Hurrell *et al.*, 2008; Janick *et* Paull, 2008; Kunkel, 1984; Ladaniya, 2008; León, 1987; Martínez Crovetto, 1981; Morton, 1987; Rieger, 2006).

Obs. A esta especie pertenece la *bergamota*, cultivar de frutos verdoso-amarillentos, utilizado en el siglo XVII para la elaboración de la primera *agua de Colonia*; y, en la actualidad, para saborizar el té *earl grey*. No se debe confundir con la "bergamota" que se comercializa en nuestro país, que es un cultivar de la mandarina (*C. reticulata* BLANCO).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, cult., XII-1943, M. Dimitri 222 (BAB).



Citrus x limon. A-B. Frutos en la planta y en fruterías, Villa Crespo. C. Cortes longitudinal y transversal. D. Mermelada de limón, mercado de San Telmo. E-F. Limones desecados, en dietéticas. G. *Lemon pie*, masa, crema de limón (jugo y ralladura de limón, maicena, azúcar, yema de huevo) y merengue. H. Cultivar llamado *bergamota* en otros países.

Litchi

Es: lichi, lichia. *Po:* lechia, lichia. *Fr:* cerise de Chine, litchi. *It:* ciliegia della Cina, lici. *In:* Chinese cherry, leechee, lichee, lychee. *Al:* Litschi. *Ch:* li zhi. *Ja:* reishi.

SAPINDÁCEAS

Litchi chinensis SONN.

Dimocarpus lichi LOUR., *Nephelium chinense* (SONN.) DRUCE; *N. litchi* CAMB.

Árboles de 5-20 m de altura, perennifolios, monoicos. **Hojas** alternas, parripinnadas, folíolos 2-4 pares, ovados o elípticos, de 5-15 cm de largo por 2-4 cm de ancho, acuminados. **Inflorescencias** paniculadas terminales. **Flores** actinomorfas, unisexuales, apétalas. **Fruto** esquizocarpo profundamente partido en 2-3 mericarpos 1-semiados, pero sólo 1 desarrolla, ovoide o subgloboso, de 2-4 cm de diámetro, tuberculado, rojo; semilla con arilo carnoso, blanco-translúcido.

Única especie del género, nativa de China, Sudeste asiático, Filipinas y Nueva Guinea; difundida en cultivo en las zonas subtropicales. Florece en primavera; fructifica en verano (Xia *et* Gadek, 2007). En la región rioplatense se comercializan los arilos conservados.

Usos. Ornamental y frutal, con varios cultivares. En China, se utilizan desde muy antiguo. El arilo, dulce a ligeramente ácido, aromático, contiene, cada 100 g de peso fresco, *ca.* 85 % de agua, 15 % de carbohidratos, hasta 1 % de proteínas, 0,5 % de fibras, 0,5 % de lípidos, calcio, fósforo, hierro, potasio, sodio, vitaminas B y C; su valor energético es de 64 kcal. Se come fresco, en jarabe (sin semilla), en puré, mermeladas, salsas, encurtidos, helados y vino. En la gastronomía china y del Sudeste asiático, los arilos se agregan a diversos platos agridulces. Los frutos también se comen secos (*lychee nuts*); cada 100 g contienen 18 % de agua, 75 % de carbohidratos, 3 % de proteínas, 1,5 % de fibras, 1 % de lípidos, calcio, hierro, potasio, sodio y vitamina C; su valor energético es de 270 kcal. Con las hojas secas se elabora té. Son plantas melíferas. Los frutos se emplean como remedio antitusivo, digestivo, antiinflamatorio, antidiarreico; las semillas son analgésicas y antineurálgicas. La decocción de las flores alivia el dolor de garganta. El pericarpo contiene compuestos con actividad antitumoral y antioxidante (Blench, 2008; CAA, 2008; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; León, 1987; Morton, 1987; Vaughan *et* Geissler, 1997; Verheij *et* Coronel, 1991; Yang *et al.*, 2006; Zhao *et al.*, 2007).

Material de referencia. CHINA. HONG KONG: "festland bei Hong Kong", 1853-56, C. Wright s. nro. (NY; imagen digital) [NYBG, 2007].



Litchi chinensis. A. Frutos maduros en la planta. B. Frutos. C. Detalle de los frutos enteros y semillas con arilo. D. Jugo de litchi y arilos en lata (litchi), conservados en jara-be y azúcar, en venta en el "Barrio Chino", Belgrano, Capital Federal. E-F. Detalle de los arilos comestibles, sin semillas. G. Ensalada a base de mango y litchi.

Longan

Es: longán, mamoncillo chino, ojo de dragón. *Po:* longana, olho de dragão. *Fr:* longane, oeil de dragon. *It:* longan, occhio di drago. *In:* cat's eye, dragon's eye, longan, longanberry. *Al:* Longanbeere. *Ch:* long yan. *Ja:* ryugan.

SAPINDÁCEAS

Dimocarpus longan LOUR.

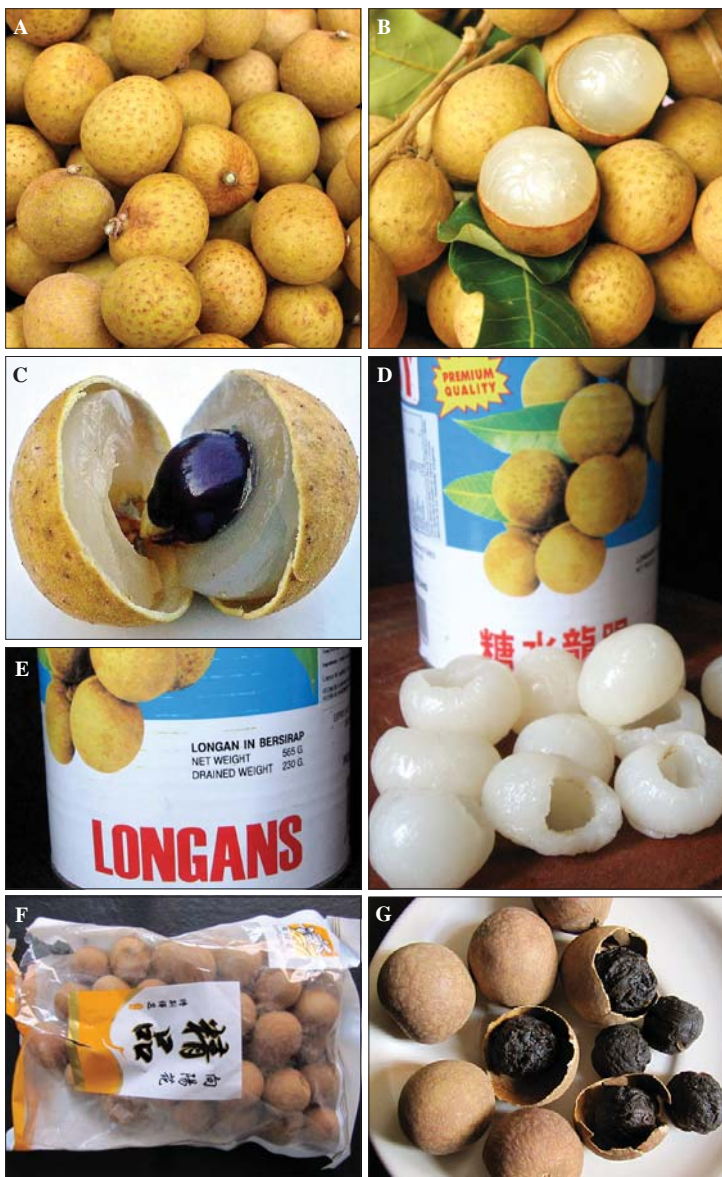
Árboles de 8-10 m de altura, perennifolios, monoicos. *Hojas* alternas, parripinnadas, folíolos 2-6 pares, oblongos o elípticos, de 6-15 cm de largo por 2,5-5 cm de ancho, agudos, base asimétrica. *Inflorescencias* en tirso terminales o axilares, plurifloros. *Flores* actinomorfas, unisexuales; pétalos 5, blancos. *Fruto* esquizocarpo, profundamente partido en 2-3 mericarpos 1-seminados, pero sólo 1 desarrolla, subgloboso, de 1,2-2,5 cm de diámetro, rugoso, amarillento o castaño amarillento; semilla con arilo carnoso, blanco-translúcido.

Especie nativa de India, Sri Lanka, China, Sudeste asiático y Filipinas, naturalizada en Nueva Guinea y Australia; difundida en cultivo en las zonas subtropicales. Florece en primavera y verano; fructifica en verano (Gcw, 2007; Leenhouts, 1971; Xia et Gadek, 2007). En la región rioplatense se comercializan los arilos conservados.

Usos. Frutal, con distintos cultivares. El arilo es dulce, pero no tan aromático como el del litchi. Contiene, cada 100 g de peso fresco, 82 % de agua, 16 % de carbohidratos, 1 % de proteínas, 0,5 % de fibras, calcio, fósforo, hierro y vitamina C; su valor energético es de 61 kcal. Los arilos se comen frescos, desecados, en jarabe, confitados; con ellos se elaboran jugos, licores (macerados en alcohol) y salsas para platos agridulces. Los frutos secos se comen en sopas; contienen 17 % de agua, 74 % de carbohidratos, 5 % de proteínas, 2 % de fibras. Las semillas, ricas en saponinas, se emplean como champú. Los arilos se utilizan como remedio estomáquico, febrífugo y vermífugo. El pericarpo tiene compuestos con posible actividad antioxidante y antitumoral (Blench, 2008; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Kunkel, 1984; León, 1987; Morton, 1987; Prasad et al., 2009; Verheij et Coronel, 1991).

Obs. El género *Dimocarpus* comprende 6-7 especies, del sur y sudeste de Asia hasta Australia (Leenhouts, 1971; Mabberley, 2008; Xia et Gadek, 2007). El nombre vernáculo "long yan" ('ojo de dragón'), alude al arilo translúcido que deja ver la semilla, y recuerda al globo ocular.

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Jard. Bot. "Carlos Thays", 16-VI-1986, A. García (SI 27994); 2-XII-1987, E. Ulibarri 1519 (SI).



Dimocarpus longan. A-B. Frutos frescos, enteros y mostrando el arilo comestible. C. Detalle de la semilla y el arilo dentro del fruto. D-E. Arilos conservados en jarabe y azúcar, que se venden en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. F-G. Frutos con arilos desecados, en los mismos comercios.

Madroño

Es: borrachín. *Po:* ervedo, medronho. *Fr:* arbouse, fraise en arbre. *It:* corbezzolo. *In:* arbutus, madrone, strawberry tree. *Al:* Erdbeerbaum. *Ar:* bagg, ticisnou.

ERICÁCEAS

Arbutus unedo L.

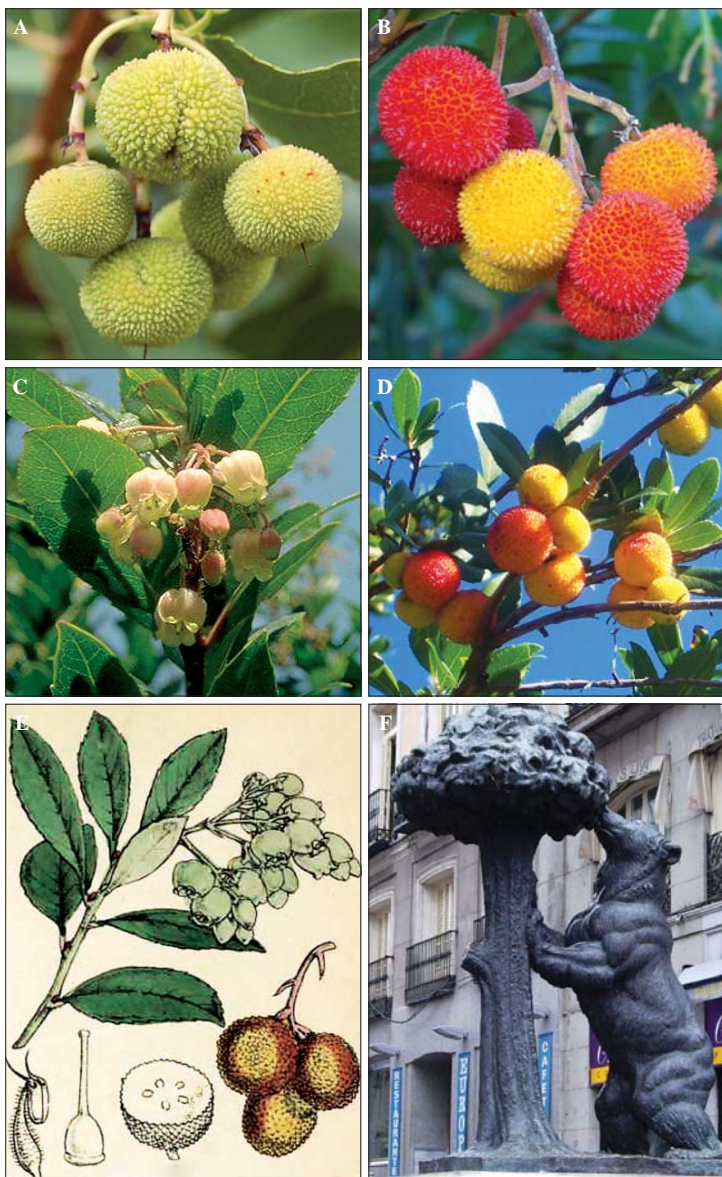
Arbolitos o arbustos de 5-10 m de altura, perennifolios. *Hojas* alternas, obovadas o elípticas de 5-15 cm de largo por 2-6 cm de ancho, aserradas, coriáceas. *Inflorescencias* terminales paniculadas, colgantes. *Flores* actinomorfas, bisexuales, corola 5-mera, urceolada de 7-11 mm de largo, blanca o rosada. *Fruto* baya globosa, de 1-2 cm de diámetro, pluriseminada, tuberculada, verde, amarilla y roja según su madurez.

Especie nativa de Irlanda, sur de Europa, región Macaronésica, norte de África, Turquía y Palestina. Florece en otoño e invierno, cuando los frutos están aún maduros; fructifica desde la primavera hasta el otoño. (Dimitri, 1988; Gómez *et Villar*, 2003). En la región rioplatense se cultiva en parques y jardines (Valla *et al.*, 2001).

Usos. Ornamental y de frutos comestibles; se conocen desde la antigüedad; fueron mencionados por Teofrasto, Plinio y otros. Presenta diversos cultivares. Los frutos se consumen frescos, en mermeladas, confituras, preservados en jarabe o vino; por fermentación se elaboran licores (*licor de madroño* de Alicante, España) y, por destilación, aguardiente. Son ricos en azúcares, su sabor es agradable para muchas personas, dulce, ligeramente ácido o insípido para otras; también contienen alcohol, taninos, compuestos fenólicos y flavonoides. Las flores son melíferas; la miel que se obtiene (*miele di corbezzolo*, de Cerdeña, Italia) es ligeramente amarga y muy apreciada por ciertos *gourmets*. Hojas y corteza contienen taninos, utilizados para curtir y como remedio astringente, antioxidante, diurético, antiséptico, antidiarreico, antidisentérico e hipotensor. Los bereberes del norte de África cultivan madroños para alejar a los demonios (Chiej, 1984; Dalby, 2003; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Janick *et Paull*, 2008; Males *et al.*, 2006; Pabuçcuoglu *et al.*, 2003; Pawlowska *et al.*, 2006; Valla *et al.*, 2001; Vaughan *et Geissler*, 1997; Ziyat *et al.*, 1997).

Obs. El género *Arbutus* comprende unas 10 especies del oeste y sudoeste de Norteamérica, Mesoamérica, oeste de Europa y regiones Macaronésica y Mediterránea (Sørensen, 2009; Stevens, 2004).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Ensenada:* Río Santiago, Escuela Naval, cult., 10-III-1998, M. Múlgura *et A. Vega* 1988 (SI).



Arbutus unedo. A-B. Frutos en distintos estados de madurez. C. Detalle de hojas y flores. D. Frutos E. Ilustración de hojas, inflorescencia y frutos (Moore, 1867). F. *Estatua del Oso y el Madroño*, del escultor Antonio Navarro Santafé (1906-1983), en Puerta del Sol, Madrid, España, figuras emblemáticas del escudo de esa ciudad.

Mandarina/Bergamota

Po: bergamota, mandarina, tangerina. Fr: mandarine. It: mandarina. In: mandarin, mandarin orange, tangerine. Al: Mandarin. Ch: gan ju. Ja: mikan, ponkan.

RUTÁCEAS

Citrus reticulata BLANCO

Arbolitos de 3-5 m de altura, perennifolios; ramas con pocas espinas. *Hojas* alternas, pecíolos marginados, láminas elípticas a ovadas, de 3-6 cm de largo, crenuladas. *Flores* solitarias o en fascículos de 2-3, axilares, actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidio, deprimido, de 5-7 cm de diámetro, anaranjado o rojizo, liso o rugoso; epi y mesocarpo se desprenden fácilmente; endocarpo (pulpa) dulce; semillas lisas.

Especie del sur de China, muy difundida en cultivo (Li, 1970; Mabberley, 2004; Zhang *et* Mabberley, 2008). Una de las especies del género más cultivada en la Argentina. Fructifica en otoño (Dimitri, 1988; Hurrell *et al.*, 2008). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Frutal ampliamente difundido, con más de 200 cultivares. Los frutos contienen, cada 100 g de peso fresco, 85 % de agua, 11 % de carbohidratos, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C, flavonoides y aceites esenciales; su valor energético es de 44 kcal. Se consumen frescos, conservados, desecados, en repostería y confitería, para gelatinas, jaleas, mermeladas y bebidas. El jugo y el epicarpo se emplean como saborizantes de bebidas, aperitivos y licores (*Curaçao*); también, como condimento en salsas, platos con pescado y para marinadas; sobre todo, en la gastronomía china. La esencia se emplea en perfumería. Se ha utilizado en la medicina tradicional china y, en la actualidad, presenta aplicaciones similares a las de *C. x aurantium* L., "naranja", "pomelo", de la cual es una de sus especies progenitoras. Se emplea como remedio antiescorbútico, digestivo, antiespasmódico, depurativo, relajante y sedante, entre otros usos (Blench, 2008; CAA, 2008; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Janick *et* Paull, 2008; Ladaniya, 2008; León, 1987; Morton, 1987; Rieger, 2006; Saleem *et al.*, 2005; Verheij *et* Coronel, 1991). Se ha estudiado su actividad antibacteriana y antitumoral (Kang *et al.*, 2005; Kim *et al.*, 2005; Martínez *et al.*, 2004).

Obs. La fruta denominada *bergamota* en la Argentina, es un cultivar de *C. reticulata*; no debe confundirse con la "bergamota" de otros países, que corresponde al limón, *C. x limon*.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García*: parque Las Glicinas, cult., 24-IX-1999, J. Hurrell *et al.* 4049 (LP).



Citrus reticulata. A. Fruto en la planta. B. Mandarinas en un frutería en Villa Crespo. C. Mermelada de mandarinas, mercado de San Telmo. D. Frutos pelados y en corte transversal; el epi- y el mesocarpo se desprenden fácilmente, a diferencia de las otras especies del género tratadas en este libro. E-G. Cultivar llamado "bergamota".

Mango

Es: manga. *Po:* manga, mango. *Fr:* mangue. *It:* mango. *In:* Indian mango, mango. *Al:* Mango. *Ar:* manja, mangô. *Ch:* mang guo. *Ja:* mangoo.

ANACARDIÁCEAS

Mangifera indica L.

Árboles de 10-20 m de altura, perennifolios. *Hojas* alternas, elípticas de 12-30 cm de largo por 3,5-6,5 cm de ancho, coriáceas, agudas, borde entero. *Inflorescencias* terminales paniculadas, de 20-35 cm de largo. *Flores* bisexuales y funcionalmente estaminadas en la misma panícula, hasta de 1 cm de diámetro. *Fruto* drupa elipsoide a subreniforme, de 5-15 cm de largo por 3-5 cm de ancho, epicarpo verde, amarillo o rojizo, mesocarpo (*pulpa*) carnoso, amarillo intenso, endocarpo duro, estriado.

Especie de la India y el sudeste de Asia; difundida en las zonas tropicales del mundo, a menudo se naturaliza. Florece en primavera; fructifica en verano (Blench, 2008; Gcw, 2007; Rieger, 2006; Sergent, 1999; Tianlu *et* Barfod, 2008). En la Argentina, se cultiva en el norte del país. En la región rioplatense se cultiva ocasionalmente, en sitios protegidos.

Usos. Frutal, probablemente domesticado en la India (5000-4000 a.C.), donde lo conoció Alejandro Magno. Los portugueses lo llevaron de la India a Brasil en el siglo XVII. Presenta numerosos cultivares, algunos con mesocarpo más fibroso. Los frutos son aromáticos y contienen, cada 100 g de peso fresco, 80 % de agua, 17% de carbohidratos, 1 % de fibras, 0,5 % de lípidos, 0,4 % de proteínas, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 63 kcal. Se consumen frescos, conservados en jarabe, glaseados, en jaleas, mermeladas, jugos, salsas (chutney), en vino y en vinagre. Los frutos verdes, secos y pulverizados se usan como condimento en la India (Blench, 2008; CAA, 2008; Dalby, 2003; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Janick *et* Paull, 2008; Kostermans *et* Bompard, 1993; Kunkel, 1984; León, 1987; Morton, 1987; Mukherjee, 1972; Vaughan *et* Geissler, 1997; Verheij *et* Coronel, 1991). Flores, hojas y corteza se emplean en medicina tradicional. Los frutos tienen compuestos con actividad antioxidante, hepatoprotectora y antibacterial (Duke *et al.*, 2002; Engels *et al.*, 2009, 2010; Manthey *et* Perkins-Veazie, 2009; Nithitanakool *et al.*, 2009; Ross, 2003).

Obs. *Mangifera* comprende 70 especies de Asia tropical, con la mayor diversidad de especies en Malasia (Litz, 1998; Tianlu *et* Barfod, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. SALTA. *San Martín:* General Mosconi, 8 km al sur de Tartagal, cult., 11-IX-1983, L. Novara 3597 (MCNS).



Mangifera indica. A. Rama con hojas, inflorescencia, flores, fruto, endocarpo y semilla (Hooker, 1850). B. Mangos en comercios del barrio de Liniers. C. Frutos en el mercado de San Telmo. D. Cultivar de frutos pequeños, en una frutería de Recoleta. E. Mango glaseado. F. Polvos para preparar jugo de mango. G-H. Mango en jarabe y chutney de mago, dulce y picante, en venta en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano.

Maní

Es: alfónsigo, cacahuete, avellana americana. *Po:* amendoim. *Gu:* mandubí. *Fr:* arachide, cacahuète, pistache de terre. *It:* arachide, nocciolina. *In:* earhnut, groundnut, peanut. *Al:* Erdnuss. *Ar:* fûl sùdânî. *Ch:* luo hua sheng. *Ja:* piinatsu.

LEGUMINOSAS

Arachis hypogaea L.

Hierbas anuales, erectas, postradas o ascendentes, hasta de 50 cm de altura, pilosas. *Hojas* alternas, paripinnadas, folíolos 4, elíptico-obovados, de 2,5-6 cm de largo por 1,5-3,5 cm de ancho, haz glabro, envés albobescente. *Inflorescencias* en espigas axilares breves. *Flores* bisexuales, papilionadas, amarillas, fugaces. *Fruto* legumbre subterránea, de 2-5 cm de largo, contraída entre las semillas, reticulada, pajiza. *Semillas* 1-5, ovoides o elipsoides, rojizas o purpúreas.

Especie cultígena, probablemente originaria del este de Bolivia. En la Argentina se cultiva en el norte y centro del país (Burkart, 1929, 1952, 1987; Krapovickas *et* Gregory, 1994; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Cultivada en Sudamérica hace 8000-7000 años, la especie silvestre más próxima, *A. monticola* KRAPOV. *et* RIGONI, crece en nuestro país (Salta y Jujuy). Los incas la difundieron en América, los españoles la llevaron a Europa; los portugueses, a Asia. Presenta distintos cultivares. Las semillas contienen 45-48 % de lípidos, 25-29 % de proteínas, 20 % de carbohidratos y fibras, 13 % de agua, vitaminas A, B y C, calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, sodio, zinc. Tradicionalmente, eran un importante alimento, hervidos, en guisos y sopas, tostados y para elaborar una bebida no alcohólica (con especias). En la actualidad, se comen tostadas, saladas o no, y para elaborar *maní japonés* (cubiertas por una masa crocante); se emplean en repostería, para confituras, turrone, chocolates y golosinas. De ellas se obtiene aceite comestible, y harina para hacer pan. La *manteca de maní*, popular en otros países, se utiliza en la Argentina para elaborar un turrón semi blando conocido por su nombre comercial: *Mantecol*. En China, se emplea como remedio digestivo, pectoral, antigonorreico y antirreumático (Burkart, 1952, 1987; CAA, 2008; Dawson, 1960; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hurrell *et al.*, 2009; Mateo Box, 1961; Rosengarten, 1984; Williams, 1996).

Obs. *Arachis* comprende unas 69 especies sudamericanas, 5 de ellas crecen en la Argentina (Klitgaard *et* Lavin, 2005; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. MISIONES. *Eldorado:* Eldorado, Alto Paraná, cult., XI-1933, F. Schnander s. nro., Herb. A. Burkart 5700 (SI).



Arachis hypogaea. A. Maní con "cáscara" (frutos). B. Maníes (semillas) salados, que se consumen como snack. C. Maní japonés. D. Maní con cubierta de chocolate. E. Garrafiada de maní. F. Planta con hojas, flores y frutos subterráneos (Koehler, 1887). G. Manteca de maní, en venta en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano.

Manzana

Po: maça, maceira. Fr: pomme. It: melo, pomo. In: apple. Al: Apfel, Kultur Apfel. Ar: tuffahh. Ch: ping guo. Ja: seiyou ringo.

ROSÁCEAS

Malus pumila MILL.

M. domestica BORKH., *M. communis* POIR., *Pyrus malus* L.

Árboles hasta de 15 m de altura, caducifolios. Hojas alternas; pecíolos de 1-3 cm de largo; láminas elípticas u ovadas de 4-10 cm de largo por 3-5 cm de ancho, agudas, borde aserrado o subentero, envés piloso. Inflorescencias en cimas corimbiformes o umbeliformes, 3-8 floras. Flores actinomorfas, bisexuales, de 3-5 cm de diámetro, blancas o rosadas, aparecen junto con las hojas. Fruto pomo subgloboso, deprimido, de 3-10 cm de diámetro, rojo, amarillo o verde.

Especie originaria de Asia Central; ampliamente difundida en cultivo desde la antigüedad; en la actualidad crece adventicia en diversos países de zonas templadas, donde es el árbol frutal de mayor valor comercial (Aedo *et al.*, 2001b; Gcw, 2007; Gu *et Spongberg*, 2003d; Juniper, 2007; Juniper *et Mabblerley*, 2006; Mabblerley *et al.*, 2001; Robinson *et al.*, 2001). Florece en primavera; fructifica en verano y en otoño. En la Argentina se cultiva, y crece adventicia en La Pampa, Neuquén y Río Negro (Dimitri, 1987; Ezcurra *et Brion*, 2005; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Frutal, presenta numerosos cultivares, que difieren por su color, sabor (dulces, agrios), y por sus texturas (carnoso, seco, jugoso). Su área de origen parece ubicarse en el Asia Central, en la cordillera Tian Shan (*Montañas celestiales*), en la región fronteriza entre Kazajistán, Kirguistán y China occidental. Domesticada en tiempos remotos (ca. 10.000 a.C.), en su origen parecen haber intervenido otras especies silvestres de la misma zona, como *Malus sieversii* (LEDEB.) M. ROEM. (= *Pyrus sieversii* LEDEB.), "manzana silvestre", "wild apple", de frutos pequeños, de 3-4,5 cm de diámetro, verdes con tintes rojizos y hojas serruladas. El cultivo de *M. pumila* se difundió hacia China, al este, y hacia el Cercano Oriente, al oeste, a través de los persas; de allí, pasó a Egipto y a Grecia; y, desde ésta, al resto de Europa. Ha tenido gran importancia tanto en la alimentación como en las tradiciones de los pueblos del Mediterráneo. En la mitología griega, por ejemplo, el undécimo trabajo de Hércules consistió en recuperar las manzanas de oro del árbol plantado por Hera en su jardín (un regalo de la Madre Tierra), que eran hurtadas por las *Hespérides*, hijas de Atlante. En la Biblia, no se menciona cuál era el fruto del árbol de la sabiduría del



Malus pumila. A-C. Aspectos de los manzanas rojas y verdes que se comercializan en fruterías y supermercados, Villa Crespo. D. Cultivar de manzanas amarillas, mercado de San Telmo. E. Ilustración de las ramas con hojas, flores y frutos, y detalles de flores y frutos (Thomé, 1885). F. Detalle de las flores. G. Frutos en la planta.

Génesis, pero en interpretaciones ulteriores se identificó como manzana. Sin embargo, bien podría tratarse de duraznos o granadas, dado que, al menos hasta el siglo xvii, se empleaba el término latino *pomum* ('manzana') de forma genérica para referirse a todos los frutos, excepto a las pequeñas bayas llamadas *berries* en inglés (Dalby, 2003; Duke *et al.*, 2007; Graves, 2007; Juniper, 2007; Juniper *et* Mabblerley, 2006; Robinson *et al.*, 2001; Ruck *et al.*, 2001; Sauer, 1993; Zohary *et* Hopf, 2000).

Las manzanas contienen, cada 100 g de peso fresco, 85 % de agua, 14 % de carbohidratos, 3-4 % de fibras, potasio, fósforo, calcio, hierro, pectinas, antocianinas, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 46-56 kcal. Se consumen frescas, como fruta, desecadas, acarameladas, cocidas, horneadas, para saborizar té y golosinas; en purés, salsas (chutney), jaleas, mermeladas, compotas, pasteles y tortas (*Apfels-trudel* o *strudel* de manzana), yogur, jugos y bebidas alcohólicas, como la *sidra*, elaborada a partir de del jugo fermentado de manzanas, y el *calvados*, aguardiente francés que obtenido por destilación de la sidra. Ésta se emplea también para saborizar un queso popular suizo, llamado *Appenzeller*. De las semillas se obtiene aceite comestible e industrial. Las flores también son comestibles. La madera se utiliza para ahumar alimentos: carnes, pescados, quesos, vegetales (CAA, 2001, 2006, 2008; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hill, 1965; Hu, 2005; Janick *et* Paull, 2008; Rieger, 2006). Los frutos tienen acción medicinal: antioxidante, antitumoral, astringente, digestivo, laxante, emoliente, antiséptico, entre otros, y fortalecen dientes y encías, facilitando su limpieza. El jugo de manzana reduce la acidez estomacal. Las hojas contienen compuestos con actividad antibacteriana. La corteza de troncos y raíces tiene propiedades antihelmínticas y febrífugas (Boyer *et* Liu, 2004; Duke *et al.*, 2002; Duke *et* Ayensu, 1985; Hibasami *et al.*, 2004; Lee *et al.*, 2003; Mulabagal *et al.*, 2007; Sun-Waterhouse *et al.*, 2008; Vieira *et al.*, 2009).

Obs. *Malus* tiene amplia distribución en zonas templadas del hemisferio norte; comprende unas 55 especies (Gu *et* Spongberg, 2003d; Kalkman, 2004). *M. sylvestris* MILL., "manzano silvestre", de Europa, crece adventicio en la Argentina (Neuquén). Es un arbolito de 2-7 m de altura, a veces espinoso, hojas con envés glabro, y pomos de 2-4 cm de diámetro, verdes o rojizos, agrídulces, se comen en mermeladas, jaleas, jarabe, vinagre, vino y jugo para saborizar comidas (Aedo *et al.*, 2001b; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hilgert, 1999; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. NEUQUÉN. *Aluminé*: ruta provincial nro. 23, frente a la Piedra Gaucha, S. Crespo *et al.* 2440 (BAB).



Malus pumila. A-B. Manzanas verdes enteras y en cortes longitudinal y transversal, en venta en fruterías. C-D. Manzanas rojas y su jugo, que se comercializa en supermercados. E. Manzana al horno. F. Budín de manzanas. G. Manzanas verdes desecadas, en venta en dietéticas, Recoleta. *Malus sylvestris*. H. Ramas espinosas con frutos.

Manzana de Java

Es: cajuil, makopa, manzana de agua, marañón de Curaçao. *Po:* jambo de Java. *Fr:* jamalac, pomme de Java. *In:* bellfruit, Java apple, Java rose apple, love apple, wax jambu, wax apple. *Al:* Java Apfel. *Ch:* lian wu, yang pu tao. *Ja:* renbu.

MIRTÁCEAS

Syzygium samarangense (BLUME) MERR. et L.M. PERRY

Myrtus samarangensis BLUME, *Eugenia javanica* LAM.; *Jambosa samarangensis* (BLUME) DC.

Árboles hasta de 12 m de altura, perennifolios. *Hojas* opuestas, elípticas u oblongas, de 10-22 cm de largo por 5-8 cm de ancho. *Inflorescencias* cimosas axilares paucifloras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* drupáceo, piriforme a cónica, de 3,5-6 cm de largo, sépalos persistentes carnosos; epicarpo ceroso, brillante, blanco, rosado, rojo o purpúreo y pulpa carnosa, dulce o subácida, según los cultivares.

Especie nativa de Bangladesh hasta las Islas Salomón; introducida en Filipinas en tiempos prehistóricos, difundida en zonas cálidas de Asia, África, el Pacífico, Centroamérica y el Caribe. Florece en primavera; fructifica en verano (Jie et Craven, 2007; Morton, 1987).

Usos. Ornamental y frutal, con diversos cultivares. Los frutos contienen, cada 100 g de porción comestible, 92 % de agua, 6,5 % de carbohidratos, proteínas, calcio, fósforo y ácido cítrico. Se comen crudos, en salsas o dulces (sin azúcar). Los frutos inmaduros se comen crudos con sal y en compotas, junto con manzanas. Flores y frutos se utilizan como remedio antidiarreico, febrífugo y antibiótico. Las hojas contienen flavonoides con actividad hipoglucemiante, inmunofarmacológica y posible efecto anticancerígeno (Amor *et al.*, 2007; Facciola, 2001; Ghayur *et al.*, 2006; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Janick et Paull, 2008; Kuo *et al.*, 2004; León, 1987; Morton, 1987; Resurrección-Magno *et al.* 2005).

Obs. *Syzygium* incluye ca. 1200 especies, subespecies y variedades de las zonas cálidas del Viejo Mundo (Govaerts *et al.*, 2008). *S. aromaticum* (L.) MERR. et L.M. PERRY (= *Caryophyllus aromaticus* L.), "clavo de olor", es la especie más importante, condimenticia (Hurrell *et al.*, 2008). *S. jambos* (L.) ALSTON (= *Eugenia jambos* L.), "rose apple", "yambo", del Sudeste asiático, con frutos jugosos, con aroma a rosas, se consumen frescos o preservados, en dulces, salsas y en vino; se cultiva en el norte de nuestro país (Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Jie et Craven, 2007).

Material de referencia. PALAOS. KOROR: Rock Islands, Ngeremdiu Beach, 9-VIII-2007, M. J. Balick *et al.* 4537 (NY; imagen digital) [NYBG, 2007].



Syzygium samarangense. A. Cultivar de frutos rosados en un supermercado del "Barrio Chino", Belgrano, Capital Federal. B-C. Detalle de los frutos con sépalos carnosos persistentes, enteros y en corte longitudinal. D. Cultivar de frutos rojos. E. Aspecto de los frutos en la planta. *Syzygium jambos*. F. Detalle de los frutos.

Maracuyá

Es: fruto de la pasión, granadilla, mburucuyá, parcha. *Po:* flor-da-paixão, maracujá. *Fr:* couzou, grenadille. *It:* granadiglia. *In:* passionfruit. *Al:* Passionsfrucht.

PASIFLORÁCEAS

Passiflora edulis SIMS

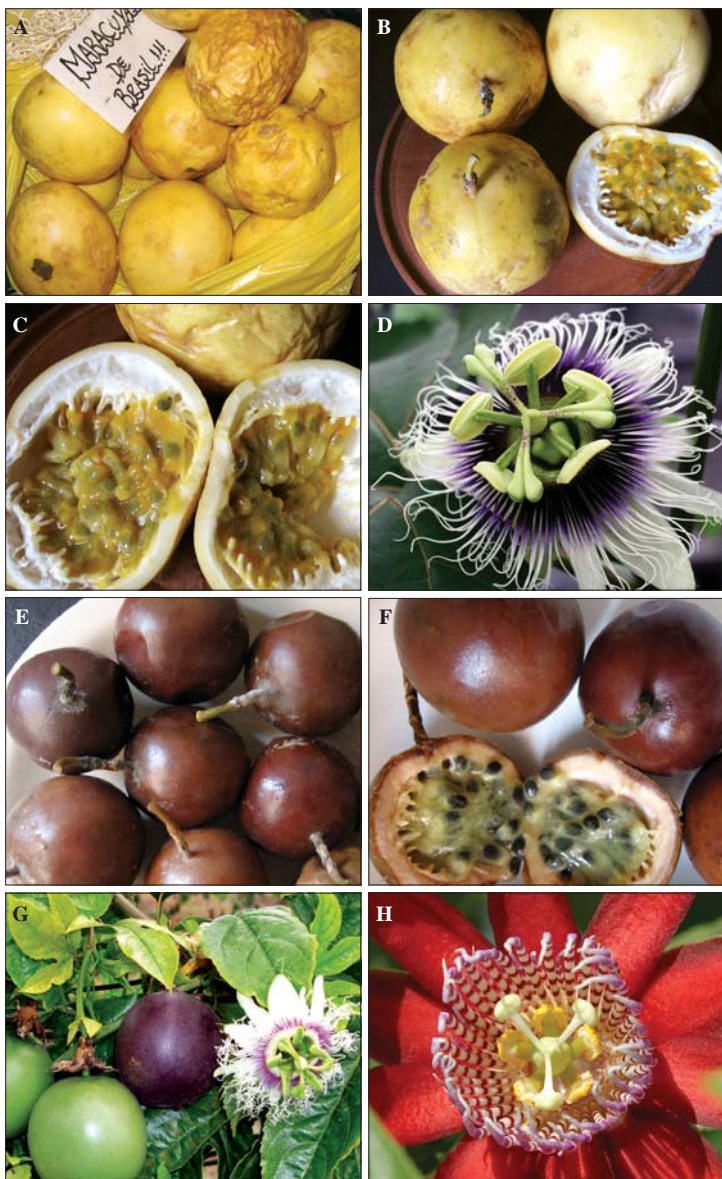
Lianas de 3-5 m de largo, perennifolias; zarcillos axilares. *Hojas* alternas, 3-partidas, segmentos elíptico-ovados, de 4-10,5 cm de largo por 1,5-4 cm de ancho, acuminados, crenados. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, axilares, de 5,5-7 cm de diámetro, blanco-violáceas. *Fruto* baya elipsoide a globosa, de 4-10 cm de largo por 3-8 cm de ancho, glabra, morada o amarilla a la madurez; semillas numerosas, comprimidas, de 4-6 mm de diámetro, con arilo (*pulpa*) amarillento, jugoso.

Especie de Venezuela, Colombia, Trinidad y Tobago, Guyana, Brasil, Paraguay y la Argentina (Misiones, Corrientes). Difundida en zonas cálidas, a menudo se naturaliza. Florece y fructifica mayormente desde octubre hasta abril (Deginani, 2001; Gcw, 2007; Ulmer *et* MacDougal, 2004). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Ornamental y frutal. *P. edulis* f. *edulis* presenta frutos morados y jugo dulce, aromático; *P. edulis* f. *flavicarpa* O.DEG., tiene frutos amarillos, más grandes, y jugo más ácido. Ambas formas presentan diversos cultivares. La pulpa y las semillas contienen 75 % de agua, 22 % de hidratos de carbono, 2 % de proteínas, calcio, fósforo, hierro, potasio, vitaminas A, B y C. Se come la pulpa cruda (con semillas), en cremas (la *mousse* de maracuyá es un postre frecuente en Brasil), salsas (chutney), helados, dulces, jugos, licor, vino (*parchita*) y para saborizar chocolate. De las semillas se obtiene aceite comestible. Los frutos tienen efectos sedantes, tónicos, antiespasmódicos y antiinflamatorios; a veces se promociona como afrodisíaco, por su nombre vulgar "fruto de la pasión"; pero éste se refiere a la *Pasión* de Cristo (CAA, 2008; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hill, 1965; León, 1987; Montanher *et al.*, 2007; Morton, 1987).

Obs. *Passiflora* comprende 400-520 especies de zonas cálidas. En nuestro país se hallan 19 especies, algunas con frutos comestibles, como *P. alata* CURTIS, de Perú, Brasil, Paraguay y la Argentina (Misiones), de hojas enteras, flores rojizas y frutos amarillos hasta de 10 cm de largo (Deginani, 2000, 2001; Facciola, 2001; Ulmer *et* MacDougal, 2004).

Material de referencia. *P. alata*. ARGENTINA. MISIONES. Eldorado: Esc. Agrotécnica, 6-1-1972, Quarín 245 (BAA).- *P. edulis*. MISIONES. Apóstoles: Esc. Agrotécnica, 11-X-1977, A. L. Cabrera *et al.* 28540 (SI).



Passiflora edulis f. *flavicarpa*. A. Frutos en el mercado de San Telmo. B-C. Frutos con pulpa y semillas, que se venden en fruterías de Recoleta. D. Flor. *Passiflora edulis* f. *edulis*. E-F. Frutos morados con pulpa y semillas. G. Detalle de las hojas, flores y frutos maduros e inmaduros. *Passiflora alata*. H. Detalle de la flor.

Mburucuyá/Pasionaria

Es: burucuyá, flor de la pasión, granadilla. *Po:* flor-da-paixão, maracujá azul, maracujá de cobra. *Gu:* mburukujá, mburukujá guasú. *Fr:* passiflore bleue. *It:* passiflora azzurra. *In:* blue passionflower. *Al:* Blaue Passionsblume. *Ch:* xi fan lian.

PASIFLORÁCEAS

Passiflora caerulea L.

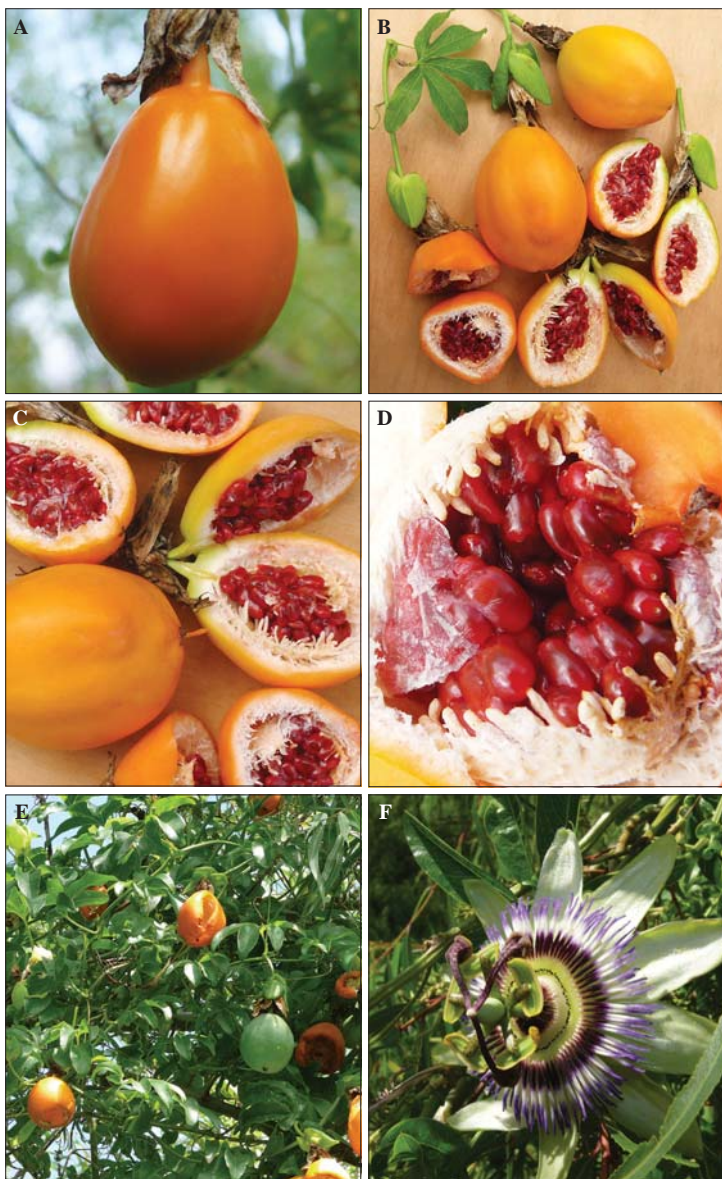
Lianas de 2-10 m de largo, perennifolias o semiperennifolias, zarcillos axilares. *Hojas* alternas, 3-6-palmatipartidas, segmentos elípticos de 2,5-12 cm de largo por 0,8-5 cm de ancho, apiculados, borde entero. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, axilares, de 4-9 cm de diámetro, blanco-azuladas. *Fruto* baya elipsoide de 2,5-7 cm de largo por 1,5-4 cm de ancho, glabra, anaranjada a la madurez; semillas numerosas, comprimidas, de 4-5 mm de largo, con arilo (*pulpa*) rojizo, jugoso.

Especie de América tropical, en la Argentina crece en el norte y centro del país, hasta Buenos Aires. Difundida en cultivo, a veces se naturaliza o deviene maleza. Florece y fructifica mayormente entre septiembre y mayo (Deginani, 2000, 2001; Gcw, 2007; Ulmer *et MacDougal*, 2004). En la región rioplatense crece en bosques, bordes de caminos y zonas perturbadas, y se cultiva para cercos y glorietas.

Usos. Ornamental y de frutos comestibles. Presentan distintos cultivares. La pulpa se consume cruda, en mermeladas, para elaborar bebidas refrescantes; es algo insípida, comparada con el "maracuyá" (*P. edulis* SIMS). Los frutos inmaduros se consumen fritos o hervidos, se agregan a guisos, pucheros o locros, a modo de verdura. Con las flores perfumadas se prepara un jarabe. En Perú, el jugo de los frutos se vende en latas y se bebe con vodka. La planta entera se utiliza para preparar té o mate. En medicina popular, la raíz se emplea como vermífugo, anti-espasmódico, analgésico, febrífugo; las hojas, diurético, cordial, antitusive, antidisentérico, astringente; las flores, sedante, ansiolítico, hipotensor; los frutos, como remedio cordial (Alonso, 1998; Alonso *et Desmarchelier*, 2005; Deginani, 2000, 2001; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hieronymus, 1930; Kunkel, 1984; Martínez Crovetto, 1964, 1965, 1981; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Rapoport *et al.*, 2009).

Obs. *P. caerulea* compitió con el *ceibo* por el estatuto de Flor Nacional Argentina. Se diferencia de *P. edulis* por sus hojas 3-6 partidas, sus frutos anaranjados y sus flores, entre otros caracteres.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Berisso:* Isla Paulino, en la costa, sobre sauce, 12-XII-2009, F. Buet Costantino *et al.* 341 (LP).



Passiflora caerulea. A. Detalle del fruto, en la planta; Isla Paulino, Berisso. B-C. Detalles de la hoja y de los frutos, enteros y en cortes transversal y longitudinal. D. Detalle de las semillas, rodeadas por el arilo rojizo, jugoso, comestible. E. Aspecto de la planta con frutos inmaduros y maduros; F. Detalle de la flor.

Melón

Po: melão, meloa. Fr: melon. It: melone. In: melon, muskmelon. Al: Zuckermelone, Melone. Ch: gua, tian gua. Ja: meron.

CUCURBITÁCEAS

Cucumis melo L.

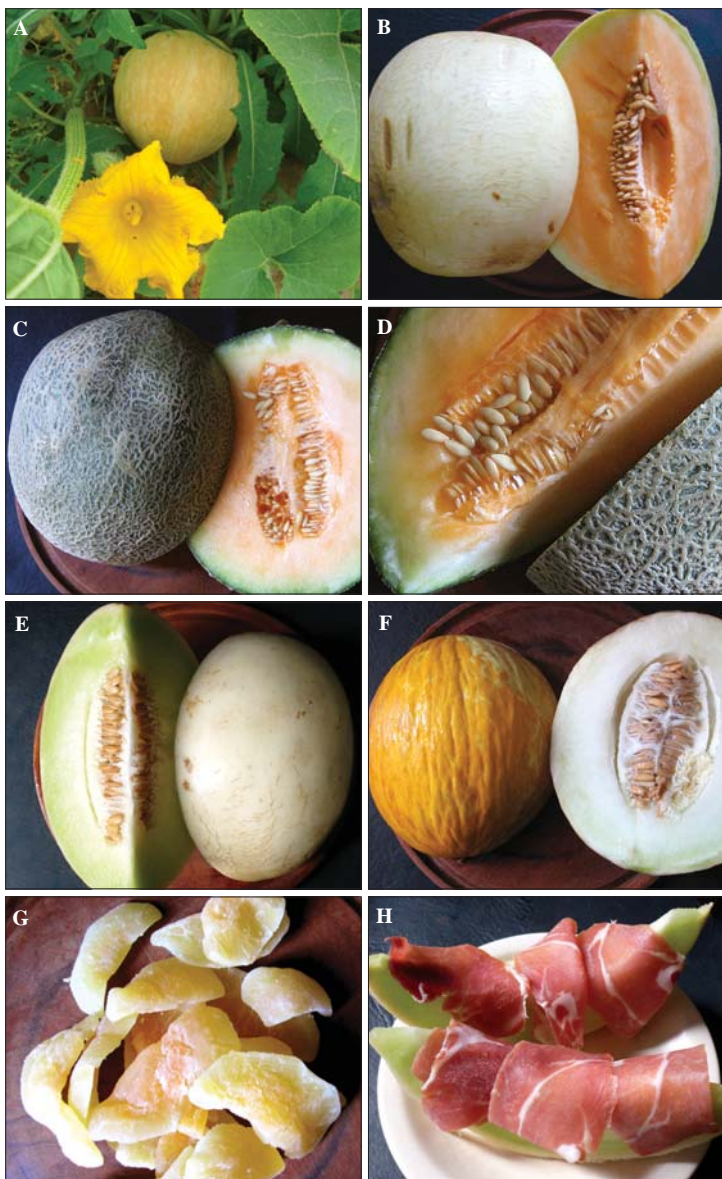
Hierbas anuales, rastreras, diclinomonoicas, con zarcillos. *Hojas* alternas, enteras o 3-7-lobadas, suborbiculares o reniformes, de 2,5-16 cm de largo por 3-20 cm de ancho, haz escabroso, envés hispido. *Flores* actinomorfas, amarillas, ca. 2 cm de largo; las estaminadas solitarias o fasciculadas, las pistiladas solitarias. *Fruto* pepónide, muy variable en forma, tamaño y color, liso, canaliculado o reticulado, perfumado a casi inodoro; semillas numerosas, lisas, blancas o amarillas.

Especie originaria de la India y de África; difundida desde la antigüedad en el Viejo Mundo, introducida en América poco después del descubrimiento; crece adventicia en diversos países. Florece en primavera; fructifica en verano (Dalby, 2003; Fernandes, 1995; Gcw, 2007; Lu *et al.*, 2010; Zohary *et Hopf*, 2000). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Frutal, con numerosos cultivares; varios de ellos se cultivan en la Argentina (Dimitri, 1988). Los frutos son ricos en agua, minerales, carotenos, vitaminas B y C. Se consumen frescos, en desayunos, aperitivos, o como postre, solo o en ensalada de frutas, cocidos en platos con arroz y carne (en Armenia), en helados, jugos, jaleas, dulces, compotas, en jarabe, desecados y a veces pulverizados, en repostería. Las semillas se comen como snacks, se emplean para elaborar bebidas refrescantes, y de ellas se obtiene aceite comestible. Los frutos se emplean como remedio vulnerario, diurético, estomáquico y antioxidante; las semillas, antitusivo, digestivo, febrífugo y vermífugo; las flores, expectorante y emético (Albuquerque *et al.*, 2006; CAA, 2008; Chiej, 1984; Divincenzo, 1989; Duke *et Ayensu*, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Janick *et Paull*, 2008; León, 1987; Lester, 2008; Wright *et al.*, 2007).

Obs. *Cucumis* incluye 30-52 especies paleotropicales, según los autores. En la Argentina crecen *C. anguria* L., adventicia en el norte y centro del país, y *C. melo* var. *dudaim* (L.) Naudin (= *C. dudaim* L.), escapada de cultivo en Santiago del Estero y Entre Ríos (Pozner, 1998; Schaefer, 2007). Las especies del género de mayor importancia económica mundial son *C. melo* y *C. sativus* L., el "pepino" (Hurrell *et al.*, 2009).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Miguel*: San Miguel, cult., 16-I-1939, A. Bridarolli 351 (LP).



Cucumis melo. A. Planta con flor y fruto. B-F. Algunos cultivares que se venden en la Capital Federal: B. *Crenshaw*, de origen híbrido, muy dulce. C-D. *Cantaloupe*, de origen italiano. E. *Honeydew*, del Mediterráneo. F. *Casaba*, de Turquía. G. Melón glaseado, en el "Barrio Chino" de Belgrano. H. Melón con jamón crudo, snack tradicional italiano.

Membrillo

Es: azamboa, zamboa. *Po:* cidónia, gamboa, marmelo. *Fr:* coing. *It:* cotogno. *In:* cydonian apple, quince. *Al:* Quitte. *Ar:* safarjal. *Ch:* wen po. *Ja:* marumero.

ROSÁCEAS

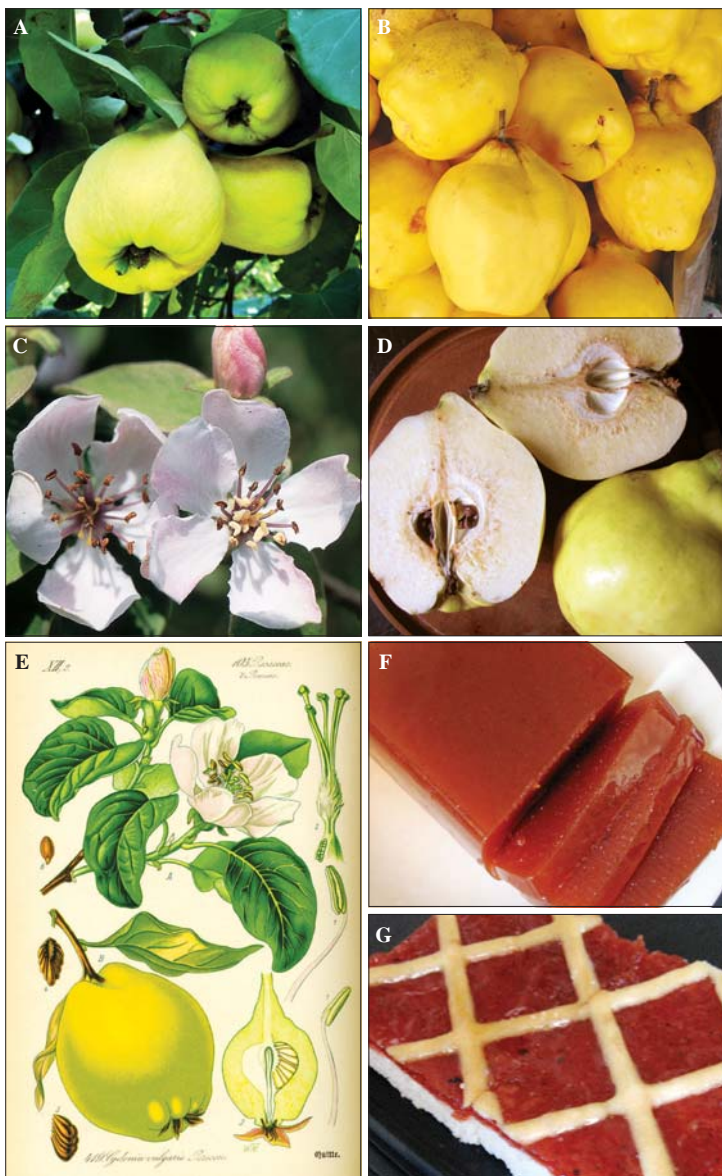
Cydonia oblonga MILL.

Arbustos o arbolitos de 2-8 m de altura, caducifolios, inermes. *Hojas* alternas, ovadas o elípticas, de 5-10 cm de largo por 3-5 cm de ancho. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, de 4-5 cm de diámetro, fragantes, blancas o rosadas. *Fruto* pomo, subgloboso o piriforme, de 4-12 cm de largo por 2-9 de ancho, los inmaduros tomentosos, los maduros glabros, amarillos; pulpa áspera, aromática.

Única especie del género, del Cáucaso, Kurdistán, Irán y Turkmenia; adventicia en distintos países (Gcw, 2007; Gu *et* Spongberg, 2003a; Navarro *et* Muñoz Garmendia, 2001c). Fructifica en verano-otoño. En la región rioplatense se cultiva en parques (Hurrell *et al.*, 2004).

Usos. Frutal, ornamental, pie de injerto de otras rosáceas, con diversos cultivares. Se cultiva desde la antigüedad, difundida sobre todo en el Mediterráneo y el Cercano Oriente en tiempos clásicos, donde se ha naturalizado. Los antiguos griegos consideraban a los frutos un símbolo de la felicidad y de la fertilidad, se consagraban a Afrodita y se servían en las bodas; en sus textos, no siempre se distingue el membrillo de la manzana, por lo cual muchas referencias a esta última pueden corresponder al membrillo (Dalby, 2003; Zohary *et* Hopf, 2000). Los frutos, cada 100 g de peso fresco, contienen 84 % de agua, 15 % de carbohidratos, fibras, calcio, fósforo, hierro, potasio, taninos, pectinas, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 57 kcal. Se comen en jaleas, mermeladas (*dulce* o *carne de membrillo*), pasteles, tartas (*pasta frola*) y confituras; a veces se comen crudos o desecados en rodajas finas (*cachas*), en el Noroeste argentino. De las semillas se obtiene pectina, usada como espesante en la alimentación, y con fines medicinales (demulcente). En Irak, se elabora una bebida con las semillas. Los frutos se emplean como remedio astringente, diurético, antidiarreico, digestivo, carminativo, expectorante, emoliente, cordial y antioxidante (CAA, 2008; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hilgert, 1999; Hilgert *et* Gil, 2005; Kültür, 2007; Rieger, 2006; Romero *et al.*, 2009; Silva *et al.*, 2004).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Berisso:* Isla Paulino, cult., 27-IX-2008, F. Buet Costantino *et al.* 151 (LP).



Cydonia oblonga. A. Frutos inmaduros. B. Frutos en comercios del barrio de Liniers. C. Flores. D. Corte del fruto que se vende en supermercados. E. Ilustración de ramas con hojas, flores y fruto (Thomé, 1885). F. Dulce de membrillo, en venta en almacenes y supermercados. G. *Pasta frola*, tarta típica de la repostería argentina y uruguaya.

Membrillo japonés

Es: membrillo chino. *Po:* marmelo da China, marmelo do Japão. *Fr:* coing de Chine. *It:* cotogno cinese. *In:* flowering quince. *Ch:* zhou pi mu gua. *Ja:* boke.

ROSÁCEAS

Chaenomeles speciosa (SWEET) NAKAI

Cydonia speciosa SWEET, *Cydonia lagenaria* LOISEL.

Arbustos de 1-2 m de altura, caducifolios, espinosos. *Hojas* alternas, ovadas o elípticas, de 5-9 cm de largo por 1,5-5 cm de ancho. *Inflorescencias* terminales fasciculadas, 3-5-floras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 3-5 cm de diámetro, rojas, rosadas o blancas, aparecen antes que las hojas. *Fruto* pomo, ovoide o subgloboso, de 3-6 cm de largo, fragante, amarillento o verdoso.

Especie de China y Myanmar, introducida tempranamente en Japón, y difundida en diferentes países; a veces crece adventicia. Fructifica en verano (Gu *et* Spongberg, 2003a). En la región rioplatense se cultiva en parques y jardines (Hurrell *et al.*, 2004).

Usos. Ornamental, con diversos cultivares. Los frutos se emplean para preparar mermeladas, jaleas, compotas, para saborizar postres de manzanas y para elaborar bebidas. Se han empleado en la medicina tradicional china desde la antigüedad, como remedio astringente, analgésico, antiinflamatorio, antiespasmódico, digestivo y antimicrobiano (Dimitri, 1987; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Kunkel, 1984; Li *et al.*, 2009; Pearce *et* Thieret, 1991; Xie *et al.*, 2007).

Obs. *Chaenomeles* comprende 3 especies del este de Asia. En él se incluía anteriormente el género *Pseudocydonia*, con una sola especie de China, *P. sinensis* (THOUIN) SCHNEIDER [= *Chaenomeles sinensis* (THOUIN) KOEHNE, = *Cydonia sinensis* THOUIN], "mu gua", "membrillo chino", "Chinese quince" (Gu *et* Spongberg, 2003a; Kalkman, 2004; Mabblerley, 2008; Potter *et al.*, 2007). Se cultiva en la región rioplatense (Hurrell *et al.*, 2004), y es similar a *C. speciosa*, pero tiene flores solitarias, rosadas, de 2-3 cm de diámetro y frutos elipsoides de 9-15 cm de largo, amarillo oscuros. Con ellos se elaboran mermeladas, jaleas, confituras y bebidas. Son astringentes, antiespasmódicos y antitúxicos; y presentan efectos antivirales y antitumorales (Dimitri, 1987; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Gao *et al.*, 2003; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Sawai *et al.*, 2008).

Material de referencia. *C. speciosa*. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Tres de Febrero:* El Palomar, 15-III-2002, J. Hurrell *et al.* 4678 (BAB).- *P. sinensis*. CAPITAL FEDERAL: Fac. Agronomía, Jard. Bot, 7-IX-2003, J. Hurrell *et al.* 5238 (LP).



Chaenomeles speciosa. A. Detalle de las flores de una planta de jardín, San Isidro. B. Detalle del fruto inmaduro. C. Cultivar de flores blancas. *Pseudocydonia sinensis*. D. Ramas con hojas y flores, Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía, Capital Federal. E. Detalle de las flores. F. Ramas con hojas y un fruto inmaduro.

Mistol

Es: cuaresmillo, mistol del monte, sacha mistol. Po: mistol. In: mistol.

RAMNÁCEAS

Ziziphus mistol GRISEB.

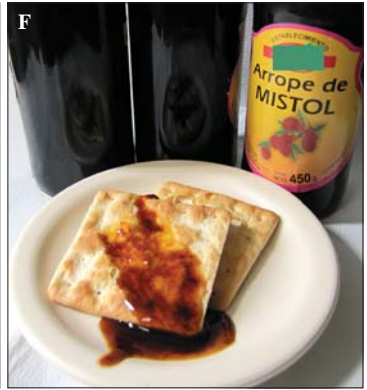
Árboles de 4-8 (-15) m de altura, caducifolios, espinosos; ramitas flexuosas.

Hojas alternas, elípticas, de 2-6 cm de largo por 1-3 cm de ancho, 3 (-5) nervios principales, dentadas o crenadas, pubescentes o glabras. Inflorescencias en cimas axilares paucifloras. Flores actinomorfas, bisexuales, verde-amarillentas. Fruto drupa ovoide a globosa, de 1-1,5 cm de diámetro, lisa, rojizo a castaño oscura, brillante; pulpa pastosa, dulce.

Especie de Bolivia, Brasil, Paraguay, Uruguay y norte y centro de la Argentina, hasta San Luis y Entre Ríos. Florece en primavera-verano; fructifica en verano-otoño. En la región rioplatense se cultiva, y crece en el sur de Entre Ríos (Demaio *et al.*, 2002; Tortosa, 1995, 2003, 2005; Tortosa *et Novara*, 1992; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. El mistol, junto con los algarrobos y el chañar, son los árboles frutales más importantes de los bosques secos del norte-centro del país. Los frutos contienen carbohidratos, proteínas, fósforo, potasio, hierro, calcio. Se comen frescos, desecados (*pasas*), fermentados en agua para elaborar bebidas (*aloja de mistol*); en dulces, arropo (que se ingiere, además, como remedio expectorante), y confituras como el *patay* (masa a base de la pulpa pisada, secada al sol y reducida a harina), o el *bolanchao* (el fruto se muele en mortero hasta obtener un puré, con el que se hace un bollo similar a una albóndiga, se seca al sol, se envuelve en harina de algarroba, o maíz, y se hornea); tanto el *patay* como el *bolanchao* se almacenan para ser usados en el invierno. Los frutos secos molidos se usan como sucedáneo del café. De las semillas se obtiene aceite comestible, con potencial efecto antitumoral. La corteza, rica en saponinas, se emplea como jabón; además, se hierven para obtener una tintura color café. La madera tiene distintas aplicaciones. Las hojas, ramas y corteza se emplean como remedio anticaspas, antidisentérico, para combatir el empacho y, entre los indios pilagá, como abortivo. La infusión de los frutos es diurética, antiespasmódica y hepática (Alonso *et Desmarchelier*, 2005; CAA, 2008; Demaio *et al.*, 2002; Di Lullo, 1929; Dimitri, 1988; Filipov, 1994; Hieronymus, 1930; Scarpa, 2002; Ragonese *et Martínez Crovetto*, 1947; Rapoport *et al.*, 2009; Tortosa, 2005).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, Jardín Botánico, 12-III-2010, J. Hurrell *et D. Bazzano* 6893 (SI).



Ziziphus mistol. A. Aspecto de las ramas con hojas y frutos; Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía, Capital Federal. B. Detalle de los frutos. C. Ramas con espinas, hojas y fruto. D. Frutos mostrando la pulpa, el endocarpio y la semilla, La Plata. E-F. Arrope de mistol, en comercios del "Barrio Chino" de Belgrano.

Mora

Es: mora blanca. *Po:* amora. *Fr:* mûre. *It:* mora di gelso. *In:* mulberry, silkworm mulberry, white mulberry. *Al:* Maulbeere. *Ar:* tuth. *Ch:* sang ye. *Ja:* guwa.

MORÁCEAS

Morus alba L.

Árboles o arbustos de 3-15 m de altura, caducifolios, monoicos o dioicos, con látex. *Hojas* alternas, ovadas, de 5-30 cm de largo por 5-12 cm de ancho, enteras y lobadas, aserradas. *Flores* estaminadas en racimos espiciformes, de 2-3 cm de largo; las pistiladas en cabezuelas de 1-2 cm de largo. *Fruto* compuesto, elipsoide, de 1-2,5 cm de largo, blanco, rosado, rojo, purpúreo o negruzco, según los cultivares; frutos parciales aquenios, rodeados por el cáliz acrescente, carnosos.

Especie originaria de China; ampliamente cultivada, se ha naturalizado en diversos países. Florece en primavera; fructifica en verano (Gcw, 2007; Wu *et al.*, 2003; Wunderlin, 1997). En la Argentina crece en el norte y centro del país (Rotman, 1987; Zuloaga *et al.*, 2008). En la región rioplatense se cultiva y crece adventicia en sitios modificados (Valla *et al.*, 1999); lamentablemente, los frutos se aprovechan muy poco.

Usos. Ornamental, forestal y frutal, con numerosos cultivares. Cultivada en China por sus hojas, para alimento del gusano de seda (*Bombyx mori*), se introdujo en Europa en el siglo VI. Los frutos contienen, cada 100 g de peso fresco, 87 % de agua, 8 % de carbohidratos, 1,5 % de proteínas, 1 % de fibras, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C. Se comen crudos, en jaleas, mermeladas, pasteles, vinos, *kombucha* (té fermentado frío) y otras bebidas como el *morat*, hecho a base de jugo de moras y miel. Las hojas sirven para hacer té. De ellas se obtiene un colorante amarillo; y de los frutos maduros, uno de color lila. La corteza y las hojas se emplean con fines medicinales (CAA, 2008; Chiej, 1984; Dawson, 1977; Duke *et al.*, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005; Valla *et al.*, 1999; Vaughan *et al.*, 1997).

Obs. *Morus* comprende unas 16 especies de las zonas templadas del hemisferio norte, y zonas montañas tropicales de África, Indonesia y Sudamérica (Wu *et al.*, 2003). En la Argentina se cultiva *M. nigra* L., "mora negra", "black mulberry", de Asia central, de frutos comestibles. Muchos ejemplares identificados como *M. nigra* corresponden a cultivares de *M. alba* de frutos oscuros (Hanelt, 2001; Rotman, 1987).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Campana:* Reserva Natural Otamendi, barranca, 28-IX-2003, J. Hurrell *et al.* 5284 (SI).



Morus alba. A-C. Moras de colores rojizos, purpúreos y blancos. D. Ramas con hojas y frutos. E. Ramas con hojas e inflorescencias de flores estaminadas. F. Dulce casero de moras. G. Algunos productos comercializados en dietéticas y supermercados como "mermeladas de mora", corresponden, en realidad, a la zarzamora (*Rubus ulmifolus*).

Mora de papel

Es: higuera, mataco, mora de la China, mora de Japón, morera de papel. *Po:* amoreira do papel. *Fr:* mûrier à papier, mûrier de Chine. *It:* gelso da carta, moro cinese. *In:* paper mulberry. *Al:* Papiermaulbeerbaum. *Ch:* gou shu. *Ja:* kaji noki, kozo.

MORÁCEAS

Broussonetia papyrifera (L.) L'HÉR. *ex* VENT.

Morus papyrifera L.

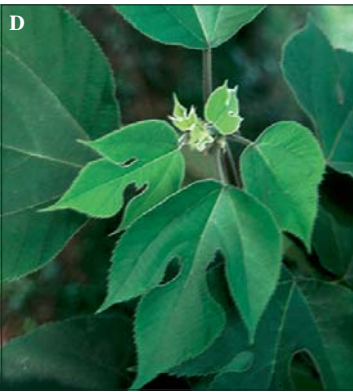
Árboles de 6-20 m de altura, caducifolios, dioicos, con látex; raíces gemíferas. *Hojas* alternas, enteras o lobadas, asimétricas, ovadas, de 5-20 cm de largo, acuminadas, aserradas. *Inflorescencias* de flores estaminadas espiciformes, las de flores pistiladas globosas, densas; brácteas persistentes. *Flores* actinomorfas, perianto persistente, verdoso. *Fruto* compuesto, carnoso, globoso, tomentoso, de 1,5-3 cm de diámetro, rojo-anaranjado, formado por numerosos frutos parciales drupáceos.

Especie de Corea, Japón, China, Sudeste asiático e Islas del Pacífico; cultivada en diversos países, a menudo deviene adventicia e invasora (Gcw, 2007; Wu *et al.*, 2003; Wunderlin, 1997). En la Argentina crece en Chaco, Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos, Buenos Aires y La Pampa. Florece en primavera-verano; fructifica en verano-otoño. En la región rioplatense se cultiva y crece adventicia en sitios alterados barrancas y talares (Rotman, 1987; Valla *et al.*, 2001; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental, rústica. Los frutos, dulces y jugosos, se comen frescos (se toman directamente de la planta, son muy frágiles para ser comercializados). En medicina popular, se consumen como diurético, estimulante, tónico, estomáquico y oftálmico. El cocimiento de la raíz es galactogogo. El jugo de las hojas se utiliza como laxante, antidisentérico y, en aplicación externa, vulnerario y antidermatósico. De la corteza se obtiene, en su área de origen, una fibra con la cual se elabora papel, como el *washi* o papel japonés artesanal. En Polinesia se fabrica una tela llamada *tapa*. La madera se emplea en carpintería, mueblería y para fabricar utensilios (Dimitri, 1987; Duke *et al.*, 2002; Duke *et al.*, 1985; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hieronymus, 1930; Hill, 1965; Kunkel, 1984; Valla *et al.*, 2001; Wu *et al.*, 2003).

Obs. *Broussonetia* incluye 4-7 especies de Asia oriental y tropical, África y Polinesia (Rotman, 1987; Wu *et al.*, 2003; Wunderlin, 1997).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Pedro:* San Pedro, barrancas, ca. habitaciones y en las calles, 29-XII-1943, E. Nicora 3526 (LP, SI); San Pedro, bajío, 17-IV-2010, J. Hurrell *et al.* 6904 (SI).



Broussonetia papyrifera. A. Aspecto de los frutos compuestos maduros, en árboles adventicios en San Pedro. B. Ramas de un árbol adulto, con hojas enteras y frutos. C. Detalle de los frutos parciales. D. Detalle de hojas lobuladas en árboles jóvenes. E. Detalle de la inflorescencia globulosa de flores pistiladas.

Mosqueta

Es: eglantina, rosa mosqueta. *Po:* cinorrodo, rosa mosqueta. *Gu:* yvoty morotí. *Fr:* rose rouillé. *It:* ci-norrodo. *In:* eglantine, sweet briar. *Al:* Wein-Rose. *Af:* Wilderoos.

ROSÁCEAS

Rosa rubiginosa L.

R. eglanteria L.

Arbustos de 1-3 m de altura, caducifolios; aguijones curvos. *Hojas* alternas, con 5-7 folíolos ovados u orbiculares de 1-3,2 cm de largo por 1-2,2 cm de ancho, doblemente aserrados, envés piloso. *Flores* solitarias o en agregados corimbiformes, actinomorfas, bisexuales, de 2-5 cm de diámetro, rosadas. *Fruto* cinorrodon; aquenios incluidos en el receptáculo carnoso, ovoide o subgloboso, de 1,2-1,5 cm de largo, rojo.

Especie europea, naturalizada en diversos países; entre ellos, Chile (Región IX) y la Argentina (Buenos Aires, La Pampa, Neuquén, Río Negro, Chubut). Florece en primavera; fructifica en verano (Gcw, 2007; Silvestre *et* Monserrat, 2001; Zuloaga *et al.*, 2008). En la región rioplatense crece en el delta del Paraná (Rapoport *et al.*, 2009).

Usos. Ornamental y de frutos comestibles, cocidos, conservados, en jaleas, mermeladas, helados y para elaborar licores. Con los frutos secos se prepara té; y, con los fermentados, vino y vinagre. Contienen carotenoides, flavonoides, minerales, aceite esencial y vitamina C. Las semillas en polvo sirven para saborizar comidas y de ellas se obtiene un aceite empleado en cosmética y en medicina: antioxidante, cicatrizante. Con las flores se preparan infusiones estomáquicas, tónicas y depurativas. Los pétalos, mezclados con miel, se utilizan para confituras (CAA, 2008; Damascos *et al.*, 2008; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Franco *et al.*, 2007; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hornero *et* Mínguez, 2000; Grieve, 1971; Kunkel, 1984; Marchini *et al.*, 1988; Rapoport *et al.*, 2009).

Obs. *Rosa* comprende unas 150-200 especies de zonas templadas del hemisferio norte (Gu *et* Robertson, 2003; Kalkman, 2004). *R. canina* L., "escoromujo", "cankerry", del Mediterráneo, adventicia en Neuquén y Río Negro, tiene frutos con usos comestibles similares a los de *R. rubiginosa*; de la que difiere por sus folíolos elípticos, glabros y sus frutos mayores, entre otros caracteres (Damascos *et al.*, 2008; Dawson, 1977; Facciola, 2001; Silvestre *et* Monserrat, 2001).

Material de referencia. *R. canina*. ARGENTINA. RÍO NEGRO. *Bariloche:* Bariloche, Cerro Otto, Circuito Chico, 30-IV-2004, M. Damascos 9 (BCRU).- *R. rubiginosa*. Bariloche, Llao Llao, 25-IV-2001, G. Delucchi 2466 (LP).



Rosa rubiginosa. A. Frutos en la planta. B. Frutos que se comercializan en dietéticas, San Isidro. C. Detalle de la flor. D. Dulces de mosqueta que se venden en supermercados y dietéticas, Recoleta. E. Ramas con hojas, agujones, flores, frutos y glándulas (Lindman, 1926). *R. canina*. F. Ilustración de hojas, flores y frutos (Thomé, 1885).

Naranja amarga

Es: naranja agria. *Po:* laranja azeda. *Gu:* apepú. *Fr:* orange amère. *In:* bitter orange, Seville orange, sour orange. *Al:* Bitterorange. *Ar:* nâring. *Ch:* suan cheng. *Ja:* daidai.

RUTÁCEAS

Citrus x aurantium L. [Grupo NARANJA AMARGA]

C. x aurantium var. *myrtifolia* KER GAWL., *C. x vulgaris* RISSO

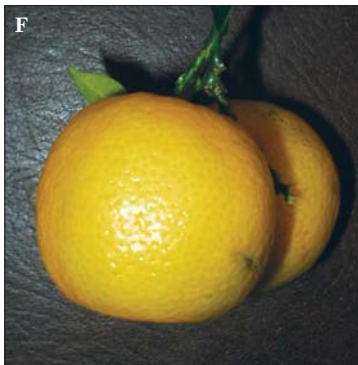
Arbolitos de 3-10 m de altura, perennifolios; ramas con espinas. *Hojas* alternas, pecíolos anchamente alados, láminas elípticas u ovadas, de 7-10 cm de largo, borde crenulado o entero. *Flores* solitarias o en racimos paucifloros, axilares, actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidio, depresso-globoso, de 6-10 cm de diámetro, anaranjado, muy rugoso; pulpa anaranjada, ácida; semillas numerosas, anguladas.

Híbrido entre *C. maxima* (BURM.) MERR. (= *Aurantium maximum* BURM.), del Sudeste asiático, y *C. reticulata* BLANCO, de la China. Originario del sur de China, se ha naturalizado en distintos países (Li, 1970; Mabberley, 1997, 2004; Zhang *et* Mabberley, 2008). En la Argentina, crece adventicio en el norte y centro del país (Zuloaga *et al.*, 2008). En la región rioplatense se cultiva y crece en bosques y selvas (Hurrell *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental y frutal, con distintos cultivares. Los árabes lo introdujeron en Europa en el siglo IX. Los frutos no se consumen frescos, debido a su acidez, pero se considera la mejor naranja para elaborar mermeladas. El epicarpo, la pulpa y el jugo se emplean como condimento en diversas gastronomías. Los frutos frescos contienen fibras, calcio, fósforo y vitaminas A, B y C. El epicarpo, rico en aceites esenciales, se emplea en repostería y licorería (*Curazao*, *Grand Marnier*, *Cointreau*, *Hesperidina*). De hojas y flores se obtienen esencias usadas en perfumería. La planta tiene diversas aplicaciones medicinales (Álvarez Arias *et* Ramón-Laca, 2005; CAA, 2001, 2008; Chiej, 1984; Dimitri, 1988; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hilgert, 1999; Hill, 1965; Hieronymus, 1930; Hu, 2005; Hurrell *et al.*, 2008; León, 1987; Morton, 1987).

Obs. Producto de la retrocruza de *C. x aurantium* con sus progenitores, se originaron los grupos de cultivares de la Naranja dulce y el Pomelo (Zhang *et* Mabberley, 2008). Un cultivar de naranja amarga del sur de Italia, el "chinotto" o "quinoto", de frutos pequeños, globosos, se utiliza principalmente en confitería; no se debe confundir con *C. japonica* THUNB., "kumquat", conocido como *quinoto* en nuestro país.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* selva oriental, 12-XI-1992, J. Hurrell *et al.* 1368 (LP).



Citrus x aurantium [NARANJA AMARGA]. A. Ilustración de la planta con hojas, flores y frutos (Berg *et* Schmidt, 1863). B. Frutos en la planta. C. Detalle de las hojas con pecíolos anchamente alados. D. Cáscaras desecadas en venta en dietéticas. E. Mermelada de naranja, en supermercados, Palermo. F. Frutos del cultivar llamado *chinotto*.

Naranja dulce

Es: naranja. *Po:* laranja doce. *Fr:* orange douce. *It:* arancia dolce. *In:* sweet orange. *Al:* Apfelsine, Süße Orange. *Ar:* burtuqal, narenj. *Ch:* tian cheng. *Ja:* ama daidai.

RUTÁCEAS

Citrus x aurantium L. [Grupo NARANJA DULCE]

C. x aurantium var. *sinensis* L., *C. x sinensis* (L.) OSBECK

Arbolitos de 3-10 m de altura, perennifolios; ramas con espinas o inermes.

Hojas alternas, pecíolos angostamente alados, láminas elípticas, de 7-10 cm de largo, borde crenulado o entero. *Flores* solitarias o en racimos paucifloros, axilares, actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidio, globoso o depresso-globoso, de 7-10 cm de diámetro, anaranjados, claros u oscuros, rugosos; pulpa amarillenta, anaranjada o rojiza, dulce o ligeramente ácida, según los cultivares; semillas pocas o ausentes.

Híbrido producto de la retrocruza entre *C. x aurantium* [*C. maxima* x *C. reticulata*] y *C. reticulata*. Originario de China, introducido en diversos países (Li, 1970; Mabberley, 1997, 2004; Zhang *et* Mabberley, 2008). Se cultiva en la región rioplatense (Hurrell *et al.*, 2008).

Usos. Frutal, de gran importancia a nivel mundial, incluye los cultivares de mayor difusión comercial, diversas formas de maduración temprana o tardía, con semillas, o de *ombligo*, sin semillas (originada en Brasil, en la base del fruto se desarrolla una segunda naranja, atrofiada, que le confiere el aspecto de un ombligo). Los frutos se comen frescos o desecados, en gelatinas, jaleas, dulces, helados, bebidas, pasteles, golosinas, para elaborar vino, saborizar bebidas y condimentar comidas. El jugo, rico en vitamina C, se utiliza en gastronomía y como suplemento dietario; su valor energético, cada 100 g, es de 40-48 kcal; contiene, además, calcio, fósforo, potasio, sodio, flavonoides y vitaminas A y B. Se comercializa así mismo deshidratado (en polvo), para diversos productos alimentarios. El epicarpo es rico en aceites esenciales, se consume glaseado o desecado, en repostería, y se utiliza en perfumería. Las flores sirven para elaborar té y como fuente de miel de calidad. Los frutos tienen efectos antioxidante, aperitivo, depurativo, carminativo, tónico, anticatarral y antidermatósico (Álvarez Arias *et* Ramón-Laca, 2005; Blench, 2008; CAA, 2008; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 2002; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hill, 1965; Hu, 2005; Hurrell *et al.*, 2008; Janick *et* Paull, 2008; Ladaniya, 2008; León, 1987; Morton, 1987; Rieger, 2006; Verheij *et* Coronel, 1991).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, cult., 21-X-1946, M. Dimitri (BAB 67846).



Citrus x aurantium [NARANJA DULCE]. A. Frutos en la planta. B. Frutos que se venden en comercios, Villa Crespo. C. Flores. D. Detalle de una naranja "de ombligo". E. Fruto entero y en corte longitudinal. F. Rodajas (corte transversal). G. Cultivar llamado *ruby*, con pulpa rojiza. H. Naranja glaseada que se vende en dietéticas, San Isidro.

Naranja trébol

Es: naranjo espinoso, naranjo trifoliado. *Po:* limão trifoliado. *Fr:* orange trifoliolé, poncire. *It:* arancio trifogliato. *In:* Chinese bitter orange, hardy orange, Japanese bitter orange, trifoliolate orange. *Al:* Bitterzitrone, Dreiblättrige Orange. *Ch:* zhi.

RUTÁCEAS

Citrus trifoliata L.

C. trifolia THUNB., *Poncirus trifoliata* (L.) RAF.

Arbolitos o arbustos de 1-3 (-5) m de altura, caducifolios; ramas espinosas.

Hojas alternas, 3-folioladas, pecíolos angostamente alados; folíolos elípticos u obovados, de 2-6 cm de largo por 1-3 cm de ancho, crenados.

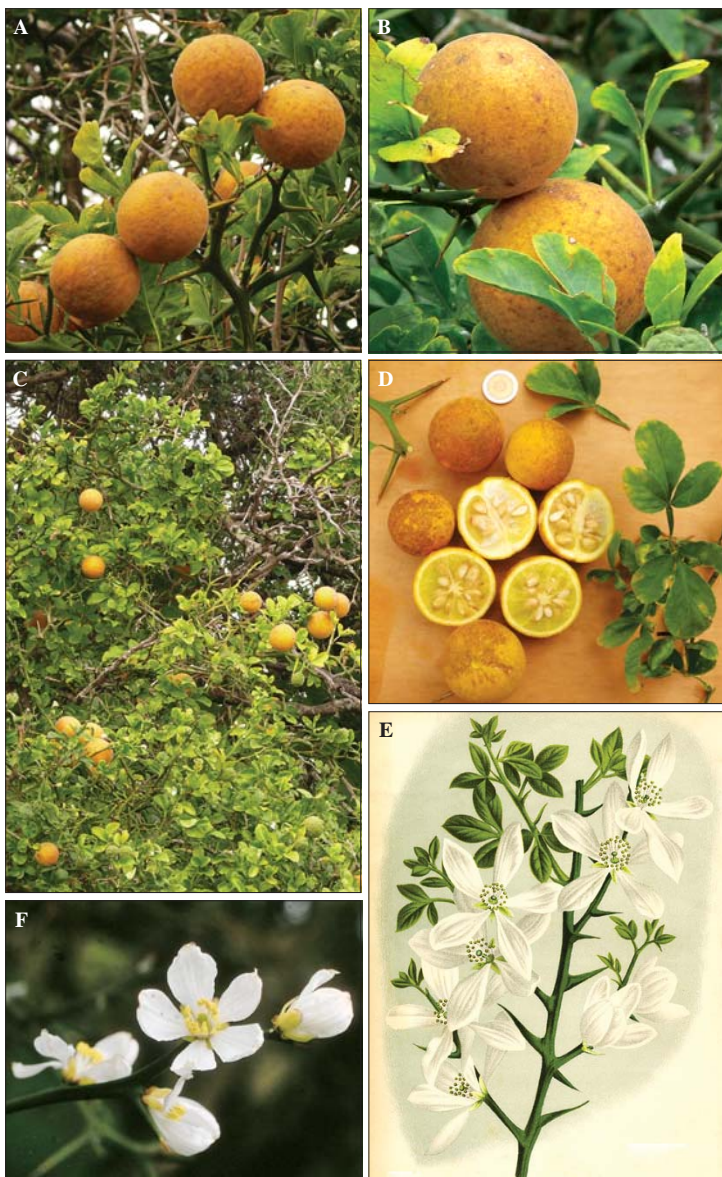
Flores solitarias o geminadas, actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidio, globoso, ovoide o piriforme, de 3-5 cm de diámetro, rugoso o liso, pubescente, amarillento oscuro; semillas numerosas.

Especie del centro-norte de China; difundida en cultivo en zonas templadas; en ocasiones deviene subespontánea. Fructifica en verano y en otoño (Gcw, 2007; Mabberley, 2004; Zhang *et al.*, 2008). En la Argentina se cultiva con frecuencia y crece adventicia en Entre Ríos y en Buenos Aires, en la región rioplatense (Bacigalupo, 2005; Dimitri, 1988; Hurrell *et al.*, 2003; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental, para parques y jardines, cercos vivos, y como portainjerto de otras especies de *Citrus*. Presenta distintos cultivares. Se cultiva en China desde la antigüedad, y en Japón, al menos, desde el siglo VIII. Los frutos, amargos, se consumen cocidos, en jaleas y mermeladas; con el jugo, rico en vitamina C, se elabora una bebida refrescante. En China y en Europa se emplean como condimento. El epicarpo, grueso y fragante, se utiliza como saborizante, como fuente de pectina, y se consume desecado o en almíbar. Los frutos contienen distintos compuestos, como flavonoides, cumarinas y terpenoides, con potencial actividad antioxidante, antimicrobiana y antitumoral. Se emplean contra la gastritis e inflamaciones alérgicas, como expectorante, carminativo, antidiarreico, antiespasmódico, diurético y vasoconstrictor (Dimitri, 1988; Duke *et al.*, 1985; Facciola, 2001; Han *et al.*, 2007; Jayaprakasha *et al.*, 2007; Lee *et al.*, 2009; León, 1987; Morton, 1987; Simmons, 1972; Xu *et al.*, 2008; Yi *et al.*, 2004; Zhou *et al.*, 2007).

Obs. Esta especie se diferencia fácilmente de las otras de *Citrus* tratadas en este libro, por sus hojas trifolioladas caducas (Mabberley, 2004).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Pedro:* ruta San Pedro-Vuelta de Obligado, borde de ruta, 17-IV-2010, J. Hurrell *et al.* 6903 (SI).



Citrus trifoliata. A-B. Detalles de los frutos maduros en las ramas. C. Aspecto de la planta con frutos, ruta San Pedro-Vuelta de Obligado. D. Detalle de los frutos enteros y cortados, hojas y espinas. E. Ilustración de las ramas espinosas con hojas trifolioladas y flores (Burvenich *et al.* 1886). F. Detalle de las flores, INTA-Castelar.

Níspero

Es: níspero japonés, níscola. *Po:* nêspira. *Fr:* bibasse, néfle du Japon. *It:* nespola. *In:* Japanese medlar, loquat. *Al:* Japanische Mispel. *Ch:* pi ba. *Ja:* biwa.

ROSÁCEAS

Eriobotrya japonica (THUNB.) LINDL.

Mespilus japonica THUNB.

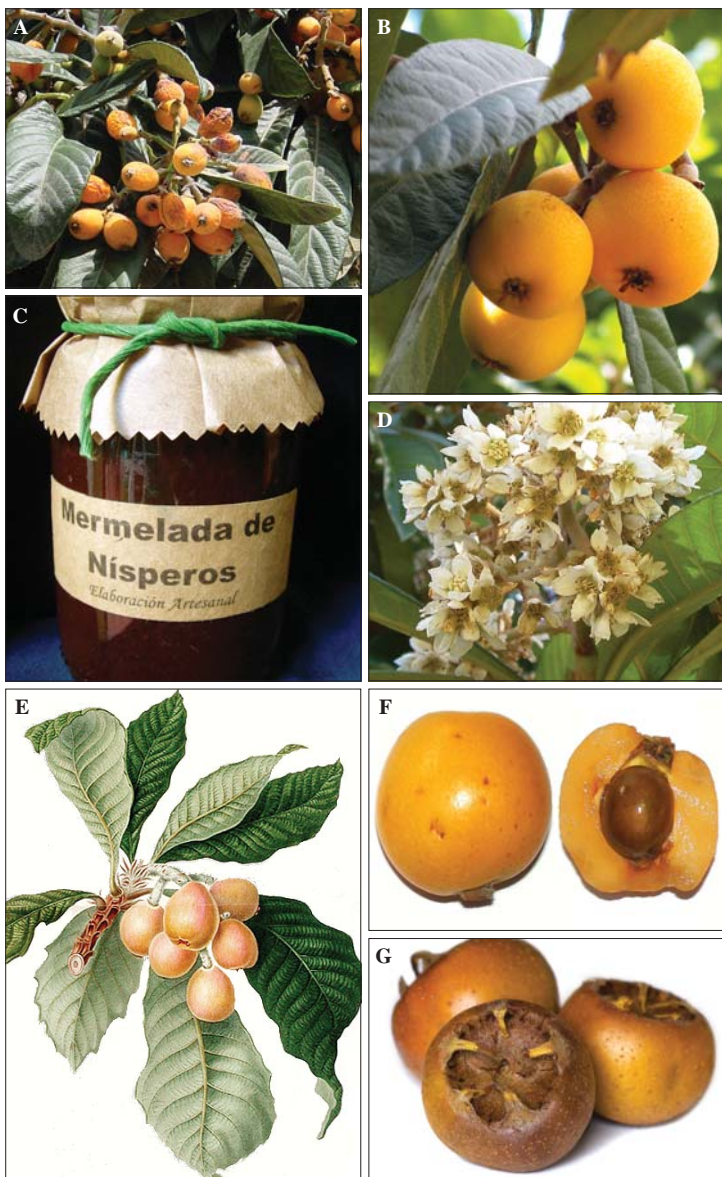
Arbolitos de 4-10 m de altura, perennifolios. *Hojas* alternas, elípticas, de 10-30 cm de largo por 3-10 cm de ancho, agudas, dentadas, cara superior glabra e inferior grisáceo-tomentosa. *Inflorescencias* paniculadas terminales, plurifloras, densas, de 7-19 cm de largo, tomentosas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 1-2 cm de diámetro, muy fragantes, blancas. *Fruto* pomo, elipsoide o piriforme de 3-6 cm de largo por 1,5-5 de ancho, amarillo a anaranjado, pulpa jugosa; semillas 1-3.

Especie de China; introducida tempranamente en Japón y el Sudeste asiático, crece adventicia en zonas de climas suaves (Dimitri, 1987; Gcw, 2007; Gu et Spongberg, 2003b; Navarro et Muñoz Garmendia, 2001b). Florece en invierno; fructifica en primavera. En la región rioplatense se cultiva en parques y jardines (Valla *et al.*, 1999).

Usos. Ornamental y frutal, con distintos cultivares de frutos ácidos a dulces. Contienen, cada 100 g de peso fresco, 90 % de agua, 43 % de carbohidratos, fibras, pectinas, ácido málico, potasio, magnesio, calcio y vitaminas A y B; su valor energético es de 168 kcal. Se comen frescos, en almíbar, desecados, confitados, en jaleas, mermeladas, tartas y budines. A partir del jugo fermentado y destilado se elabora un aguardiente con sabor a almendras. Los nísperos se emplean en medicina tradicional china contra los resfríos, dolor de garganta, como expectorante, antiinflamatorio, astringente, digestivo, sedativo. Las hojas son analgésicas, antitusivas, hipoglucemiantes, diuréticas y antitumorales (Banno *et al.*, 2005; CAA, 2008; Chen *et al.*, 2008; Chiej, 1984; Divincenzo, 1989; Duke et Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Ito *et al.*, 2002; Kunkel, 1984; León, 1987; Morton, 1987).

Obs. *Eriobotrya* comprende 30 especies del este de Asia (Gu et Spongberg, 2003b). El cultivo de *E. japonica* ha desplazado al de *Mespilus germanica* L., "níspero europeo", de Europa, oeste y centro de Asia. El fruto es un nuculanio subgloboso, de 1-3 cm de diámetro, con ápice abierto, sépalos persistentes y 4 pirenos (Muñoz Garmendia et Navarro, 2001).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Reserva Costanera Sur, borde de camino, 9-IV-2009, J. Hurrell *et al.* 6866 (LP).



Eriobotrya japonica. A-B. Ramas con hojas y frutos maduros. C. Mermelada de nísperos, mercado de San Telmo. D. Detalle de las flores, Isla Paulino, Berisso. E. Ilustración de las hojas y frutos (Hooker, 1819). F. Fruto entero y en corte longitudinal. *Mespilus germanica*. G. Frutos del níspero europeo, diferentes a los del níspero japonés.

Nuez

Es: nuez común, nuez europea. *Po:* noz, noz comum. *Fr:* noix commune, noix royale. *It:* noce comune. *In:* common walnut, English walnut, European walnut, Persian walnut, walnut. *Al:* Walnuß. *Ch:* hu tao. *Ja:* kashi gurumi.

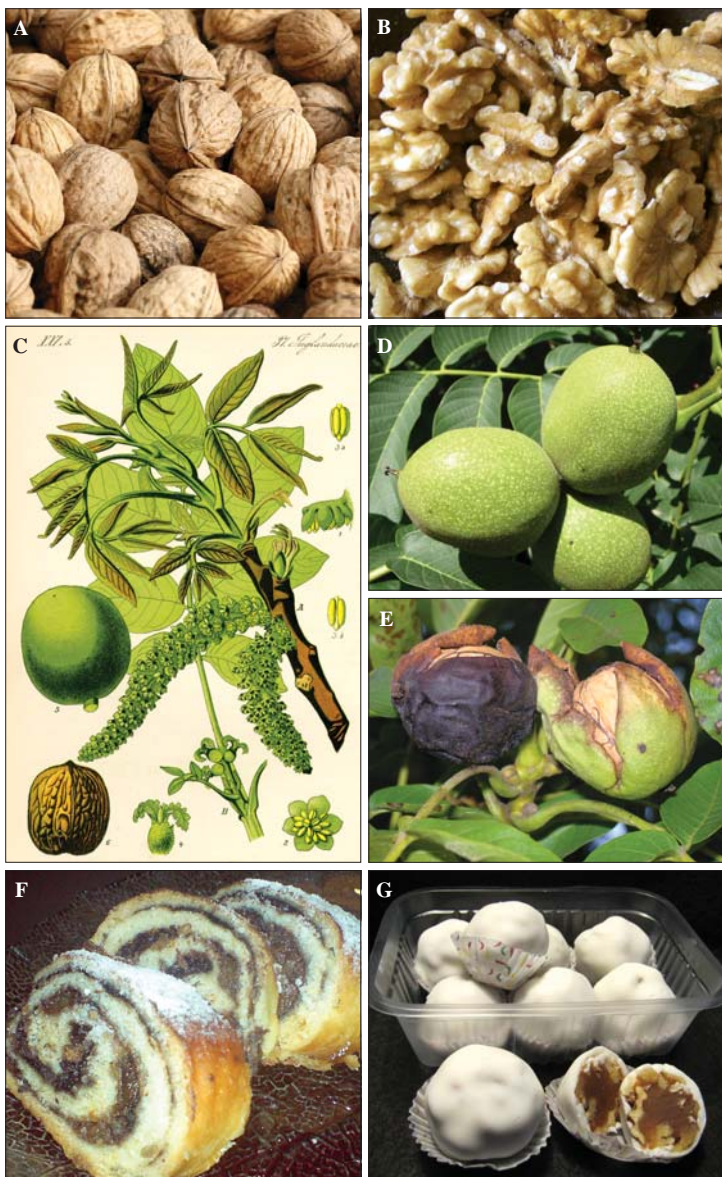
JUGLANDÁCEAS

Juglans regia L.

Árboles hasta de 30 m de altura, caducifolios, monoicos. *Hojas* alternas, imparipinnadas; folíolos 5-9, elípticos u obovados, de 5-15 cm de largo por 3,5-7 cm de ancho, acuminados, borde entero o dentado, base oblicua. *Flores* estaminadas en amentos solitarios; flores pistiladas en espigas 2-4-floras. *Fruto* drupa subglobosa o elipsoide, de 4-5 cm de largo por 1,5-3 cm de ancho, epicarpo delgado, mesocarpo carnoso, endocarpo (la *cáscara* de la nuez) con 2 valvas leñosas, rugosas, castañas; semilla (la *nuez* comestible) cerebroide, castaña.

Especie del sudeste de Europa y sudoeste de Asia hasta sur de China (Anmin *et al.*, 1999). Difundida en cultivo, en la Argentina se introdujo en el siglo XVII. Florece en primavera; fructifica en verano. En la región rioplatense se cultiva en parques y plazas (Valla *et al.*, 2001).

Usos. Ornamental, forestal (maderable) y frutal; presenta distintos cultivares (Dimitri, 1987; Valla *et al.*, 2001). Las semillas comestibles se conocen desde la antigüedad: hacia 8000 a.C. en el sudoeste de Asia, y se habría extendido en Europa entre 6000-2000 a.C. Se mencionan en el Código de Hammurabi y en la Biblia. Los romanos las consideraban un símbolo de la fertilidad (Dalby, 2003; Duke *et al.*, 2007; Malhotra, 2008; Zohary *et Hopf*, 2000). Cada 100 g de porción comestible contienen 64 % de lípidos, 16 % de carbohidratos, 15 % de proteínas, 5 % de fibras, 3-5 % de agua, vitaminas B y C, calcio, hierro, potasio, fósforo, magnesio, manganeso, zinc, selenio; su valor energético es de 654 kcal. Se comen crudas, en repostería, para confituras y helados; también, para ensaladas (Waldorf), relleno de pastas (*agnolotti*), salsas (*pesto*) y para saborizar diversas preparaciones dulces y saladas. De las semillas se obtiene aceite comestible e industrial (óleos artísticos, pinturas, barnices, jabones), y para cosmetología (cremas, bronceadores y lociones revitalizantes para el cabello). Los frutos inmaduros se consumen encurtidos, en vinagre, aguardiente (*brandy*), jarabe, y jaleas. Las hojas se emplean para envolver quesos (*cassette*, *picadou*) y para elaborar té (CAA, 2008; Divincenzo, 1989; Duke, 2000; Facciola, 2001; Janick *et Paull*, 2008; Menniger, 1977; Rieger, 2006; Rosengarten, 1984). La corte-



Juglans regia. A-B. Nueces con "cáscara" (endocarpo) y "peladas" (semillas), en supermercados y dietéticas. C. Hojas, inflorescencias, flores y frutos (Thomé, 1885). D-E. Ramas con frutos en distintos estados de madurez. F. *Guzvara*, arrollado croata con damasco y nuez. G. Confituras con nuez y dulce de leche, provenientes de Catamarca.

za, hojas y frutos son fuente de colorantes que tiñen de castaño amarillento; también se utilizan en medicina popular como remedio astringente, sudorífico, antihemítico, antidermatósico, depurativo, digestivo, antinefrítico, antiinflamatorio; las nueces tienen efectos antidiabéticos, antimicrobianos, antioxidantes y antitumorales; su consumo diario reduce el riesgo de enfermedades cardíacas y tiene acción benéfica sobre los niveles de colesterol (Carvalho *et al.*, 2010; Chiej, 1984; Grieve, 1971; Hu, 2005; Oliveira *et al.*, 2008b; Pereira *et al.*, 2007, 2008; Sabaté *et al.*, 1993; Sauer, 1993; Sharma *et al.*, 2008; Zhang *et al.*, 2009).

Obs. *Juglans* es un género con unas 20 especies, principalmente de las zonas templadas y subtropicales del hemisferio norte; se extiende hasta Sudamérica (Anmin *et al.*, 1999; Manning, 1960; Stone, 1997).

Juglans nigra L., "nogal americano", "nogal negro", "noyer noir", "American walnut", "black walnut", del centro y este de Norteamérica, se ha utilizado por sus frutos comestibles por las tribus americanas desde 2000 a.C., aunque su endocarpo es muy duro. En su área de origen se utiliza en repostería, para confituras y helados, y para la obtención de aceite comestible; los frutos inmaduros se comen encurtidos, como los de *J. regia*. Su madera es de buena calidad. Presenta aplicaciones medicinales similares a las del nogal europeo (Duke, 2000; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Malhotra, 2008). En la Argentina se cultiva como ornamental y para portainjerto de *J. regia*. Se diferencia de éste por sus hojas con 15-23 folíolos ovado-elípticos, aserrados, entre otros rasgos. En la región rioplatense se ha cultivado en plazas y calles (Stone, 1997; Valla *et al.*, 2001).

Juglans australis GRISEB., "nogal criollo", de Brasil, Bolivia y Noroeste argentino, en las selvas de las *Yungas*, tiene nueces de menor tamaño que las de las especies anteriores; se consumen localmente. En el registro arqueológico del Noroeste argentino son comunes los cascabeles hechos con sus endocarpos y una semilla de achira (*Canna indica* L., *Cannaceae*). En la región rioplatense se ha cultivado en plazas y calles. Las hojas tienen 15-31 folíolos elípticos o ligeramente falcados, aserrados, con pubescencia estrellada; endocarpo de 2-4 cm de diámetro (Dimitri, 1987; Hilgert, 1999; Ragonese *et* Martinez Crovetto, 1947; Valla *et al.*, 2001; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. *J. australis*. ARGENTINA. SALTA. Orán: Orán, 16-I-1957, A. Burkart 20321 (SI).- *J. nigra*. BUENOS AIRES. La Plata: La Plata, Jardín Zoológico, cult., 28-IX-1998, G. Delucchi 1836 (LP).- *J. regia*. BUENOS AIRES. La Plata: Gonnet, cult., 8-XII-2008, G. Delucchi 3430 (LP).



Juglans nigra. A. Ramas con hojas y frutos. B. Detalle de las drupas. C. Ilustración de las hojas y de la inflorescencia de flores estaminadas, y detalles del fruto y la semilla (Jacquin, 1781). D. Aspecto de las hojas. *Juglans australis*. E. Aspecto de las hojas. F. Detalle de los frutos en las ramas (Valla *et al.*, 2001).

Nuez de macadamia

Es: macadamia, nuez de Queensland. *Po:* macadâmia, noz de macadâmia. *Fr:* noix d'Australie, noix de macadamia. *In:* Australian nut, macadamia nut, Queensland nut. *Al:* Macadamia Nuß. *Ch:* ao zhou jian guo. *Ja:* kuinsurandonatto nattsu.

PROTEÁCEAS

Macadamia integrifolia MAIDEN et BETCHE

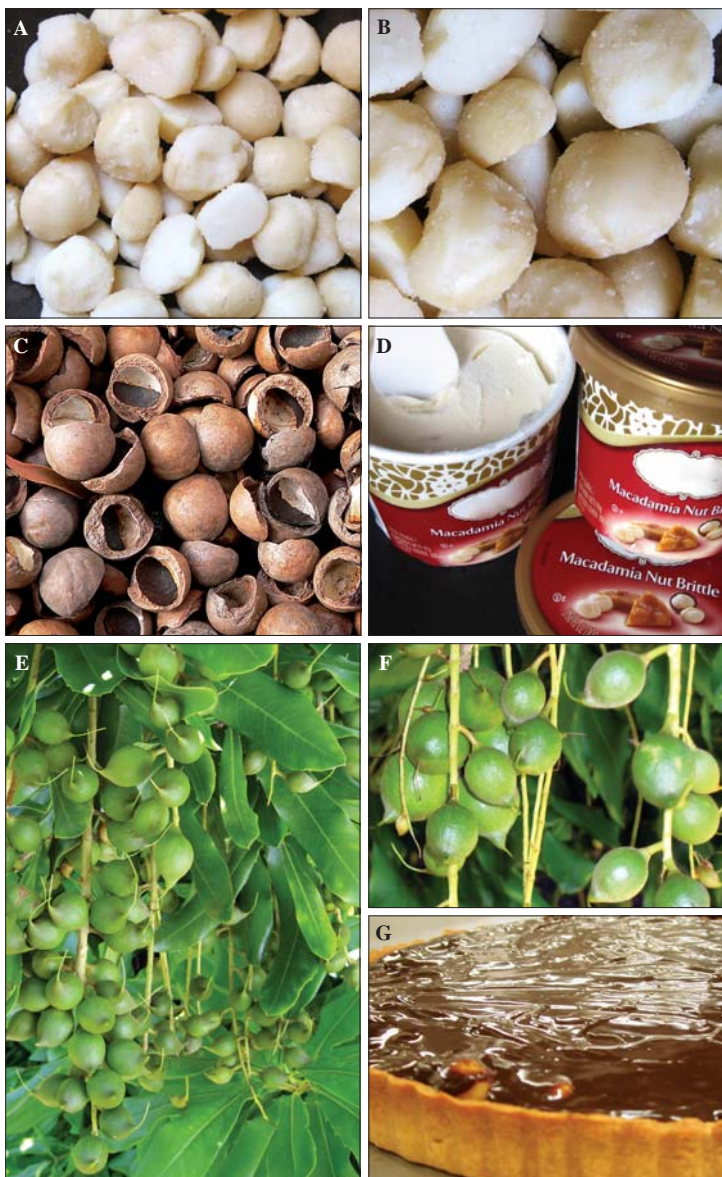
Árboles de 6-18 m de altura, perennifolios. *Hojas* en verticilos trímeros, ovadas u obovadas de 6,5-15 cm de largo por 2-6,5 cm de ancho, agudas u obtusas, borde entero, ondulado, dentado o espinoso. *Inflorescencias* en pseudorracimos axilares de 15-25 cm de largo, plurifloros. *Flores* ligeramente zigomorfas, bisexuales, tépalos 4, de 0,5-1 cm de largo, cremosos. *Fruto* folículo globoso, de 3-4 cm de largo, apiculado; semilla de 2-3 cm de diámetro, testa gruesa, dura, castaña, lisa o rugosa; embrión con cotiledones globosos, blanco-cremosos.

Especie de Queensland y Nueva Gales del Sur, Australia; difundida en las zonas cálidas (Gross, 1995; Huaxing *et* Weston, 2003). En la Argentina, se ha introducido su cultivo en Formosa (CEDEVA, 2010).

Usos. Ornamental y frutal, con distintos cultivares; muy importante en la alimentación de los aborígenes australianos, fue introducida en cultivo por colonos ingleses. En la actualidad, es un producto comercial de relevancia en Australia, Hawai y Centroamérica. Se consumen los cotiledones (llamados *nueces*), una vez separada la testa (*cáscara*). Cada 100 g de porción comestible contienen 75 % de lípidos (en su mayoría no saturados), 14 % de carbohidratos, 8 % de proteínas, 8 % de fibras, vitaminas B y C, fósforo, potasio, calcio, magnesio, hierro y zinc; su valor energético es de 718 kcal. Se comen crudos, tostados, fritos, salados, en pasteles, tortas, chocolates, confituras, cremas y helados. Son fuente de aceite comestible y para cremas hidratantes de la piel (Duke, 2000; Facciola, 2001; Hamilton *et* Storey, 1956; Hu, 2005; Janick *et* Paull, 2008; Kunkel, 1984; León, 1987; Malhotra, 2008; Rosengarten, 1984).

Obs. *Macadamia* incluye 9 especies de Australia e Indonesia. *M. tetraphylla* L.A.S. JOHNSON, de Australia, también presenta semillas comestibles. Se diferencia de *M. integrifolia* por sus hojas en verticilos de (3-) 4 (-5), dentadas, entre otros caracteres. Se han obtenido híbridos entre ambas especies (Gross, 1995; Huaxing *et* Weston, 2003; Mast *et al.*, 2008; Nagao *et* Hirae, 1992; Vaughan *et* Geissler, 1997).

Material de referencia. BELICE. CAYO: camino a El Pilar, 1995, M. J. Balick 3893 (NY, imagen digital) [NYBG, 2007].



Macadamia integrifolia. A-B. Nueces de macadamia: cotiledones globosos, salados, que se comercializan en dietéticas, Recoleta. C. Testas sin cotiledones. D. Helado con macadamia acaramelada, en venta en quioscos y supermercados. E-F. Detalles de las hojas y de los frutos verdes. G. Pastel con crema de chocolate y macadamia.

Nuez de pecán

Es: nuez del delta, nuez pacana, nuez pecán, pacana, pecán, pecana. *Po:* cária, noz japonêsa, noz pecã, pecã. *Fr:* noix de pecanier, noix pacane. *It:* noce di pecan. *In:* pecan nut. *Al:* Pekannuß. *Ch:* mei guo shan he tao. *Ja:* peekannattsu.

JUGLANDÁCEAS

Carya illinoensis (WANGENH.) K. KOCH

Juglans illinoensis WANGENH., *J. pecan* MARSHALL

Árboles de 10-25 (-50) m de altura, caducifolios, monoicos. *Hojas* alternas, imparipinnadas; folíolos 11-17, elípticos, de 5-18 cm de largo por 2,5-4 cm de ancho, acuminados, aserrados, base oblicua. *Flores* estaminadas en amentos; flores pistiladas en espigas paucifloras. *Fruto* drupa elipsoide, de 2,5-6 cm de largo por 1,5-3 cm de ancho; endocarpo duro, liso, castaño oscuro; semilla cerebroide, castaña.

Especie nativa del sur de los Estados Unidos y del noreste de México (Anmin *et al.*, 1999; Manaster, 1994; Sauer, 1993; Stone, 1997). Florece en primavera. Fructifica en verano y principios de otoño. En la región rioplatense fue introducida en el delta por Sarmiento en el siglo XIX; se cultiva para adorno en calles y plazas (Valla *et al.*, 2001).

Usos. Ornamental, forestal y frutal. Se reproduce por semillas y se multiplica por injertos. La madera es similar a la del nogal. Presenta distintos cultivares, algunos llamados "cáscara de papel", con endocarpo frágil que facilita la extracción de la semilla (Dimitri, 1987; Valla *et al.*, 2001). Las semillas contienen, cada 100 g de porción comestible, 70 % de lípidos, 14 % de carbohidratos, 3 % de fibras, 9 % de proteínas, 3 % de agua, vitaminas A, B y C, calcio, hierro, potasio, fósforo y magnesio; su valor energético es de 690 kcal. Se comen crudas o tostadas, partidas o ralladas, en pasteles, tortas, confituras, helados, dulces, jaleas, platos con cereales, ensaladas y tartas (*pecan pie*, típico del sur de los Estados Unidos). De las semillas se obtiene aceite comestible; también, *leche de pecán* utilizada para elaborar comidas y bebidas. Las semillas presentan propiedades antioxidantes. La corteza y las hojas son astringentes (Dawson, 1960; Divincenzo, 1989; Duke, 2000; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Janick *et Paull*, 2008; Kunkel, 1984; Malhotra, 2008; Malik *et al.*, 2009; Rieger, 2006; Tull, 1999; Villarreal-Lozoya *et al.*, 2007).

Obs. *Carya* es un género de Norteamérica y del este de Asia, con unas 18 especies (Anmin *et al.*, 1999; Stone, 1997).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Berisso*: Isla Paulino, zona de quintas antiguas, 25-IV-2009, F. Buet Costantino *et al.* 277 (LP).



Carya illinoensis. A. Nueces con "cáscara" (endocarpo). B. Nueces sin "cáscara" (semillas), que se venden en supermercados y dietéticas. C. Semillas acarameladas envasadas. D. Semillas partidas empleadas en repostería. E-F. Frutos inmaduros en el árbol y hojas compuestas imparipinnadas (Valla *et al.*, 2001). G. *Pecan pie*.

Ñangapirí/Pitanga

Es: arrayán mato, cereza de Cayena, cereza de Surinam. *Po:* pitanga. *Gu:* ñangapiry. *Fr:* cerise créole, cerise de Cayenne. *It:* ciliegio di Cayenna. *In:* Brazilian cherry, Cayenne cherry, Surinam cherry. *Al:* Cayennekirsche. *Ch:* hong guo zi.

MIRTÁCEAS

Eugenia uniflora L.

Arbolitos de 3-7 m de altura, perennifolios. *Hojas* opuestas, ovadas o elípticas, de 2-5 cm de largo por 1-3 cm de ancho, agudas, punteado-glandulosas, glabras, borde entero. *Inflorescencias* racemosas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 1-2 cm de diámetro, blancas, ligeramente fragantes. *Fruto* baya globosa o subglobosa, de 1-2 cm de diámetro, 1-2-seminada, color rojo intenso, con 8 costillas marcadas.

Especie de Bolivia, Brasil, Paraguay, Uruguay y norte y noreste de la Argentina; difundida en cultivo en zonas cálidas y templadas, a veces se naturaliza. Florece en primavera; fructifica en verano (Gcw, 2007; Rotman, 2001; Valla *et al.*, 2001). En la región rioplatense crece en la Isla Martín García y se cultiva en plazas y jardines.

Usos. Ornamental, con diversos cultivares, algunos de frutos purpúreos. La pulpa es jugosa, aromática, algo ácida; cada 100 g de peso fresco contiene 85 % de agua, 12 % de carbohidratos, 1 % de proteínas, 0,5 % de fibras, fósforo, calcio, hierro, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 43-51 kcal. Se comen crudos, en ensaladas de fruta, conservados en jarabe, en jaleas, mermeladas, compotas, pasteles, helados, jugos, para elaborar vinos y licores. En Brasil, el jugo fermentado se agrega al vino y se destila para obtener aguardiente. En Corrientes, se elabora *caña de ñangapirí*. Los frutos inmaduros se utilizan para encurtidos. Las hojas se emplean en medicina popular, como remedio astringente, diurético, emenagogo, depurativo, digestivo, antidiarreico e hipotensor (Consolini *et al.*, 1999; Dawson, 1960; Dimitri, 1988; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hieronymus, 1930; Hilgert, 1999; Janick *et Paull*, 2008; León, 1987; Martínez Crovetto, 1981; Morton, 1987; Ragonesse *et* Martínez Crovetto, 1947; Valla *et al.*, 2001). Las semillas contienen lectinas con potencial actividad antibacterial (Oliveira *et al.*, 2008).

Obs. *Eugenia* es un género pantropical, con unas 1000 especies, subespecies y variedades, la mitad de ellas son americanas. En la Argentina crecen 15 especies (Govaerts *et al.*, 2008; Rotman, 2001).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* alrededores de la cantera, 27-X-1997, J. Hurrell *et al.* 3647 (BAB).



Eugenia uniflora. A. Ramas con hojas y frutos maduros. B. Detalle del fruto comestible. C. Ramas con fruto, de un árbol cultivado en la Isla Martín García (Valla *et al.*, 2001). D. Pulpa congelada de pitanga, adquirida en un bar de Palermo, Capital Federal. E. Aspecto de los troncos con corteza descamada. F. Ramas con hojas y flores.

Palito dulce

Es: árbol de las pasas, hovenia, pasa japonesa, uva china, uva japonesa, uva paraguaya, uvilla. *Po:* caju-do-Japão, passa-do-Japão, pau-doce, uva-da-China, uva-do-Japão. *Fr:* raisin de Chine. *It:* albero dell'uva passa. *In:* Chinese raisin tree, Japanese raisin tree. *Al:* Japanische Rosinenbaum. *Ch:* bei zhi ju. *Ja:* kenponashi.

RAMNÁCEAS

Hovenia dulcis THUNB.

Árboles de 8-15 m de altura, caducifolios o semiperennifolios. *Hojas* alternas, elíptico-ovadas u ovadas, de 7-15 cm de largo por 4-11 cm de ancho, acuminadas, aserradas, glabras o poco pubescentes en los nervios del envés. *Inflorescencias* en cimas paniculadas terminales o axilares. *Flores* actinomorfas, bisexuales, blancuzcas o amarillo-verdosas, de 6-8 mm de diámetro. *Fruto* seco, subgloboso, de 6,5-7,5 mm de diámetro, castaño a negruzco; semillas 3, ca. 5 mm de diámetro, castaño oscuras a purpúreo-negruzcas; pedúnculo y pedicelos dilatados y carnosos en la fructificación, amarillento-anaranjados a color canela.

Especie nativa de Corea, Japón, China y Tailandia; difundida en cultivo en zonas templado-cálidas, a menudo se naturaliza. En la Argentina crece adventicia en Corrientes y Misiones (Chen *et* Schirarend, 2007; Gcw, 2007; Tortosa, 1995; Zuloaga *et al.*, 2008). Florece en primavera-verano; fructifica en verano-otoño. En la región rioplatense se cultiva en calles, parques y plazas (Valla *et al.*, 2001).

Usos. Ornamental y maderable. Los pedicelos carnosos y dulces son comestibles; los secos, tienen gusto a pasas de uva o algarroba; contienen sacarosa, fructosa y glucosa. Se comen crudos, cocidos o desecados; pulverizados, se usan para preparar bizcochos. En China, se emplean para elaborar confituras y vino. El extracto de las semillas y hojas jóvenes se emplea como sustituto de la miel. En medicina tradicional, los pedicelos, frutos y semillas se emplean como antiasmático, antimicrobiano, laxante, antifebril, diurético, hepatoprotector, para anular la intoxicación por etanol, antidiabético, antioxidante y antiinflamatorio. La corteza se emplea para curar afecciones rectales (Dimitri, 1988; Duke *et* Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Fang *et al.*, 2007; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005; Koller *et* Alexander, 1979; Valla *et al.*, 2001).

Obs. *Hovenia* comprende 3 especies de Bután, Nepal, India, China, Corea, Japón y el Sudeste asiático (Chen *et* Schirarend, 2007).

Material de referencia. ARGENTINA. MISIONES. *San Pedro:* selva con *Enterolobium* y *Lauraceae*, 17-X-1996, O. Morrone *et al.* 1518 (SI).



Hovenia dulcis. A. Detalle de los frutos inmaduros y de los pedicelos carnosos comestibles. B. Detalle de los frutos maduros con pedicelos secos (*pasas*). C. Detalle de la inflorescencia. D. Detalle de las hojas (Valla *et al.*, 2001). E-F. Ramas con hojas, inflorescencias y frutos, detalles de flores y frutos (Siebold *et Zuccharini*, 1870).

Papaya/Mamón

Es: fruta bomba, lechosa, melón zapote. *Po:* mamão, papaia. *Fr:* papaye. *In:* papaya, papaw. *Al:* Papaya. *Ch:* fan mu gua. *Ja:* papaiya.

CARICÁCEAS

Carica papaya L.

Arbolitos o arbustos de 5-9 m de altura, perennifolios, dioicos. *Hojas* alternas; pecíolos hasta de 1 m de largo; láminas palmatilobadas, ca. 60 cm de largo, lóbulos pinnatífidos. *Flores* actinomorfas, las estaminadas en cimas paniculadas plurifloras, péndulas, hasta de 1 m de largo; las pistiladas solitarias o en cimas corimbosas paucifloras. *Fruto* baya subglobosa, piriforme u oblonga, de 10-30 cm de largo, verde o amarilla; pulpa anaranjada o rosada; semillas numerosas, negras.

Especie cultígena, probablemente originaria de Mesoamérica; de amplia difusión en zonas tropicales, a veces se naturaliza (Badillo, 1983; Gcw, 2007; Wang *et Turland*, 2007). Florece y fructifica todo el año. En la Argentina crece adventicia en el norte del país (Dimitri, 1988; Zuloaga *et al.*, 2008). En la región rioplatense rara vez se cultiva.

Usos. Frutal, con diversos cultivares. Los frutos maduros se comen frescos o conservados, en jaleas, mermeladas, pasteles, helados, jugos, licores; también, desecados, confitados o glaseados. Cada 100 g de peso fresco contienen ca. 85 % de agua, 6 % de carbohidratos, 1,5 % de fibras, 1 % de proteínas, calcio, fósforo, hierro, potasio, magnesio, carotenos, vitaminas B y C; su valor energético es de 25 a 35 kcal. Los frutos inmaduros no se comen crudos por su contenido de látex, pero sí cocidos, en jara-be, encurtidos o agregados a sopas de vegetales; son ricos en pectinas y el látex contiene *papaína* una enzima proteolítica utilizada en la industria alimentaria y cosmética. Las semillas se utilizan como sucedáneo de la pimienta en la India. Las hojas tiernas y las inflorescencias se cocinan al vapor, a modo de verdura, para sopas y guisos. Hojas, frutos y semillas tienen aplicaciones medicinales, en especial, para trastornos gastrointestinales, vulnerario, vermífugo y antioxidante (Blench, 2008; CAA, 2008; Dawson, 1960; Duke *et al.*, 2002; Ezike *et al.*, 2009; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hilgert, 1999; León, 1987; Mehdipour, *et al.*, 2006; Morton, 1987; Raj Kapoor *et al.*, 2002; Ross, 2003; Vaughan *et Geissler*, 1997; Verheij *et Coronel*, 1991).

Obs. *Carica* comprende unas 23 especies de las zonas cálidas de América.

Material de referencia. ARGENTINA. MISIONES. *San Ignacio:* San Ignacio, camino de entrada, 24-III-1998, F. Zuloaga *et al.* 6626 (SI).



Carica papaya. A. Planta con frutos, Isla Martín García. B. Frutos verdes con pulpa rosada, Recoleta. C-D. Frutos grandes y jugo de papaya. E-F. Frutos amarillos con pulpa naranja, enteros y en cortes longitudinal y transversal. G-H. Dulce de mamón y papaya glaseada, en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano.

Pepino dulce

Es: cachum (quechua), cachuma (aymara), mataserrano, meloncito, pepino de fruta, pepino melón, pera melón. *Po:* melão-andino, pepino doce, pêra-melão. *Fr:* morelle de Wallis, pepino, poire melon. *It:* melone pepino, pera melone. *In:* melon pear, pepino, Peruvian pepino. *Al:* Melonenbirne, Pepino. *Ch:* xiang gua quie. *Ja:* pepiino.

SOLANÁCEAS

Solanum muricatum AITON

S. hebeophorum DUNAL, *S. variegatum* RUIZ et PAV., *S. wallisii* CARRIÈRE

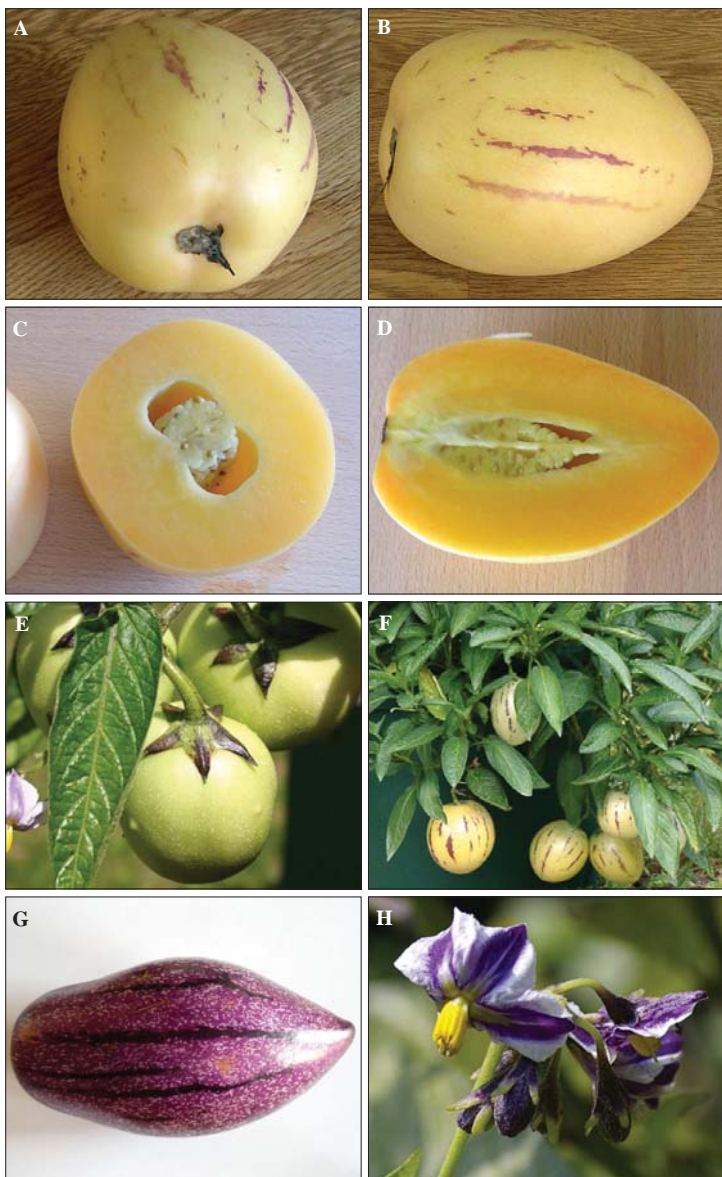
Subarbustos hasta de 1 m de altura. *Hojas* alternas, angostamente elípticas, de 2-12 cm de largo por 1-4 cm de ancho, simples o con 1-3 pares de folíolos. *Inflorescencias* subterminales, paucifloras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, ca. 2 cm de diámetro, violáceas. *Fruto* baya globosa, ovoide o elipsoide, ca. 10 cm de largo por 6 cm de ancho, verde clara a amarilla, lisa o con marcas violáceas o purpúreas, escasas a cubriendo toda la superficie según los cultivares; pulpa carnosa, amarillenta.

Especie cultígena andina, probablemente originaria de Perú, cultivada desde Colombia hasta Bolivia en tiempos prehispánicos; introducida en Europa, Estados Unidos, Chile, Nueva Zelanda, Australia y otros países (Correll, 1967; Nuez et Ruiz, 1996; Prohens et al., 1996). En la región rioplatense se comercializa en algunos supermercados.

Usos. Frutal, con diversos cultivares. Los frutos son dulces, con aroma que recuerda al del melón y al del mango; son ricos en carbohidratos, vitaminas A y C, y contienen fósforo, hierro y calcio; su valor energético es de 26 kcal, cada 100 g de porción comestible. Se comen frescos, en almíbar, jaleas, mermeladas, helados, confituras, salsas, sopas, como guarnición para platos con jamón, carne, mariscos y pescados. Algunos cultivares, con sabor más parecido al del pepino (*Cucumis sativus* L., *Cucurbitaceae*), se consumen en ensaladas. Son apreciados como remedio diurético; se ha estudiado su posible acción anticancerígena (Anderson et al., 1996; CAA, 2008; Facciola, 2001; Heiser, 1964; León, 1987; Nuez et Ruiz, 1996; Prohens et al., 1996; Redgwell et Turner, 1986; Ren et Tang, 1999; Rodríguez et al., 2004; Towle, 1961).

Obs. *Solanum* es un género de amplia distribución, con 1000-1200 especies, de las cuales 150 crecen en la Argentina (Hunziker, 2001). A este género pertenecen especies de gran importancia económica, como la papa, el tomate y la berenjena (Hurrell et al., 2008, 2009).

Material de referencia. PERÚ. loc. ?, H. Ruiz López et J. Pavon, s. nro. (MO, tipo de *S. variegatum*, imagen digital) [MBG, 2010].



Solanum muricatum. A-B. Detalles de los frutos que se venden en mercados (San Telmo) y supermercados (La Plata). C-D. Cortes transversal y longitudinal del fruto. E. Frutos inmaduros, en la planta. F. Planta con hojas y frutos maduros. G. Detalle de un cultivar con frutos purpúreos jaspeados. H. Detalle de las flores.

Pera

Es: pera común, pera europea. *Po:* pêra. *Fr:* poire. *It:* pera comune. *In:* European pear, pear. *Al:* Birne. *Ch:* xi yang li. *Ja:* seiyou nashi.

ROSÁCEAS

Pyrus communis L.

Árboles de 6-10 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas, elípticas, ovadas o suborbiculares, de 3-7 cm de largo por 2-5 cm de ancho, acuminadas; en general, borde entero. *Inflorescencias* en cimas umbeliformes. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 2-3 cm de diámetro, aparecen junto con las hojas; sépalos persistentes, pétalos blancos. *Fruto* pomo obovoide o subgloboso, de 3-10 cm de largo, en general verde o amarillo, a veces rosado o rojizo, liso o moteado; semillas negras, lisas.

Especie de Europa oriental, Cáucaso y Asia Menor; ampliamente difundida en cultivo en zonas templadas. Florece en primavera; fructifica en verano y otoño (Aedo *et* Aldasoro, 2001). En la Argentina, crece adventicia en la provincia de Buenos Aires (Delucchi *et al.*, 2009).

Usos. Frutal, de características variables en tamaño, forma y color de los frutos, según sus numerosos cultivares. Se tienen evidencias de su cultivo *ca.* 2500 a.C. en el este del Mediterráneo, y fue difundido en la antigüedad por griegos y romanos (Dalby, 2003; Sauer, 1993; Zohary *et* Hopf, 2000). Los frutos contienen, cada 100 g de porción comestible fresca, 84 % de agua, 12 % de carbohidratos, 3 % de fibras, 0,7 % de proteínas, potasio, fósforo, calcio, hierro, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 61 kcal. Se comen frescos, asados, desecados, en almíbar o jarabe, en jaleas, mermeladas, salsas (chutney), tortas, tartas, pasteles, yogures, helados y jugos; fermentadas, se utilizan para elaborar *sidra de peras* y, también, como componente habitual de la sidra de manzanas. Con *P. communis* cv. 'Williams', por destilación, se prepara un brandy perfumado, llamado *Williamime*. La madera se utiliza para ahumar alimentos. Las peras, además, se emplean como remedio astringente, antidiarreico, antiinflamatorio, febrífugo, estomáquico y sedativo (CAA, 2001, 2008; Dimitri, 1987; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Janick *et* Paull, 2008; Pan *et al.*, 2002; Rieger, 2006; Vaughan *et* Geissler, 1997).

Obs. El género *Pyrus* comprende unas 25 especies de Eurasia y del norte de África (Gu *et* Spongberg, 2003c; Kalkman, 2004).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Patagones:* Carmen de Patagones, *ca.* club náutico Piedrabuena, 11-II-2006, S. Torres Robles 2024 (LP).



Pyrus communis. A-B. Peras amarillas y verdes, en fruterías y supermercados, Villa Crespo. C. Ilustración de ramas con hojas, flores y fruto; detalles piezas florales y del fruto (Thomé, 1885). D. Peras en cortes longitudinal y transversal. E. Flores. F. Peras desecadas que se comercializan en dietéticas, Recoleta. G. Peras en almíbar.

Pera asiática

Es: pera china, pera japonesa, pera manzana, pera nashi, pera oriental. *Po:* pêra maçã, pêra nashi. *Fr:* nashi, poire japonais, poire nashi. *It:* nashi, pera mela. *In:* Asian pear, Chinese pear, Japanese pear, Oriental pear, nashi pear, sand pear. *Al:* Apfel-Birne, Nashi-Birne. *Ch:* shan li. *Ja:* nashi, yama nashi.

ROSÁCEAS

Pyrus pyrifolia (BURM. f.) NAKAI

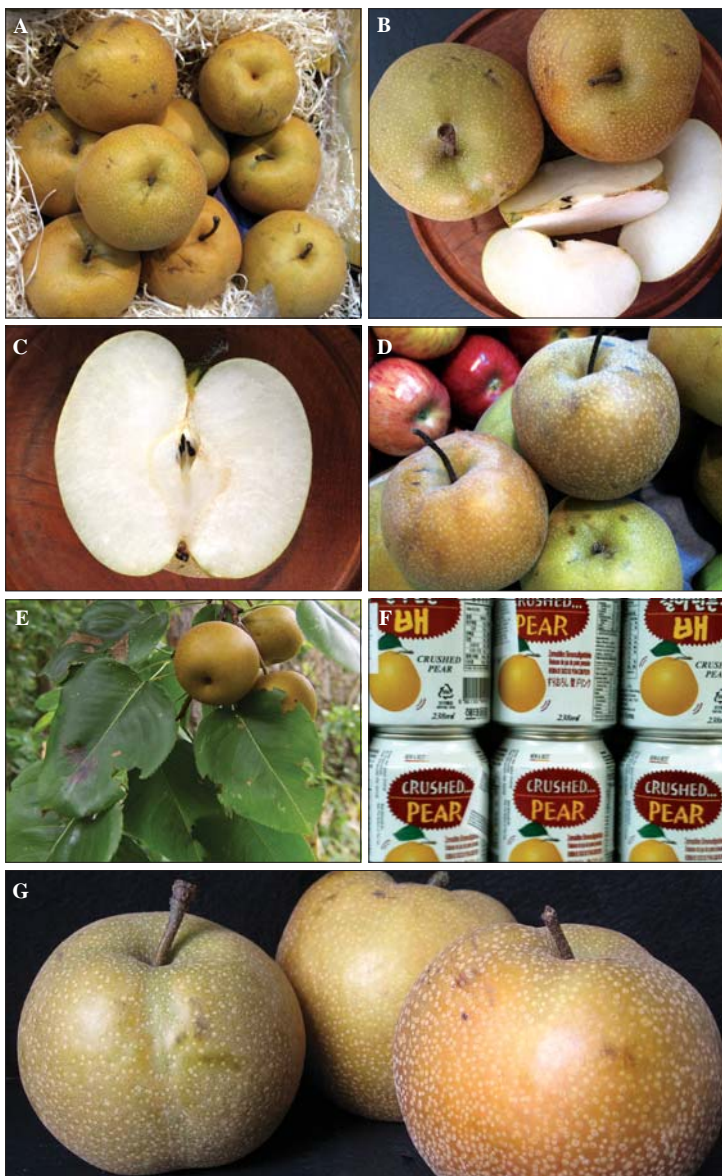
Ficus pyrifolia BURM. f., *Pyrus serotina* REHDER

Árboles de 7-15 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas, ovado-elípticas u ovadas, de 7-12 cm de largo por 4-6,5 cm de ancho, agudas, dentado-aserradas. *Inflorescencias* en cimas umbeliformes. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 2,5-3,5 cm de diámetro, aparecen junto con las hojas; sépalos caducos, pétalos blancos. *Fruto* pomo subgloboso, de 3-10 cm de diámetro, castaño a amarillento, moteado con puntos más claros; tamaño y coloración variables según los cultivares.

Especie nativa de China, Laos y Vietnam; difundida en cultivo en zonas templadas, se ha naturalizado en Japón y en otros países. Florece en primavera; fructifica en verano (Gcw, 2007; Gu et Spongberg, 2003c). En la región rioplatense se cultiva en huertos y en parques.

Usos. Ornamental y frutal; presenta diversos cultivares en general diferenciados en dos grupos: frutos castaños o castaño amarillentos (*akana-shi*), o bien amarillento-verdosos (*aonashi*). Son muy populares en China, donde se cultivan desde la antigüedad, en Corea y Japón. Los frutos maduros, de textura firme, crujiente y jugosa, no suelen utilizarse para jaleas o dulces, a diferencia de la pera común o europea, de textura más cremosa (*Pyrus communis*). Son ricos en agua, carbohidratos y pectinas; además, contienen potasio, magnesio y vitamina C. Se comen crudos, solos o con miel, en ensaladas de frutas y de vegetales, acompañando quesos o yogur, asados, escaldados, salteados, en pasteles y tortas, conservados en jarabe o en almíbar; en las gastronomías asiáticas se emplean para endulzar salsas a base de vinagre o salsa de soja; también, para marinar carnes. En medicina tradicional, sobre todo en China, se utilizan como remedio digestivo, antiséptico, astringente, febrífugo y pectoral (Bao et al., 2007, 2008; CAA, 2008; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Janick et Paull, 2008; Kimura et al., 2002; Pan et al., 2002; Rieger, 2006; Stuart, 1977; Vaughan et Geissler, 1997; Verheij et Coronel, 1991; Zohary et Hopf, 2000).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* área urbana, cult., 25-IX-1999, J. Hurrell et al. 4075 (LP).



Pyrus pyrifolia. A. Peras asiáticas en el mercado de San Telmo. B-C. Frutos enteros y cortados, y corte longitudinal. D. Peras asiáticas y manzanas, en fruterías, Recoleta. E. Detalles de las hojas y de los pomos en la planta. F. Jugo de pera asiática, en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano. G. Detalle de los frutos.

Pindó

Es: chirivá, coquito. *Po:* coquinho, gerivá. *Gu:* toi, toi pindó, ybá pitá. *Fr:* coco pindó. *In:* giriva palm, jeriva palm, queen palm. *Al:* Königinpalme. *Ch:* jin shan kui.

PALMERAS

Syagrus romanzoffiana (CHAM.) GLASSMAN

Cocos romanzoffiana CHAM., *Arecastrum romanzoffianum* (CHAM.) BECC.

Palmeras de 10-25 m de altura, monoicas. *Hojas* pinnadas de 2-6 m de largo; folíolos lineares, dispuestos en varios planos. *Inflorescencias* interfoliares, paniculadas; bráctea espatiforme leñosa. *Flores* actinomorfas, unisexuales, pequeñas, amarillentas. *Fruto* drupáceo, elipsoide, de 2-3,5 cm de largo, liso, anaranjado; pulpa gomoso-fibrosa, dulce.

Especie de Brasil, Paraguay, Uruguay y la Argentina, en Formosa, Chaco, Misiones, Corrientes, Santa Fe, Entre Ríos, Buenos Aires, San Luis, San Juan y Mendoza. Florece y fructifica en verano. En la región rioplatense crece en el delta (el Paraná de las Palmas se llama así por esta especie), Isla Martín García, Otamendi, y se cultiva para adorno en parques, plazas y calles; sus frutos prácticamente no se consumen en esta área (Delucchi *et* Hurrell, 2008; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental, una de las palmeras más cultivadas en las zonas cálidas de nuestro país. Los frutos y otras partes de la planta han sido básicos en la alimentación de los indios guayaquí del este de Paraguay. La pulpa se consume cruda o se agrega a distintas comidas; también, por su consistencia, se utiliza como goma de mascar (el nombre vulgar "gerivá" significa 'fruta gomosa'). De la palmera, los guayaquí consumen el brote apical (palmito), crudo o cocido; extraen la parte interna del estípite, fibroso-esponjosa, para elaborar una harina (*kwi*), que sirve para diversas comidas o para preparar bollitos; además, consumen las larvas de unos escarabajos (*bucú*), que crían en los estípites, y tienen gran valor nutritivo. Las hojas las emplean en cestería, encordados, para techar ranchos, en ceremonias rituales y en medicina popular. Las raíces se han utilizado como remedio emenagogo y anticonceptivo (Dawson *et* Gancedo, 1977; Delucchi *et* Hurrell, 2008; Hieronymus, 1930; Martínez Crovetto, 1981; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947).

Obs. *Syagrus* comprende 33-35 especies, desde Venezuela hasta la Argentina, con mayor concentración en Brasil. En nuestro país, sólo crece *S. romanzoffiana* (Delucchi *et* Hurrell, 2008; Uhl *et* Dransfield, 1987).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* alrededores de la cantera, 26-III-2000, J. Hurrell *et al.* 4338 (LP).



Syagrus romanzoffiana. A. Planta con frutos maduros cultivada en una calle del barrio de Palermo, Capital Federal. B. Detalle de los frutos maduros, en la planta. C. Planta con frutos inmaduros y brácteas leñosas, en la Isla Martín García. D. Detalle de los frutos inmaduros. E. Aspecto de la inflorescencia.

Piñón (araucaria)

Po: curi, pinhão. *Fr:* pignon, pignon de pin du Parana. *Gu:* kuri'y. *In:* Brazilian pine nut, Parana pine nut. *Al:* Paranakiefer. *Ja:* Parana matsu.

ARAUCARIÁCEAS

Araucaria angustifolia (BERTOL.) KUNTZE

Columbea angustifolia BERTOL., *Araucaria brasiliensis* A.RICH.

Árboles de 10-15 (-40) m de altura, perennifolios, dioicos. Hojas espiraladas, elípticas, de 2-6 cm de largo por 0,4-0,8 cm de ancho, punzantes. Conos polínicos cilíndricos, de 8-15 cm de largo. Conos seminados globosos, de 12-25 cm de diámetro, leñosos, verdosos; escamas imbricadas, cada una con 1 semilla soldada (al conjunto se lo denomina piñón), de 3-7 cm de largo por 1-2,5 cm de diámetro, castaño rojiza.

Especie de Brasil austral y la Argentina (Misiones). En nuestro país se cultiva en zonas cálidas y templado-cálidas. En la región rioplatense se ha cultivado en parques (Covas, 1995; Francischetti García, 2002; Silveira Wrege *et al.*, 2009; Valla *et al.*, 1999; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental, maderable y de semillas comestibles, importantes para los pueblos indígenas de su área de origen. Son ricas en almidón; pesan 6-7 g cada una, se comen asadas, hervidas en agua o leche, y se obtiene una harina que, tostada y mezclada con leche y azúcar, sirve para elaborar una bebida similar al chocolate (Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Ferreyra *et al.*, 2006; Ragonese *et Martínez* Crovetto, 1947; Valla *et al.*, 1999). Las hojas tienen efectos antivirales (Freitas *et al.*, 2009); las semillas, antiinflamatorios y antibacteriales (Santi-Gadelha *et al.*, 2006).

Obs. *Araucaria* comprende unas 18 especies, en especial de Oceanía, 2 de ellas crecen en la Argentina: *A. angustifolia* y *A. araucana* (MOLINA) C.KOCH (= *Pinus araucana* MOLINA), "pehuén", de Neuquén y Río Negro, y Chile. Las semillas han sido el alimento básico de los mapuches o *pehuenches* ('hombres del pehuén'); se consumen hervidas, tostadas o en harina; se conservan en silos subterráneos o ahumadas, ensartadas en ristras que se colocan sobre fogones (Barrett, 1998; CAA, 2008; Covas, 1995; Henríquez *et al.*, 2008; Ladio, 2001; Rapoport *et al.*, 2003; Rapoport *et Ladio*, 1999). En Buenos Aires se cultiva *A. bidwillii* HOOK., de Australia, donde los aborígenes la llaman "bunya-bunya", y han sido centrales en su alimentación (Facciola, 2001; Valla *et al.*, 2001).

Material de referencia. *A. angustifolia.* ARGENTINA. BUENOS AIRES. San Isidro: San Isidro, cult., 15-IV-2000, J. Hurrell *et al.* 4342 (LP).- *A. araucana.* NEUQUÉN. Aluminé: Lago Moquehue, W. H. Barrett (BAB 91906).- *A. bidwillii.* CAPITAL FEDERAL: Reserva Costanera Sur, 8-XI-2008, J. Hurrell *et al.* 6794 (LP).



Araucaria angustifolia. A. Aspecto general del árbol. B. Piñones comestibles. C. Corte transversal del cono seminado, donde se ven las semillas. *Araucaria araucana*. D. Aspecto de las ramas con hojas. *Araucaria bidwillii*. E. Aspecto de un árbol cultivado en Palermo, Capital Federal. F. Detalle del cono seminado.

Piñón (pino)

Po: pinhão. *Fr:* pignon, pignon de pin. *It:* pignolo, pinolo. *In:* pignolia nut, pine nut. *Al:* Pinienkerne. *Ch:* yi da li song. *Ja:* kasa matsu.

PINÁCEAS

Pinus pinea L.

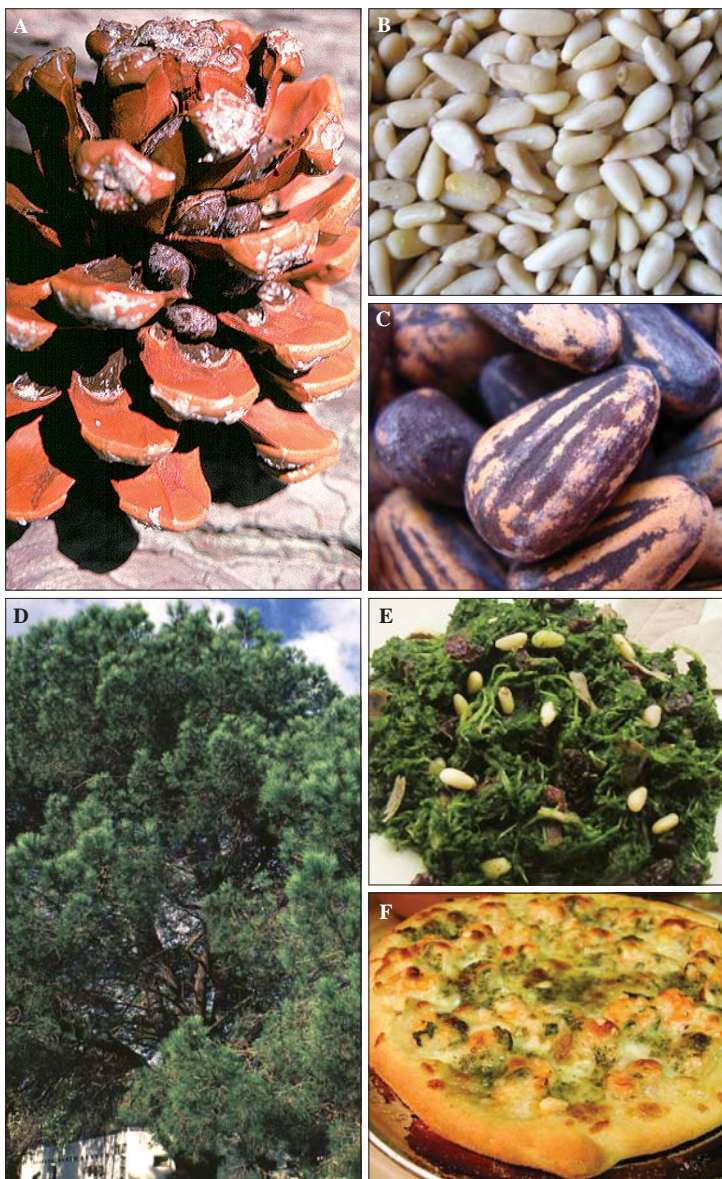
Árboles de 12-45 m de altura, perennifolios, monoicos. *Hojas* aciculares, 2 por braquiblasto, rígidas, de 10-28 cm de largo por 0,1-0,2 cm de ancho. *Conos polínicos* ovoides a elipsoides, ca. 1 cm de largo, castaños. *Conos seminados* solitarios o en grupos de 2-3; los cerrados ovoides, verdosos, los abiertos subglobosos de 8-15 cm de largo por 5-12 cm de diámetro, rojizos; semillas de 1,5-2 cm de largo, castaño oscuras.

Especie del Mediterráneo, desde Portugal hasta Turquía y el Líbano, y de las islas Madeira; a menudo crece adventicia (Farjon, 1984; Hurrell *et* Bazzano, 2006). En la región rioplatense se cultiva en parques y plazas (Valla *et al.*, 2001).

Usos. Ornamental, forestal, maderable y de semillas comestibles, las que han sido recolectadas desde los tiempos prehistóricos; es la primera especie del género introducida en cultivo. Las semillas son muy ricas en proteínas; contienen, además, aceites, fibras, hierro, fósforo, calcio, potasio y vitaminas A, B y C. Su valor energético es de 600 kcal cada 100 g de porción comestible. Para consumirlas se retira su tegumento duro (hay un cultivar de tegumento frágil). Se comen crudas o cocidas, en repostería y confitería; también, sobre todo en la cocina mediterránea, se añaden a platos con carne, pescado, verduras, ensaladas, rellenos y salsas (*pesto* italiano). En medicina popular, se consideran un remedio antiséptico, diurético, antirreumático, antitusivo, afrodisíaco y para estimular la potencia sexual masculina (CAA, 2008; Dalby, 2003; Divincenzo, 1989; Duke *et al.*, 2007; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hill, 1965; Janick *et* Paull, 2008; Rosengarten, 1984).

Obs. El género *Pinus* comprende unas 110 especies, mayormente del hemisferio norte. Distintas especies presentan semillas comestibles, en distintas partes del mundo, como *P. cembra* L., de los Alpes; *P. gerardiana* WALL. *ex* D. DON, del Himalaya; *P. koraiensis* SIEBOLD *et* ZUCC., del este de Asia; *P. cembroides* ZUCC., *P. edulis* ENGELM. y *P. monophylla* TORR. *et* FRÉM., de los Estados Unidos y México, entre otras (Facciola, 2001; Farjon, 1984; Hanelt, 2001; Hurrell *et* Bazzano, 2006).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Merlo:* Merlo, cult., X-1950, W. H. Barrett 87 (BAB).



Pinus pinea. A. Cono seminado (*piña*), abierto, con semillas. B. Semillas (*piñones*) en venta en dietéticas, Recoleta. C. Semillas con el tegumento duro. D. Árbol en la Facultad de Agronomía, Capital Federal. E. Espinaca *a la catalana*, salteadas con aceite de oliva, ajo, pasas de uva y piñones. F. Pizza con camarones, pesto y piñones.

Piracanta

Es: crategus, espinos de fuego, manzanita. *Po:* espinho de fogo, piracanta, piricanto, sarça ardente. *Fr:* buisson ardent. *In:* firethorn. *Al:* Feuerdorn.

ROSÁCEAS

Pyracantha coccinea M. ROEM.

Mespilus pyracantha L., *Cotoneaster pyracantha* (L.) SPACH, *Crataegus pyracantha* (L.) MEDIK., *Mespilus pauciflora* POIR., *Pyracantha pauciflora* (POIR.) M.ROEM.

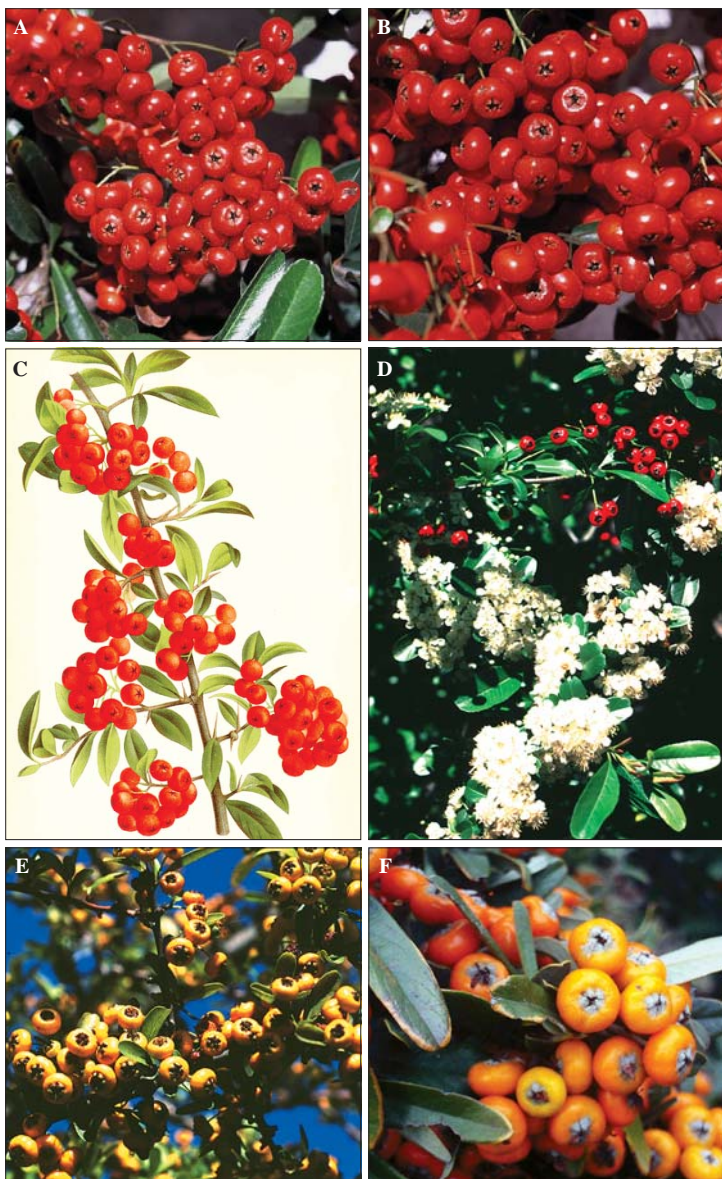
Arbustos de 1-3 (-6) m de altura, perennifolios, espinosos. *Hojas* alternas, elípticas o espatuladas, de 1,5-6 cm de largo por 0,5-2,5 cm de ancho, agudas u obtusas, crenadas, coriáceas, glabras, envés más claro. *Inflorescencias* en cimas corimbiformes. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 6-9 mm de diámetro. *Fruto* nuculanio deprimido-globoso, de 5-8 mm de diámetro, rojo brillante, con 5 pirenos.

Especie nativa del sudeste de Europa y oeste de Asia, hasta el norte de Irán; difundida en cultivo en zonas templadas, a menudo se naturaliza. Florece en primavera; fructifica en verano, los frutos perduran mucho tiempo en la planta (Aedo *et al.*, 2001a; Gcw, 2007; Mabberley, 2008). En la región rioplatense se cultiva en parques y jardines y crece adventicia (Delucchi, 1991; Hurrell *et Bazzano*, 2003).

Usos. Ornamental, con distintos cultivares, algunos con frutos amarillos, anaranjados o rosados. Los frutos se consumen en mermeladas y jaleas, similares en apariencia y sabor a las de las manzanas. Las semillas se emplean como sucedáneo del café (Bryan *et Castle*, 1976; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Hurrell *et Bazzano*, 2003). Esta especie se ha empleado como bioindicador de contaminación ambiental (Nihan *et al.*, 2008). La planta contiene flavonoides (Fico *et al.*, 2000).

Obs. *Pyracantha* comprende 10-17 especies, del sudeste de Europa hasta el este de Asia (Kalkman, 2004; Mabberley, 2008). Algunas de ellas se han cultivado como ornamentales en la Argentina (Dimitri, 1987). En Salta y en Córdoba, crece adventicia *P. angustifolia* (FRANCH.) C.K. SCHNEID. (= *Cotoneaster angustifolius* FRANCH.), de China, que se diferencia de *P. coccinea* por sus hojas oblongas densamente grisáceo-tomentosas en el envés, entre otros caracteres. Los frutos, de 5-9 mm de diámetro, rojos o anaranjados, son comestibles (Bryan *et Castle*, 1976; Delucchi, 1991; Gu *et Spongberg*, 2003e; Novara, 1993).

Material de referencia. *P. angustifolia*. ARGENTINA. CÓRDOBA. *Punilla*: Valle Hermoso, Arroyo Vaquerías, 19-XI-1987, G Delucchi 142 (LP).- *P. coccinea*. BUENOS AIRES. *La Plata*: Gonnet, 13-V-1990, G Delucchi 350 (LP).



Pyracantha coccinea. A. Aspecto de las ramas con frutos. B. Detalle de los frutos. C. Ilustración de las ramas espinosas con hojas y frutos (Burvenich *et al.*, 1882). D. Aspecto de la planta, con flores y frutos. E. Variedad de cultivo con los frutos amarillos. *Pyracantha angustifolia*. F. Detalle de las hojas y de los frutos.

Pistacho

Es: alfónsigo, pistacio. *Po:* alfónico, pistácio. *Fr:* pistache. *It:* pistacchio. *In:* green almond, pistachio. *Al:* Pistazie. *Ar:* pistâsh. *Ch:* a yue hun zi. *Ja:* pisutachio.

ANACARDIÁCEAS

Pistacia vera L.

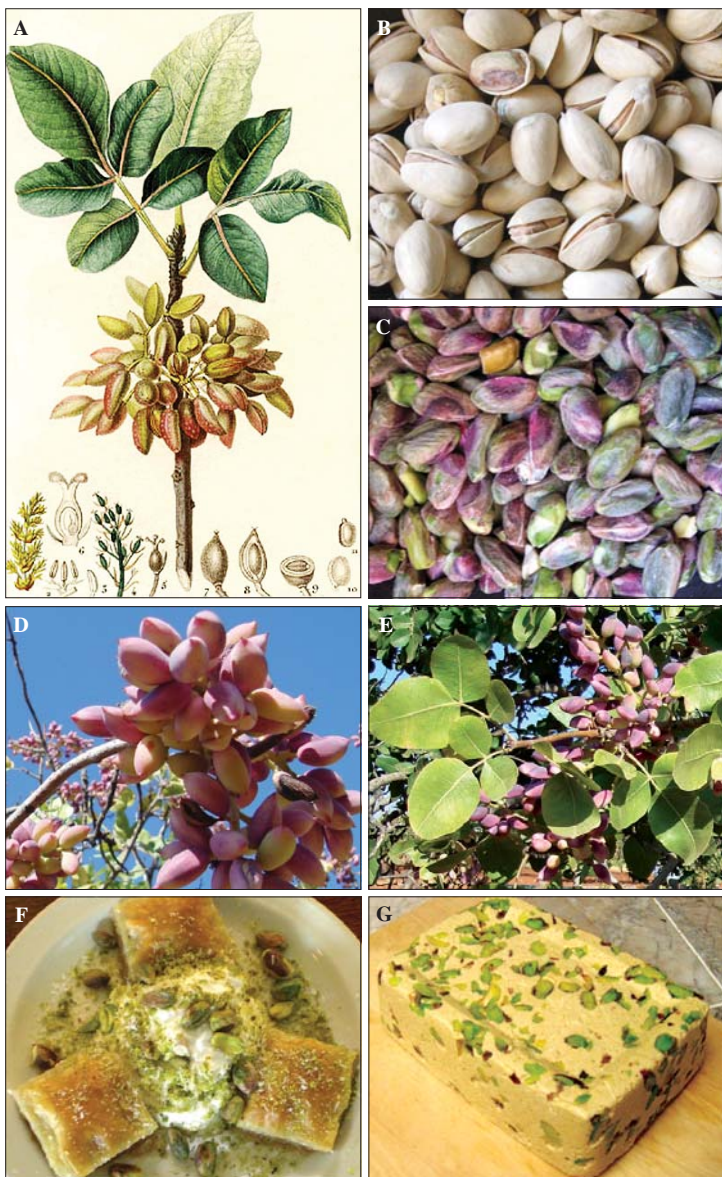
Arbolitos de 5-8 (-12) m de altura, caducifolios, dioicos. *Hojas* alternas, pinnadas, folíolos 3-5, ovados, de 3-5 cm de largo, mucronados. *Inflorascencias* paniculadas axilares. *Flores* actinomorfas, apétalas, sépalos 5; flores estaminadas con 3-5 estambres; las pistiladas con ovario 1-locular, estilo 3-fido. *Fruto* drupa ovoide a elipsoide, de 2-3 cm de largo, epicarpo verdoso a rojizo, endocarpo duro longitudinalmente dehiscente a la madurez; semilla violácea a verdosa.

Especie del Mediterráneo oriental, oeste de Asia hasta Asia central, difundida en diversos países. Florece en primavera; fructifica en verano. Se cultiva en la Argentina, principalmente en San Juan (Dimitri, 1988; Janick *et Paull*, 2008; Polito *et Pinney*, 1999; Zohary *et Hopf*, 2000).

Usos. Las semillas comestibles se utilizan desde el Neolítico y la Edad del Bronce en Asia occidental; se habría introducido en Europa a principios de la Era Cristiana; se menciona en la Biblia (Duke *et al.*, 2007; Hanelt, 2001; Janick *et Paull*, 2008; Zohary *et Hopf*, 2000). Cada 100 g de porción comestible contienen 50 % de lípidos, 19 % de carbohidratos, 19 % de proteínas, 5 % de agua, fibras, vitaminas A y B, calcio, potasio, hierro y fósforo; su valor energético es de 590 kcal. Se comen crudas, asadas, confitadas, en tortas, pasteles, helados, mermeladas y para saborizar comidas y embutidos (*mortadella*); el aceite de las semillas es de alta calidad, pero no se produce comercialmente por su elevado costo. Las semillas tienen usos medicinales: tónico, sedante, digestivo, diurético, febrífugo, antiséptico, astringente, afrodisíaco y presentan efectos antioxidante, antimicrobiano y antiviral (CAA, 2008; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Ghalem *et Mohamed*, 2009; Gentile *et al.*, 2007; Kamrani *et al.*, 2007; Malhotra, 2008; Memniger, 1977; Özçelik *et al.*, 2005; Rosengarten, 1984).

Obs. *Pistacia* es un género del Mediterráneo, Asia templada y tropical, Norte y Centroamérica, con unas 10 especies. *P. terebinthus* L., "terebinto" y *P. lentiscus* L., "lentisco", del Mediterráneo, se utilizan por su resina (Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Tianlu *et Barfod*, 2008).

Material de referencia. FRANCIA. ÎLE-DE-FRANCE. *Paris:* Paris, Jardin des Plantes, cult., IX-1869, H.T. Bocquillon s.nro. (P, imagen digital) [MNHN, 2010].



Pistacia vera. A. Ilustración de hojas y frutos (Turpin, 1816b). B. Pistachos con "cáscara" (endocarpo). C. Pistachos "pelados" (semillas). D-E. Ramas con hojas y frutos. F. *Baklava* turco: pastel de masa filo con pasta de nueces, crema y pistachos. G. *Halva* de los Balcanes: pasta a base de azúcar o miel, semillas de sésamo y pistachos.

Pomelo

Es: toronja. *Po:* toronja. *Fr:* pomélo, pamplemousse. *It:* pompelmo. *In:* common grapefruit, grapefruit. *Al:* Grapefruit. *Ch:* yuan you. *Ja:* gureepufuruushu.

RUTÁCEAS

Citrus x aurantium L. [Grupo POMELO]

C. maxima (BURM.) MERR. var. *uvacarpa* MERR., *C. x paradisi* MACFAD.

Arbolitos de 3-10 m de altura, perennifolios; ramas con espinas o inermes.

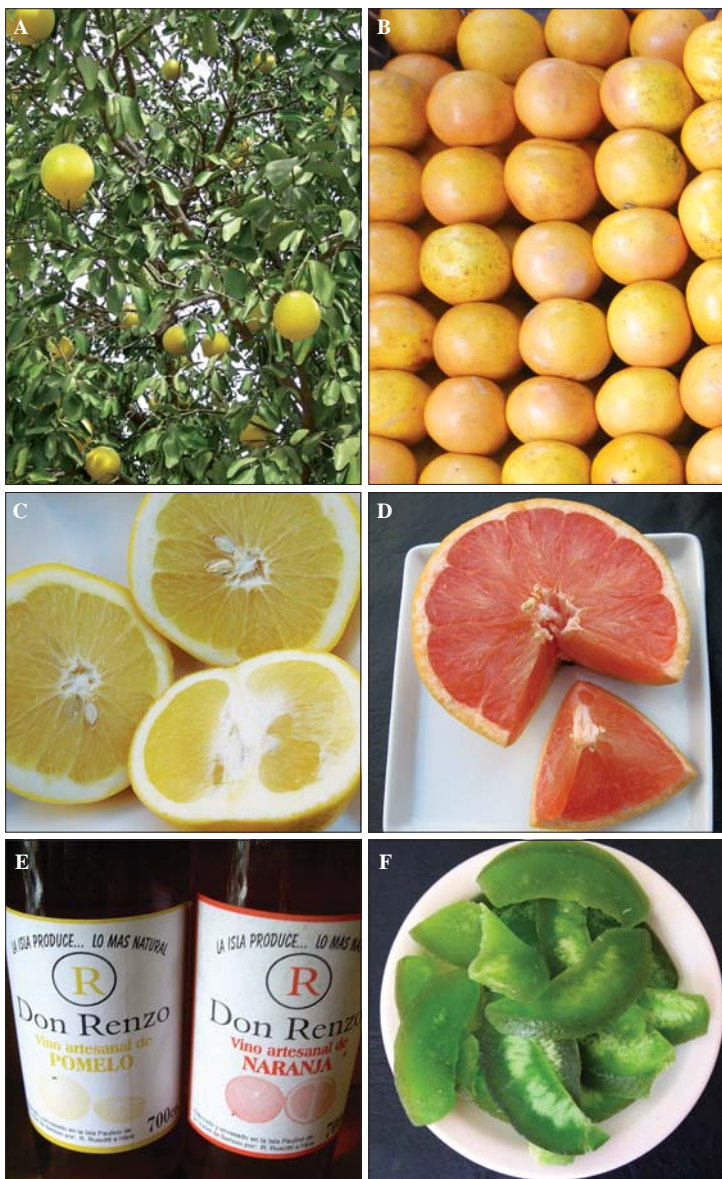
Hojas alternas, pecíolos anchamente alados, láminas elípticas, de 8-12 cm de largo, crenuladas. *Flores* solitarias o en racimos paucifloros, axilares, actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidio, globoso o subgloboso, de 10-12 cm de diámetro, amarillos, lisos; pulpa amarillenta o rosada, algo ácida; semillas pocas o ausentes.

Híbrido producto de la retrocruza entre *C. x aurantium* [*C. maxima* x *C. reticulata*] y *C. maxima*. Originado en las Antillas en el siglo XVII, se ha difundido en diversos países (Mabberley, 1997, 2004; Zhang *et al.*, 2008). En la región rioplatense se cultiva en huertos y jardines y crece adventicia en la isla Martín García (Hurrell *et al.*, 2008).

Usos. Frutal, con diversos cultivares. Los frutos se comen frescos, a veces agregándole azúcar o canela, para el desayuno o como aperitivo antes de la comida, o en ensaladas de frutas; cocidos, en vino, mermeladas, jaleas, gelatinas, pasteles, conservados en almíbar; desecados o glaseados, para repostería. Cada 100 g de porción comestible fresca, contienen 88 % de agua, 9 % de carbohidratos, potasio, fósforo, calcio, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 34-46 kcal. El jugo sirve para elaborar bebidas refrescantes (también se comercializa deshidratado, en polvo), o para saborizarlas, en vinagre o fermentado para elaborar vino. El epicarpo contiene aceite esencial (en especial, limoneno) empleado para saborizar bebidas, chocolates, cremas, helados; y se utiliza como fuente de pectinas (CAA, 2008; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hurrell *et al.*, 2008; Janick *et al.*, 2008; Ladaniya, 2008; Morton, 1987; Vaughan *et al.*, 1997).

Obs. La fruta conocida como *pomelo* en nuestro país (*grapefruit*, en inglés, o *toronja*, en otros países de habla hispana), no debe confundirse con el *pomelo chino* o *pampelmusa* (*Chinese grapefruit* o *pomelo*, en inglés), que corresponde a *C. maxima*, del Sudeste asiático, con frutos mucho mayores (Morton, 1987; Zhang *et al.*, 2008).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* selva oriental, 24-IX-1999, J. Hurrell *et al.* 4035 (LP).



Citrus x aurantium [POMELO]. A. Planta con frutos. B. Pomelos "rosados" en una frutería de Villa Crespo. C-D. Pomelos "blanco" y "rosado", en cortes transversal y longitudinal. E. Vino artesanal de pomelo, y de naranja, elaborados en la Isla Paulino, Berisso. F. Trozos de pomelo desecados, teñidos, en dietéticas de Palermo.

Pomelo chino

Es: cimboa, pampelmusa. *Po:* jamboa, pomelo. *Fr:* chadec, pamplemousse. *It:* pampaleone, pomelo. *In:* Chinese grapefruit, pomelo, pommelo, pummelo, shaddock. *Al:* Pampelmuse, Pomelo. *Ar:* laymûn hindî. *Ch:* you. *Ja:* buntan, zabon.

RUTÁCEAS

Citrus maxima (BURM.) MERR.

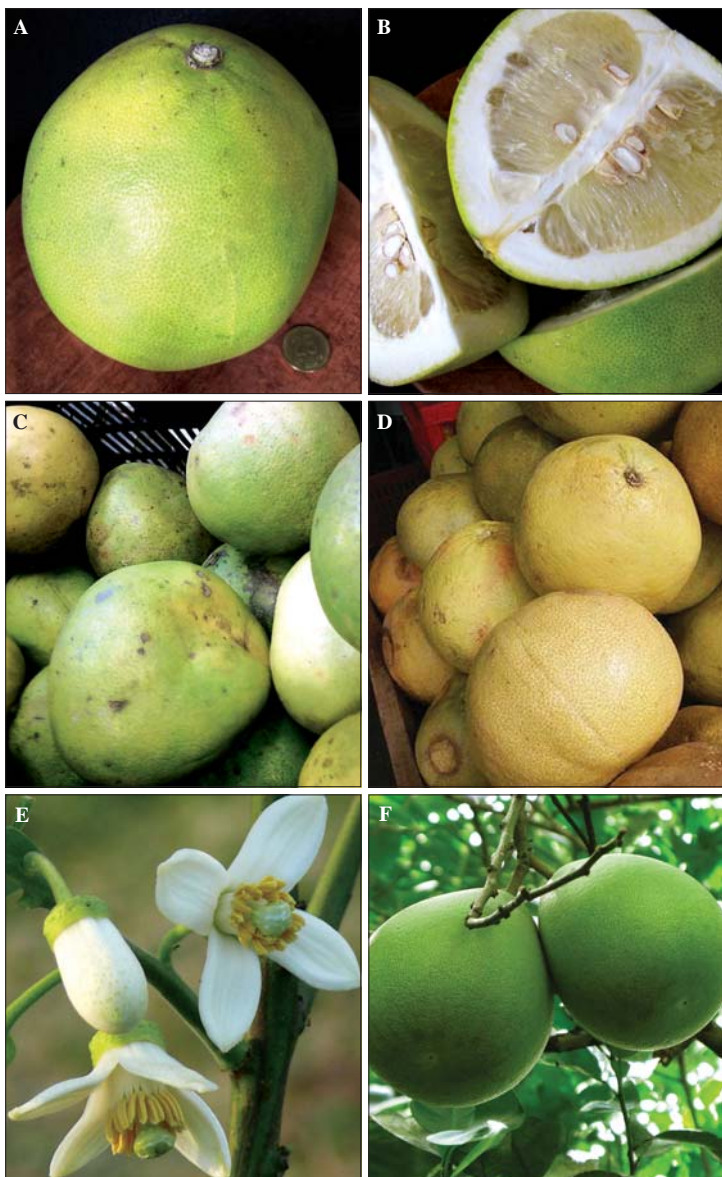
Aurantium maximum BURM., *Citrus x aurantium* var. *decumana* L., *C. x aurantium* var. *grandis* L., *C. decumana* (L.) L., *C. grandis* (L.) OSBECK

Arbolitos de 5-15 m de altura, perennifolios; ramas inermes o con pocas espinas. *Hojas* alternas, pecíolos alados, láminas elípticas u ovadas, de 5-20 cm de largo. *Flores* solitarias o en racimos paucifloros, axilares, actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidío, piriforme, anchamente ovoide o globoso, de 10-30 cm de diámetro, verdoso o amarillo pálido, punteado-glanduloso; pulpa blanca, amarillenta, rosada o rojiza, dulce o ácida, con semillas o sin ellas, según los cultivares.

Especie del Sudeste asiático; difundida en zonas cálidas, principalmente en Asia e islas del Pacífico, se ha naturalizado en China y otros países. Fructifica en otoño (Blench, 2008; Gcw, 2007; Mabberley, 1997, 2004; Morton, 1987; Zhang *et* Mabberley, 2008). En la región rioplatense se cultiva ocasionalmente en huertos y jardines.

Usos. Frutal, con diversos cultivares. Se introdujo en China *ca.* 100 a.C.; en el Cercano Oriente y sur de Europa, entre los siglos IX y XI, pero sin mayor expansión; en las Antillas, se cultivaba en el siglo XVII. La pulpa, similar a la del pomelo, pero más firme y menos jugosa, se consume fresca, en ensaladas de fruta, preservada, en mermeladas, jaleas y en jugo; en bebidas alcohólicas, junto con brandy; el epicarpo, más esponjoso, se consume confitado (*conserve de chadec*, en la isla Martinica, Antillas Menores). Los frutos contienen, cada 100 g de peso fresco, 85-90 % de agua, 6-12 % de carbohidratos, 0,7 % de proteínas, fibras, calcio, fósforo, hierro, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 25-58 kcal. Las flores se utilizan para saborizar té, y en perfumería. En medicina popular, la decocción de las hojas, flores y epicarpes se emplea como remedio sedativo, en casos de epilepsia y tos convulsa; en aplicación externa, como vulnerario. El jugo se utiliza como febrífugo. Las semillas, contra los resfríos, la dispepsia y el lumbago (Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hu, 2005; Janick *et* Paull, 2008; León, 1987; Morton, 1987; Vaughan *et* Geissler, 1997).

Material de referencia. MADAGASCAR. loc. ?, E. de Flacourt s.nro. (P; imagen digital) [MNHN, 2010].



Citrus maxima. A-B. Aspectos del fruto entero y cortado, mostrando la pulpa y las semillas, que se comercializa en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano. C. Frutos verdosos, en los mismos comercios. D. Aspecto de los frutos amarillentos. E. Detalle de las flores. F. Detalle de los frutos en la planta.

Quinoto

Es: kumquat, naranjita china, naranjita japonesa. *Po:* cunquato. *Fr:* kumquat. *It:* mandarino cinese. *In:* kumquat. *Al:* Chinesische Kumquat. *Ch:* jin gan. *Ja:* kinkan.

RUTÁCEAS

Citrus japonica THUNB.

C. x aurantium L. subsp. *japonica* (THUNB.) ENGL., *C. margarita* LOUR., *Fortunella japonica* (THUNB.) SWINGLE, *F. margarita* (LOUR.) SWINGLE

Arbolitos hasta de 5 m de altura, perennifolios; ramas espinosas o inermes.

Hojas alternas, pecíolos marginados, láminas elípticas u obovado-elípticas, de 4-6 cm de largo por 1,5-3 cm de ancho, crenadas. *Flores* solitarias o en fascículos axilares, actinomorfas, bisexuales, blancas. *Fruto* hesperidio, elipsoide, ovoide u obovoide, de 1-2 cm de diámetro, liso, amarillo o anaranjado según los cultivares; semillas lisas.

Especie cultígena, originaria del sur de la China; difundida en cultivo y naturalizada en algunos países (Gcw, 2007; Li, 1970; Mabberley, 2004; Zhang et Mabberley, 2008). En nuestro país se cultiva con frecuencia (Dimitri, 1988). En la región rioplatense se planta en huertos, parques y jardines. Fructifica en otoño (Hurrell et al., 2008).

Usos. Ornamental y frutal, con distintos cultivares. En China, se ha registrado su cultivo en el siglo XII. Fue introducido en Europa por Robert Fortune, a mediados del siglo XIX. Se multiplica por injertos, por lo común, sobre *C. x aurantium* L. Los frutos se comen frescos, preservados en almíbar o en vinagre, desecados, cocidos, en jaleas, mermeladas, cremas, salsas, postres y confituras; también, para saborizar infusiones y en licorería. Cada 100 g de peso seco contienen 89 % de carbohidratos, 10 % de fibras, 5 % de proteínas, potasio, sodio, fósforo, calcio, hierro, vitaminas A, B y C; su valor energético es de 70 kcal. Hojas, brotes, flores y frutos contienen aceites esenciales empleados en perfumería. En medicina popular, se utilizan como remedio contra la tos y el dolor de garganta. El epicarpo tiene compuestos antioxidantes (CAA, 2008; Choi, 2005; Duke et Ayensu, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Janick et Paull, 2008; Koyasako et Bernhard, 1983; Kunkel, 1984; Ladaniya, 2008; León, 1987; Morton, 1987; Sadek et al., 2009).

Obs. Esta especie es el "quinoto" que se cultiva y comercializa en la Argentina; no debe confundirse con el cultivar denominado *chinotto* o *quinotto*, del sur de Italia, que corresponde a *C. x aurantium* L.

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *La Plata:* Gonnet, cult., 24-VIII-2008, G. Delucchi 3303 (LP).



Citrus japonica. A. Frutos en la planta. B-C. Frutos elipsoides y anaranjados, del cultivar llamado *nagami kumquat*, que se venden en supermercados y fruterías, Recoleta. D. Frutos en cortes transversal y longitudinal. E. Quinotos en almíbar. F. Cultivar con frutos obovoides y amarillentos, conocido como *marumi kumquat*.

Rambután

Es: mamón chino. *Po:* rambutão. *Fr:* litchi chevelu, ramboutan. *It:* nefelio, rambutan. *In:* hairy lychee, rambutan. *Al:* Rambutan. *Ch:* hong mao dan. *Ja:* rambuutan.

SAPINDÁCEAS

Nephelium lappaceum L.

Árboles de 6-12 m de altura, perennifolios, dioicos. *Hojas* alternas, paripinnadas, folíolos 2-4 pares, ovados o elípticos, de 6-18 cm de largo por 4-7,5 cm de ancho, agudos. *Inflorescencias* en tirsos terminales, plurifloros. *Flores* actinomorfas, unisexuales, apétalas. *Fruto* esquizocarpo, profundamente partido en 2-3 mericarpos 1-seminados, pero sólo 1 desarrolla, anchamente elipsoide, de 2-4 cm de diámetro, rojo o rojo amarillento, cubierto con espinas suaves *ca.* 1 cm de largo; semilla con arilo carnoso, blanco-translúcido.

Especie nativa del Sudeste asiático; difundida en cultivo en las zonas cálidas, a veces crece adventicia. Florece en verano; fructifica en otoño (Gcw, 2007; Leenhouts, 1986; Xia *et Gadek*, 2007). En la región rioplatense se comercializan los arilos conservados.

Usos. Frutal, con diversos cultivares. Los arilos, dulces o ligeramente ácidos y aromáticos, se comen principalmente frescos; también, en jaleas, mermeladas, compotas, en jarabe, solos o con ananá; también se emplean para elaborar vino. Cada 100 g de porción comestible fresca contienen 82 % de agua, 16 % de carbohidratos, proteínas, fibras, calcio, fósforo y vitamina C; su valor energético es de 68 kcal. Las semillas crudas son tóxicas, se comen tostadas o cocidas; de ellas se obtiene aceite comestible. Las raíces, la corteza y las hojas presentan distintos usos en medicina popular (anticefalalgico, astringente, febrífugo) y en la producción de colorantes. Los frutos se emplean como remedio astringente, estomáquico, vermífugo, febrífugo, antidiarreico y antidisentérico. Las semillas tienen compuestos con actividad antioxidante y antimicrobiana (Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hu, 2005; Kunkel, 1984; León, 1987; Morton, 1987; Ong *et al.*, 1998; Ragasa *et al.*, 2005; Salakpetch, 2005; Thitilertdech *et al.*, 2008; Vanderlinden *et al.*, 2005; Vargas, 2003; Vaughan *et Geissler*, 1997; Verheij *et Coronel*, 1991).

Obs. *Nephelium* comprende unas 22 especies del Sudeste asiático (Leenhouts, 1971; Xia *et Gadek*, 2007). El nombre vernáculo *rambután* deriva del malayo *rambut*, 'cabello', que alude a las espinas del fruto.

Material de referencia. PALAOS. AIRAI: Ngetkib, bosque perturbado, 7-VIII-2007, M. J. Balick *et al.* 4470 (NY; imagen digital) [NYBG, 2007].



Nephelium lappaceum. A. Detalle de los frutos maduros. B. Frutos enteros y abiertos, mostrando el arilo. C. Ilustración de ramas con hojas, frutos y detalle de las flores (Van Nooten, 1880). D-E. Arilos enlatados, conservados en jarabe, en venta en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano, Capital Federal. F. Arilos sin semillas.

Sandía

Es: melón de agua. *Po:* melancia. *Fr:* melon d'eau, pastèque. *It:* cocomero, pastecca. *In:* watermelon. *Al:* Wassermelone. *Af:* Waatlemoen. *Ar:* battick. *Ch:* xi gua. *Ja:* suika.

CUCURBITÁCEAS

Citrullus lanatus (THUNB.) MATSUM. et NAKAI

Momordica lanata THUNB., *Citrullus vulgaris* SCHRAD. ex ECKL. et ZEYH.

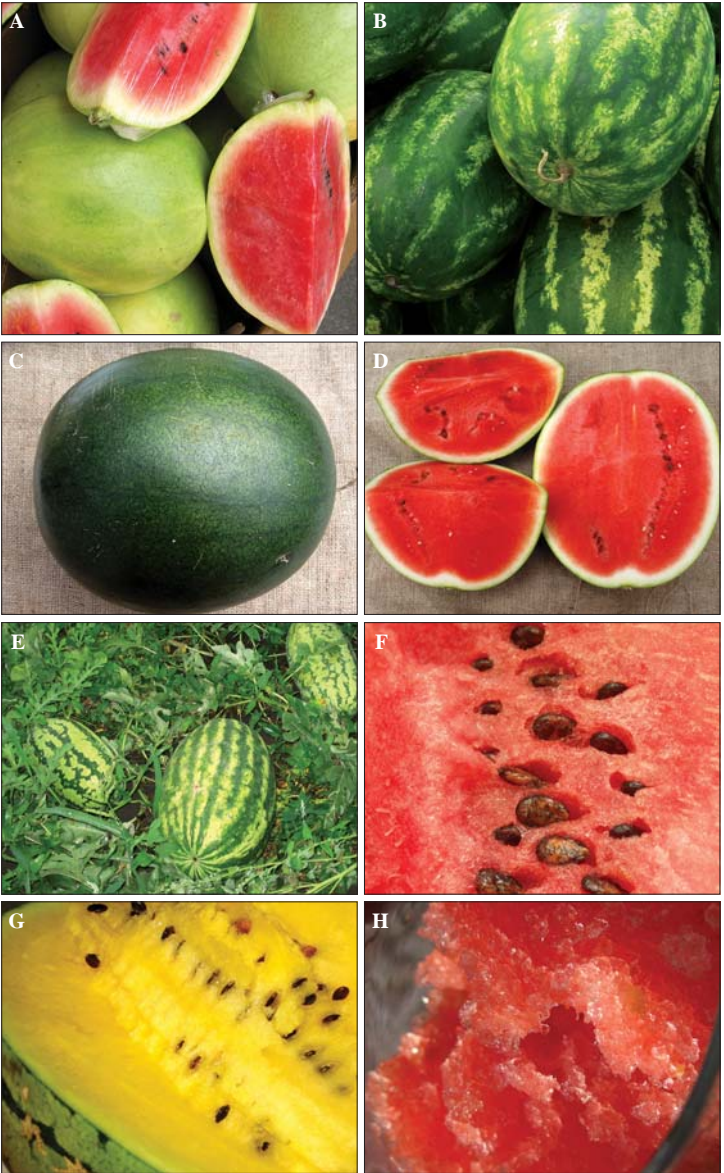
Hierbas anuales, rastreras o trepadoras, diclinomonoicas, pubescentes; con zarcillos. *Hojas* alternas, ovado-trianguulares, 3-5-partidas, de 6-20 cm de largo por 3,5-19 cm de ancho, híspidas, base cordada. *Flores* solitarias, actinomorfas, amarillas, ca. 2,5 cm de diámetro. *Fruto* pepónide, globoso, elipsoide u oblongo, hasta de 60 cm de largo por 30 cm de diámetro, verde liso o con frecuencia variegado o listado; pulpa jugosa, dulce, roja o amarilla; semillas numerosas, negras o blancas.

Especie nativa de África, difundida en cultivo en la antigüedad (Egipto ca. 2000 a.C.; Grecia ca. 1000 a.C). Introducida en las zonas cálidas y templadas. En la Argentina crece adventicia en el norte-centro del país. Fructifica en verano (Dalby, 2003; Jeffrey, 2001; Lira *et al.*, 2009; Lu *et al.*, 2010; Wasylikowa *et van der Veen*, 2004; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Frutal, con diversos cultivares. Los frutos contienen, cada 100 g de peso fresco, 91 % de agua, 7,5 % de carbohidratos, vitaminas A, B y C, fósforo, calcio, hierro, magnesio y potasio; su valor energético es de 30 kcal. Se comen frescos, en vino, jugos, dulces, jaleas y jarabe. Los frutos inmaduros se comen como pepinos, en pickles y sopas. Las semillas son fuente de aceite comestible; fermentadas, se emplean para salsas y sopas; tostadas, como snack. En medicina popular, los frutos se utilizan como remedio febrífugo, diurético, antinefrítico y antioxidante; las semillas, como diurético, pectoral, demulcente, vermífugo e hipotensor. Las hojas tiernas se comen como verdura (CAA, 2008; Chiej, 1984; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Duke *et Ayensu*, 1985; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hilgert, 1999; Janick *et Paull*, 2008; León, 1987).

Obs. *Citrullus* comprende 4 especies de África y Asia. En la Argentina, crecen adventicias *C. lanatus* y *C. colocynthis* (L.) SCHRAD. (= *Cucumis colocynthis* L.), en Santiago del Estero, Córdoba y Buenos Aires, hierbas perennes con frutos subglobosos de 5-12 cm de diámetro, amarillos, de pulpa esponjosa, amarga; se comen hervidos, para remover sus principios amargos (Lu *et al.*, 2010; Facciola, 2001; Pozner, 1998).

Material de referencia. ARGENTINA. CORRIENTES. *Mburucuyá:* Ea. Santa Teresa, cult., 18-II-1956, T. M. Pedersen 3758 (LP).



Citrullus lanatus. A-B. Frutos pequeños, verde claros, y grandes, listados, en venta en supermercados y fruterías, Palermo. C-D. Frutos verde oscuros, entero y cortado, Villa Crespo. E. Plantas con frutos. F. Pulpa y semillas. G. Sandía con pulpa amarilla. H. *Granita* de sandía, helado ligero de estructura cristalina, tradicional de Sicilia, Italia.

Sauco

Es: saúcho, saúco, saúco común, saúco negro, saúgo. *Po:* sabugo. *Fr:* sureaux. *It:* sambuco. *In:* elderberry, European elderberry. *Al:* Holunder.

ADOXÁCEAS

Sambucus nigra L. subsp. *nigra*

Árbolitos o arbustos de 1-5 m de altura, semiperennifolios, dioicos. *Hojas* opuestas, imparipinnadas, de 7-28 cm de largo; folíolos 5-7, elípticos, de 4,5-9 cm de largo por 1,5-4 cm de ancho, agudos, aserrados. *Inflorescencias* corimbiformes terminales, plurifloras. *Flores* actinomorfas, ca. 1 cm de diámetro, corola rotácea, blanquecina. *Fruto* drupa, globosa, de 6-7 mm de diámetro, violeta negruzca, brillante.

Subespecie de Europa, oeste de Asia y norte de África (Bolli, 1994; Ruiz Tellez *et Devesa*, 2007). En la Argentina se cultiva y crece adventicia en Neuquén, Río Negro, Chubut y Tierra del Fuego. Florece en primavera; fructifica en verano (Dimitri, 1988; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental. Los frutos se comen crudos o cocidos, en mermeladas, jugos, pasteles, conservas, salsas, para saborizar y colorear vinos. En medicina casera, se emplean como remedio depurativo, laxante y diaforético. El té de frutos secos es antidiarreico. Las flores se comen en ensaladas y sirven para elaborar bebidas. Hojas, corteza y flores tienen usos medicinales (Chiej, 1984; Dawson, 1977; Duke *et al.*, 2002; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Vaughan *et Geissler*, 1997).

Obs. *Sambucus*, antes incluido en la familia *Caprifoliaceae*, comprende 9 especies de zonas templadas y subtropicales (Bolli, 1994; Donoghue *et al.*, 2003). En la Argentina crecen *S. nigra* subsp. *peruviana* (KUNTH) R. BOLLI (= *S. peruviana* KUNTH), nativa del Noroeste argentino, con 5-9 folíolos y frutos de 7-9 mm de diámetro, comestibles; y *S. australis* CHAM. *et SCHLTDL.*, de Formosa, Chaco, Córdoba, Santa Fe, Misiones, Corrientes, Entre Ríos y Buenos Aires, con 7-13 folíolos y frutos de 5-7,5 mm de diámetro, con los que se elaboran dulces; en la región rioplatense crece en selvas, bosques y talares; tiene diversos usos medicinales (CAA, 2008; Dawson, 1977; Hanelt, 2001; Hieronymus, 1930; Hurrell *et al.*, 2004; Nuness *et al.*, 2007; Ragonese *et Martínez Crovetto*, 1947).

Material de referencia. *S. australis.* ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Campana:* Reserna Natural Otamendi, 28-IX-2003, J. Hurrell *et al.* 5282 (SI).- *S. nigra* subsp. *nigra.* NEUQUÉN. *Aluminé:* Aluminé, M. N. Correa 10027 (BAB).- *S. nigra* subsp. *peruviana.* JUJUY. *Manuel Belgrano:* Zapla, 15-XI-1980, A. L. Cabrera *et al.* 32038 (SI).



Sambucus nigra subsp. *nigra*. A-B. Detalles de los frutos. C. Ilustración de hojas, inflorescencia y frutos, y detalles de las flores (Thomé, 1885). D-E. Dulces de sauco de la Patagonia, que se comercializan en dietéticas y supermercados, Recoleta. *Sambucus australis*. F. Detalle de la inflorescencia. G. Aspecto de las hojas.

Tala

Po: esporão-de-gallo. Gu: ïvirá guasú, yuasi'ï. In: hackberry, spiny hackberry.

CELTIDÁCEAS

Celtis ehrenbergiana (KLOTZSCH) LIEBM.

Momisia ehrenbergiana KLOTZSCH, *C. pallida* TORR., *C. tala* GILLIES ex PLANCH.

Árboles o arbustos de 4-12 m de altura, caducifolios, polígamo-monoicos, ramas flexuosas, espinas rectas. Hojas alternas, ovadas, de 2-4 cm de largo por 1-2,5 cm de ancho, 3-nervias, agudas, aserradas, base asimétrica. Inflorescencias cimosas axilares, paucifloras. Flores actinomorfas, apétalas, amarillentas. Fruto drupa ovoide, de 1-1,5 cm de diámetro, epicarpo liso, anaranjado; pulpa escasa, jugosa.

Especie de los Estados Unidos, México, Antillas, Brasil, Bolivia, Paraguay, Uruguay y norte y centro de la Argentina. Florece en primavera-verano; fructifica en verano-otoño. En la región rioplatense se cultiva y conforma *talares* en terrenos calcáreos próximos a la ribera platense, como en Magdalena y Punta Indio (Berg *et* Dahlberg, 2001; Demaio *et al.*, 2002; Dottori *et* Hunziker, 1994; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental y forestal. Los frutos maduros, frescos, son comestibles, de sabor agradable. Las hojas se emplean como remedio expectorante, anticatarral y hepático (Rapoport *et al.*, 2009; Valla *et al.*, 2001).

Obs. *Celtis* comprende 100 especies de zonas cálidas y templadas; 4 de ellas crecen en la Argentina. Antes incluido en *Ulmaceae*, y luego en *Celtidaceae*; algunos autores lo ubican en *Cannabaceae* (Sattarian, 2006; Song *et al.*, 2002; Stevens, 2010; Sytsma *et al.*, 2002). En la región rioplatense crecen *C. iguanaea* (JACQ.) SARG. (= *Rhamnus iguanaeus* JACQ.), "tala gateador", en selvas marginales, arbusto trepador con ramas flexuosas con espinas curvas, hojas hasta de 12 cm de largo y frutos comestibles; y *C. australis* L., "almez", "European hackberry", del Mediterráneo y Madeira, cultivada y adventicia en los talares bonaerenses; a diferencia de las anteriores, son árboles hasta de 25 m de alto, inermes, ramas no flexuosas, hojas hasta de 15 cm de largo, acuminadas, frutos de 1-2 cm de diámetro, negruzcos a la madurez, se comen frescos o en vino (Dawson, 1977; Dimitri, 1987; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hilgert, 1999; Navarro *et* Castoviejo, 2005; Valla *et al.*, 2001).

Material de referencia. *C. australis*. ARGENTINA. BUENOS AIRES. La Plata: La Plata, Parque Saavedra, 1-V-2003, G Delucchi 2712 (LP).- *C. ehrenbergiana*. Campana: Otamendi, 28-IX-2003, J. Hurrell *et al.* 5283 (SI).- *C. iguanaea*. Isla Martín García: selva costera, 21-X-1992, J. Hurrell *et al.* 1239 (LP).



Celtis ehrenbergiana. A. Rama flexuosa con hojas y espinas rectas. B. Rama con frutos en distintos estados de madurez. C. Detalle del fruto maduro. *Celtis iguanaea*. D. Ramas flexuosas con hojas y espinas curvas. E-F. Frutos maduros. *Celtis australis*. G-H. Ramas no flexuosas con hojas acuminadas y frutos en distintos estados de madurez.

Tamarindo

Es: dátil de la India. *Po:* tamarindo. *Fr:* tamarin. *It:* tamarindo. *In:* Indian date, tamarind. *Al:* Tamarinde, Indische Dattel. *Ar:* sbar, tamr al hindi. *Ch:* suan dou.

LEGUMINOSAS

Tamarindus indica L.

Árboles de 10-20 m de altura, perennifolios. *Hojas* alternas, paripinnadas; 7-17 pares de folíolos opuestos, oblongos, de 1-2 cm de largo, obtusos, glabros. *Inflorescencias* en racimos laxos, de 4-10 cm de largo. *Flores* zigomorfas, bisexuales, de 1,5-2 cm de diámetro, amarillas con marcas purpúreas y rojizas. *Fruto* legumbre indehisciente, linear, irregularmente constreñida, de 5-15 cm de largo por 2-3 cm de ancho; epicarpo crustáceo, seco, castaño; mesocarpo grueso, pulposo, ácido; endocarpo membranáceo; semillas 3-14, elipsoides, castañas, brillantes.

Especie africana, la única del género, introducida en las zonas cálidas de Asia y de América; en ocasiones se naturaliza. Florece en verano; fructifica en otoño y en invierno. Se cultiva en el Noroeste argentino; la pulpa se comercializa en la región rioplatense (Burkart, 1952, 1987a; Chen *et al.*, 2010; Gcw, 2007; Hurrell *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental, maderable, frutal, con distintos cultivares. La pulpa contiene, cada 100 g de peso fresco, 28 % de agua, 62 % de carbohidratos, 5 % de fibras, 3 % de proteínas, potasio, calcio, fósforo, sodio, hierro, vitaminas A, B y C, pectinas y aceites esenciales; su valor energético es de 115 kcal. La pulpa ácida de algunos cultivares se usa como condimento, en salsas (*Worcestershire*), curry (*vindaloo*, de la India), marinadas y conservas. La pulpa dulce, o menos ácida, de otros cultivares se consume fresca, en aperitivos, jarabe, jaleas, dulces, confituras, helados, jugos y bebidas carbonatadas (*agua de tamarindo*, en México, Centroamérica, Venezuela, Brasil); la pulpa también se vende comprimida, sólida (*wet tamarind*). Las legumbres inmaduras se comen en salsa de pescado, sopas y guisos. Las hojas, flores y semillas brotadas se comen como vegetales. De las semillas se obtiene aceite comestible. La planta tiene usos medicinales, se ha estudiado su actividad antioxidante, antimicrobiana, antiaterosclerótica e inmunomodulatoria (Al-Fatimi *et al.*, 2007; CAA, 2001; Burkart, 1952, 1987a; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Havinga *et al.*, 2010; Hu, 2005; Kunkel, 1984; León, 1987; Meléndez *et Capriles*, 2006; Morton, 1987; Paula *et al.*, 2009).

Material de referencia. ARGENTINA. JUJUY. *Ledesma:* Libertador Gral. San Martín a pueblo Ledesma, cult., 23-II-2004, E. Ulibarri 1874 (SI).



Tamarindus indica. A. Frutos, donde se ve la pulpa comestible, en un bar del barrio de Palermo. B. Ramas con hojas, flores, frutos y semillas (Koehler, 1887). C. Flores. D. Pulpa con frutos y semillas, en comercios de Liniers. E-F. Salsa y pasta de tamarindo (pulpa sin semillas), en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano.

Tasi/Doca

Es: dora, tas, taso, taxo. *Po:* cipó-de-seda, paina-de-seda. *Gu:* guaicurú rembiú, ñipó á. *In:* latexplant, milkweed, strangler vine.

ASCLEPIADÁCEAS

Morrenia odorata (HOOK. et ARN.) LINDL.

Cynanchum odoratum HOOK. et ARN.

Subarbustos trepadores, volubles, con látex, pubescentes. *Hojas* opuestas, la inferiores ovado-trianguulares, de 4-13 cm de largo por 2-10 cm de ancho, las superiores triangular-hastadas o sagitadas, de 4-10 cm de largo por 2-5 cm de ancho, base cordada. *Inflorescencias* cimosas umbeliformes. *Flores* actinomorfas, bisexuales, blanquecinas. *Fruto* folículo ovoide, verde, de 6-14 cm de largo; semillas numerosas, con pelos sedosos.

Especie de Brasil, Bolivia, Paraguay, Uruguay y norte y centro de la Argentina; naturalizada en diversos países. Florece en primavera; fructifica en verano. En la región rioplatense crece en bosques, cercos y bordes de caminos (Bacigalupo, 2000; Goyder, 2003; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Ornamental. Los frutos tiernos se comen crudos; los maduros, hervidos, asados u horneados, rellenos con cebolla y carne, a modo de zapallitos. En el norte del país se elabora arrope (se come con queso de cabra), *dulce de doca* (tradicional de la zona chaqueña), o se conservan en almíbar. Los niños mastican los pelos de las semillas, y forman una pasta que conserva por un tiempo su sabor dulce. El látex se ha empleado para cuajar la leche y elaborar de quesos; en buches, es antiodontálgico. La infusión de hojas, raíces y frutos es galactógena (Arenas, 1999; Arenas *et Scarpa*, 2007; Bacigalupo, 2000; González Torres, 2005; Hieronymus, 1930; Kunkel, 1984; Martínez Crovetto, 1981; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Rapoport *et al.*, 2009; Rozycki *et al.*, 1997).

Obs. *Morrenia* comprende 9 especies sudamericanas, 8 de ellas crecen en la Argentina (Goyder, 2003; Zuloaga *et al.*, 2008). En la región rioplatense crece *Araujia sericifera* BROT. (= *A. hortorum* E. FOURN.), de la misma familia, que recibe los mismos nombres vulgares y usos medicinales; sus hojas son ovado-trianguulares, de 5-13 cm de largo por 2-8 cm de ancho, base truncada o cordada, discolores; frutos ovoides, de 8-12 cm de largo, blanco-verdosos; se comen tostados o cocidos (Bacigalupo, 2000; Pochettino, 2005; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947).

Material de referencia. *Araujia sericifera*. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* Puerto Viejo, 25-I-1996, J. Hurrell *et al.* 2873 (BAB).- *Morrenia odorata.* *Ibidem:* ca. Punta Cañón, 19-III-1996, J. Hurrell *et al.* 3000 (LP).



Morrenia odorata. A-B. Aspecto de la planta y detalle de las hojas y flores, Isla Martín García (Bacigalupo, 2000). C. Detalle del fruto. *Araujia sericifera*. D. Aspecto de una rama con hojas y flores. E. Detalle del fruto. F. Detalle de las hojas ovado-triangulares, con la base truncada, Isla Martín García (Bacigalupo, 2000).

Tramontana

Es: cola de caballo, fruta del quirquincho, frutilla del campo, pico de loro, pico de gallo, pingo pingo. *Po:* cola de cavalo, rabo de cavalo. *In:* horsetail.

EFEDRÁCEAS

Ephedra tweediana FISCH. et C. A. MEY. emend. J. H. HUNZ.

Arbustos trepadores que alcanzan 3-6 m de altura, de hábito variable, a veces rastreros, dioicos; ramas viejas sarmentosas; ramitas péndulas, articuladas, verdes. *Hojas* reducidas a escamas caedizas. *Estróbilos polínicos* globosos, amarillentos. *Estróbilos seminados* con 3-6 pares de brácteas soldadas entre sí hasta su mitad, globosos, de 0,8-1 cm de largo, carnosos, rojos; semillas de 6-7,5 mm de largo, negruzcas.

Especie nativa de Brasil (Rio Grande do Sul), Uruguay y la Argentina (Tucumán, Catamarca, Corrientes, Entre Ríos y Buenos Aires). Los estróbilos maduran entre septiembre y marzo. En la región rioplatense crece en bosques de la ribera platense y de la Isla Martín García (Hunziker, 1995; Sáenz, 2000; Zuloaga *et al.*, 2008).

Usos. Los estróbilos seminados (llamados "frutos") son comestibles, de sabor dulce para algunos autores; para otros, no muy agradable. Se consumen frescos y se utilizan para elaborar arropo. En medicina popular, el jugo de los "frutos" se ingiere como remedio antibleorrágico; la infusión de las ramitas es digestiva, diurética, antinefrítica, antirreumática, emoliente, astringente y para curar el empacho. Las raíces se utilizan para obtener tinturas de color amarillo; la infusión de las mismas se ingiere como remedio antisifilítico; y, en cataplasmas, calma el dolor de huesos en casos de fracturas. Son plantas que podrían cultivarse como ornamentales por sus estróbilos vistosos (Hieronymus, 1930; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947; Sáenz, 2000).

Obs. *Ephedra*, único género de la familia, comprende 50-65 especies de zonas templadas de Eurasia, América del norte y del sur. En la Argentina crecen 10 especies (Huang *et al.*, 2005; Hunziker, 1995; Zuloaga *et al.*, 2008). Según Boff *et al.* (2008), las especies asiáticas contienen los alcaloides *efedrina* y *pseudoefedrina*, pero las americanas no los poseen. En la Argentina, también presentan estróbilos seminados comestibles: *E. americana* HUMB. et BONPL. ex WILLD., *E. frustillata* MIERS, *E. ochreatea* MIERS y *E. triandra* TUL. emend. J. H. HUNZ. (Hieronymus, 1930; Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. Isla Martín García: camino a la cantera, 11-IX-1994, J. Hurrell *et al.* 1977 (LP).



Ephedra tweediana. A-B. Ramitas péndulas, articuladas, verdes, con estróbilos seminados maduros, llamados *frutos*. C. Detalle de los estróbilos polínicos. D-E. Aspectos de las plantas: una añoa, con ramas viejas gruesas, sarmentosas; otra apoyante, con ramitas péndulas y estróbilos seminados, en la Isla Martín García (Sáenz, 2000).

Tuna

Es: chumbo, higo, higo chumbo, higo de Indias, higo tuna, nopal, tuna real. *Po:* figo da India, figo do diablo, tuna. *Fr:* figue d'Inde. *It:* fico d'India, opunzia. *In:* Barbary fig, Indian fig, pricklypear, spineless cactus, tuna cactus. *Al:* Feigenkaktus, Indianische Feige. *Ar:* handiyya, kerma. *Ch:* li guo xian ren zhang. *Ja:* opunchia.

CACTÁCEAS

Opuntia ficus-indica (L.) MILL.

Cactus ficus-indica L., *C. opuntia* L., *Opuntia vulgaris* MILL.

Plantas arborescentes de 3-6 m de altura. *Tallos* aplanados, segmentos (cladodios) verdes, ovados o elípticos, de 30-50 cm de largo; aréolas pequeñas, con gloquidios amarillos y 1-2 espinas o sin ellas. *Hojas* ausentes o cónicas, de 2-4 mm de largo, prontamente caedizas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, amarillas o anaranjadas, de 7-10 cm de diámetro. *Fruto* baya ovoide o piriforme, de 5-8 cm de largo, amarilla, anaranjada, rojiza o purpúrea; pulpa carnosa o jugosa.

Especie cultígena, originaria de México, hace unos 9000 años; muy difundida luego del descubrimiento de América, se ha naturalizado en distintas zonas cálidas del mundo (Gcw, 2007; Griffith, 2004; Li *et Taylor*, 2005; Pinkava, 2003). En la Argentina se cultiva en el noroeste, y crece adventicia en el norte y centro del país (Kiesling, 1999, 2005; Zuloaga *et al.*, 2008). Florece en primavera; fructifica en verano. En la región rioplatense se cultiva en parques y jardines.

Usos. Ornamental y frutal, con distintos cultivares. Los frutos se consumen frescos, desecados, en mermeladas, arropé, helados, tartas, jugos, licores y aguardientes. Los cladodios, llamados *nopalitos* o *pencas*, se comen asados o cocidos, en ensaladas y sopas, encurtidos o confitados. Éstos y las flores se utilizan como remedio antiespasmódico, diurético, antidiarreico, antitusivo, emoliente y vermífugo (CAA, 2008; Chiej, 1984; Chifa *et Gimenez*, 2000; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Guzmán *et Chávez*, 2007; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hieronymus, 1930; Janick *et Paull*, 2008; Kunkel, 1984; León, 1987; Martínez Crovetto, 1981). Se han estudiado los efectos antioxidante y anticancerígeno de sustancias halladas en los frutos (Galati *et al.*, 2003; Sreekanth *et al.*, 2007; Stintzing *et al.*, 2005; Tesoriere *et al.*, 2004, 2005).

Obs. El género *Opuntia* comprende unas 150 especies americanas, 30 de ellas crecen en la Argentina (Kiesling, 2005; Pinkava, 2003).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Isla Martín García:* cerca del faro, F. Buet Costantino *et al.* 373 (LP).



Opuntia ficus-indica. A. Artejos con frutos. B. Tunas en el mercado de San Telmo. C-D. Tunas en puestos callejeros y comercios de Liniers, enteras y peladas. E-F. Tunas en venta en una frutería de San Isidro, enteras y en corte longitudinal. G. Flores. H. Botella de arrope de tuna, en supermercados del "Barrio Chino" de Belgrano.

Tutiá

Es: espina colorada, guinda pampa, guindilla, guindilla de campo, putuí, quillo, revienta caballos, tutiá colorado, uvilla. *Po:* arrebenta cavalo, joá bravo, juá, mata cavalo. *Gu:* mboí rembiú, ñuatí pytá. *In:* litchi tomato, sticky nightshade.

SOLANÁCEAS

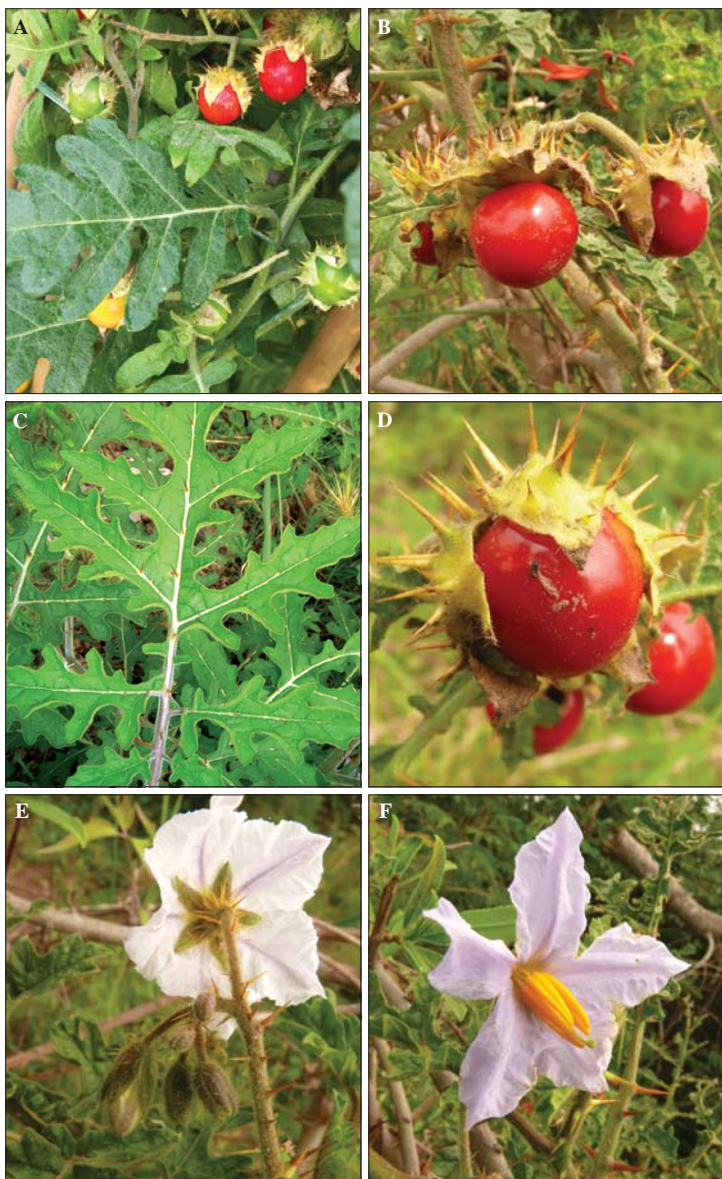
Solanum sisymbriifolium LAM.

Subarbustos o hierbas de 0,5-1 m de altura, pubescentes, con aguijones rectos, rojizos. *Hojas* alternas, profundamente pinnatisectas, de 7-20 cm de largo por 4-14 cm de ancho; aguijones en los nervios y en el pecíolo. *Inflorescencias* axilares, paucifloras. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 2-2,5 cm de diámetro, blancas o violáceas. *Fruto* baya globosa, de 1-1,5 cm de diámetro, roja; cáliz acrescente con aguijones.

Especie nativa de Sudamérica austral, ruderal, adventicia, naturalizada y a veces maleza o invasora en diversos países del mundo. En la Argentina, crece en el norte y centro del país (Cabrera, 1979; Gcw, 2007; Levin *et al.*, 2006; Zuloaga *et al.*, 2008). Florece en primavera-verano; fructifica en verano-otoño. En la región rioplatense es común en pastizales, campos cultivados, baldíos y terrenos alterados.

Usos. Los frutos maduros, dulces, se comen frescos o preparados en mermeladas y jaleas. Contienen carbohidratos, proteínas, calcio, magnesio, manganeso, fósforo, hierro, potasio, cobre y zinc (Kunkel, 1984; Hieronymus, 1930; Rapoport *et al.*, 2009). Los indios pampas preparaban con las bayas una bebida alcohólica (Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947). Los frutos inmaduros contienen *solanina*, un alcaloide tóxico, por lo cual no deben consumirse; las hojas son tóxicas para los caballos (Alonso *et* Desmarchelier, 2005; Cabrera, 1979). Las raíces, hojas y brotes se emplean ampliamente en medicina popular; la decocción, sola o en el agua para el mate, se ingiere como remedio tranquilizante, hepático, diurético y antinefrítico; en aplicación externa, se emplea como antidermatósico, analgésico y antiinflamatorio. Asimismo, se le atribuyen propiedades abortivas. Los indios pilagá ingieren la decocción de las raíces contra las enfermedades venéreas y como anticonceptivo. El extracto de las raíces presenta actividad hipotensora y antimicrobiana. La infusión de las flores se bebe como antitusivo y digestivo (Alonso *et* Desmarchelier, 2005; Filipov, 1997; Hieronymus, 1930; Ibarrola *et al.*, 2000; Martínez Crovetto, 1981; Pérez *et* Anesini, 1993).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Pedro:* San Pedro, bajío, borde de camino, 17-IV-2010, J. Hurrell *et al.* 6911 (SI).



Solanum sisymbriifolium. A. Aspecto de la planta con frutos maduros e inmaduros. B. Ramas con agujones y frutos maduros, San Pedro. C. Hojas pinnatisectas. D. Detalle de los frutos maduros, con el cáliz acrescente con agujones. E. Inflorescencia con una flor vista desde abajo. F. Detalle de la flor, vista de frente.

Uva

Es: uva europea. *Po:* uva, uva europea. *Fr:* raisin. *It:* uva. *In:* European grape, grape. *Al:* Weinrebe. *Ch:* pu tao. *Ja:* budou.

VITÁCEAS

Vitis vinifera L.

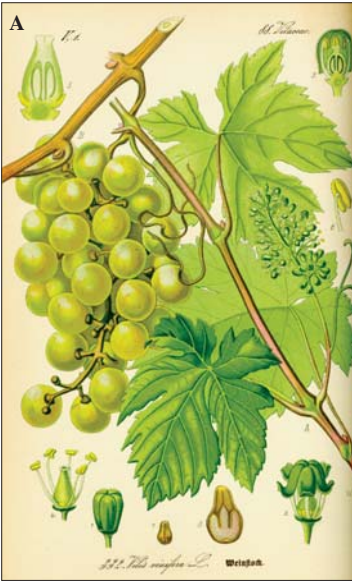
Lianas caducifolias, polígamo-dioicas; ramas sarmentosas, con zarcillos en algunos nudos. *Hojas* alternas, orbiculares, 3-5-palmatilobadas, de 6-18 cm de diámetro, dentadas glabras o pubescentes. *Inflorescencias* paniculadas amplias, multifloras. *Flores* actinomorfas, verdosas. *Fruto* baya ovoide a globosa, de 2-3 cm de diámetro, o más, verde, rosada, rojiza o purpúrea, según los cultivares; pulpa muy dulce.

Especie del sudeste de Europa y sudoeste de Asia, ampliamente difundida en cultivo en zonas templadas. En la Argentina crece adventicia en La Pampa. Fructifica de enero a mayo (Hui *et* Wen, 2007; Múlgura, 2000; Zuloaga *et al.*, 2008). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Ornamental y frutal, de importancia económica mundial por sus frutos empleados en la elaboración de vino, mosto y vinagre; presenta diversos cultivares, tanto de uvas de mesa como para vino. La colecta de las uvas (*vendimia*), se realiza por medio de diferentes festividades tradicionales. Domesticada probablemente en el Cáucaso, se había difundido en el Mediterráneo y el Cercano Oriente en la Edad del Bronce; fue mencionada por Teofrasto, Dioscórides, Plinio y en la Biblia (Dalby, 2003; Duke *et al.*, 2007; Zohary *et* Hopf, 2000). Las bayas contienen, cada 100 g, *ca.* 80 % de agua, 15 % de azúcares, 1 % de fibras, vitaminas B, C y K, potasio, fósforo, calcio, magnesio, sodio; su valor energético es de 70 kcal. Se consumen frescas, desecadas (*pasas*), preservadas en jarabe, en jugo, dulce, arropo, para licores y aguardientes (*pisco*, *grappa*, *coñac*). Presentan diversos usos medicinales. De las semillas se obtiene aceite comestible. Las hojas (*hojas de parra*) se utilizan en las cocinas árabes, otomana y griega. Las inflorescencias se comen como verduras (CAA, 2001, 2006, 2008; Chiej, 1984; Duke *et al.*, 2000; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Hill, 1965; Hurrell *et al.*, 2009; Janick *et* Paull, 2008; Kunkel, 1984; Rieger, 2006).

Obs. *Vitis* comprende *ca.* 60 especies, principalmente de zonas templadas, pero se extiende a zonas subtropicales; presenta mayor diversidad de especies en China y el este de Norteamérica (Hui *et* Wen, 2007).

Material de referencia. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: *Bonaria*, horto paterno, cult., 14-XI-1897, C. M. Hicken s. nro. (SI).



Vitis vinifera. A. Ramas con inflorescencia y frutos y detalles de las flores (Thomé, 1885). B. Uvas "blancas", en fruterías, Villa Crespo. C. "Uvas negras" en supermercados, Recoleta. D. Uvas "rosadas", mercado de San Telmo. E. Arrope de uva, también de higo, tuna y chañar, en comercios de Liniers. F-G. Pasas "negras" y "rubias", en dietéticas.

Uva americana

Es: labrusca, uva chinche, uva del río, uva del zorro, uva isabella. *Po:* isabela, uva brava. *Fr:* lambruche, raisin américaine. *It:* lambrusca. *In:* fox grape, skurk grape, wild grape. *Al:* Fuschrebe. *Ch:* mei zhou pu tao. *Ja:* raburusuka budou.

VITÁCEAS

Vitis labrusca L.

Vitis labruscana L.H. BAILEY

Lianas caducifolias, polígamo-dioicas; ramas sarmentosas, con zarcillos en todos los nudos. *Hojas* alternas, orbiculares, enteras o ligeramente 3-lobadas, de 10-20 cm de diámetro, dentadas, envés albo-tomentoso. *Inflorescencias* paniculadas densas, multifloras. *Flores* actinomorfas, verdosas. *Fruto* baya ovoide a globosa, de 1,5-3 cm de diámetro, verde, rojiza o purpúrea, según los cultivares; pulpa almizclada.

Especie nativa del este de Norteamérica, introducida en cultivo en las zonas templadas. Florece en primavera; fructifica en verano (Dimitri, 1988; Gleason *et* Cronquist, 1991). En la región rioplatense, se ha cultivado ampliamente en el pasado, en zonas ribereñas, para la producción del denominado *vino de la costa*. Si bien en la actualidad su cultivo se halla más restringido, existen distintos emprendimientos para reactivar su producción (Buet Costantino *et al.*, 2009).

Usos. Su cultivo se inició en los Estados Unidos, debido a su resistencia al insecto parásito llamado *filoxera*, que frustró los intentos por introducir *Vitis vinifera* L. ("vid europea"). Durante casi 200 años, desde 1619, la plaga destruyó las cepas europeas en Norteamérica. Luego, *V. labrusca* se llevó a Europa, pero junto con ella viajó la plaga, que diezmo los viñedos franceses en el siglo XIX. Entonces, se empezó a utilizar *V. labrusca* y otras especies americanas como pie de injerto para *V. vinifera*, de modo de evitar la plaga (práctica que se realiza actualmente en casi todos los sitios donde se cultiva); asimismo, se obtuvieron distintos cultivares e híbridos (Dawson, 1960). Sus uvas se emplean para elaborar vino y grappa, y se comen frescas, desecados (*pasas*), preservadas, en jarabe, jugos, helados, jaleas y mermeladas. El epicarpo presenta sustancias con efectos antioxidante y vasodilatador. Las hojas cocidas, ligeramente ácidas, se consumen a modo de verdura. Su infusión es hepática, antidiarreica, estomáquica y febrífuga. La infusión de la corteza es antinefrítica (Dimitri, 1988; Facciola, 2001; Fredes *et al.*, 2009; Hedrick, 1972; Moerman, 1998; Soares *et al.*, 2002).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *Berisso:* Los Talas, calle 60, a 1 km del cruce con la ruta 15, 9-IV-2010, F. Buet Costantino 371 (LP).



Vitis labrusca. A-B. Uvas "negras" y "rosadas", en Los Talas, Berisso. C-D. Vides y uvas recién cosechadas, en la misma localidad. E-G. *Vino de la costa* tinto, mermelada de uva y grappa, con miel y sin ella, productos artesanales elaborados en la Isla Paulino, Berisso; todos ellos obtenidos de un cultivar llamado *Isabella*.

Uva espina/Grosella espinosa

Es: grosella blanca, grosella europea, grosella verde, grosularia, uva crespa. *Po:* groselha, groselha espim. *Fr:* groseille à maquereau, groseille épineux, groseille vert. *It:* uva spina. *In:* European gooseberry, gooseberry, white gooseberry. *Al:* Krausselbeere, Stachelbeere. *Ar:* 'inab al-tha'lab. *Ch:* cu li. *Ja:* maru suguri, seiyou suguri.

GROSULARIÁCEAS

Ribes uva-crispa L.

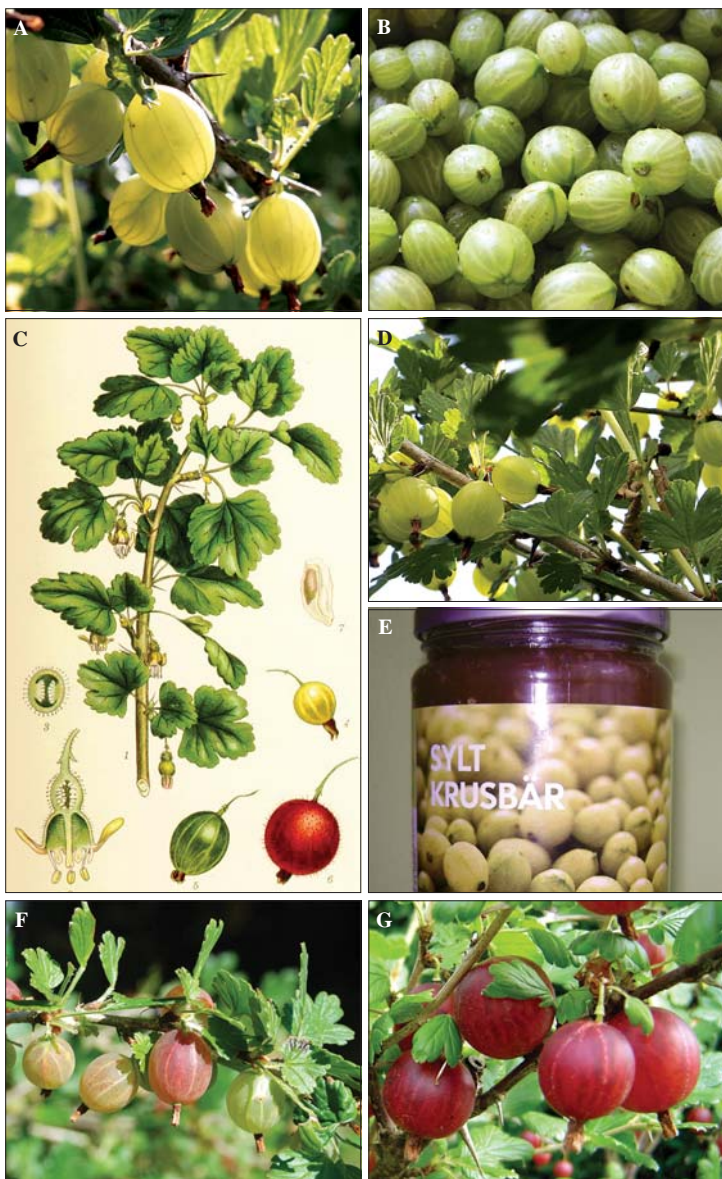
R. glossularia L.

Arbustos de 0,5-1,5 m de altura, caducifolios, espinosos. *Hojas* fasciculadas, ovado-suborbiculares, 3-5-lobadas, de 2-5 cm de diámetro, pubescentes, base cordada, crenulado-dentados. *Flores* actinomorfas, bisexuales, axilares, péndulas, solitarias o en fascículos 2-3-floros, blancas, rosadas o verdosas. *Fruto* baya globosa o elipsoide de 1-2 cm de largo, agria, blancuzca a verdosa o purpúrea, ligeramente erizada o glabra.

Especie nativa del centro-oeste de Europa, norte de África (Marruecos, Argelia), Asia menor y central, hasta el Himalaya; se ha naturalizado en el norte de Europa, en Norteamérica y en otros países. Florece en primavera; fructifica en verano (Blanca, 2003; Gcw, 2007; Morin, 2009). Se cultiva en la región rioplatense.

Usos. Ornamental y frutal, con numerosos cultivares. Apreciada desde la antigüedad, se cultivó en Inglaterra en el siglo xvi. Los frutos se comen frescos o cocidos, en jaleas, mermeladas, jarabes, gelatinas, helados, pasteles, tartas y postres, como los ingleses *gooseberry fool* (puré de grosellas, crema batida, azúcar y agua de rosas), y *gooseberry crumble* (grosellas cubiertas por una masa de manteca, harina y azúcar); también, se consumen en salsas, en conservas, o fermentadas en vino. En Portugal, se elabora una bebida con jugo de grosellas, soda, agua o leche. Los frutos maduros se utilizan como remedio laxante, depurativo, diurético, anticonstipatorio; los frutos inmaduros, cocidos, como tónico y astringente. Se ha estudiado su efecto contra la candidiasis. Las hojas se comen en ensaladas y, su infusión tiene propiedades astringentes (contiene taninos), vulnerarias y antidisentéricas. La pulpa del fruto se utiliza en cosmética para máscaras faciales para pieles grasas (Blanca, 2003; CAA, 2008; Chiej, 1984; Dawson, 1977; Dimitri, 1988; Divincenzo, 1989; Facciola, 2001; Grieve, 1971; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Jordheim *et al.*, 2007; Krisch *et al.*, 2009; Seeram, 2008).

Material de referencia. ITALIA. VÉNETO. Treviso: Conegliano, huerto, cult., V-1872, C. Spegazzini (LP 21709).



Ribes uva-crispa. A. Detalle de los frutos en las ramas espinosas. B. Detalle de los frutos frescos. C. Ilustración de las ramas con flores; detalles de flor y frutos (Lindman, 1926). D. Ramas con hojas y frutos. E. Dulce de uva espina, de origen sueco. F-G. Aspectos de las ramas de cultivares con frutos purpúreos.

Uvilla

Es: camambú, camaní, capulí, caramelito del monte, farolito, naranjillo, uvita del campo, vejiga de perro. *Po:* balãozinho, camambú. *Fr:* alkekange. *In:* grape groundcherry, groundcherry, physalis, sticky physalis, sticky groundcherry.

SOLANÁCEAS

Physalis viscosa L.

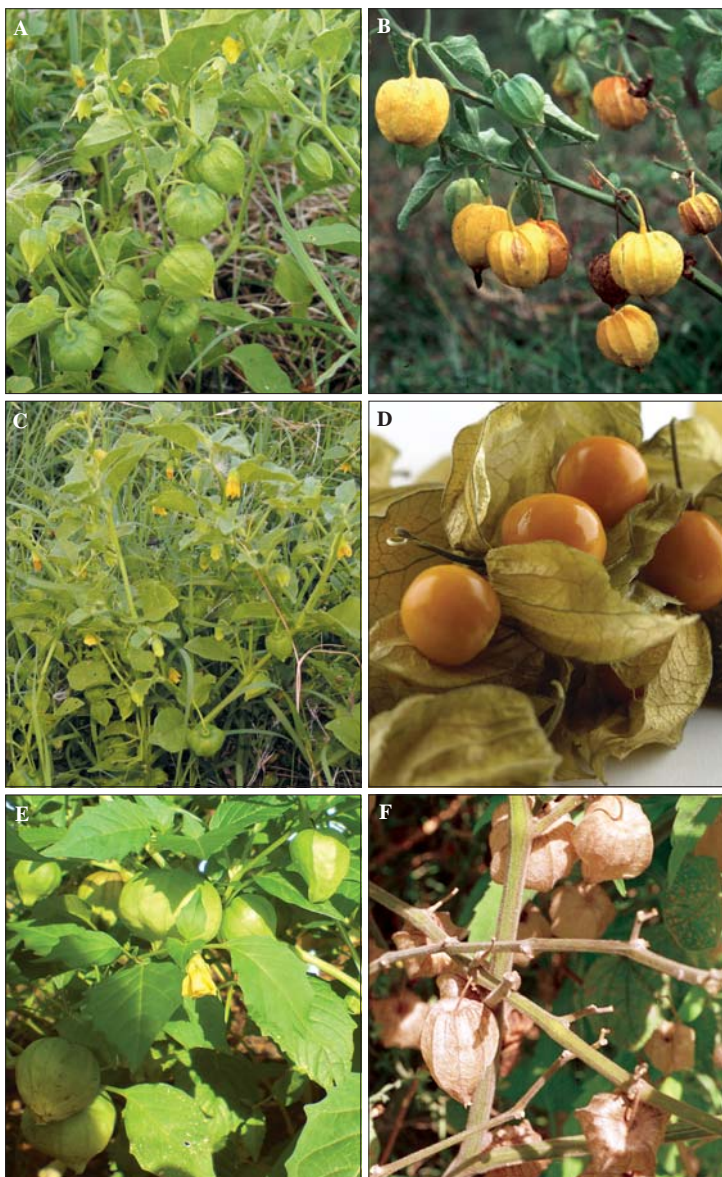
Hierbas perennes, hasta de 40 cm de altura, pubescentes. *Hojas* alternas, pecíolos de 1-1,5 cm de largo; láminas elípticas a ovadas, de 2-8 cm de largo por 1,2-6 cm de ancho, obtusas, borde sinuado a dentado. *Flores* actinomorfas, bisexuales, solitarias, axilares, amarillas. *Fruto* baya globosa, amarillo-anaranjada, ca. 1 cm de diámetro, con cáliz acrescente membranáceo, verde a amarillento, hasta de 3 cm de diámetro.

Especie de América cálida, naturalizada en distintos países. En la Argentina crece en el norte y centro del país. Florece en verano; fructifica en otoño. En la región rioplatense crece en pastizales húmedos y sitios modificados (Hurrell *et al.*, 2006; Toledo *et Barboza*, 2005).

Usos. Los frutos, de sabor agridulce, se comen frescos, en mermeladas, cremas y en almíbar; también, se emplean en medicina popular como remedio laxante y diurético. En México, las flores se comen guisadas. Las hojas se utilizan en medicina popular (Bello, 1993; Dimitri, 1988; Hieronymus, 1930; Hurrell *et al.*, 2006; Martínez Crovetto, 1981; Ragone *se et* Martínez Crovetto, 1947; Rapoport *et al.*, 2009).

Obs. *Physalis* comprende unas 90 especies, principalmente americanas, 6 de ellas crecen en nuestro país (Hunziker, 2001; Toledo *et Barboza*, 2005). En la región rioplatense se cultiva *P. peruviana* L., "uchuva", "uvilla", "groselha-do-Peru", "Peruvian groundcherry", "deng long guo", hierbas perennes hasta de 90 cm de altura, pecíolos de 2-5 cm de largo; láminas anchamente ovadas, de 6-15 cm de largo por 4-10 cm de ancho, borde entero o paucidentado, baya de 1-1,5 cm de diámetro, cáliz acrescente hasta de 4 cm de diámetro. Especie sudamericana, se ha difundido y naturalizado en zonas cálidas (Gcw, 2007; Zhang *et al.*, 1994). Los frutos son ricos en fibras, y contienen vitaminas A, B y C, calcio, hierro y fósforo; se consumen frescos, secos, preservados en almíbar, en jaleas, jugos, helados y pasteles (Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hedrick, 1972; Janick *et Paull*, 2008; León, 1987; Morton, 1987).

Material de referencia. *P. peruviana*. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Facultad de Agronomía, Jardín Botánico, 10-V-2006, J. Hurrell *et* D. Bazzano 5993 (LP, MO).- *P. viscosa*. ENTRE RÍOS. *Gualedguaychú*: Reserva Malabrigo, bajío al norte, 24-II-2008, J. Hurrell *et al.* 6682 (SI).



Physalis viscosa. A-B. Frutos con cálices verdes y amarillentos. C. Planta con flores y frutos, Reserva Malabrigo, Entre Ríos. *Physalis peruviana*. D. Detalle de los frutos. E. Planta con flores y frutos inmaduros. F. Frutos con cálices acrescentes castaño amarillentos. Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía, Capital Federal.

Zapallo (semillas)

Es: calabaza, pepitas, pipas. *Po:* abóbora. *Fr:* courge nue. *It:* cocuzza, zucca. *In:* pumpkin, summer squash. *Al:* Ölkürbis. *Ch:* fan gua, nan gua. *Ja:* ponkin.

CUCURBITÁCEAS

Cucurbita pepo L.

Hierbas anuales, trepadoras o rastreras, diclinomonoicas, aculeadas. *Hojas* alternas, 3-7-partidas, de 9-33 cm de diámetro. *Flores* actinomorfas, amarillas, las estaminadas en monocasios, las pistiladas solitarias. *Fruto* pepónide, de forma, tamaño y color variables, pedúnculo 5-angulado, ensanchado en la unión con el fruto; semillas de 1,6-2,5 cm de largo.

Especie mesoamericana; ampliamente difundida en cultivo. En la Argentina crece adventicia en Córdoba, Santa Fe y Entre Ríos. Fructifica en verano (Decker, 1988; Decker *et al.*, 2002; Hurrell *et al.*, 2009).

Usos. Es la especie domesticada del género con registro arqueológico más antiguo, ca. 9000 años (Oaxaca, México). Presenta numerosos cultivares de *zapallos*, *calabazas*, *zucchini*. Los frutos se emplean como hortaliza, y para confituras. Las semillas (*pepitas*, *pipas*), ricas en lípidos, proteínas y minerales, son fuente de aceite comestible, se usan como condimento y, tostadas, como snack. Se emplean además como diurético y vermífugo (CAA, 2008; Chiej, 1984; Dawson, 1960; Facciola, 2001; Hanelt, 2001; Hilgert, 1999; Katzer, 2009; León, 1987).

Obs. En la región rioplatense también se comercializan semillas de otras 2 especies de frutos comestibles. *C. moschata* (LAM.) POIR., el "anco", de América central y norte de Sudamérica, adventicia en Formosa, Córdoba y Buenos Aires, plantas inermes, hojas enteras o levemente 3-5-lobadas, pedúnculos 5-angulados, expandidos en su unión con el fruto, semillas de 1,6-2 cm de largo. *C. maxima* DUCHESNE, "zapallo criollo", de Sudamérica, adventicia en Jujuy, Córdoba, Entre Ríos y Mendoza, plantas inermes, hojas enteras o levemente 3-lobadas, pedúnculos cilíndricos, corchosos, no ensanchados en la unión con el fruto, semillas de 0,8-2,4 cm de largo. Con los "zapallitos", *C. maxima* var. *zapallito* (CARRIÉRE) MILLAN, se elaboran dulces en las quintas del Parque Pereira Iraola (Decker *et Walters*, 2000; Lira *et al.*, 2009; Nee, 1990; Hurrell *et al.*, 2009; Piperno *et Pearsall*, 1998; Pozner, 1998; Zuloaga *et al.*, 2008).

Material de referencia. *Cucurbita pepo*. ARGENTINA. CAPITAL FEDERAL: Palermo, 6-I-1931, C.M.Hicken (SI 25342).- *C. maxima*. BUENOS AIRES. Morón: Est. Experimental, cult., 2-I-1928, R. Millán 1191 (SI).- *C. moschata*. BUENOS AIRES. La Plata: La Plata, calles 1 y 39, 1-V-1997, G. Delucchi 1516 (LP).



Cucurbita pepo. A-B. Pepitas, sin cubierta seminal, en venta en dietéticas de San Isidro y Recoleta. C. Frutos. D. Zapallo (pulpa) en almíbar. *Cucurbita moschata*. E. Anco o calabaza, en cortes transversales. F. Semillas. *Cucurbita maxima*. G. Corte del fruto. H. Semillas en mezcla de frutas secas del Líbano, en venta en supermercados, Recoleta.

Zarzamora

Es: mora, murra, rosita, zarza. *Po:* amora. *Fr:* mûre, ronce. *It:* rovo. *In:* blackberry, brambleberry. *Al:* Brombeere. *Ch:* ou zhou hei mei. *Ja:* seiyou abu ichigo.

ROSÁCEAS

Rubus ulmifolius SCHOTT

R. fruticosus auct. non L.

Arbustos apoyantes a procumbentes, de 1-2 m de altura, caducifolios, aculeados. *Hojas* alternas, palmadas, folíolos 3-5, ovados u obovados, de 3-7 cm de largo por 1,5-4 cm de ancho, acuminados, aserrados; pecíolos aculeados. *Inflorescencias* terminales, racemosas, piramidales. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 1,5-2,5 cm de diámetro, blancas a rosadas; receptáculo acrescente, carnoso. *Fruto* agregado, subgloboso u ovoide, de 1-1,5 cm de diámetro; frutos parciales drupas adheridas al receptáculo, rojas a negras según su estado de madurez.

Especie de las regiones Macaronesia y Mediterránea, oeste y sur Europa y noroeste de África; a menudo se naturaliza y deviene invasora. Florece en primavera; fructifica en verano (Gcw, 2007; Monasterio-Huelin, 2001). En la Argentina, crece adventicia en Misiones, Entre Ríos, Buenos Aires, La Pampa, San Juan, Neuquén y Río Negro (Troncoso, 1987; Zuloaga *et al.*, 2008). En la región rioplatense se ha naturalizado en selvas y bosques del delta y de la ribera platense.

Usos. Los frutos se comen frescos, cocidos, en jaleas, mermeladas, pasteles, compotas, jugos, vinos y licores. Cada 100 g de peso fresco, contienen 84 % de agua, 16 % de carbohidratos, 1,5 % de proteínas, 1,4 % de lípidos, fibras, vitaminas A, B y C, calcio y fósforo; su valor energético es de 73 kcal. Presenta distintos cultivares. De los frutos se obtienen colorantes. Los brotes tiernos se comen como verdura. Las hojas se utilizan como sustituto del té, y se han hallado en ellas compuestos con actividad antimicrobiana, antioxidante, relajante muscular, anticonvulsiva e hipoglucemiantes (CAA, 2008; Dawson, 1977; Divincenzo, 1989; Facciola 2001; Flamini *et al.*, 2002; Kunkel, 1984; Lemus *et al.*, 1999; Martini *et al.*, 2009; Panizzi *et al.*, 2002; Rapoport *et al.*, 2009; Rieger, 2006).

Obs. Con el nombre de "zarzamora" o "blackberry" se conocen distintas especies de *Rubus* que, a diferencia de la "frambuesa" o "raspberry", del mismo género (*R. idaeus* L.), tienen receptáculo carnoso y drupas que no se despegan del mismo (Dawson, 1977; Evans *et al.*, 2007).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. Escobar: Río Luján, canal Correntino, 31-X-2004, J. Hurrell *et al.* 5767 (SI).



Rubus ulmifolius. A-B. Aspectos de la planta con hojas y frutos en distintos estados de madurez: inmaduros (verdes), semimaduros (rojos) y maduros (negros). C-D. Dulces en venta en supermercados y dietéticas, Recoleta. E. Flor. F. En ocasiones, los dulces de zarzamora se comercializan como dulces o confituras de "moras" (*Morus alba*).

Zarzamora de Logan

Es: frambuesa americana, mora de Logan, zarza de Logan, zarza frambuesa. *Po:* amora-framboesa, framboesa americana. *Fr:* ronce de Logan, ronce-framboise. *It:* rovo di Logan. *In:* loganberry, phenomenal berry, tayberry. *Al:* Loganbeere.

ROSÁCEAS

Rubus x loganobaccus L. H. BAILEY

Arbustos de 1-2,5 m de altura, caducifolios. *Hojas* alternas, folíolos 3-5, ovados, de 3-9 cm de largo por 1,5-4 cm de ancho, agudos, aserrados. *Inflorescencias* terminales, racemosas. *Flores* actinomorfas, bisexuales, de 2-3 cm de diámetro, blancas; receptáculo acrescente, carnoso. *Fruto* agregado, ovoide a oblongo, de 1,5-3 (-4) cm de largo; frutos parciales drupas, adheridas al receptáculo, rojo oscuras.

Especie híbrida, obtenida de forma accidental por James H. Logan (1841-1928), en California, Estados Unidos, hacia 1880; producto del cruzamiento entre *R. ursinus* CHAM. et SCHLTDL., "zarzamora", "blackberry", del oeste de los Estados Unidos, y *R. idaeus* L., "frambuesa", "raspberry"; se ha naturalizado en Europa y en Australia (Bailey, 1923; Crane, 1940; Dawson, 1977; Evans *et al.*, 2007, Gcw, 2007).

Usos. Los frutos son más grandes que los de la zarzamora, color rojo oscuro, y de distinto sabor, similar al de las frambuesas. Su cultivo se difundió rápidamente por su mayor producción y por tener la ventaja de madurar antes que otras especies. Se consumen frescos, conservados en jarabe, en jaleas, mermeladas, helados, tartas y pasteles; con ellos se elabora un jugo muy difundido en los Estados Unidos (Dawson, 1977; Hanell, 2001; Hill, 1965; Kunkel, 1984; Vaughan *et Geissler*, 1997).

Obs. En la Argentina, en la zona andino-patagónica, se cultiva otro híbrido, "boysenberry", originado en la década de 1920 en la granja de Rudolph Boysen (1895-1950), en California, Estados Unidos; producto del cruzamiento entre *R. idaeus*, *R. ursinus* y/o *R. x loganobaccus*. Su cultivo se extendió en Nueva Zelanda. Sus frutos, hasta de 4 cm de largo, morados o vinosos, son jugosos, ácidos y se consumen frescos, en jarabe, jaleas, mermeladas, confituras, helados, pasteles. Su valor energético es de 40-50 kcal cada 100 g. Son ricos en vitamina C, antocianinas y compuestos fenólicos, que tienen actividad antioxidante, antimicrobiana y antitumoral (Dawson, 1977; Ghosh *et al.*, 2006; Hall *et Langford*, 2008; McGhie *et al.*, 2007; ORBC, 2010; Vaughan *et Geissler*, 1997).

Material de referencia. AUSTRALIA. SOUTH AUSTRALIA: Southern Lofty, Blewitt Springs Reserve, 10-XII-1996, D.E. Symon 15393 (MO) [MBG, 2010].



Rubus x loganobaccus. A-B. Detalles de la planta con hojas y frutos en distintos estados de madurez. C. Detalle de los frutos maduros de loganberry. *Boysenberry*. D. Dulce que se vende en dietéticas, Recoleta. E. Frasco de frutos en jarabe, que se comercializa en el "Barrio Chino" de Belgrano. F. Detalle de los frutos preservados.

Zarzaparrilla colorada

Es: falsa zarzamora, mollaco, quilo, zarza colorada, zarza negra, zarzamora, zarzaparrilla. *Po:* salsa. *Gu:* mboí yecó. *In:* wire vine.

POLIGONÁCEAS

Muehlenbeckia sagittifolia (ORTEGA) MEISN.

Coccoloba sagittifolia ORTEGA, *Polygonum sagittifolium* (ORTEGA) KUNTZE

Subarbustos trepadores, dioicos o polígamo-dioicos, rizomatosos, con tallos volubles. *Hojas* alternas, angostamente ovado-deltoides, de 3-14 cm de largo por 0,8-6,5 cm de ancho, base sagitada o truncada; ócreas caducas. *Inflorescencias* axilares, racemosas o paniculadas, gráciles. *Flores* actinomorfas, bisexuales o unisexuales, con 5 tépalos blanco-verdosos. *Fruto* aquenio ovoide-trígono, de 3,5-4 mm de largo por 2-2,5 mm de ancho, negro, brillante, rodeado por el perianto acrescente, carnoso, primero rojizo, luego blanquecino.

Especie nativa de Bolivia, Brasil austral, Paraguay, Uruguay y norte y noreste de la Argentina, hasta Buenos Aires (Cialdella, 1997). Crece adventicia en los Estados Unidos y en Europa (Gcw, 2007; Nogueira, 1990). En la región rioplatense crece en bosques ribereños, selvas marginales, bordes de caminos y cercos. Florece y fructifica desde la primavera hasta el otoño (Crespo *et* Pérez Moreau, 2000).

Usos. Ornamental, para cercos; se multiplica por gajos y semillas, puede ser invasiva (Dimitri, 1987). El perianto acrescente que rodea al aquenio, jugoso y dulce, se come fresco y se emplea para elaborar dulce y chicha (Ragonese *et* Martínez Crovetto, 1947). En medicina popular, la decocción de la raíz, sola o en el agua para el mate, y en menor medida la de tallos y hojas, se ingiere como remedio depurativo, cardiotónico, antisifilítico, diurético y hepatoprotector; en aplicación externa es astringente y vulnerario. Contiene saponinas esteroidales en las raíces y antraquinonas y taninos en las partes aéreas (Alonso, 1998; Alonso *et* Desmarchelier, 2005; Crespo *et* Pérez Moreau, 2000; Martínez Crovetto, 1981). Esta especie ha sido utilizada, durante mucho tiempo, como adulterante de *Smilax campestris* L. (*Smilacaceae*), "zarzaparrilla" (Escalante *et* Liceaga, 1951).

Obs. *Muehlenbeckia* con unas 23 especies, es un género del hemisferio sur: Nueva Guinea, Australia, Nueva Zelanda, Centro y Sudamérica. En la Argentina crecen 3 especies (Brandbyge, 1992; Cialdella, 1997).

Material de referencia. ARGENTINA. BUENOS AIRES. *San Pedro:* San Pedro, bajío, sobre talas, 17-IV-2010, J. Hurrell *et al.* 6920 (SI).



Muehlenbeckia sagittifolia. A. Aspecto de la planta con frutos en distintos estados de madurez, San Pedro. B. Detalle de las hojas. C. Detalle de los frutos (aquenios) cubiertos por el perianto bacciforme. D. Inflorescencias. E. Detalle de los frutos, uno de ellos con perianto maduro (blanquecino), abierto, y el aquenio (negro), en su interior.

Los nombres científicos y su significado

Los nombres vulgares que designan especies vegetales varían de una región a otra, incluso el mismo nombre puede ser aplicado a diferentes especies. Con el fin de establecer una forma universal de denominación, Carl von Linnaeus, a partir de 1753, fecha de publicación de su obra *Species Plantarum*, sentó las bases de un sistema de nomenclatura binaria mediante el cual el nombre de una especie combina dos palabras en latín: un *nombre genérico* y un *epíteto específico*. El nombre genérico se escribe con mayúscula y es un *sustantivo*, mientras el epíteto específico es un *adjetivo* que debe concordar, en género y número, con el primero.

Los nombres científicos se refieren muchas veces a las características de las plantas que designan. Así, en *Ceratonia siliqua* L., tanto el nombre genérico como el epíteto específico aluden a la forma de los frutos. A veces, están dedicados a botánicos o personajes históricos (*Averrhoa*, *Bertholletia*, *Eugenia*, *Fuchsia*, *Geoffroea*, *Malpighia*, *Muehlenbeckia*, *Pereskia*), o a personajes mitológicos (*Euterpe*); otros provienen de nombres vulgares (*Annona*, *Berberis*, *Castanea*, *Citrus*, *Ficus*, *Litchi*, *Morus*, *Pinus*, *Pyrus*, *Rubus*, *Tamarindus*, *Vitis*); o se refieren a sus semejanzas con otros taxones (*Carica*, *Ephedra*), o a su área de origen (*Araucaria*).

Para indicar el nombre con precisión se cita su autor, que se escribe a continuación del epíteto específico, en forma completa o abreviada (sigla). Si el nombre de una especie se cambia, se coloca entre paréntesis el autor original y luego la sigla del autor del nuevo nombre. Por ejemplo, el nombre científico del "níspero" es *Eriobotrya japonica* (THUNB.) LINDL., donde *Eriobotrya* es el nombre genérico y *japonica* el epíteto específico, que debe conservarse por prioridad; THUNB. es la sigla de Carl Thunberg, que figura entre paréntesis por ser el primer autor que denominó a la especie (con el nombre *Mespilus japonica* THUNB.), y LINDL., fuera del paréntesis, es la sigla de John Lindley, autor del último nombre asignado. Para establecer las reglas y criterios para la denominación de las especies, y la resolución de problemas que puedan surgir en el trabajo sistemático, existe un *Código Internacional de Nomenclatura Botánica*, que se publica cada cuatro años.

A continuación se presentan, en orden alfabético, los nombres genéricos y los epítetos específicos de las especies descritas en este libro, indicando sus significados. También se incluye una lista con las siglas de los autores de esos nombres.

Nombres genéricos

Acca: nombre vernáculo americano.

Actinidia: derivado del griego *actinos* (ακτινος), 'rayo de sol' y el diminutivo *-idium*, aludiendo a los estilos.

Allophylus: del griego *allos* (αλλος), 'diferente' y *phyllon* (φυλλον), 'hoja', por sus hojas trifoliadas.

Anacardium: nombre de un árbol de la India con frutos cordiformes.

Ananas: nombre latino del ananá.

Annona: nombre taíno de la chirimoya.

Arachis: de *arakis* (αρακις), nombre griego de una legumbre subterránea.

Araucaria: De *Arauco*, territorio de los araucanos.

Arbutus: del celta *arboie*, 'arbusto'.

Averrhoa: en honor al médico árabe español Averroes (1126-1198).

- Berberis:** del nombre árabe *barbāris*.
- Bertholletia:** en homenaje al químico saboyano Claude Louis Berthollet (1748-1822).
- Broussonetia:** en homenaje al naturalista francés Pierre Marie Broussonet (1761-1807).
- Butia:** derivado del nombre vulgar guaraní *mbotiá*, de *mbo*, 'hacer' y *tiá*, 'diente', aludiendo a las espinas.
- Carica:** del griego *karike* (καρικε), un tipo de higo.
- Carya:** del griego *karya* (καρυα), 'nogal'.
- Castanea:** nombre latino del castaño.
- Celtis:** nombre griego para un árbol de frutos dulces.
- Ceratonia:** del nombre griego del algarrrobo *keration* (κερατιον), de *keras* (κερας), 'cuerno', aludiendo a la forma de los frutos.
- Chaenomeles:** de las voces griegas *chai-no* (χαινω), 'abrirse', 'entreabrirse' y *melea* (μηλεα), 'manzana'.
- Citrullus:** diminutivo latino de *Citrus*.
- Citrus:** nombre latino del limonero.
- Cocos:** del portugués *coco* (el fruto).
- Corylus:** del griego *korys* (κορυς), 'yelmo', aludiendo a las brácteas que cubren los frutos.
- Crataegus:** derivado del griego *krataiós* (κραταιός), 'fuerte', 'robusto', aludiendo a la madera.
- Cucumis:** en latín, 'pepino'.
- Cucurbita:** en latín, 'calabaza'.
- Cydonia:** nombre épico de una ciudad de Creta (Κυδονια).
- Dimocarpus:** del griego *dis* (δισ), 'doble' y *karpós* (καρπός), 'fruto', aludiendo a los mericarpos.
- Diospyros:** del griego *dios* (διος), 'divino', 'procedente de Zeus' y *pyros* (πυρος), 'grano', 'fruto'.
- Dovyalis:** del griego *dory* (δορυ), 'lanza', aludiendo a las espinas.
- Ephedra:** nombre griego de un *Equisetum*, aludiendo a los tallos.
- Eriobotrya:** del griego *eri* (ηρι), 'temprano'. y *botrys* (βοτρυσ), 'racimo de uva'.
- Eugenia:** en honor del príncipe Eugenio de Saboya (1663-1736).
- Euterpe:** en honor a *Euterpe* (Ευτερπη), musa griega de la música.
- Ficus:** nombre latino de la higuera.
- Fragaria:** nombre latino de la frutilla.
- Fuchsia:** en honor del botánico alemán Lenard Fuchs (1501-1666).
- Geoffroea:** en honor del botánico francés Claude Geoffroy (1685-1752).
- Ginkgo:** del chino *yin xing*, 'damasco de plata'.
- Helianthus:** del dios griego del sol, *Helios* (Ηλιος) y *anthos* (ανθος), 'flor'.
- Hovenia:** en honor al botánico holandés Frederik van Hoven (1815-1879).
- Inga:** nombre tupi-guaraní para las especies del género.
- Juglans:** del latín *Jovis glans*, 'nuez de Júpiter'.
- Litchi:** derivado de *li zhi*, nombre vulgar chino de estas plantas.
- Lycium:** nombre griego de un árbol medicinal de *Lykia* (Λυκια), una ciudad de Asia Menor.
- Macadamia:** en honor al naturalista australiano John Macadam (siglo XIX).
- Malpighia:** en honor al anatomista italiano Marcello Malpighi (1628-1694).
- Malus:** del latín *malum*, 'manzana'.
- Mangifera:** del nombre vernáculo *mango*, y el sufijo *-feros*, 'llevar'.
- Monstera:** derivado del latín *monstrum*, 'prodigio'.
- Morrenia:** en honor del botánico belga C. Morren (1807-1958).
- Morus:** nombre latino de la mora.
- Muehlenbeckia:** en honor al botánico suizo H. Muehlenbeck (1798-1850).
- Musa:** nombre derivado del sánscrito *mo'ca*, 'banana'.
- Nephelium:** derivado del griego *nephele* (νεφελη), 'nube'.

Opuntia: nombre usado por Plinio para una suculenta de la ciudad de *Opus*.
Passiflora: del latín *Passio*, la 'pasión de Cristo', y *floris*, 'flor'.
Pereskia: en homenaje al astrónomo francés Nicolás C. Fabri de Peiresk (1580-1637).
Phoenix: del griego *phoinix* (φοινίξ), nombre de la palmera datilera.
Physalis: del griego *physo* (φυσω), 'inflado', y el sufijo *-alis*, 'que pertenece', aludiendo al cáliz.
Pinus: nombre latino de los pinos.
Pistacia: derivado del antiguo nombre persa de la nuez.
Potentilla: del latín *potentia*, 'fuerza' y el sufijo diminutivo *-illa*.
Prosopis: antiguo nombre griego empleado por Dioscórides para designar una planta.
Prunus: nombre latino del ciruelo.
Psidium: nombre griego de la granada.
Punica: en latín, 'rojo' (las semillas).
Pyracantha: del griego *pyrós* (πυρός), 'fuego' y *acantha* (ακανθα), 'espinas'; es decir: 'espinas de fuego'.

Pyrus: nombre latino de la pera.
Ribes: nombre vernáculo árabe de un arbusto con frutos ácidos.
Rosa: nombre latino de la rosa.
Rubus: nombre latino de la zarza.
Salpichroa: derivado del griego *salpigx* (σαλπιγξ), 'trompeta' y *chroma* (χρωμα), 'color'.
Sambucus: derivado de *sambuca*, arpa hecha con madera de estas plantas.
Solanum: del latín *solacium*, 'alivio', por los efectos medicinales de muchas de sus especies.
Syagrus: nombre utilizado por Plinio para designar una palmera.
Syzygium: del griego *syn* (συν), 'en conjunto' y *zygón* (ζυγον), 'yunta', aludiendo a los tépalos que forman un capuchón.
Tamarindus: del árabe *tamr al hindi*, 'dátil de la India'.
Vaccinium: nombre latino para los frutos de estas especies.
Vitis: nombre latino de la vid.
Ziziphus: antiguo nombre griego, derivado del persa *zizafium*.

Epítetos específicos

aculeata: en latín, 'con agujones'.
alba: en latín, 'de color blanco'.
amygdalus: antiguo nombre griego de la almendra.
ananassa: en latín, 'similar al ananá'.
angustifolia: en latín, 'hoja angosta'.
annus: en latín, 'anual'.
armeniaca: en latín, 'color damasco'.
aurantiifolia: del latín *aurantium*, 'color naranja' y *folium*, 'hoja'.
aurantium: en latín, 'naranja'.
avellana: del nombre vulgar.
avium: en latín, 'de las aves'.
azarolus: del nombre vulgar.
barbarum: en latín, 'extranjero'.
biloba: del latín *bi-*, 'dos' y *lobus*, 'parte'.

caerulea: en latín, 'de color azul'.
caffra: de Sudáfrica.
capitata: en latín, 'capitado'.
carambola: del nombre vulgar.
carica: del griego *karike* (καρικε), 'higo'.
cerasus: en latín, 'cereza'.
cherimola: del nombre vernáculo.
chinensis: de la China.
coccinea: en latín, 'de color rojo'.
communis: en latín, 'común'.
comosus: en latín, 'frondoso'.
corymbosum: en latín, 'con corimbos'.
dactylifera: en latín, 'que porta dátiles'.
decorticans: en latín, 'corteza exfoliante'.
deliciosa: en latín, 'delicioso'.
domestica: en latín, 'de la casa'.

- dulcis:** en latín, 'de sabor dulce'.
- edulis:** en latín, 'comestible'.
- emarginata:** en latín, 'emarginado'.
- ehrenbergiana:** en honor al naturalista alemán Christian Gottfried Ehrenberg (1795-1876).
- excelsa:** en latín, 'alto', 'elevado'.
- ficifolia:** en latín, 'hoja de higo'.
- ficus-indica:** en latín, 'higo de la India'.
- granatum:** en latín, 'muchas semillas'.
- guajava:** del nombre vernáculo.
- hypogaea:** del griego *γπο (υπτο)*, 'debajo', y *ges (γης)*, 'tierra'.
- idaeus:** del Monte Ida, Grecia.
- illinoensis:** de Illinois, en los Estados Unidos.
- indica:** de la India.
- integrifolia:** del latín *integer*, 'integro', 'entero', y *folium*, 'hoja'.
- japonica:** del Japón.
- jujuba:** del nombre vernáculo.
- kaki:** nombre vernáculo japonés.
- labrusca:** antiguo nombre latino de las uvas silvestres.
- laevigata:** en latín, 'liso'.
- lanatus:** en latín, 'lanoso'.
- lappaceum:** en latín, 'como un erizo'.
- limettioides:** de *limetta*, 'lima', y el sufijo *-oides*, 'similar'.
- limon:** del persa *limou*, 'limón'.
- loganobaccus:** en honor al horticultor estadounidense James Harvey Logan (1841-1928), y *baccus*, 'baya'.
- longan:** del nombre vulgar chino *long yan*, 'ojos de dragón'.
- magellanica:** de la zona del estrecho de Magallanes.
- maxima:** en latín, 'grande'.
- melo:** en latín, 'melón'.
- mistol:** del nombre vernáculo.
- monogyna:** en griego, 'con un gineceo'.
- mume:** de "ume", nombre vulgar japonés.
- muricatum:** en latín, 'áspero'.
- nigra/nigrum:** en latín, 'negro'.
- nucifera:** en latín, 'que lleva nueces'.
- oblonga:** en latín, 'oblongo'.
- occidentale:** de Occidente.
- odorata:** en latín, 'fragante'.
- oleracea:** en latín, 'que tiene olor'.
- origanifolia:** de *Origanum* (género de crucíferas) y *folium*, 'hoja'.
- papaya:** del nombre vernáculo.
- papyrifera:** del latín *papyrus*, 'papel' y *-fero*, 'llevar o portar'.
- paradisiaca:** en latín, 'del paraíso'.
- pepo:** del griego *pepon (πεπων)*, 'melón'.
- persica:** de Persia (Irán).
- pinea:** en latín, 'del pino'.
- pumila:** en latín, 'enano'.
- pyrifolia:** en latín, 'hojas de pera'.
- regia:** en latín, 'real'.
- reticulata:** en latín, 'reticulado'.
- romanzoffiana:** en honor al canciller ruso Nicolai Romanzoff (1754-1826).
- rubiginosa:** en latín, 'ferruginoso'.
- rubrum:** del latín *ruber*, 'rojo'.
- ruscifolia:** de *Ruscus* (género de ruscáceas) y *folium*, 'hoja'.
- sagittifolia:** del latín *sagitta*, 'flecha' y *folium*, 'hoja'.
- samarangense:** de Semarang, Java.
- sativa:** en latín, 'relativo a la siembra'.
- sellowiana:** en honor al naturalista alemán Friedrich Sellow (1789-1831).
- siliqua:** en latín, 'vaina' (legumbre).
- sisymbriifolium:** de *Sisymbrium* (género de crucíferas), y *folium*, 'hoja'.
- speciosa:** en latín, 'vistoso'.
- trifoliata:** en latín, 'con tres hojas'.
- tweediana:** en honor al botánico escocés John Tweedie (1775-1862).
- ulmifolius:** en latín, 'hojas de olmo'.
- unedo:** en latín, 'como (sólo) uno', (aludiendo a los frutos).
- uniflora:** en latín, 'con una flor'.
- uraguensis:** de la región del Uruguay.
- uva-crispa:** en latín, 'uva crespá'.
- vera:** en latín, 'verdadero'.
- vesca:** en latín, 'delgado', 'escaso'.
- vinifera:** en latín, 'que lleva vino'.
- viscosa:** en latín, 'pegajoso'.
- vulgaris:** en latín, 'de la gente'.

Autores de especies

- A.CHEV.: Auguste Chevalier (1873-1956).
A.JUSS.: Adrien de Jussieu (1797-1853).
A.ST.-HIL.: Augustin F. de Saint-Hilaire (1779-1853).
AITON: William Aiton (1731-1793).
ANDREWS: Henry Andrews (1794-1830).
ARN.: George Arnott (1799-1868).
BAILL.: Henri Baillon (1827-1895).
BATSCH: August J. Batsch (1761-1802).
BECC.: Odoardo Beccari (1843-1920).
BERTOL.: Antonio Bertoloni (1775-1869).
BETCHE: Ernst Betche (1851-1913).
BLANCO: Francisco Blanco (1778-1845).
BLUME: Carl L. Blume (1789-1862).
BONPL.: Aimé Bonpland (1773-1858).
BOUCHÉ: Peter K. Bouché (1783-1856).
BURKART: Arturo Burkart (1906-1975).
BURM.: Johannes Burman (1707-1780).
BURM.*f.*: Nicolaas Burman (1734-1793).
BURRET: Karl E. Burret (1883-1946).
C.A.MEY.: Carl A. Meyer (1795-1855).
CAMBESS.: Jacques Cambessèdes (1799-1863).
CHAM.: Adelbert von Chamisso (1781-1838).
CHRISM.: Gottlieb Friedrich Christmann (1752-1836).
DC.: Augustin P. de Candolle (1778-1841).
DUCHESNE: Antoine Nicolas Duchesne (1747-1827).
FISCH.: Friedrich von Fischer (1782-1854).
GILLIES: John Gillies (1792-1834).
GLASSMAN: Sidney F. Glassman (1919-2008).
GRISEB.: August Grisebach (1814-1879).
HARV.: William H. Harvey (1811-1866).
HIERON.: Jorge Hieronymus (1845-1921).
HOOK.: William J. Hooker (1785-1865).
HOOK.*f.*: Joseph Hooker (1817-1911).
J.H.HUNZ.: Juan H. Hunziker (1923-2003).
JACQ.: Nicolaas von Jacquim (1727-1817).
K.KOCH: Karl Koch (1809-1879).
KLOTZSCH: Johann Klotzsch (1805-1860).
KUNTZE: Carl Otto Kuntze (1843-1907).
L.: Carl von Linnaeus (1707-1778).
L.H.BAILEY: Liberty Hyde Bailey (1858-1954).
L'HÉR.: Charles L'Héritier (1746-1800).
L.M.PERRY: Lily M. Perry (1895-1992).
LAM.: Jean B. de Lamarck (1744-1829).
LIEBM.: Frederik Liebmann (1813-1856).
LINDL.: John Lindley (1799-1865).
LOUR.: João de Loureiro (1717-1791).
M.ROEM.: Max J. Roemer (1791-1849).
MAIDEN: Joseph Maiden (1859-1925).
MART.: Karl von Martius (1794-1868).
MATSUM.: Jinzô Matsumura (1856-1928).
MEISN.: Carl D. Meissner (1800-1874).
MERR.: Elmer D. Merrill (1876-1956).
MILL.: Phillip Miller (1691-1771).
MOC.: José M. Mociño (1757-1820).
NAKAI: Takenoshin Nakai (1882-1952).
NIEDERL.: Gustavo Niederlein (1858-1924).
O.BERG: Otto Karl Berg (1815-1866).
OSBECK: Pehr Osbeck (1723-1805).
ORTEGA: Casimiro Gómez de Ortega (1741-1818).
PLANCH.: Jules Planchón (1823-1888).
POIR.: Jean Louis Poiret (1755-1834).
SCHOTT: Heinrich Schott (1794-1865).
SESSÉ: Martin de Sessé (1751-1808).
SIEBOLD: Philipp von Siebold (1796-1866).
SIMS: John Sims (1749-1831).
SONN.: Pierre Sonnerat (1748-1814).
SWEET: Robert Sweet (1783-1835).
SWINGLE: Walter Swingle (1871-1952).
TANAKA: Tyôzaburô Tanaka (1885-1976).
TH.WOLF: Theodor Wolf (1841-1921).
THUNB.: Carl Thunberg (1743-1828).
VENT.: Étienne P. Ventenat (1757-1808).
WANGENH.: F. Wangenheim (1749-1800).
WARB.: Otto Warburg (1859-1938).
WESTON: Richard Weston (1733-1806).
ZUCC.: Joseph G. Zuccarini (1797-1848).

Glosario

A

- a-**: prefijo que significa 'negación'.
acicular: en forma de aguja.
acrescente: que continua creciendo después de formado.
actinomorfa: flor con más de un plano de simetría.
aculeado: provisto de agujijones.
acuminado: terminado en punta.
adventicia: planta que crece en un lugar sin ser originaria del mismo; órgano que nace fuera de su sitio.
aguda: hoja con bordes que forman en el ápice un ángulo agudo.
aguijón: tricoma rígido y punzante.
ala: expansión laminar.
albo-: prefijo que significa 'blanco'.
alternas: hojas que nacen de a una en cada nudo del tallo, no opuestas.
amento: racimo espiciforme denso, por lo común péndulo.
androceo: conjunto de estambres.
antera: parte del estambre que lleva los sacos polínicos.
anual: planta cuyo ciclo vegetativo dura menos de un año.
aperiantada: sin perianto.
apétala: sin pétalos.
apical: relativo al ápice.
ápice: extremo de un órgano.
apiculado: con apículo (puntita).
apoyante: planta que crece apoyándose sobre otra.
aquenio: fruto seco, indehiscente, con el pericarpo no soldado a la semilla.
aquillado: como la quilla de un bote.
árbol: planta leñosa, con tronco y ramas a cierta altura.
arbusto: planta leñosa ramificada desde su base.
aréola: pequeño espacio circular, en el que nacen, en las cactáceas, las flores, espinas y gloquidios.

arilado: con arilo.

- arilo**: excrescencia que cubre las semillas de algunos frutos.
articulado: formado por segmentos que se desprenden con cierta facilidad.
aserrado: borde con dientes agudos.
asimétrico: que no puede dividirse en dos partes similares.
axila: ángulo que forma un órgano, con el eje donde se inserta.
axilar: que nace en la axila.

B

- bacciforme**: con forma de baya.
basal: relativo a la base, se opone a apical.
base: parte de la planta o de un órgano, opuesta al ápice.
baya: fruto con epicarpo delgado y meso- y endocarpo carnosos o jugosos.
bi-: prefijo que significa 'dos'.
bienal: planta que vive más de un año y menos que dos, en el primero vegeta; en el segundo, florece y fructifica.
bisexual: flor con estambres y pistilos.
borde: margen de un orgasma laminar.
bráctea: órgano foliáceo ubicado cerca de la flor, distinto de las hojas.
braquiblasto: ramita con los entrenudos muy próximos y hojas aproximadas

C

- cabezuela**: inflorescencia globosa, con flores sésiles o subsésiles.
caducifolio: árbol o arbusto que pierde las hojas en la estación desfavorable.
caduco: no persistente, poco durable.
cáliz: ciclo externo del perianto.
canaliculado: con surcos o canales.
capítulo: inflorescencia racemosa, con flores sésiles sobre un receptáculo común.
cápsula: fruto seco deshiscente, procedente de un ovario gamocarpelar.

carpelo: cada una de las hojas modificadas que forman el gineceo.

caulinar: relativo al tallo.

cima: inflorescencia de crecimiento centrífugo, cuyo eje principal remata en una flor.

cinorrodon: fruto con receptáculo acrecente carnoso, que encierra frutos parciales (aquenios).

cladodio: rama comprimida, que realiza fotosíntesis, a veces acompañada por hojas rudimentarias.

compuesta: hoja dividida en segmentos o foliolos; inflorescencia donde, en vez de flores nacen inflorescencias.

cordado: en forma de corazón.

coriáceo: de la consistencia del cuero.

corimbiforme: con forma de corimbo

corimbo: inflorescencia racemosa con pedicelos que nacen en distintos puntos del eje, con distinto largo, y las flores quedan a la misma altura.

corola: conjunto de pétalos.

costilla: filete que forma un resalto superficial más o menos pronunciado.

crenado: con hendiduras leves.

crenulado: con hendiduras menos profundas que el anterior.

crespo: borde desigual, rizado.

cultivar: variedad obtenida por selección de rasgos a preservar.

D

dehiscente: que abre espontáneamente.

deltoides: triangular.

dentado: borde con pequeños dientes perpendiculares al mismo.

depresso: comprimido de arriba hacia abajo.

deprimido: comprimido en la dirección del eje el órgano.

dialicarpelar: gineceo con los carpelos separados.

diclina: planta en la cual los estambres y pistilos se hallan en flores distintas, en un mismo pie (diclino-mo-

noicas) o en pies distintos (diclino-dioicas).

dioica: planta con flores unisexuales en individuos separados.

discoide: en forma de disco.

discolor: hojas que presentan color diferente en ambas caras.

drupa: fruto con mesocarpo carnoso y endocarpo duro, leñoso (carozo o hueso), que proviene de un ovario con un solo carpelo o varios unidos.

drupáceo: similar a una drupa.

E

elipsoide: cuerpo cuyo corte longitudinal es una elipse.

elíptico: con forma de elipse.

emarginado: órgano laminar con una escisión apical.

endocarpo: capa interna del fruto.

endosperma: tejido nutritivo de las semillas de las angiospermas.

entero: borde íntegro, sin divisiones.

envés: cara inferior de la hoja.

epicarpo: capa externa del pericarpo.

erecto: que crece erguido.

erizado: cubierto de pelos tiesos, rígidos, punzantes o de púas.

escabroso: con pelos cortos y rígidos.

escama: pequeña lámina más o menos redondeada.

escandente: trepador.

espádice: inflorescencia racemosa, raquis más o menos carnoso, de flores sésiles, protegida por una espata.

espata: bráctea de algunas inflorescencias, en particular de un espádice.

espatiforme: con forma de espata.

espiciforme: con forma de espiga.

espiga: inflorescencia racemosa simple, de flores sésiles.

espina: órgano duro y puntiagudo, con tejido vascular.

espinoso: con espinas.

esquizocarpo: fruto proveniente de un gineceo formado por 2 o más carpe-

los unidos que, a la madurez, se divide en fragmentos indehiscentes.

estambre: órgano masculino, formado por la antera y el filamento.

estaminada: flor unisexuada con estambres (androceo).

estaminodio: estambre estéril.

estípite: tallo de una palmera.

estolón: tallo tendido, al ras del suelo o subsuperficial, en general viajero.

estriado: con estrías.

estróbilo: estructura reproductiva de las gimnospermas, con un eje sobre el cual se disponen brácteas o escamas protectoras y fértiles (con sacos polínicos u óvulos).

exerto: que sobresale.

F

falcado: con forma de hoz.

fasciculado: en fascículos.

fascículo: haz o manojo; inflorescencia cimosa muy contraída.

filamento: pie de la antera.

flabeliforme: hoja o segmento foliar con forma de abanico.

flexuoso: en zig-zag.

flor: conjunto de androceo y/o gineceo, perianto o perigonio.

foliculo: fruto monocarpelar, seco y dehiscente, pluriseminado, que abre por una sutura central.

foliolo: segmento de una hoja compuesta.

fruto: ovario desarrollado luego de la fecundación. Un fruto *simple* proviene de un ovario con un solo carpelo o con varios unidos. Un fruto *agregado* procede de un ovario dialicarpelar. En los frutos *compuestos*, los ovarios de las flores de una inflorescencia se transforman en frutos parciales unidos.

fusiforme: con forma de huso.

G

gamo-: prefijo que significa 'unión'.

gamocarpelar: con carpelos unidos.

gamopétala: flor con pétalos soldados.

gemífero: que tiene yema.

geminado: órganos dispuestos de a dos.

gineceo: conjunto de carpelos, órgano femenino de la flor.

glabro: sin pelo, lampiño.

glanduloso: que posee glándulas.

glauco: de color verde azulado.

gloquido: pequeñas espinas de las aréolas de las cactáceas, que poseen púas apicales retrorsas.

H

hábito: forma de crecimiento, porte.

hastado: en forma de punta de lanza y dos lóbulos divergentes en la base.

haz: cara superior de la hoja.

helófito: planta palustre.

hesperidio: fruto gamocarpelar procedente de un ovario súpero; endocarpo con pelos jugosos (la parte comestible).

híbrido: especie producto del cruzamiento de otras dos.

hierba: planta no leñosa.

hilo: cicatriz que queda en la semilla, del punto de unión con el funículo.

hipanto: receptáculo en forma de copa, generalmente unido al ovario.

hispido: con pelos tiesos, ásperos.

hoja: órgano laminar de asimilación.

I

imbricados: que se cubren unos a otros como las escamas de un pez.

imparipinnada: hoja compuesta, cuyo raquis termina en un foliolo.

indehiscente: fruto que no se abre a la madurez.

inerm: sin espinas y aguijones.

ínfero: ovario que se ubica por debajo de las piezas florales.

inflorescencia: conjunto de flores que nacen dentro de un sistema de ramificaciones (ejes).

invasora: especie introducida que reemplaza a las nativas.

invulcero: conjunto de las brácteas que rodean una inflorescencia.

L

lanceolada: en forma de punta de lanza; aguzada hacia el ápice y la base.

látex: líquido, usualmente lechoso que poseen algunas plantas.

legumbre: fruto unicarpelar, seco, en general dehiscente, alargado y comprimido lateralmente.

leñoso: con la consistencia de la madera.

liana: planta trepadora leñosa.

ligulada: con forma de lengua; flor, en general marginal en los capítulos de las compuestas.

linear: prolongado y angosto.

lirado: con pares de segmentos pequeños en la parte inferior y uno grande en la superior.

lobado: dividido en lobos.

lobulado: dividido en lóbulos.

lobo: porción poco profunda en que puede dividirse un órgano

lóbulos: lobo pequeño.

lomento: legumbre indehiscente con ceñiduras, que se separa a la madurez en segmentos transversales monospermos.

M

macroblastos: ramas con entrenudos distantes.

marginado: provisto de un reborde.

membranáceo: de la consistencia de una membrana.

mericarpo: cada uno de los fragmentos de un esquizocarpo.

-mero: sufijo que significa 'parte'.

mesocarpo: parte media del pericarpo, entre el epicarpo y el endocarpo.

mono-: prefijo que significa 'uno'.

monocasio: inflorescencia cimosa que, por debajo del eje principal que ter-

mina en una flor, se desarrolla una sola ramita lateral, también florífera.

monoico: con flores estaminadas y pistiladas en el mismo pie.

mucronado: terminado en punta corta y rígida.

multi-: prefijo que significa 'muchos'.

N

naturalizada: planta no indígena de un área, que se ha asentado en ella.

nervio: cada uno de los haces vasculares de una hoja.

nuculanio: fruto similar a la drupa, con mesocarpo carnoso y varios endocarpos duros (carozos, huesos o pirenos), porque proviene de un ovario dialicarpelar.

núcula: nuez pequeña; cada uno de los huesecillos del nuculanio.

nuez: fruto con pericarpo seco, en general monospermo.

O

ob-: prefijo que significa 'opuesto'.

oblongo: mucho más largo que ancho.

obovado: figura ovada invertida.

obovoide: ovoide, con el ápice ensanchado.

obtus: hoja cuyos bordes forman en el ápice un ángulo obtuso.

ócrea: apéndice foliar que rodea al tallo arriba de la inserción del pecíolo.

opuestos: órganos que nacen de a dos por nudos, enfrentados.

orbicular: circular, redondeado.

ovado: figura con forma de huevo.

ovoide: cuerpo con forma de huevo.

P

palmado: con forma semejante a la de una mano abierta.

palmatilobado: hoja con lóbulos dispuestos en forma palmada.

panícula: inflorescencia compuesta, racemosa; racimo de racimos.

paniculada: como una panícula.
papilionada: corola con cinco pétalos, uno mayor (estandarte), posterior, dos laterales (alas) que quedan por debajo de aquel y dos inferiores internos (quilla).
papiráceo: de la consistencia del papel.
papus: conjunto de pelos, cerdas o escamas de los aquenios de compuestas.
paripinnado: hoja pinnada con folíolos en número par.
pauci-: prefijo que significa 'poco'.
paucifloro: con pocas flores.
pecíolo: parte de la hoja que une la lámina con la base foliar.
pedicelo: eje que sostiene cada flor de una inflorescencia.
pedúnculo: eje que sostiene una inflorescencia o un fruto.
pepónide: fruto carnoso derivado de un ovario ínfero 3-5-carpelar, con semillas inmersas en la pulpa, y epicarpo a menudo endurecido.
perenne: planta que vive más de dos años.
perennifolio: con hojas persistentes
perianto: envoltura floral donde se diferencia el cáliz y la corola.
pericarpo: parte del fruto que rodea a las semillas.
perigonio: envoltura floral donde no se puede diferenciar cáliz de corola.
pétalo: cada pieza de la corola.
piloso: que posee pelos.
pinna: cada folíolo de una hoja pinnada.
pinnada: con folíolos o pinnas a cada lado de un eje o raquis, como las barbas de una pluma.
pinnatífido: lámina dividida hasta su mitad en segmentos pinnados.
pinnatipartido: lámina pinnatífida con segmentos que llegan más allá de su mitad.
pinnatisecto: lámina pinnatífida con segmentos que llegan hasta el nervio medio.

pireno: hueso o carozo de una drupa o un nuculanio.
piriforme: con forma de pera.
pistilada: flor unisexual con pistilo.
pistilo: gineceo.
pivotante: raíz principal con mayor desarrollo que las secundarias.
pluri-: prefijo que significa 'muchos'.
pluriflora: con muchas flores.
pluriseminado: con muchas semillas.
poli-: prefijo que significa 'muchos'.
polígamas: plantas que presentan flores bisexuales y unisexuales.
polínico: relativo al polen.
pomo: fruto proveniente de un ovario ínfero con carpelos unidos, con el receptáculo acrescente carnoso.
procumbente: que crece tendido sobre el suelo.
pruina: revestimiento céreo tenuísimo, blanquecino de algunos tallos, hojas, o frutos.
pruinoso: que tiene pruina.
pseudo-: prefijo que significa 'falso'.
pubescente: con pelos finos.
pulpa: parte carnosa del fruto.

R

racemosa: inflorescencia con crecimiento indefinido.
racimo: inflorescencia con un eje principal del que nacen flores pecioladas, primero las inferiores y luego, sucesivamente, las superiores.
raquis: eje del que nacen las flores de una inflorescencia.
receptáculo: dilatación del pedúnculo donde se insertan las piezas florales.
reticulado: con nervios o líneas en forma de red.
rizoma: tallo sin clorofila, en general subterráneo y horizontal.
rizomatoso: que tiene rizoma.
rosulado: arrositado, en roseta.
rotáceo: perianto con tubo breve y limbo extendido, como una rueda.

ruderal: planta que crece entre escombros, ruinas de zonas urbanas.

S

sagitada: en forma de punta de flecha, aguda en el ápice y con dos puntas agudas dirigidas hacia abajo.

sarmentoso: arbusto con ramas duras flexibles, que se apoya y trepa.

semi-: prefijo que significa 'a medias'.

semilla: ovulo transformado después de la fecundación.

seminado: con semillas.

semiperennifolio: parcialmente perennifolio.

sépalo: cada pieza del cáliz.

serrado: provisto de dienteitos agudos y próximos.

serrulado: con dientes diminutos.

sésil: sin pie o soporte.

sicno: receptáculo carnoso con abertura apical, que encierra flores unisexuales y frutos parciales (aquenios).

sinuado: borde con senos poco profundos.

simple: hoja no dividida en folíolos; inflorescencia no ramificada.

sub-: prefijo que significa por 'casi', o 'debajo de'.

subarbusto: planta leñosa en la base, con la parte superior herbácea.

T

tálamo: receptáculo.

tallo: eje que lleva hojas y ramificaciones.

tépalo: cada pieza del perigonio.

terminal: en el ápice de un órgano.

testa: cubierta externa de la semilla.

tirso: racimos de cimas.

tomentoso: cubierto de pelos densos.

trepadora: planta que no se mantiene erguida por sí misma y crece sobre un soporte.

tri-: prefijo que significa 'tres'.

trímero: formado por tres piezas.

truncado: órgano que termina en un plano transverso.

tuberculado: cubierto de granulaciones como tubérculos.

tubérculo: tallo engrosado, reservante.

tuberoso: con tubérculos; engrosados como un tubérculo

tubuloso: con forma de tubo.

U

umbela: inflorescencia racemosa, con pedicelos iguales, que nacen todos del ápice del raquis.

umbeliforme: similar a una umbela.

uni-: prefijo que significa 'uno'.

urceolado: con forma de olla.

V

valva: cada una de las divisiones profundas de algunos frutos.

vástago: brote o rama nueva; conjunto de tallo y hojas.

verticilo: órganos que nacen en un mismo nivel, respecto de un eje.

voluble: órgano que se enrosca alrededor de otro cuerpo.

Y

yema: rudimento del vástago, vegetativo o florífero, axilar o terminal.

Z

zarcillo: órgano filamentosos que se enrosca y permite a la planta trepar.

zigomorfa: flor que tiene un solo plano de simetría.

Bibliografía

- AABY, K., G. SKREDE *et* R. WROLSTAD. 2005. Phenolic composition and antioxidant activities in flesh and achenes of strawberries (*Fragaria ananassa*). *J. Agric. Food Chem.* 53 (10): 4032-4040.
- ABDEL FATTAH, A. F., D. A. ZAKI *et* M. EDREES. 1975. Some investigations on the pectin and amino acid composition of *Dovyalis caffra* fruit. *Qualitas Plant.* 24 (3-4): 311-316.
- AEDO, C. *et* J. J. ALDASORO. 2001. *Pyrus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 433-438. Madrid, Real Jard. Bot.
- AEDO, C., F. MUÑOZ GARMENDIA *et* C. NAVARRO. 2001a. *Pyracantha*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 391-394. Madrid, Real Jard. Bot.
- AEDO, C., F. MUÑOZ GARMENDIA *et* C. NAVARRO. 2001b. *Malus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 438-442. Madrid, Real Jard. Bot.
- AL-FATIMI, M., M. WUSTER, G. SCHROEDER *et* U. LINDEQUIST. 2007. Antioxidant, antimicrobial and cytotoxic activities of selected medicinal plants from Yemen. *J. Ethnopharmacol.* 111(3): 657-66.
- AL-MUSTAFA, A. H. *et* O. Y. AL-THUNIBAT. 2008. Antioxidant activity of some Jordanian medicinal plants used traditionally for treatment of diabetes. *Pak. J. Biol. Sci.* 11 (3): 351-358.
- AL-SHAHIB, W. *et* R. MARSHALL. 2003. The fruit of the date palm: its possible use as the best food for the future? *Int. J. Food Sci. Nutr.* 54 (4): 247-259.
- AL-ZOREKY, N. S. 2009. Antimicrobial activity of pomegranate (*Punica granatum*) fruit peels. *Int. J. Food Microbiol.* 134 (3): 244-248.
- ALARCON, F., E. HERNÁNDEZ, A. CAMPOS, S. XOLALPA, J. RIVAS, L. VÁSQUEZ *et* R. ROMÁN. 2002. Evaluation of the hypoglycemic effect of *Cucurbita ficifolia* in different experimental models. *J. Ethnopharmacol.* 82 (2-3): 185-189.
- ALBUQUERQUE, B., F. LIDON *et* M. GRAÇA BARREIRO. 2006. A case study on the flavor properties of melon (*Cucumis melo* L.) cultivars. *Fruits* 61 (5) 333-339.
- ALONSO, J. 1998. *Tratado de fitomedicina. Bases clínicas y farmacológicas*. 1040 pp. Buenos Aires, Isis Ediciones.
- ALONSO, J. *et* C. DESMARCHELIER. 2005. *Plantas medicinales autóctonas de la Argentina*. 680 pp. Buenos Aires, LOLA.
- ÁLVAREZ, T., C. LEÓN, S. ACOSTA, H. PARRA-SOTO, I. CLUET RPDRÍGUEZ, M. ROSSELL *et* J. COLINA-CHOURIO. 2009. Beneficial role of green plantain (*Musa paradisiaca*) in the management of persistent diarrhea: a prospective randomized trial. *J. Am. Coll. Nutr.* 28 (2): 169-176.
- ÁLVAREZ ARIAS, B. *et* L. RAMÓN-LACA. 2005. Pharmacological properties of *Citrus* and their ancient and medieval uses in the Mediterranean region. *J. Ethnopharmacol.* 97: 89-95.
- AMAGASE, H., SUN, B. *et* D. NANCE. 2009. Immunomodulatory effects of a standardized *Lycium barbarum* fruit juice in Chinese older healthy human subjects. *J. Med. Food* 12 (5): 1159-1165.
- AMOR, E., I. VILLASEOR, R. ANTEMANO, Z. PERVEEN *et* M. CHOUDHARY. 2007. Cytotoxic C-methylated chalcones from *Syzygium samarangense*. *Pharm. Biol.* 45: 777-783.

- AMORIN, A., H. BORBA, J. CARAUTA, D. LÓPES *et* M. KAPLAN. 1999. Anthelmintic activity of the latex of *Ficus* species. *J. Ethnopharmacol.* 64 (3): 255-258.
- ANDERSEN, O., T. FOSSEN, K. TORSKANGERPOLL, A. FOSSEN *et* U. HAUGE. 2004. Anthocyanin from strawberry (*Fragaria ananassa*) with the novel aglycone, 5-carboxypyranopelargonidin. *Phytochemistry* (4): 405-410.
- ANDERSON, G., R. JANSEN *et* Y. KIM. 1996. The origin and relationships of the pepino, *Solanum muricatum* (*Solanaceae*): DNA restriction fragment evidence. *Econ. Bot.* 50: 369-380.
- ANDERSON, W. 2001. *Malpighiaceae*. En W. STEVENS *et al.* (eds.), *Fl. de Nicaragua. Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard.* 85 (2): 1256-1293.
- ANDRADE-CETTO, A. *et* M. HEINRICH. 2005. Mexican plants with hypoglycaemic effect used in the treatment of diabetes. *J. Ethnopharmacol.* 99 (3): 325-348.
- ANDRES, T. 1990. Biosystematics, theories on the origin and breeding potential of *Cucurbita ficifolia*. En D. BATES *et al.* (eds.), *Biology and utilization of the Cucurbitaceae*, pp. 102-119. Ithaca, Cornell Univ. Press.
- ANMIN, L., D. E. STONE *et* L. J. GRAUKE. 1999. *Juglandaceae*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 3: 277-285. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- AÑÓN, M., M. PUPPO, R. PEDROZA, B. OLIETE *et* D. VILLAGOMEZ. 2009. Valor nutricional y saludable de materias primas para la elaboración de productos de panificación. En M. LUTZ *et* A. E. LEÓN (eds.), *Aspectos nutricionales y saludables de los productos de panificación*, pp. 71-119. Universidad de Valparaíso, Chile.
- ARENAS, P. 1999. *Morrenia odorata* (*Asclepiadaceae*), an edible plant of the Gran Chaco. *Econ. Bot.* 53 (1): 89-97.
- ARENAS, P. *et* G. SCARPA. 2007. Edible wild plants of the Chorote Indians, Gran Chaco, Argentina. *Bot. J. Linn. Soc.* 153 (1): 73-85.
- ARIAS TOLEDO, B., L. GALETTO *et* S. COLANTONIO. 2009. Ethnobotanical knowledge in rural communities of Córdoba (Argentina): the importance of cultural and biogeographical factors. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 5 (1): 40.
- ARNOLD, T. H. *et* B. DE WET. 1993. Plants of southern Africa: names and distribution. *Mem. Bot. Surv. S. Afr.* 62: 1-825.
- ASSIS, S. DE, P. FERNANDES, A. MARTINS *et* O. MASCARENHAS. 2008. Acerola: importance, culture conditions, production and biochemical aspects. *Fruits* 63 (2): 93-101.
- BACIGALUPO, N. M. 2000. Tasi. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense V. Plantas trepadoras, nativas y exóticas*, pp. 188-193. Buenos Aires, LOLA.
- BACIGALUPO, N. M. 2005. *Rutaceae*. En A. BURKART *et* N. M. BACIGALUPO (eds.), *Fl. Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 6 (4b): 56-64.
- BADILLO, V. 1983. *Caricaceae*. En G. HARLING *et* B. SPARRE (eds.), *Fl. Ecuador* 131: 1-24. Göteborg, Univ. of Göteborg-Stockholm, Swedish Mus. Nat. Hist.
- BÁEZ, R., M. LOPES, C. SALAS *et* M. HERNÁNDEZ. 2007. In vivo antitumoral activity of stem pineapple (*Ananas comosus*) bromelain. *Planta Med.* 73 (13): 1377-1383.
- BAHORUN, T., F. TROTIN, J. POMMERY, J. VASSEUR *et* M. PINKAS. 1994. Antioxidant activities of *Crataegus monogyna* extracts. *Planta Med.* 60 (4): 323-328.

- BAHRI-SAHLLOUL, R., S. AMMAR, R. FREDJ, S. SAGUEM, S. GREC, F. TROTIN *et* F. SKHIRI. 2009. Polyphenol contents and antioxidant activities of extracts from flowers of two *Crataegus azarolus* L. varieties. *Pak. J. Biol. Sci.* 12 (9): 660-668.
- BAILEY, L. H. 1923. Certain cultivated Rubi. *Gentes Herbarum* 1: 139-200.
- BAJRACHARYA, D. 1980. Nutritive values of Nepalese edible wild fruits. *Z. Lebensm. Unters. Forsch.* 171 (5): 363-366.
- BANNO, N., T. AKIHISA, H. TOKUDA, K. YASUKAWA, Y. TAGUCHI *et al.* 2005. Anti-inflammatory and antitumor-promoting effects of the triterpene acids from the leaves of *Eriobotrya japonica*. *Biol. Pharm. Bull.* 28 (10): 1995-1999.
- BAO, L. *et al.* 2007. Genetic diversity and similarity of pear (*Pyrus* L.) cultivars native to East Asia revealed by SSR markers. *Genet. Res. Crop Evol.* 54: 959-971.
- BAO, L. *et al.* 2008. An assessment of genetic variability and relationships within Asian pears based on AFLP markers. *Sci. Hort.* 116: 374-380.
- BARBOSA, A. *et al.* 2004. Polyphenolic Constituents of fruit pulp of *Euterpe oleracea* (açai palm). *Chromatogr.* 59 (11): 739-743.
- BARBOZA, G. E. *et al.* T. HUNZIKER. 1998. *Salpichroa*. En A. T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 54: 19-24. Proflora-CONICET.
- BARRETT, W. H. 1998. *Gymnospermae-Coniferae*. En M. N. CORREA (ed.), *Flora Patagónica. Col. Cient. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu.* 8 (1): 370-384.
- BASILE, A. *et al.* 1997. Antibacterial activity in *Actinidia chinensis*, *Feijoa sellowiana* and *Aberia caffra*. *Int. J. Antimicrobial Agents* 8 (3): 199-203.
- BEEKWILDER, J., R. HALL *et* C. DE VOS. 2005. Identification and dietary relevance of antioxidants from raspberry. *Biofactors* 23(4): 197-205.
- BELLO, M. A. 1993. Plantas útiles no maderables de la Sierra Purépecha, Michoacán, México. *Folleto Técnico* 10: 1-115. México, INIFAP.
- BERARDI, A. 1960. Cultivo del banano en la República Argentina. *Colecc. Agropec.* 6: 1-147. Buenos Aires, INTA.
- BERG, C. *et* S. DAHLBERG. 2001. A revision of *Celtis* subg. *Mertensia* (*Ulmaceae*). *Brittonia* 53 (1): 66-81.
- BERG, O. *et* C. SCHMIDT. 1863. *Citrus vulgaris* RISSO. *Darstellung und Beschreibung sämtlicher in der Pharmacopoea Borusica aufgeführten officinellen Gewächse*. IV: tab. 31e. Leipzig, A. Felix.
- BERNARDELLO, L. M. 1995. *Solanaceae*, parte 2. Tribu IV. *Lycieae*, parte A. *Lycium*. En A. T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 16: 3-20. Proflora-CONICET.
- BERRY, P. E. 1982. The systematics and evolution of *Fuchsia* sect. *Fuchsia* (*Onagraceae*). *Ann. Missouri Bot. Gard.* 69: 1-198.
- BERRY, P. E. 1989. A systematic revision of *Fuchsia* sect. *Quelusia* (*Onagraceae*). *Ann. Missouri Bot. Gard.* 76: 532-584.
- BGBM, 2007. Botanischer Garten und Botanisches Museum, Berlin-Dahlem. Virtual Herbarium. Disponible: <www.bgbm.org> [Consulta: 11-III-2010].
- BIGNAMI, C., M. PAOLOCCI, M. SCOSSA *et* G. BERTAZZA. 2003. Preliminary evaluation of nutritional and medical components of *Crataegus azarolus* fruits. *Acta Hort.* 597: 95-100
- BLANCA, G. 2003. *Ribes*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 5: 86-94. Madrid, Real Jard. Bot.

- BLANCA, G. et C. DÍAZ. 2001. *Prunus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 444-466. Madrid, Real Jard. Bot.
- BLANCO, F. M. 1880. *Fl. de Filipinas. Atlas* 1, ed. 3, 234 pp. Manila, de Plana.
- BLANDO, F., C. GERARDI et I. NICOLETTI. 2004. Sour cherry (*Prunus cerasus*) anthocyanins as ingredients for functional foods. *J. Biomed. Biotechnol.* 5: 253-258.
- BLENCH, R. 2008. A history of fruits on the SE Asian mainland. En T. OSADA et A. UESUGI (eds.), *Occasional Paper 4: Linguistics, Archaeology and the Human Past*, pp. 115-137. Kyoto, Res. Inst. Humanity and Nature.
- BOERIS, M., R. TOSO et M. I. SKLIAR. 2004. Actividad antiinflamatoria de *Salpichroa organifolia*. *Acta Farm. Bonaerense* 23 (2): 138-141.
- BOFF, B., V. SEBEN, P. PALIOSA, I. AZAMBUJA, R. SINGER et R. LIMBERGER. 2008. Investigación da presença de efedrinas em *Ephedra tweediana* e *E. triandra* (*Ephedraceae*) coletadas em Porto Alegre. *Rev. Bras. Farmacogn.* 18: 394-401.
- BOLLI, R. 1994. Revision of the genus *Sambucus*. *Diss. Bot.* 223: 1-227.
- BOLLINGER, M. et al. 1994. *Arbustos*. 288 pp. Barcelona, Blume.
- BORGES, O., B. GONÇALVES, J. SOEIRO et al. 2008. Nutritional quality of chestnut (*Castanea sativa*) cultivars from Portugal. *Food Chemistry* 106 (3): 976-984.
- BOTSARIS, A. 2007. Plants used traditionally to treat malaria in Brazil: the archives of Flora Medicinal. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 3:18.
- BOYER, J. et R. H. LIU. 2004. Apple phytochemicals and their health benefits. *Nutr. J.* 3 (5): 1-15.
- BRANDBYGE, J. 1992. The genus *Muehlenbeckia* (*Polygonaceae*) in South and Central America. *Bot. Jahrb. Syst.* 114: 349-416.
- BRYAN, J. et C. CASTLE. 1976. *Edible ornamental garden*. 192 pp. London, Pitman.
- BUET COSTANTINO, F., E. A. ULIBARRI et J. A. HURRELL. 2009. Las huertas familiares en la Isla Paulino (Buenos Aires, Argentina). *V International Congress of Ethnobotany (ICEB), en DVD*. 21-24 septiembre. Bariloche, Río Negro.
- BURKART, A. 1929. Leguminosas Papilinoideas cultivadas y adventicias en la República Argentina y su importancia económica. *Revista Fac. Agron. Veter. (Buenos Aires)* 6 (3): 241-335.
- BURKART, A. 1952. *Las leguminosas argentinas, silvestres y cultivadas*. 2da. edic. 579 pp. Buenos Aires, Acme.
- BURKART, A. 1976. A monograph of the genus *Prosopis* (*Leguminosae-Mimosoidae*). *J. Arnold Arbor.* 57: 217-525.
- BURKART, A. 1987a. Leguminosas. En M. J. DIMITRI (ed.), *Encicl. Argent. Agric. Jard.* I (1): 467-538. 3ra. edic. Buenos Aires, Acme.
- BURKART, A. 1987b. *Leguminosae*. En A. BURKART, N. S. TRONCOSO et N. M. BACIGALUPO (eds.), *Fl. Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 6 (3): 442-738.
- BURVENICH, F. et al. (eds.). 1882. *Crataegus pyracantha*. *Rev. l'Hort. Belge et Étrangère* 8: tab. 7. Gand.
- BURVENICH, F. et al. (eds.). 1886. *Citrus trifoliata*. *Rev. l'Hort. Belge et Étrangère* 12: tab. 11. Gand.
- CAA. 2001. *Código Alimentario Argentino*. Cap. XIV. Bebidas espirituosas, alcoholes, bebidas alcohólicas destiladas y licores. Disponible: <www.anmat.gov.ar> [Consulta: 25-II-2010].

- CAA. 2006. *Código Alimentario Argentino*. Cap. XIII. Bebidas fermentadas. Disponible: <www.anmat.gov.ar> [Consulta: 25-II-2010].
- CAA. 2008. *Código Alimentario Argentino*. Cap. XI. Alimentos vegetales. Disponible: <www.anmat.gov.ar> [Consulta: 25-II-2010].
- CAA. 2009. *Código Alimentario Argentino*. Cap. XVIII. Aditivos alimentarios. Disponible: <www.anmat.gov.ar> [Consulta: 25-II-2010].
- CABRERA, A. L. 1979. *Solanaceae*. En A. BURKART (ed.), *Fl. Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 6 (5): 346-452.
- CABRERA, A. L. *et al.* 2000. *Catálogo ilustrado de las Compuestas (Asteraceae) de la Provincia de Buenos Aires*. 136 pp. La Plata, Secret. Polít. Ambient.
- CÁCERES FREYRE, J. 1955. Fabricación del patay en los algarrobales del campo de Palcipas (La Rioja y Catamarca), Argentina. *Folklore Amer.* 3: 1-28. Lima.
- CÁCERES FREYRE, J. 1961. El algarrobo, árbol nacional y su folklore. *Revista Educación*: 318-321. La Plata.
- CANTÍN, C. M., M. A. MORENO *et Y.* GOGORCENA. 2009. Evaluation of the antioxidant capacity, phenolic compounds, and vitamin C content of different peach and nectarine (*Prunus persica*) breeding progenies. *J. Agric. Food Chem.* 57 (11): 4586-4592.
- CÁRDENAS, M. 1969. *Manual de plantas económicas de Bolivia*. 433 pp. Cochabamba, Icthus.
- CARVALHO, M., P. FERREIRA, V. MENDES, R. SILVA, J. PEREIRA, C. JERÓNIMO *et B.* SILVA. 2010. Human cancer cell antiproliferative and antioxidant activities of *Juglans regia* L. *Food Chem. Toxicol.* 48 (1): 441-447.
- CASTROVIEJO, S. *et A.* GALÁN. 2007. *Palmae*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 18: 271-281. Madrid, Real Jard. Bot.
- CECOTTO, J., D. TAIARIOL *et S.* CÁCERES. 2007. Colección de frutos no tradicionales de la EEA INTA Bella Vista. *Publ. EEA Bella Vista Serie Técn.* 21: 1-18.
- CEDEÑO-MALDONADO, J. A. 2005. *Bromeliaceae*. En P. ACEVEDO-RODRÍGUEZ *et M.* STRONG (eds.), *Monocotyledons and Gymnosperms of Puerto Rico and the Virgin Islands*. *Contr. United States Nat. Herb.* 52: 199-231.
- CEDEVA. 2010. Centro de Validación de Tecnología Agropecuaria. Formosa. Disponible: <www.formosa.gov.ar/cedeva.html> [Consulta: 21-III-2010].
- CHAO, C. T. *et R.* KRUEGER. 2007. The date palm (*Phoenix dactylifera*): overview of biology, uses, varieties, and genetics. *HortScience* 42: 1077-1082.
- CHASE, M. W. ZMARZTY, M. LLEDO, K. WURDACK, S. SWENSEN *et M.* FAY. 2002. When in doubt, put it in *Flacourtiaceae*. A molecular phylogenetic analysis based on plastid rbcL DNA sequences. *Kew Bull.* 57: 141-181.
- CHEN, D., D. ZHANG *et K.* LARSEN. 2010. *Tamarindus*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et D. Y. HONG* (eds.), *Fl. of China*. 10: 26. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- CHEN, J. *et al.* 2008. Hypoglycemic effects of a sesquiterpene glycoside isolated from leaves of loquat (*Eriobotrya japonica*). *Phytomed.* 15 (1-2): 98-102.
- CHEN, K. *et al.* 2009. Anticancer activity of rhamnoallosan against DU-145 cells is kinetically complementary to coexisting polyphenolics in *Psidium guajava* budding leaves. *J. Agric. Food Chem.* 57 (14): 6114-6122.

- CHEN, K. *et al.* 2010. Action mechanism and signal pathways of *Psidium guajava* aqueous extract in killing prostate cancer LNCaP cells. *Nutr. Cancer.* 62 (2): 260-270.
- CHEN, N. 2008. *Food, medicine, and the quest for good health: nutrition, medicine and culture.* 144 pp. New York, Columbia University Press.
- CHEN, Y. *et C.* SCHIRAREND. 2007. *Rhamnaceae.* En WU, Z.Y., P.H. RAVEN *et D.* Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 12: 115-168. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- CHEN, Z., B. K. TAN *et S.* H. CHAN. 2008. Activation of T lymphocytes by polysaccharide-protein complex from *Lycium barba-rum* L. *Int. Immunopharmacol.* 8: 1663-1671.
- CHIEI, R. 1984. *Encyclopaedia of Medicinal Plants.* 448 pp. London, Macdonald.
- CHIFA, C. *et M.* GIMENEZ. 2000. Posibilidades de uso de los artejos de *Opuntia ficus-indica* (Cactaceae) en la alimentación humana. *Rojasiana* 5 (2): 125-130.
- CHIN, Y., H. CHAI, W. KELLER *et A.* KINGHORN. 2008. Lignans and other constituents of the fruits of *Euterpe oleracea* with antioxidant and cytoprotective activities. *J. Agric. Food Chem.* 56 (17): 7759-7764.
- CHOI, H. 2005. Characteristic odor components of kumquat (*Fortunella japonica*) peel oil. *J. Agric. Food Chem.* 53: 1642-1647.
- CIALDELLA, A. M. 1997. *Polygonaceae*, parte 1 (excepto *Coccoloba*). En A. T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 43: 1-38. Proflora-CONICET.
- CONSOLINI, A., O. BALDINI *et A.* AMAT. 1999. Pharmacological basis for the empirical use of *Eugenia uniflora* L. (*Myrtaceae*) as antihypertensive. *J. Ethnopharmacol.* 66 (1): 33-39.
- COOK, O. F. 1963. History of the coconut palm in America. *Principes* 7: 54-57.
- CORRELL, D. S. 1967. *Solanum.* En J. F. MACBRIDE (ed.), Flora of Peru. *Field Mus. Nat. Hist., Bot. Ser.* 13 (5B/2): 271-458.
- COVAS, G. 1995. *Araucariaceae.* En A. T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 4 (6): 7-9. Proflora-CONICET.
- CRANE, M. B. 1940. The origin ig new forms in *Rubus*. II. The loganberry, *Rubus loganobaccus* Bailey. *J. Genet.* 40 (1-2): 129-140.
- CRESPO, S. *et R.* L. PÉREZ MOREAU. 2000. Zarparrilla colorada. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense V. Plantas trepadoras, nativas y exóticas*, pp. 222-223. Buenos Aires, LOLA.
- DALBY, A. 2003. *Food in the Ancient World.* 408 pp. London, Routledge.
- DAMASCOS, M., M. ARRIBERE, M. SVRIZ *et D.* BRAN. 2008. Fruit mineral contents of six wild species of the North Andean Patagonia, Argentina. *Biol. Trace Elem. Res.* 125 (1): 72-80.
- DARROW, G. M. 1966. *The strawberry: history, breeding and physiology.* 447pp. Nueva York, Holt, Rinehart & Winston.
- DAWSON, G. 1960. Los alimentos vegetales que América dió al mundo. *Serie Técn. Didáct.* 8: 1-68. La Plata, UNLP, FCNYM.
- DAWSON, G. 1977. Frutillas, frambuesas, moras, grosellas y arándanos. Pequeña guía sistemática y nomenclador plurilingüe de todas las pequeñas bayas llamadas "berries" en inglés. *Obra Cent. Mus. La Plata* 3: 177-212.

- DAWSON, G. et O. GANCEDO. 1977. La palma pindó (*Syagrus romanzoffianum*) y su importancia entre los indios Guayaquí. *Obra Cent. Mus. La Plata. II. Antrop.*: 339-353.
- DAYRELL, M. et E. VIEIRA. 1977. Leaf protein concentrate of the cactacea *Pereskia aculeata*. Extraction and composition. *Nutr. Rep. Int.* 15 (5): 529-537.
- DE VRIESE, W. H. 1855. *Armeniaca mume*. En *Tuinbouw-flora van Nederland en zijne overzeesche bezittingen* 1: tab. 1. Leiden, A.W. Sythoff.
- DECKER, D.S. 1988. Origin(s), evolution, and systematics of *Cucurbita pepo* (*Cucurbitaceae*). *Econ. Bot.* 42: 4-15.
- DECKER, D.S. et T. WALTERS. 2000. Squash. En K. KIPLE et K. ORNELAS (eds.), *The Cambridge world history of food*, pp. 335-351. Cambridge University Press.
- DECKER, D.S., J.E. STAUB, S.M. CHUNG, E. NAKATA et H. QUEMADA. 2002. Diversity in free-living populations of *Cucurbita pepo* (*Cucurbitaceae*) as assessed by random amplified polymorphic DNA. *Syst. Bot.* 27: 19-28.
- DEGENRING, F. et al. 2003. A randomised double blind placebo controlled clinical trial of a standardised extract of fresh *Crataegus* berries in the treatment of patients with congestive heart failure NYHA II. *Phytomedicine* 10 (5): 363-369.
- DEGINANI, N. B. 2000. Pasionaria. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense V. Plantas trepadoras, nativas y exóticas*, pp. 160-163. Buenos Aires, LOLA.
- DEGINANI, N. B. 2001. Las especies argentinas del género *Passiflora* (*Passifloraceae*). *Darwiniana* 39 (1-2): 43-129.
- DEL RÍO, J. P., J. MAIDANA, A. MOLteni, M. PÉREZ, M.L. POCHEttINO, L. SOUILLA, G. TITO et E. TURCO. 2007. El rol de las "quintas" familiares del Parque Pereyra Iraola (Buenos Aires, Argentina) en el mantenimiento de la agrobiodiversidad. *Kurtziana* 33 (1): 217-226.
- DELHEY, R. 1991. El chañar: etnobotánica y utilización. *Parodiana* 6: 337-362.
- DELUCCHI, G. 1991. Especies adventicias y naturalizadas nuevas o críticas para la Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 27 (3-4): 179-181.
- DELUCCHI, G., E. FARINA et S. TORRES ROBLES. 2009. Presencia de *Pyrus communis* (*Rosaceae*) naturalizada en la Argentina. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 44 (1-2): 171-174.
- DELUCCHI, G. et J. A. HURRELL. 2008. *Arecaceae- Musaceae*. En J. A. HURRELL (ed.), *Flora Rioplatense III. Monocotiledóneas* vol. 1: 91-132, 253-262. Buenos Aires, LOLA.
- DEMAIO, P., U. O. KARLIN et M. MEDINA. 2002. *Árboles nativos del centro de la Argentina*. 210 pp. Buenos Aires, LOLA.
- DHARANI, N. 2002. *Field guide to common trees and shrubs of East Africa*. 320 pp. Cape Town, Struik Publ.
- DI LULLO, O. 1929. *La medicina popular de Santiago del Estero*. 171 pp. Santiago del Estero, Talleres Gráficos El Liberal.
- DÍAZ, M., A. GONZÁLEZ, I. CASTRO, D. GONZÁLEZ et C. ROSSINI. 2008. First record of L-quebrachitol in *Allophylus edulis*. *Carbohydr. Res.* 343: 2699-2700.
- DIMITRI, M. J. 1987. *Encicl. Argent. Agric. Jard.* I (1): 1-656. 3ra. edic. Buenos Aires, Acme.
- DIMITRI, M. J. 1988. *Encicl. Argent. Agric. Jard.* I (2): 657-1161. 3ra. edic. Buenos Aires, Acme.

- DIN, H. U. et S. GHAZANFAR. 1980. *Rutaceae*. En S. I. ALI et M. QAISER (eds.), *Fl. of Pakistán* 132: 1-27. Karachi, Univ. of Karachi- St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- DIVINCENZO, M. V. 1989. *Guía de frutos de la tierra*. pp. s/num. Barcelona, Grijalbo.
- DONOGHUE, M. J., C. D. BELL et R. C. WINKWORTH. 2003. The evolution of reproductive characters in Dipsacales. *Int. J. Pl. Sci.* 164 (5), *Suppl.*: 453-464.
- DOTTORI, N. et A. T. HUNZIKER. 1994. *Ulmaceae-Celtidaceae*. En A. T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerogámica Argentina* 63: 1-11.
- DUKE, J. A. 2000. *Handbook of Nuts*. 368 pp. Boca Ratón, CRC Press.
- DUKE, J. A. et E. S. AYENSU. 1985. *Medicinal Plants of China*. 2 vols., Algonac Reference Publ.
- DUKE, J. A., P. A. DUKE et J. L. DUCCELLIER. 2007. *Handbook of medicinal plants of the Bible*. 552 pp. Boca Ratón, CRC Press.
- DUKE, J. A., M. BOGENSCHUTZ-GODWIN et A. R. OTESSEN. 2008. *Handbook of medicinal plants of Latin America*. 832 pp. Boca Ratón, CRC Press.
- DUKE, J. A., M. BOGENSCHUTZ-GODWIN, J. L. DUCCELLIER et P. A. DUKE. 2002. *Handbook of medicinal herbs*. 936 pp. Boca Ratón, CRC Press.
- ECKENWALDER, J. E. 2009. *Ebenaceae*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 3: 247-250. New York, Oxford Univ. Press.
- ENGELS, C., M. GÄNZLE et A. SCHIEBER. 2010. Fractionation of gallotannins from mango kernels (*Mangifera indica*) by high-speed counter-current chromatography and determination of their antibacterial activity. *J. Agric. Food Chem.* 58 (2): 775-780.
- ENGELS, C., M. KNÖDLER, Y. ZHAO, R. CARLE, M. GÄNZLE et A. SCHIEBER. 2009. Antimicrobial activity of gallotannins isolated from mango (*Mangifera indica*) kernels. *J. Agric. Food Chem.* 57 (17): 7712-7718.
- ESCALANTE, M. et J. LICEAGA. 1951. La sustitución de *Smilax* spp. por *Muehlenbeckia saffittifolia* (Ort.) Meisn. *Rev. Farmacéut.* 93: 77-85.
- EVANS, K., D. SYMON, M. WHALEN, J. HOSKING, R. BARKER et J. OLIVER. 2007. Systematics of the *Rubus fruticosus* aggregate (*Rosaceae*) and other exotic *Rubus* taxa in Australia. *Austral. Syst. Bot.* 20: 187-251.
- EZCURRA, C. et C. BRION. 2005. *Plantas del Nahuel Huapi. Catálogo de la Flora Vascular del Parque Nacional Nahuel Huapi, Argentina*. 70 pp. Bariloche, Bavaria.
- EZIKE, A., P. AKAH, C. OKOLI, N. EZEUCHENNE et S. EZEUGWU. 2009. *Carica papaya* (pawpaw) unripe fruit may be beneficial in ulcer. *J. Med. Food* 12: 1268-1273.
- FACCIOLA, S. 2001. *Cornucopia II. A source book of edible plants*. 2da. impr., 714 pp. Vista, Kampong Publ.
- FANG, H.L., H.Y. LIN, M.C. CHAN, W.L. LIN et W.C. LIN. 2007. Treatment of chronic liver injuries in mice by oral administration of ethanolic extract of the fruit of *Hovenia dulcis*. *Amer. J. Chinese Med.* 35 (4): 693-703.
- FARJON, A. 1984. *Pines: drawings and descriptions of the genus Pinus*. 220 pp. Leiden, E.J.Brill.
- FERNANDES, R. 1995. *Cucumis*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 3: 462-466. Madrid, Real Jard. Bot.
- FERNÁNDEZ, B. et C. AGUIRRE. 2006. Estudian la producción de acerola en el NOA. *INTA Informa* 370. Disponible: <www.inta.gov.ar> [Consulta: 18-III-2010].

- FERNÁNDEZ, X., A.M. LOISEAU, S. POULAIN, L. LIZZANI *et* Y. MONNIER. 2004. Chemical composition of the essential oil from feijoa (*Feijoa sellowiana*) peel. *J. Essential Oil Res.* 16 (3): 274-275.
- FERREYRA, R. *et al.* 2006. Aportes nutricionales de semillas de *Araucaria angustifolia* (Bertol.) Kuntze. *XII Jornadas Técnicas Forestales y Ambientales*, pp. 1-8. FCF, UNAM-EEA Montecarlo, INTA. Eldorado, Misiones.
- FERRUCCI, M. S. 1998. *Sapindaceae*. En A.T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 52: 1-44. Proflora-CONICET.
- FERRUCCI, M. S. 2005. *Sapindaceae*. En A. BURKART *et* N.M. BACIGALUPO (eds.), *Fl. Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 6 (4b): 218-241.
- FICO, G., A. BILIA, L. MORELLI *et* F. TOME. 2000. Flavonoid distribution in *Pyracantha coccinea* plants at different growth phases. *Biochem. Syst. Ecol.* 28:673-678.
- FIGUEROA, G. *et* M. DANTAS. 2006. Recolección, procesamiento y consumo de frutos silvestres en el Noroeste semiárido argentino. Casos actuales con implicancias arqueológicas. *La Zaranda de Ideas. Revista Jóvenes Invest. Arqueol.* 2: 35-50. Buenos Aires.
- FILIPOV, A. J. 1994. Medicinal plants of the pilagá of Central Chaco. *J. Ethnopharmacol.* 44: 181-193.
- FILIPOV, A. J. 1997. La farmacopea natural en los sistemas terapéuticos de los indígenas pilagá. *Parodiana* 10: 35-74.
- FIORENTINO, A. *et al.* 2009. Identification and assessment of antioxidant capacity of phytochemicals from kiwi fruits. *J. Agric. Food Chem.* 57 (10): 4148-4155.
- FLAMINI, G., S. CATALANO, C. CAPONI, L. PANIZZI *et* I. MORELLI. 2002. Three anthrones from *Rubus ulmifolius*. *Phytochemistry* 59 (8): 873-876.
- FONG, H. *et* J. BAUMAN. 2002. Hawthorn. *J. Cardiovasc. Nurs.* 16 (4):1-8.
- FONT QUER, P. 1993. *Diccionario de Botánica*. 2 vols. 1244 pp. Barcelona, Labor.
- FOSSEN, T., S. RAYYAN *et* O. ANDERSEN. 2004. Dimeric anthocyanins from strawberry (*Fragaria ananassa*) consisting of pelargonidin 3-glucoside covalently linked to four flavan-3-ols. *Phytochemistry* 65 (10): 1421-1428.
- FRANCISCHETTI GARCÍA, R. J. 2002. Gimnospermas. En M. LAPA WANDERLEY *et al.* (eds.), *Fl. Fanerog. Estado São Paulo* 2: 1-8.
- FRANCO, D., M. PINELO, J. SINEIRO *et* M. J. NÚÑEZ. 2007. Processing of *Rosa rubiginosa*: extraction of oil and antioxidant substances. *Bioresour. Technol.* 98 (18): 3506-3512.
- FREDES, C., N. LOYOLA *et* J. C. MUÑOZ. 2009. Extracción de pectinas de *Vitis labrusca* cv. Concord para producir jaleas. *IDESIA (Chile)* 27 (3): 9-14.
- FREITAS, A. M. *et al.* 2009. Antiviral activity-guided fractionation from *Araucaria angustifolia* leaves extract. *J. Ethnopharmacol.* 126 (3): 512-517.
- FU, L., N. LI *et* R. R. MILL. 1999. *Ginkgoaceae*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 4: 8. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- FUJII, T., T. IKAMI, J. XU *et* K. IKEDA. 2006. Prune extract (*Prunus domestica* L.) suppresses the proliferation and induces the apoptosis of human colon carcinoma CACO-2. *J. Nutr. Sci. Vitaminol. (Tokyo)* 52 (5): 389-391.
- FURLOW, J. J. 1997. *Betulaceae*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 3: 507-538. New York, Oxford Univ. Press.

- GALATI, E., M. MONDELLO, D. GIUFFRIDA *et al.* 2003. Chemical characterization and biological effects of Sicilian *Opuntia ficus-indica*. Fruit juice: antioxidant and antiulcerogenic activity. *J. Agric. Food Chem.* 51 (17): 4903-4908.
- GAN, L. *et al.* 2004. Immunomodulation and antitumor activity by a polysaccharide-protein complex from *Lycium barbarum*. *Int. Immunopharmacol.* 4: 563-569.
- GAO, H., L. WU, M. KUROYANAGI, K. HARADA, N. KAWAHARA *et al.* 2003. Antitumor-promoting constituents from *Chaenomeles sinensis* and their activities in JB6 mouse epidermal cells. *Chem. Pharm. Bull. (Tokyo)* 51(11): 1318-1321.
- GCW. 2007. *Global compendium of weeds*. Disponible: <www.hear.org/gcw> [Consulta: 18-II-2010].
- GENTILE, C., L. TESORIERE, D. BUTERA, M. FAZZARI, M. MONASTERO, M. ALLEGRA *et M. LIVREA*. 2007. Antioxidant activity of Sicilian pistachio nut extract and its bioactive components. *J. Agric. Food Chem.* 55 (3): 643-648.
- GERMAIN, E. 1994. The reproduction of hazelnut (*Corylus avellana* L.). A review. *Acta Horticult.* 351: 195-209.
- GERMISHUIZEN, G., N. MEYER, Y. STEENKAMP *et M. KEITH* (eds). 2006. A checklist of South African plants. *S. Afr. Bot. Diver. Network Rep.* 41: 1-1126.
- GHALEM, B. R. *et B. MOHAMED*. 2009. Antimicrobial activity evaluation of the oleoresin oil of *Pistacia vera* L. *African J. Pharm. Pharmacol.* 3 (3): 92-96.
- GHARAGOZLOO, M., M. DOROUDCHI *et A. GHADERI*. 2002. Effects of *Citrus aurantifolia* concentrated extract on the spontaneous proliferation of MDA-MB-453 and RPMI-8866 tumor cell lines. *Phytomedicine* 9 (5): 475-477.
- GHAYUR, M., A. GILANI, A. KHAN, E. C. AMOR, M. VILLASEÑOR *et M. I. CHOUDHARY*. 2006. Presence of calcium antagonist activity explains the use of *Syzygium samarangense* in diarrhoea. *Phytother. Res.* 20 (1): 49-52.
- GHOSH, D., T. MCGHIE, J. ZHANG, A. ADAM *et M. SKINNER*. 2006. Effects of anthocyanins and other phenolics of boysenberry and blackcurrant as inhibitors of oxidative stress and damage to cellular DNA in SH-SY5Y and HL-60 cells. *J. Sci. Food Agric.* 86 (5): 678-686.
- GILANI, A. M. MEHMOOD, K. JANBAZ, A. KHAN *et S. SAEED*. 2008. Ethnopharmacological studies on antispasmodic and antiplatelet activities of *Ficus carica*. *J. Ethnopharmacol.* 119 (1): 1-5.
- GLEASON, H. *et A. CRONQUIST*. 1991. *Manual of the vascular plants of Northeastern United States and adjacent Canada*. Ed. 2, 910 pp. New York Bot. Gard.
- GÓMEZ, D. *et L. VILLAR*. 2003. *Arbutus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 4: 514-516. Madrid, Real Jard. Bot.
- GONZÁLEZ-MOLINA, E. *et al.* 2010. Natural bioactive compounds of *Citrus limon* for food and health. *J. Pharm. Biomed. Anal.* 51(2): 327-345.
- GONZÁLEZ TORRES, D. M. 2005. *Catálogo de plantas medicinales (y alimenticias y útiles) usadas en Paraguay*. 456 pp. Asunción, Servilibro.
- GOVAERTS, R. *et D. G. FRODIN*. 1998. *World checklist and bibliography of Fagales*. 407 pp. Kew, Royal Bot. Gard.
- GOVAERTS, R., N. Sobral, P. ASHTON, F. BARRIE, B. HOLST, L. LANDRUM, K. MATSUMOTO *et al.* 2008. *World checklist of Myrtaceae*. 455 pp. Kew, Royal Bot. Gard.
- GOYDER, D. J. 2003. A synopsis of *Morrenia* Lindl. (*Apocynaceae* subfam. *Asclepiadoideae*). *Kew Bull.* 58 (3): 713-721.

- GRAVES, R. 2007. *Los mitos griegos 2*. 551 pp. Buenos Aires, Alianza Editorial.
- GRIEVE, M. 1971. *A modern herbal*. 2 vols. New York, Dover.
- GRIFFITH, M. 2004. The origins of an important cactus crop, *Opuntia ficus-indica* (Cactaceae): new molecular evidence. *Amer. J. Bot.* 91: 1915-1921.
- GRONDONA, E. 1984. *Rosaceae*. En M. N. CORREA (ed.), *Flora Patagónica*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 8 (4b): 48-88.
- GROSS, C. L. 1995. *Macadamia*. En P. McCARTHY (ed.), *Fl. of Australia* 16: 419-425. Melbourne, CSIRO.
- GROSSMANN, M. N., MIZUNO, T. SCHUSTER et M. CLEARY. 2010. Punicic acid is an omega-5 fatty acid capable of inhibiting breast cancer proliferation. *Int. J. Oncol.* 36 (2):421-426.
- GU, C. et B. BARTHOLOMEW. 2003. *Prunus*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 9: 401-403. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- GU, C. et K. R. ROBERTSON. 2003. *Rosa*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 9: 339-381. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- GU, C. et S. A. SPONGBERG. 2003a. *Cydonia-Chaenomeles*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 9: 170-173. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- GU, C. et S. A. SPONGBERG. 2003b. *Eriobotrya*. En WU, Z. Y. et al. (eds.), *Fl. of China* 9: 138-141. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- GU, C. et S. A. SPONGBERG. 2003c. *Pyrus*. En WU, Z. Y. et al. (eds.), *Fl. of China* 9: 173-178. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- GU, C. et S. A. SPONGBERG. 2003d. *Malus*. En WU, Z. Y. et al. (eds.), *Fl. of China* 9: 179-189. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- GU, C. et S. A. SPONGBERG. 2003e. *Pyracantha*. En WU, Z. Y. et al. (eds.), *Fl. of China* 9: 108-111. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- GUORONG, D., M. LI, F. MA et D. LIANG. 2009. Antioxidant capacity and the relationship with polyphenol and vitamin C in *Actinidia* fruits. *Food Chem.* 113 (2): 557-562.
- GUTIÉRREZ, R., S. MITCHELL et R. SOLIS. 2008. *Psidium guajava*: a review of its traditional uses, phytochemistry and pharmacology. *J Ethnopharmacol.* 117: 1-27.
- GUZMÁN, D. et J. CHÁVEZ. 2007. Estudio bromatológico del cladodio del nopal para el consumo humano. *Rev. Soc. Quím. Perú* 73 (1): 41-45.
- HAIDARI, M., M. ALI, S. WARD CASSCELLS et M. MADJID. 2009. Pomegranate (*Punica granatum*) purified polyphenol extract inhibits influenza virus and has a synergistic effect with oseltamivir. *Phytomedicine* 16 (12): 1127-1136.
- HALL, H. et G. LANGFORD. 2008. Boysenberry: development of the cultivar and industries in California, Oregon and New Zealand. *Acta Horticult.* 777: 103-108.
- HANAMURA, T., E. UCHIDA et A. HITOSHI. 2008. Changes of the composition in acerola (*Malpighia emarginata* DC.) fruit in relation to cultivar, growing region and maturity. *J. Sci. Food Agricult.* 88 (10): 1813-1820.
- HAMILTON, R. A. et W. B. STOREY. 1956. Macadamia nut production in the Hawaiian Islands. *Econ. Bot.* 10: 92-100.
- HAN, A., J. B. KIM et al. 2007. A new flavanone glycoside from the dried immature fruits of *Poncirus trifoliata*. *Chem. Pharm. Bull (Tokyo)* 55 (8): 1270-1273.

- HANCOCK, J., S. SERÇE, C. PORTMAN, P. CALLOW *et* J. LUBY. 2004. Taxonomic variation among North and South American subspecies of *Fragaria virginiana* and *F. chiloensis*. *Can. J. Bot.* 82: 1632-1644.
- HANELT, P. (ed.). 2001. *Mansfeld's encyclopedia of agricultural and horticultural crops (except ornamentals)*. 6 vols. Berlin, Springer.
- HAVINGA, R., A. HARTIL, J. PUTSCHER, S. PREHSLER, C. BUCHMANN *et* C. VOGL. 2010. *Tamarindus indica* L. (*Fabaceae*): patterns of use in traditional African medicine. *J. Ethnopharmacol.* 127 (3): 573-588.
- HAWKES, M.W. 2003. *Pereskia*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 4: 100-101. New York, Oxford Univ. Press.
- HEDRICK, U.P. (ed.). 1972. *Sturtevant's edible plants of the world*. 686 pp. New York, Dover Publ.
- HEISER, C. B. 1964. Origin and variability of the pepino (*Solanum muricatum*): a preliminary report. *Baileya* 12: 151-158.
- HENDERSON, A. *et* G. GALEANO. 1996. *Euterpe*, *Prestoea*, and *Neonicholsonia* (*Palmae: Euterpeinae*). *Fl. Neotrop. Monogr.* 72: 1-89.
- HENRÍQUEZ, C., B. ESCOBAR *et al.* 2008. Characterization of piñon seed (*Araucaria araucana*) and the isolated starch from the seed. *Food Chem.* 107: 592-601.
- HIBASAMI, H., T. SHOHJI *et al.* 2004. Induction of apoptosis by three types of procyanidin isolated from apple (*Rosaceae, Malus pumila*) in human stomach cancer KATO III cells. *Int. J. Mol. Med.* 13 (6): 795-799.
- HIERONYMUS, J. 1930. *Plantas diafóricas. Flora Argentina*. 422 pp. Buenos Aires, Atlántida.
- HILGERT, N. I. 1999. Las plantas comestibles en un sector de las Yungas meridionales (Argentina). *Anales Jard. Bot. Madrid* 57: 117-138.
- HILGERT, N. I. 2000. Especies vegetales empleadas en la insalivación de hojas de coca (*Erythroxylum coca, Erythroxylaceae*). *Darwiniana* 38 (3-4): 241-252.
- HILGERT, N. I. *et* G. E. GIL. 2005. Tradicional andean agriculture and changing processes in the Zenta River basin, Salta, Northwestern Argentina. *Darwiniana* 43(1-4): 30-43.
- HILL, A. F. 1965. *Botánica económica*. 616 pp. Barcelona, Omega.
- HILLCOAT, D., G. LEWIS *et* B. VERDCOURT. 1980. A new species of *Ceratonia* (*Leguminosae*) from Arabia and the Somali Republic. *Kew Bull.* 35: 261-271.
- HOC, P.S. 2005. *Fabaceae*. Subfam. II. *Mimosoideae* 5. Tribu VIII. *Ingeae*. En A.M. ANTON *et* F.O. ZULOAGA (eds.), *Fl. Fanerog. Argent.* 93: 3-26. Proflora-CONICET.
- HODEL, D. 1995. *Phoenix*: the date palms. *Palm J.* 122: 14-36.
- HOFFMANN, A. 1997. *Flora silvestre de Chile. Zona araucana*. 258 pp. Santiago, Fundación Claudio Gay.
- HOGAN, S., H. CHUNG, L. ZHANG, J. LI, Y. LEE, Y. DAI *et* K. ZHOU. 2010. Antiproliferative and antioxidant properties of anthocyanin-rich extract from açai. *Food Chem.* 118 (2): 208-214.
- HOKKER, W. 1819. *Mespilus japonica*. En *Trans. Horticult. Soc. London* 3, tab. 40. London, Hort. Soc.
- HOKKER, W. J. 1850. *Mangifera indica*. En *Curtis's Bot. Mag.* 76: tab. 4510. London, Reeve *et* Benham.

- HORNERO, D. et M. MÍNGUEZ. 2000. Carotenoid pigments in rosa mosqueta hips, an alternative carotenoid source for foods. *J. Agric. Food Chem.* 48 (3): 825-828.
- HU, S-Y. 2005. *Food plants of China*. 844 pp. Hong Kong, The Chinese University of Hong Kong.
- HUANG, J., D. GIANASSI et R. A. PRICE. 2005. Phylogenetic relationships in *Ephedra* (*Ephedraceae*) inferred from chloroplast and nuclear DNA sequences. *Mol. Phylogenet. Evol.* 35 (1): 48-59.
- HUAXING, Q. et P. H. WESTON. 2003. *Proteaceae*. En WU, Z. Y. et P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 5: 192-199. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- HUI, R. et J. WEN. 2007. *Vitis*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 12: 210-222. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- HUMMER, K. 1995. The mystical powers and culinary delights of the hazelnut: a globally important Mediterranean crop. *Diversity* 11 (1-2): 130.
- HUNZIKER, A. T. 2001. *Genera Solanacearum*. 516 pp. Gantner Verlag, Ruggell.
- HUNZIKER, J. H. 1995. *Ephedraceae*. En A. T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 4 (7a): 15-23. Proflora-CONICET.
- HURRELL, J. A. et D. BAZZANO. 2003. *Arbustos 1. Nativos y exóticos*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* VIII. 264 pp., Buenos Aires, LOLA.
- HURRELL, J. A. et D. BAZZANO. 2006. *Pinos ornamentales y forestales*. En J. A. HURRELL (ed.), *Plantas de la Argentina*. 240 pp., Buenos Aires, LOLA.
- HURRELL, J. A., D. BAZZANO et G. DELUCCHI. 2004. *Arbustos 2. Nativos y exóticos*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* IX. 288 pp., Buenos Aires, LOLA.
- HURRELL, J. A., D. BAZZANO et G. DELUCCHI. 2006. *Dicotiledóneas Herbáceas 1*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* XI. 288 pp., Buenos Aires, LOLA.
- HURRELL, J. A., D. BAZZANO et G. DELUCCHI. 2007. *Dicotiledóneas Herbáceas 2*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* XII. 288 pp., Buenos Aires, LOLA.
- HURRELL, J. A., E. ULIBARRI, G. DELUCCHI et M. L. POCHETTINO. 2008. *Plantas aromáticas condimenticias*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* XIII. 272 pp., Buenos Aires, LOLA.
- HURRELL, J. A., E. ULIBARRI, G. DELUCCHI et M. L. POCHETTINO. 2009. *Hortalizas. Verduras y legumbres*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense* XIV. 240 pp., Buenos Aires, LOLA.
- IBARROLA, D., M. C. HELLION, Y. MONTALBETTI et al. 2000. Isolation of hypotensive compounds of *Solanum sisymbriifolium*. *J. Ethnopharmacol.* 70: 301-307.
- IMANSHAHIDI, M. et H. HOSSEINZADEH. 2008. Pharmacological and therapeutic effects of *Berberis vulgaris* and its active constituent, berberine. *Phytother Res.* 22 (8): 999-1012.
- IRELAND, H. et R. T. PENNINGTON. 1999. A revision of *Geoffroea* (*Leguminosae-Papilionoideae*). *Edinburgh J. Bot.* 56 (3): 329-347.
- ITO, H., E. Kobayashi, S.H. LI, T. HATANO, D. SUGITA, N. KUBO, S. SHIMURA, Y. ITOH, H. TOKUDA et H. NISHINO. 2002. Antitumor activity of compounds isolated from leaves of *Eriobotrya japonica*. *J. Agric. Food Chem.* 50 (8): 2400-2403.
- JACQUIN, N. 1781. *Juglans nigra*. *Icon. Plant. Rar.* 1: tab. 191. London, Wappler.
- JANICK, J. et R. E. PAULL. 2008. *The encyclopedia of fruit and nuts*. 954 pp. Wallingford, CABI.

- JAYAPRAKASHA, G., K. MANDADI, M. SHIBU, Y. JADEGOU *et al.* 2007. Inhibition of colon cancer cell growth and antioxidant activity of bioactive compounds from *Poncirus trifoliata*. *Bioorg. Med. Chem.* 15 (14): 4923-4932.
- JEFFREY, C. 2001. *Cucurbitaceae*. En W. STEVENS *et al.* (eds.), *Fl. de Nicaragua. Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard.* 85 (1): 688-717.
- JIE, C. *et al.* CRAVEN. 2007. *Myrtaceae*. En WU, Z.Y., P.H. RAVEN *et al.* (eds.), *Fl. of China* 13: 321-359. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- JORDHEIM, M., F. MÅGE *et al.* ANDERSEN. 2007. Anthocyanins in berries of ribes including gooseberry cultivars with a high content of acylated pigments. *J. Agric. Food Chem.* 55 (14): 5529-5535.
- JUNIPER, B. 2007. The mysterious origin of the sweet apple. *Amer. Sci.* 95:144-151.
- JUNIPER, B. *et al.* D. J. MABBERLY. 2006. *The Story of the Apple*. 220 pp. Portland, Timber Press.
- JURENKA, J. 2008. Therapeutic applications of pomegranate (*Punica granatum*): a review. *Altern. Med. Rev.* 13 (2):128-144.
- KALKMAN, C. 2004. *Rosaceae*. En K. KUBITZKI (ed.), *The families and genera of vascular plants* 6: 343-386. Berlin, Springer.
- KAMPUSE, S., K. KAMPUSS *et al.* SKRUPSKIS. 2005. Quality evaluation of red and white currant cultivars. *Acta Horticult.* 682 (1): 623-630.
- KAMRANI, Y., M. AMANLOU, B. ESMAEELIAN, S. MORADI *et al.* SAHEBJAMEI. 2007. Inhibitory effects of a flavonoidrich extract of *Pistacia vera* hull on growth and acid production of bacteria involved in dental plaque. *Int. J. Pharm.* 3: 219-226.
- KANG, S. *et al.* 2005. Citri Reticulatae Viride Pericarpium extract induced apoptosis in SNU-C4, human colon cancer cells. *J. Ethnopharmacol.* 97 (2): 231-235.
- KATZER, G. 2009. *Gewürzzeiten*. Disponible: <<http://www.uni-graz.at/~katzer/engl/index.html>> [Consulta: 8-I-2010].
- KAYANO, S., N. YAMADA *et al.* 2003. Quantitative evaluation of antioxidant components in prunes (*Prunus domestica*). *J. Agric. Food Chem.* 51 (5): 1480-1485.
- KELLER, H. A. *et al.* S. G. TRESSSENS. 2007. Presencia en Argentina de dos especies de uso múltiple: *Acca sellowiana* (*Myrtaceae*) y *Casearia lasiophylla* (*Flacourtiaceae*). *Darwiniana* 45 (2): 204-212.
- KESSLER, P. 1993. *Annonaceae*. En: K. KUBITZKI (ed.), *The families and genera of vascular plants* 2: 93-129. Berlin, Springer.
- KHAN, S. 2009. The role of pomegranate (*Punica granatum* L.) in colon cancer. *Pak. J. Pharm. Sci.* 22 (3): 346-348.
- KIESLING, R. 1999. Origen, domesticación y distribución de *Opuntia ficus-indica*. *J. Profess. Assoc. Cactus Develop.* 3: 50-59.
- KIESLING, R. 2005. *Cactaceae*. En A. BURKART *et al.* N.M. BACIGALUPO (eds.), *Fl. Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 6 (4b): 401-444.
- KIM, M. J., H. PARK, M. HONG *et al.* 2005. *Citrus reticulata* Blanco induces apoptosis in human gas-tric cancer cells SNU-668. *Nutr. Cancer.* 51 (1): 78-82.
- KIMURA, T., Y.Z. SHI, M. SHODA, K. KOOTOBUKI, N. MATSUTA, T. HAYASHI, Y. BAN *et al.* T. YAMAMOTO. 2002. Identification of Asian pear varieties by SSR analysis. *Breed. Sci.* 52: 115-121.

- KIMURA, Y., H. ITO, M. KAWAJI, T. IKAMI *et* T. HATANO. 2008. Characterization and antioxidative properties of oligomeric proanthocyanidin from prunes, dried fruit of *Prunus domestica* L. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 72 (6): 1615-1618.
- KITA, M., M. KATO, Y. BAN, C. HONDA, H. YAEGAKI, Y. IKOMA *et* T. MORIGUCHI. 2007. Carotenoid accumulation in Japanese apricot (*Prunus mume*). *J. Agric. Food Chem.* 55 (9): 3414-3420.
- KLITGAARD, B. B. *et* M. LAVIN. 2005. Tribe *Dalbergieae*. En G. LEWIS *et al.* (eds.), *Legumes of the world*, pp. 307-335. Kew, Royal Bot. Gard.
- KOEHLER, F. E. 1887. *Medizinal-Pflanzen. Atlas zur Pharmacopoea germanica*. 4 vols. Gera-Untermhaus Köhler.
- KOLLER, G. L. *et* J. A. ALEXANDER. 1979. The raisin tree: its use, hardiness and size. *Arnoldia* 39: 6-15.
- KOPS, J. *et al.* 1828. *Crataegus oxyacanthoides*. En *Fl. Batava* 5: tab. 399. Amsterdam, J.C. Sepp.
- KOYASAKO, A. *et* R. BERNHARD. 1983. Volatile constituents of the essential oil of kumquat. *J. Food Sci.* 48: 1807-1812.
- KOSTERMANS, A. *et* J. BOMPARD. 1993. *The mangoes. Their botany, nomenclature, horticulture and utilization*. 233 pp. London, Academic Press.
- KRAPOVICKAS, A. *et* W. GREGORY. 1994. Taxonomía del género *Arachis* (*Leguminosae*). *Bonplandia (Corrientes)* 8: 1-186.
- KRISCH, J., L. ÖRDÖGH, L. GALGÓCZY *et* C. VÁGVÖLGYI. 2009. Anticandidal effect of berry juices and extracts from *Ribes* species. *Centr. Europ. J. Biol.* 4 (1): 86-89.
- KRUEGER, R. 1995. Mystique of the date palm links old and new world. *Diversity* 11 (1-2): 128-129.
- KÜLTÜR, S. 2007. Medicinal plants used in Kirklareli Province (Turkey). *J. Ethnopharmacol.* 111 (2): 341-364.
- KUNKEL, G. 1984. *Plants for human consumption. An Annotated Checklist of the Edible Phanerogams and Ferns*. 393 pp. Koenigstein, Koeltz.
- KUO, Y., L. YANG *et* L. LIN. 2004. Isolation and immunomodulatory effect of flavonoids from *Syzygium samarangense*. *Planta Med.* 70 (12): 1237-1239.
- LADANIYA, M. 2008. *Citrus fruit*. 558 pp. San Diego, Academic Press.
- LADIO, A. 2001. The maintenance of wild edible plant gathering in a Mapuche community of Patagonia. *Econ. Bot.* 55 (2): 243-254.
- LADIO, A. *et* M. LOZADA. 2000. Edible wild plant use in a Mapuche community of Northwestern Patagonia. *Human Ecol.* 28 (1): 53-71.
- LAMARQUE, A., D. MAESTRI, J. ZYGADLO *et* C. GUZMÁN. 2000. Chemical evaluation of *Geoffroea decorticans* seeds as source of oil and protein. *Grasas y Aceites* 51: 241-243.
- LANDRUM, L. R. 1986. *Campomanesia, Pimenta, Blepharocalyx, Legrandia, Acca, Myrrhinium* and *Luma* (*Myrtaceae*). *Fl. Neotrop. Monogr.* 45: 1-178.
- LANDRUM, L. R. 1999. Revision of *Berberis* (*Berberidaceae*) in Chile and adjacent Southern Argentina. *Ann. Missouri Bot. Gard.* 86 (4): 793-834.
- LANDRUM, L. R. 2003. *Berberidaceae*. En C. MARTICORENA *et* R. RODRÍGUEZ (eds.), *Fl. de Chile* 2 (2): 1-23. Concepción, Univ. de Concepción.
- LANDRUM, L. R. *et* M. KAWASAKI. 1997. The genera of *Myrtaceae* in Brazil. An illustrated synoptic treatment and identification keys. *Brittonia* 49 (4): 508-536.

- LEE, I. et Y. KIM. 1986. Studies on the antitumor activity of *Duchesnea indica*. *Arch. Pharmacol. Res. (Seoul)* 9 (1): 1-4.
- LEE, J.H., S. H. LEE, Y. S. KIM et C. S. JEONG. 2009. Protective effects of neohesperidin and poncirin isolated from the fruits of *Poncirus trifoliata* on potential gastric disease. *Phytother. Res.* 23 (12): 1748-1753.
- LEE, K., Y. J. KIM, D. O. KIM, H. J. LEE et C.Y. LEE. 2003. Major phenolics in apple and their contribution to the total antioxidant capacity. *J. Agric. Food Chem.* 51 (22): 6516-6520.
- LEENHOUTS, P. 1971. A revision of *Dimocarpus* (*Sapindaceae*). *Blumea* 19: 113-131.
- LEENHOUTS, P. 1986. A taxonomic revision of *Nephelium* (*Sapindaceae*). *Blumea* 31: 373-436.
- LEMUS, I., R. GARCÍA, E. DELVILLAR et G. KNOP. 1999. Hypoglycaemic activity of four plants used in Chilean popular medicine. *Phytother. Res.* 13 (2): 91-94.
- LENTZ, D., M. POHL, K. POPE et A. WYATT. 2001. Prehistoric sunflower (*Helianthus annuus* L.) domestication in Mexico. *Econ. Bot.* 55: 370-377.
- LENTZ, D., M. POHL, J.L. ALVARADO, S. TARIGHAT et R. BYE. 2008. Sunflower (*Helianthus annuus* L.) as a pre-Columbian domesticate in Mexico. *Proc. Nat. Acad. Sci. U. S.* 105: 6232-6237.
- LEÓN, J. 1987. *Botánica de los cultivos tropicales*. 445 pp. San José, IICA.
- LESTER, G. 2008. Antioxidant, sugar, mineral, and phytonutrient concentrations across edible fruit tissues of orange-fleshed honeydew melon (*Cucumis melo* L.). *J. Agric. Food Chem.* 56 (10): 3694-3698.
- LEUENBERGER, B. 1986. *Pereskia* (*Cactaceae*). *Mem. New York Bot. Gard.* 41: 1-141.
- LEVIN, R., N. MYERS et L. BOHS. 2006. Phylogenetic relationships among the "spiny solanums" *Solanum* subgenus *Leptostemonum*). *Amer. J. Bot.* 93:157-169.
- LI, C., H. IKEDA et H. OHBA. 2003. *Fragaria-Duchesnea*. En WU, Z.Y. et P.H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 9: 335-339. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- LI, C., JIANG, S. et B. BARTHOLOMEW. 2003. *Cerasus*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 9: 404-420. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- LI, H. 1970. The origin of cultivated plants in Southeast Asia. *Econ. Bot.* 24: 3-19.
- LI, J., L. XINWEI et D. DOEL SOEJARTO. 2007. *Actinidiaceae*. En WU, Z.Y., P.H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 12: 334-360. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- LI, J.W., L.P. FAN, S.D. DING et X.L. DING. 2007. Nutritional composition of five cultivars of Chinese jujube. *Food Chemistry* 103 (2): 454-460.
- LI, S., M. GILBERT et F. WHITE. 1996. *Ebenaceae*. En WU, Z.Y. et P.H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 15: 215-234. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- LI, X. et al. 2009. Anti-inflammatory and analgesic activities of *Chaenomeles speciosa* fractions in laboratory animals. *J. Med. Food.* 12 (5): 1016-1022.
- LI, Z. et N. TAYLOR. 2005. *Cactaceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 13: 209-212. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- LINDLEY, J. 1837. *Pereskia aculeata*. *Edwards's Bot. Reg.* 23: tab. 1928. London, Ridgway.
- LINDMAN, C. A. 1926. *Bilder ur Nordens flora*. 3 vols. Stockholm, Wahlström & Widstrand.

- LIRA S., R. 1995. Estudios taxonómicas y ecogeográficos de las *Cucurbitaceae* Latinoamericanas de importancia económica. *Syst. Ecogeogr. Stud. Crop Genepools* 9: 7-8, 67-68.
- LIRA S., R., T. ANDRES *et* M. NEE. 2009. *Cucurbita*. En G. DAVIDSE *et al.* (eds.), *Fl. Mesoamericana* 4 (1). México, UNAM. Disponible: <www.mobot.org/mobot/fm> [Consulta: 18-III-2010].
- LITZ, R. 1998. *The mango botany, production and uses*. 587 pp. Wallingford, CABI.
- LIU, Q. *et* M. WATSON. 2008. *Oxalidaceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 11: 1-6. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- LJUBUNCIC, P., I. PORTNAYA, U. COGAN, H. AZAIZEH *et* A. BOMZON. 2005. Antioxidant activity of *Crataegus aronia* aqueous ex-tract used in traditional Arab medicine in Israel. *J. Ethnopharmacol.* 101 (1-3): 153-161.
- LOMBARDI-BOCCIA, G., M. LUCARINI, S. LANZI *et al.* 2004. Nutrients and antioxidant molecules in yellow plums (*Prunus domestica*) from conventional and organic productions: a comparative study. *J. Agric. Food Chem.* 52 (1): 90-94.
- LOOTS, D., J. JERLING *et al.* 2006. Polyphenol composition and antioxidant activity of Kei apple (*Dovyalis caffra*) juice. *J. Agric. Food Chem.* 54 (4):1271-1276.
- LÓPEZ GONZÁLEZ, G. 1998. *Berberidaceae*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 1: 403-406. Madrid, Real Jard. Bot.
- LORENZI, H., H. MOREIRA DE SOUZA, T. MEDEIROS, J. COELHO *et* N. VON BEHR. 1996. *Palmeiras no Brasil, nativas e exóticas*. 320 pp. Nova Odessa, Inst. Plantarum.
- LU, A. *et al.* 2010. *Cucurbitaceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 9 (borrador). Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard. Disponible: <http://hua.huh.harvard.edu/china/mss/volume19/Cucurbitaceae-MO_reviewing.htm> [Consulta: 5-III-2010].
- LU, L. *et* C. ALEXANDER. 2001. *Ribes*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 8: 428-452. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- LU, L. *et* B. BARTHOLOMEW. 2003. *Amygdalus-Armeniaca*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 9: 391-400. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- LU, L. *et* D. BOUFFORD. 2003. *Rubus*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 9: 195-285. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- LUO, Q. *et al.* 2009. *Lycium barbarum* polysaccharides induce apoptosis in human prostate cancer cells and inhibits prostate cancer growth in a xenograft mouse model of human prostate cancer. *J. Med. Food* 12 (4): 695-703.
- MABBERLEY, D. J. 1997. A classification for edible *Citrus*. *Telopea* 7: 167-172.
- MABBERLEY, D. J. 2002. *Potentilla* and *Fragaria* reunited. *Telopea* 9: 793-801.
- MABBERLEY, D. J. 2004. *Citrus (Rutaceae)*: a review of recent advances in ethymology, systematics and medical applications. *Blumea* 49: 481-498.
- MABBERLEY, D. J. 2008. *The plant book*. Ed. 3, 1021 pp. Cambridge Univ. Press.
- MABBERLEY, D. J., C. E. JARVIS *et* B. JUNIPER. 2001. The name of the apple. *Telopea* 9 (2): 421-430.
- MAESTRI, D. M. *et al.* 2001. Compositional studies of seeds and fruits from two varieties of *Geoffroea decorticans*. *J. Food Comp. Analysis* 14 (6): 585-590.
- MAHADEVAN, S. *et* Y. PARK. 2008. Multifaceted therapeutic benefits of *Ginkgo biloba* L. Chemistry, efficacy, safety, and uses. *J. Food Sci.* 73 (1): R14-19.

- MALES, Z., M. PLAZIBAT, V. BILUSI, B. VUNDA et I. ZUNTAR. 2006. Qualitative and quantitative analysis of flavonoids of the strawberry tree, *Arbutus unedo* L. (*Ericaceae*). *Acta Pharm.* 56 (2): 245-250.
- MALHOTRA, S. 2008. *World edible nuts economy*. 538 pp. New Delhi, Concept.
- MALIK, N., J. PÉREZ, L. LOMBARDINI, R. CORNACCHIA, L. CISNEROS et J. BRAFOR. 2009. Phenolic compounds and fatty acid composition of organic and conventional grown pecan kernels. *J. Sci. Food Agric.* 89: 2207-2213.
- MANASTER, J. 1994. *The pecan tree*. 110 pp. Austin, Univ. Texas Press.
- MANNING, W. E. 1960. The genus *Juglans* in South America and the West Indies. *Brittonia* 12: 1-26.
- MANTHEY, J. et P. PERKINS-VEAZIE. 2009. Influences of harvest date and location on the levels of beta-carotene, ascorbic acid, total phenols, the in vitro antioxidant capacity, and phenolic profiles of five commercial varieties of mango (*Mangifera indica* L.). *J. Agric. Food Chem.* 57 (22): 10825-10830.
- MARCHINI, F., D. M. MARTINS, D. TEVES et M. SIMOES. 1988. Efeito do óleo de rosa mosqueta na cicatrização de feridas abertas. *Rev. Paul. Med.* 106 (6): 356.
- MARQUINA, V. et al. 2008. Composición química y capacidad antioxidante en fruta, pulpa y mermelada de guayaba. *Arch. Latinoam. Nutr.* 58 (1): 98-102.
- MARTÍNEZ, J. et al. 2004. Actividad antibacteriana del aceite esencial de mandarina. *Rev. Fac. Agron. (Caracas)* 20: 502-512.
- MARTÍNEZ CROVETTO, R. 1964. Estudios etnobotánicos I. Nombres de plantas y su utilidad según los indios Tobas del este del Chaco. *Bonplandia (Corrientes)* 1: 279-333.
- MARTÍNEZ CROVETTO, R. 1965. Estudios etnobotánicos II. Nombres de plantas y su utilidad según los indios Vilelas del Chaco. *Bonplandia (Corrientes)* 2: 1-28.
- MARTÍNEZ CROVETTO, R. 1981. Las plantas utilizadas en medicina popular en el Noroeste de Corrientes (Argentina). *Miscelánea* 69: 27-28. Tucumán, Inst. Miguel Lillo.
- MARTINEZ CROVETTO, R. 1982. Breve panorama de las plantas utilizadas por los indios de Patagonia y Tierra del Fuego. *Supl. Antropol.* 17 (1): 61-97.
- MARTINI, S. et al. 2009. Antimicrobial activity against *Helicobacter pylori* strains and antioxidant properties of blackberry leaves (*Rubus ulmifolius*) and isolated compounds. *Int. J. Antimicrob. Agents* 34 (1): 50-59.
- MAST, A. et al. 2008. A smaller *Macadamia* from a more vagile tribe: inference of phylogenetic relationships, divergence times and diaspora evolution in *Macadamia* and relatives (*Macadamieae; Proteaceae*). *Amer. J. Bot.* 95: 843-870.
- MATEO BOX, J. M. 1961. *Leguminosas de grano*. 550 pp. Barcelona, Salvat.
- MAYO, S. J., J. BOGNER et P. C. BOYCE. 1997. *The genera of Araceae*. 370 pp. Kew, Royal Bot. Gard.
- MAYO, S. J., J. BOGNER et P. C. BOYCE. 1998. *Araceae*. En K. KUBITZKI (ed.), *The Families and Genera of Vascular Plants*. IV: 26-74. Berlín, Springer.
- MBG. 2010. Missouri Botanical Garden: Tropicos. Disponible: <www.tropicos.org> [Consulta: 15-I-2010].
- McGHIE, T. K. et al. 2007. Boysenberry and blackcurrant drinks increased the plasma antioxidant capacity in an elderly population but had little effect on other markers of oxidative stress. *J. Sci. Food Agric.* 87 (13): 2519-2527.

- MEHDIPOUR, S., N. YASA, G. DEGHAN, R. KHORASANI, A. MOHAMMADIRAD *et al.* 2006. Antioxidant potentials of Iranian *Carica papaya* juice *in vitro* and *in vivo* are comparable to α -tocopherol. *Phytotherapy Res.* 20 (7): 591-594.
- MELÉNDEZ, P. *et V.* CAPRILES. 2006. Antibacterial properties of tropical plants from Puerto Rico. *Phytomed.* 13: 272-276.
- MENNIGER, E. A. 1977. *Edible nuts of the world*. 175 pp. Stuart. Hort. Books.
- MERTENS, S. *et al.* 2008. Pharmacokinetics of anthocyanins and antioxidant effects after the consumption of anthocyanin-rich acai juice and pulp (*Euterpe oleracea*) in human healthy volunteers. *J. Agric. Food Chem.* 56 (17): 7796-7802.
- MEYER, F. 2000. Revision der Gattung *Malpighia*. *Phanerog. Monogr.* 23: 1-630.
- MEZADRI, T. *et al.* 2006. El fruto de la acerola: composición, características productivas e importancia económica. *Arch. Latinoam. Nutr.* 56 (2): 101-109.
- MITCHELL, J. *et S.* MORI. 1987. The cashew and its relatives (*Anacardium: Anacardiaceae*). *Mem. New York Bot. Gard.* 42: 1-76.
- MNHN. 2010. Muséum National d'Histoire Naturelle. Collections Sci. Disponible: <www.mnhn.fr> [Consulta: 5-II-2010].
- MOERMAN, D. 1998. *Native American Ethnobotany*. 298 pp. Portland, Timber Press.
- MONASTERIO-HUELIN, E. 2001. *Rubus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 16-71. Madrid, Real Jard. Bot.
- MONTANHER, A. *et al.* 2007. Evidence of anti-inflammatory effects of *Passiflora edulis* in an inflammation model. *J. Ethnopharmacol.* 109 (2): 281-288.
- MOORE, T. 1867. *Arbutus unedo*. *British wild flowers in the four seasons*, tab. 23b. London, Reeve.
- MORALES, J. 2003. *Bromeliaceae*. En B. HAMMEL *et al.* (eds.), *Manual de Plantas de Costa Rica. Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard.* 92: 297-375.
- MORI, S. A. 1992. The Brazil nut industry: past, present, and future. En M. PLOTKIN *et L.* FAMOLARE (eds.), *Sustainable harvest and marketing of rain forest products*, pp. 241-251. Washington, Island Press.
- MORI, S. A. *et G. T.* PRANCE. 1990a. Taxonomy, ecology and economic botany of the Brazil nut (*Bertholletia excelsa*, *Lecythidaceae*). *Adv. Econ. Bot.* 8: 130-150.
- MORI, S. A. *et G. T.* PRANCE. 1990b. *Lecythidaceae*. II. The zygomorphic-flowered New World genera. *Fl. Neotrop. Monogr.* 21(2): 1-376.
- MORIN, N. 2009. *Grossulariaceae*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 8: 8-42. New York, Oxford Univ. Press.
- MORTON, J. 1987. *Fruits of warm climates*. 505 pp. Miami, Creative Res. Syst.
- MOTOHASHI, N. *et al.* 2004. Biological activity of barbados cherry (fruit of *Malpighia emarginata*) extracts and fractions. *Phytother. Res.* 18 (3): 212-223.
- MUKHERJEE, S. K. 1972. Origin of mango (*Mangifera indica*). *Econ. Bot.* 26 (3): 260-264.
- MULABAGAL, V. *et al.* 2007. Cultivars of apple fruits that are not marketed with potential for anthocyanin production. *J. Agric. Food Chem.* 55 (20): 8165-8169.
- MÚLGURA, M. E. 2000. *Vid europea*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense V. Plantas trepadoras, nativas y exóticas*, pp. 214-215. Buenos Aires, LOLA.
- MULLEN, W. *et al.* 2002. Ellagitannins, flavonoids, and other phenolics in red raspberries and their contribution to antioxidant capacity and vasorelaxation properties. *J. Agric. Food Chem.* 50 (18): 5191-5196.

- MUÑOZ, O., M. MONTES et T. WILKOMIRSKY. 2001. *Plantas medicinales de uso en Chile. Química y farmacología*. 330 pp. Santiago de Chile, Edit. Universitaria.
- MUÑOZ GARMENDIA, F. et C. NAVARRO. 2001. *Mespilus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 401-403. Madrid, Real Jard. Bot.
- MUÑOZ GARMENDIA, F., C. NAVARRO et C. AEDO. 2001. *Crataegus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 404-414. Madrid, Real Jard. Bot.
- NAGAO, M. A. et H. HIRAE. 1992. *Macadamia*: cultivation and physiology. *Crit. Rev. Pl. Sci.* 10: 441-470.
- NAVARRO, C. et S. CASTROVIEJO. 2005. *Celtis*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 3: 248-250. 2da. ed. Madrid, Real Jard. Bot.
- NAVARRO, C. et F. MUÑOZ GARMENDIA. 2001a. *Fragaria-Duchesnea*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 88-96. Madrid, Real Jard. Bot.
- NAVARRO, C. et F. MUÑOZ GARMENDIA. 2001b. *Eriobotrya*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 389-391. Madrid, Real Jard. Bot.
- NAVARRO, C. et F. MUÑOZ GARMENDIA. 2001c. *Cydonia*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 442-444. Madrid, Real Jard. Bot.
- NAZ, S. et al. 2007. Antibacterial activity directed isolation of compounds from *Punica granatum*. *J. Food Sci.* 72 (9): 341-345.
- NEE, M. 1990. The domestication of *Cucurbita*. *Econ. Bot.* 44: 56-68.
- NETO, M. et al. 2003. Intoxication by starfruit (*Averrhoa carambola*) in 32 uraemic patients: treatment and outcome. *Nephrol. Dial Transplant* 18: 120-125.
- NEURATH, A. et al. 2005. *Punica granatum* juice provides an HIV-1 entry inhibitor and candidate topical microbicide. *Ann. N.Y. Acad. Sci.* 1056: 311-327.
- NIHAN, A., I. ÖZYGIT et C. YARCI. 2008. *Pyracantha coccinea* (*Rosaceae*) as a biomonitor for Cd, Pb and Zn in Mugla (Turkey). *Pak. J. Bot.* 40 (4): 1767-1776.
- NITHITANAKOOL, S., P. PITHAYANUKUL et R. BAVOVADA. 2009. Antioxidant and hepatoprotective activities of thai mango seed kernel extract. *Planta Med.* 75 (10): 1118-1123.
- NIXON, K. C. 1997. *Fagaceae*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 3: 436-506. New York, Oxford Univ. Press.
- NOGUEIRA, I. 1990. *Muehlenbeckia*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 2: 637-638. Madrid, Real Jard. Bot.
- NOVARA, L. 1993. *Rosaceae*. En L. NOVARA (ed.), *Flora del Valle de Lerma. Aportes Bot. Salta, Ser. Fl.* 2 (11): 1-44.
- NRC (National Research Council). 2008. *Lost Crops of Africa. III: Fruits*. 380 pp. Washington, The National Academies Press.
- NUEZ, F. et J. RUIZ. 1996. El pepino dulce y su cultivo. *Est. FAO Prod. Protec. Veg.* 136: 1-142. Roma, FAO.
- NUNESS, E. et al. 2007. Caracterização farmacobotânica das espécies de *Sambucus* (*Caprifoliaceae*) utilizadas como medicinais no Brasil. II. *Sambucus australis* Cham. & Schltdl. *Rev. Bras. Farmacogn.* 17 (3): 414-425.
- NYBG. 2007. New York Botanical Garden: Virtual Herbarium. Disponible: <<http://sciweb.nybg.org/Science2/vii2.asp>> [Consulta: 5-I-2010].
- OJEWOLE, J et C. ADEWUNMI. 2003. Hypoglycemic effect of methanolic extract of *Musa paradisiaca* (*Musaceae*) green fruits in normal and diabetic mice. *Exp. Clin. Pharmacol.* 25: 453-456.

- OLIVEIRA, A., P. VALENTÃO, J. PEREIRA, B. SILVA *et al.* 2009. *Ficus carica* L.: metabolic and biological screening. *Food Chem Toxicol.* 47 (11): 2841-2846.
- OLIVEIRA, I. *et al.* 2008a. Chemical composition, and antioxidant and antimicrobial activities of three hazelnut (*Corylus avellana* L.) cultivars. *Food Chem. Toxicol.* 46 (5): 1801-1807.
- OLIVEIRA, I., A. SOUZA, J. MORAIS, I. FERREIRA, A. BENTO, L. ESTEVINHO *et J.* PEREIRA. 2008b. Total phenols, antioxidant potential and antimicrobial activity of walnut (*Juglans regia* L.) green husks. *Food Chem. Toxicol.* 46 (7): 2326-2331.
- OLIVEIRA, M., C. ANDRADE *et al.* 2008. Purification of a lectin from *Eugenia uniflora* seeds and its potential antibacterial activity. *Lett. Appl. Microbiol.* 46: 371-376.
- ONG, P., T. ACREE *et E.* LAVIN. 1998. Characterization of volatiles in rambutan fruit (*Nephelium lappaceum* L.). *J. Agric. Food Chem.* 46 (2): 611-615.
- ORBC. 2010. Oregon Raspberry and Blackberry Commission. Disponible: <www.oregon-berries.com> [Consulta: 20-I-2010].
- ORSI, M. C. 1976. Sinopsis de las especies argentinas del género *Berberis* (*Berberidaceae*). *Bol. Soc. Argent. Bot.* 17 (1-2): 127-149.
- ORSI, M. C. 1984. *Berberidaceae*. En M. N. CORREA (ed.), *Flora Patagónica. Col. Cient. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu.* 8 (4a): 325-348.
- ORTIZ, P. L. 2001. *Ceratonia*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 7 (1): 29-32. 1ra reimpr. Madrid, Real Jard. Bot.
- OTTOLANDER, K., A. KOSTER *et C.* DE VOS (eds.). 1876. *Ribes rubrum*, *R. nigrum*. *Nederlandsche flora en pomona*, tabs. 44-45. Groningen, J. B. Wolters.
- OUTLAW, W., N. OUTLAW, E. OUTLAW *et A.* THISTLE. 2002. The jujube (*Ziziphus jujuba* Mill.), a multipurpose plant. *Econ. Bot.* 56: 198-200.
- OZÇELİK, B. *et al.* 2005. Antibacterial, antifungal, and antiviral activities of the lipophylic extracts of *Pistacia vera*. *Microbiol. Res.* 160 (2): 159-164.
- PABUÇCUOĞLU, A., B. KIVCAK, M. BAS *et T.* MERT. 2003. Antioxidant activity of *Arbutus unedo* leaves. *Fitoterapia* 74(6): 597-599.
- PACHECO, L., S. MERTENS *et S.* TALCOTT. 2008. Chemical composition, antioxidant properties, and thermal stability of a phytochemical enriched oil from acai (*Euterpe oleracea*). *J. Agric. Food Chem.* 56 (12): 4631-4636.
- PAN, Z., S. KAWABATA, N. SUGIYAMA, R. SAKIYAMA *et Y.* CAO. 2002. Genetic diversity of cultivated resources of pear in North China. *Acta Horticult.* 587: 187-194.
- PANICO, A.M. *et al.* 2009. Antioxidant activity and phenolic content of strawberry genotypes from *Fragaria x ananassa*. *Pharmaceut. Biol.* 47 (3): 203-208.
- PANIZZI, L., C. CAPONI *et al.* 2002. In vitro antimicrobial activity of extracts and isolated constituents of *Rubus ulmifolius*. *J. Ethnopharmacol.* 79 (2): 165-168.
- PARDO, O. *et J.* L. PIZARRO. 2005. *Especies botánicas consumidas por los chilenos prehispánicos*. 228 pp. Santiago de Chile, Ed. Mare Nostrum.
- PAULA, F., L. KABEYA, A. KANASHITO, A. FIGUEIREDO, A. AZZALONI *et al.* 2009. Modulation of human neutrophil oxidative metabolism and degranulation by extract of *Tamarindus indica* fruit pulp. *Food Chem. Toxicol.* 47 (1): 163-170.
- PAWLOWSKA, A., M. DE LEO *et A.* BRACA. 2006. Phenolics of *Arbutus unedo* L. (*Eriaceae*) fruits: identification of anthocyanins and gallic acid derivatives. *J. Agric. Food Chem.* 54 (26): 10234-10238.

- PEARCE, D. K. et J. W. THIERET. 1991. Japanese quince (*Chaenomeles speciosa*, *Rosaceae*) a dual-use shrub. *Econ. Bot.* 45 (2): 285-288.
- PENG, B., Q. HU, X. LIU, L. WANG, Q. CHANG, J. LI et al. 2009. *Duchesnea* phenolic fraction inhibits in vitro and in vivo growth of cervical cancer through induction of apoptosis and cell cycle arrest. *Exp. Biol. Med.* 234 (1): 74-83.
- PEREIRA, J. A. et al. 2007. Walnut (*Juglans regia* L.) leaves: phenolic compounds, antibacterial activity and antioxidant potential of different cultivars. *Food Chem. Toxicol.* 45 (11): 2287-2295.
- PEREIRA, J. A. et al. 2008. Bioactive properties and chemical composition of six walnut (*Juglans regia* L.) cultivars. *Food Chem. Toxicol.* 46 (6): 2103-2111.
- PÉREZ, C. et C. ANESINI. 1993. In vitro antibacterial activity of Argentine folk medicinal plants against *Salmonella typhi*. *J. Ethnopharmacol.* 44: 41-46.
- PETERS, R. E. et T. H. LEE. 1977. Composition and physiology of *Monstera deliciosa* fruit and juice. *J. Food Sci.* 42: 1132-1133.
- PHIPPS, J. B. 1998. Introduction to the red-fruited hawthorns (*Crataegus*, *Rosaceae*) of western North America. *Can. J. Bot.* 76: 1863-1899.
- PIERONI, A. et M. E. GIUSTI. 2009. Alpine ethnobotany in Italy: traditional knowledge of gastronomic and medicinal plants among the Occitans of the upper Varaita valley, Piedmont. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* 5: 32.
- PIERONI, A. et C. GRAY. 2008. Herbal and food folk medicines of the *Russlanddeutschen* living in Künzelsau/Taläcker, SW Germany. *Phytoter. Res.* 22: 889-901.
- PIERONI, A. et L. PRICE (eds.). 2006. *Eating and healing: traditional food as medicine.* 406 pp. New York, Hawthorn.
- PILJAC-ZEGARAC, J., A. BELSCAK et A. PILJAC. 2009. Antioxidant capacity and polyphenolic content of blueberry (*Vaccinium corymbosum* L.) leaf infusions. *J. Med. Food* 12 (3): 608-614.
- PINKAVA, D.J. 2003. *Opuntia*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 4: 123-148. New York, Oxford Univ. Press.
- PIPERNO, D. et D. PEARSALL. 1998. *The origins of agriculture in the lowland Neotropics.* 400 pp. San Diego, Academic Press.
- POCHETTINO, M. L. 2003. Comer o curarse: ¿qué son las dietéticas en los centros urbanos de la Argentina? *Proc. II Int. Symp. Ethnobot. Disc.* La Paz, Bolivia (CD).
- POCHETTINO, M. L. 2005. *Verduras en Europa, yuyos en América: prácticas y conocimientos sobre malezas comestibles.* 16 pp. Santa Fe, Congr. Argent. Inmigr.
- POLITO, U. S. et K. PINNEY. 1999. Endocarp dehiscence in pistachio (*Pistacia vera* L.). *Int. J. Plant Sci.* 160 (5): 827-835.
- POMPEU, D., E. SILVA et H. ROGEZ. 2009. Optimisation of the solvent extraction of phenolic antioxidants from fruits of *Euterpe oleracea* using Response Surface Methodology. *Bioresour. Technol.* 100 (23): 6076-6082.
- POTTER, D. et al. 2007. Phylogeny and classification of *Rosaceae*. *Pl. Syst. Evol.* 266: 5-43.
- POTTERAT, O. 2010. Goji (*Lycium barbarum* and *Lycium chinense*): Phytochemistry, pharmacology and safety in the perspective of traditional uses and recent popularity. *Planta Med.* 2010 76 (1): 7-19.
- POZNER, R. 1998. *Cucurbitaceae*. En A.T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 275: 1-58. Proflora-CONICET.

- PRASAD, K., B. YANG, X. DONG, G. JIANG, H. ZHANG *et al.* 2009. Antioxidant and anticancer activities of high pressure-assisted extract of longan (*Dimocarpus longan* Lour.) fruit pericarp. *Innovative Food Sci.* 10 (4): 413-419.
- PRASHANTH, D., M. ASHA *et al.* AMIT. 2001. Antibacterial activity of *Punica granatum*. *Fitoterapia* 72 (2):171-173.
- PROHENS, J., J. RUIZ *et F.* NÚEZ. 1996. The pepino (*Solanum muricatum*, *Solanaceae*): "a new" crop with a history. *Econ. Bot.* 50 (4): 355-368.
- QIN, C., Y. LI, R. ZHANG, W. NIU *et Y.* DING. 2009. Separation and elucidation of anthocyanins in the fruit of mock-strawberry (*Duchesnea indica*). *Nat. Prod. Res.* 23 (17): 1589-1598.
- QIN, H. *et S. A.* GRAHAM. 2007. *Punica*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et D. Y.* HONG (eds.), *Fl. of China* 13: 283. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- QUIROGA, E., D. SAMPIETRO, M. SCARIGLIA, J. SOBERON *et M.* VATTUONE. 2009. Antimycotic activity of 5'-prenylisoflavanones of the plant *Geoffroea decorticans*, against *Aspergillus* species. *Int. J. Food Microbiol.* 132 (1): 42-46.
- RAE. 2001. Real Academia Española. Diccionario de la lengua española, 22da. ed. Disponible: <www.rae.es> [Consulta: 15-V-2010].
- RAGASA, C., R. LUNA, W. CRUZ *et J.* RIDEOUT. 2005. Monoterpene lactones from the seeds of *Nephelium lappaceum*. *J. Nat. Prod.* 68 (9): 1394-1396.
- RAGONESE, A. E. *et R.* MARTÍNEZ CROVETTO. 1947. Plantas indígenas de la Argentina, con frutos o semillas comestibles. *Revista Invest. Agric.* 1 (3): 147-216.
- RAJKAPOOR, B., J. KAVIMANI *et N.* MURUGESH. 2002. Effect of dried fruits of *Carica papaya* L. on hepatotoxicity. *Biol. Pharm. Bull.* 25 (12): 1645-1646.
- RAPOPORT, E. H. *et A.* LADIO. 1999. Los bosques andino-patagónicos como fuentes de alimento. *Bosque (Valdivia)* 20 (2): 55-64.
- RAPOPORT, E. H., A. LADIO *et E. H.* SANZ. 2003. *Plantas nativas comestibles de la Patagonia andina argentino-chilena*. I: 1-82. Bariloche, Univ. del Comahue.
- RAPOPORT, E. H., A. MARZOCCA *et B. S.* DRAUSAL. 2009. *Malezas comestibles del Cono Sur y otras partes del planeta*. 216 pp. Buenos Aires, INTA.
- REDGWELL, R. J. *et N. A.* TURNER. 1986. Pepino (*Solanum muricatum*): chemical composition of ripe fruit. *J. Sci. Food Agric.* 37 (12): 1217-1222.
- REN, W. *et D.* TANG. 1999. Extract of *Solanum muricatum* (Pepino/CSG) inhibits tumor growth by inducing apoptosis. *Anticancer Res.* 19 (1A): 403-408.
- RESURRECCIÓN-MAGNO, M., I. VILLASEÑOR *et al.* 2005. Antihyperglycaemic flavonoids from *Syzygium samarangense*. *Phytother. Res.* 19 (3): 246-251.
- RICCI, D., L. GIAMPERI, A. BUCCHINI *et D.* FRATERNALE. 2006. Antioxidant activity of *Punica granatum* fruits. *Fitoterapia* 77(4):310-2.
- RIEGER, M. 2006. *Introduction to fruit crops*. 462 pp. New York, Haworth.
- RIFFLE, R. *et P.* CRAFT. 2003. *An encyclopedia of cultivated palms*. 566 pp. Portland, Timber Press.
- ROBINSON, J. C. 1996. Bananas and plantains. *Crop Prod. Sci. Hort.* 5:1-238.
- ROBINSON, J. P., S. A. HARRIS *et B.* JUNIPER. 2001. Taxonomy of the genus *Malus* Mill. (*Rosaceae*) with emphasis on the cultivated apple, *Malus domestica* Borkh. *Pl. Syst. Evol.* 226: 35-58.
- ROCHA ALFONSO, M. L. 1990a. *Castanea*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 2: 12-15. Madrid, Real Jard. Bot.

- ROCHA ALFONSO, M. L. 1990b. *Corylus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 2: 46-49. Madrid, Real Jard. Bot.
- RODRÍGUEZ, A., H. KOLLMANNBERGER, J. PROHENS, S. NITZ *et* F. NUEZ. 2004. Analysis of the volatile aroma constituents of parental and hybrid clones of pepino (*Solanum muricatum*). *J. Agric. Food Chem.* 52 (18): 5663-5669.
- RODRÍGUEZ, J., P. PACHECO, I. RAZMILIC, J. LOYOLA *et al.* 1994. Hypotensive and diuretic effect of *Equisteum bogotense* and *Fuchsia magellanica* and micropropagation of *E. bogotense*. *Phytother. Res.* 8 (3): 157-160.
- ROIG, F. A. 1993. Aportes a la etnobotánica del género *Prosopis*. *Contr. Mendocinas, V Reunión Reg. para América Lat. Caribe de la Red de Forest. Cnd.* Conservación y mejoramiento de especies del género *Prosopis*, pp. 99-119. IADIZA-CRICYT.
- ROIG, F. A. 2001. *Flora medicinal mendocina*. 306 pp. Mendoza, UNCuyo.
- ROMERO, M., H. DÁVALOS *et* A. ASTUDILLO-VÁZQUEZ. 2009. Actividad gastrointestinal del fruto de *Cydonia oblonga*. *Rev. Latinoamer. Quím.* 37 (2): 115-121.
- ROSENGARTEN, F. 1984. *The book of edible nuts*. 384 pp. New York, Walker Publ.
- ROSS, I. 2003. *Medicinal plants of the world. Chemical constituents, traditional and modern medicinal uses*. 2 vols. New Jersey, Humana Press.
- ROTMAN, A. 1987. *Moraceae*. En A. BURKART, N.S. TRONCOSO *et* N.M. BACIGALUPO (eds.), *Fl. Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 6 (3): 22-31.
- ROTMAN, A. D. 2000. *Myrtaceae*, parte 1. Subfam. I. *Leptospermoideae*. Subfam. II. *Myrtoideae*, parte 1. Subtribu *Myrtinae*. En A.T. HUNZIKER (ed.). *Fl. Fanerog. Argent.* 70: 3-22. Proflora-CONICET.
- ROTMAN, A. D. 2001. *Myrtaceae*, 2. Subfam. II. *Myrtoideae*. Subtribu II. *Eugeniinae*. En A.T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 78: 3-24. Proflora-CONICET.
- ROZYCKI, V. *et al.* 1997. Composición de nutrientes en especies vegetales autóctonas de la región chaqueña, Argentina. *Arch. Latinoam. Nutr.* 47 (3): 265-270.
- RUBNOV, S. *et al.* 2001. Suppressors of cancer cell proliferation from fig (*Ficus carica*) resin: isolation and structure elucidation. *J. Nat. Prod.* 64 (7): 993-996.
- RUCK, C., B. STAPLES *et* C. HEINRICH. 2001. *The apples of Apollo*. 272 pp. Durham, Carolina Acad. Press.
- RUFINO, M. *et al.* 2009. Total phenolic content and antioxidant activity in acerola, açai, mangaba and uvaia fruits by DPPH method. *Acta Horticult.* 841: 459-462.
- RUIZ TELLEZ, T. *et* J. A. DEVESA. 2007. *Sambucus*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 15: 193-197. Madrid, Real Jard. Bot.
- SABATÉ, J., G. FRASER, K. BURKE, S. KNUTSEN, H. BENNETT *et* K. LINDSTED. 1993. Effects of walnuts on serum lipid levels and blood pressure in normal men. *N. Engl. J. Med.* 328: 603-607.
- SABBE, S., W. VERBEKE *et* P. van DAMME. 2009. Analysing the market environment for açai (*Euterpe oleracea*) juices in Europe. *Fruits* 64 (5): 273-294.
- SADEK, E., D. MAKRIKIS *et* P. KEFALAS. 2009. Polyphenolic composition and antioxidant characteristics of kumquat peel fractions. *Plant Foods Hum. Nutr.* 64: 297-302.
- SÁENZ, A. 2000. Tramontana. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense V. Plantas trepadoras, nativas y exóticas*, pp. 196-199. Buenos Aires, LOLA.
- SAINT-HILAIRE, J. 1825. *Traité des arbrisseaux et des arbustes cultivés en France*. 176 tabs. Paris, Jaume.

- SAINT-HILAIRE, J. 1831. *La flore et la pomone françaises* 4: tab. 357. Paris, Jaume.
- SALAKPETCH, S. 2005. Rambutan production in Thailand. *Acta Horticult.* 665: 67-72.
- SALEEM, M., N. AFZA, M. ANWAR et M. S. ALI. 2005. Aromatic constituents from fruit peels of *Citrus reticulata*. *Nat. Prod. Res.* 19 (6): 633-638.
- SALVAT, A. et al. 2004. Antimicrobial activity in methanolic extracts of several plant species from northern Argentina. *Phytomedicine* 11 (2-3): 230-234.
- SAMPAIO, C. G. et al. 2009. Quality, bioactive compound content, and antioxidant activity in fruits of brazilian acerola clones. *Acta Horticult.* 841: 463-466.
- SANABRIA, N. et E. SANGRONIS. 2007. Caracterización del açai o manaca (*Euterpe oleracea*): un fruto del Amazonas. *Arch. Latinoam. Nutr.* 57 (1): 94-99.
- SÁNCHEZ PÉREZ, R., C. OLSEN, F. DICENTA et B. MØLLER. 2009. Cyanogenic glucoside patterns in sweet and bitter almonds. *Acta Horticult.* 814: 481-485.
- SANDHU, D. S. et M. HEINRICH. 2005. The use of health foods, spices and other botanicals in the Sikh community in London. *Phytoter. Res.* 19: 633-642.
- SANTI-GADELHA, T. et al. 2006. Purification and biological effects of *Araucaria angustifolia* seed lectin. *Biochem. Biophys. Res. Commun.* 350 (4): 1050-1055.
- SANTOS, G. et al. 2008. Correlation between antioxidant activity and bioactive compounds of açai comercial pulps. *Arch. Latinoam. Nutr.* 58 (2): 187-192.
- SANTOS, K. et al. 2009. Traditional knowledge and management of *Feijoa (Acca sellowiana)* in Southern Brazil. *Econ. Bot.* 63 (2): 204-214.
- SATTARIAN, A. 2006. *Contribution to the biosystematics of Celtis L. (Celtidaceae) with special emphasis on the African species.* 140 pp. Thesis. Wageningen Univ.
- SAUER, J. 1993. *Historical geography of crop plants.* 310 pp. Boca Ratón, CRC Press.
- SAWAI, R., K. KURODA, T. SHIBATA, R. GOMYU, et K. OSAWA. 2008. Anti-influenza virus activity of *Chaenomeles sinensis*. *J. Ethnopharmacol.* 118: 108-112.
- SCARPA, G. 2002. Plantas empleadas contra trastornos digestivos en la medicina tradicional criolla del Chaco noroccidental. *Dominguezia* 18: 36-45.
- SCHAEFER, H. 2007. *Cucumis (Cucurbitaceae) must include Cucumella, Dicoelosperrum, Mukia, Myrmecosicyos, and Oreosyce: a recircumscription based on nuclear and plastid DNA data.* *Blumea* 52: 165-177.
- SCHAUSS, A., X. WU, R. PRIOR et al. 2006. Phytochemical and nutrient composition of the freeze-dried amazonian palmberry, *Euterpe oleraceae* (acai). *J. Agric. Food Chem.* 54 (22): 8598-8603.
- SCHILLING, E. E. 2006. *Helianthus*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 19-21: 141-168. New York, Oxford Univ. Press.
- SCHULTES, R. E. 1990. Gifts of the Amazon Flora to the world. *Arnoldia* 50: 21-34.
- SEERAM, N. 2008. Berry fruits: compositional elements, biochemical activities, and the impact of their intake on human health, performance, and disease. *J. Agric. Food Chem.* 56 (3): 627-629.
- SEIDEMANN, J. 2004. *Monstera deliciosa* Liebm.: an unusual fruit species. *Deutsche Lebensmittel-Rundschau* 100 (5): 184-188.
- SERGENT, E. 1999. *El cultivo del mango: botánica, manejo y comercialización.* 310 pp. Caracas, Univ. Central Venezuela.
- SERTESER, A. et al. 2008. Determination of antioxidant effects of some plant species wild growing in Turkey. *Int. J. Food Sci. Nutr.* 59 (7-8): 643-651.

- SHAHIDI, F., C. ALASALVAR *et* C.M. LIYANA-PATHIRANA. 2007. Antioxidant phytochemicals in hazelnut kernel (*Corylus avellana* L.) and hazelnut byproducts. *J. Agric. Food Chem.* 55 (4): 1212-1220.
- SHARMA, R.S. *et al.* 2008. Antifungal activity of some Himalayan medicinal plants and cultivated ornamental species. *Fitoterapia* 79 (7-8): 589-591.
- SHOEMAKER, M., B.HAMILTON, S.DAIKEE, I.COHEN *et* M.CAMPBELL. 2005. In vitro anti-cancer activity of twelve Chinese medicinal herbs. *Phytother. Res.* 19: 649-651.
- SIEBOLD, P. VON *et* J. ZUCCHARINI. 1870. *Flora Japonica. Sect. I*, tabs. 74-75. Leinden.
- SILVA, B. *et al.* 2004. Quince (*Cydonia oblonga*) fruit (pulp, peel, and seed) and Jam: antioxidant activity. *J. Agric. Food Chem.* 52 (15): 4705-4712.
- SILVA, R., R. DE RUIZ *et* S. RUIZ. 1999. Estudio fitoquímico de frutos de *Geoffroea decorticans* (Leguminosae). *Acta Farm. Bonaerense* 18 (3): 217-219.
- SILVA, R., R. DE RUIZ *et* S. RUIZ. 2004. Estudio fitoquímico de flores de *Geoffroea decorticans* (Leguminosae). *Acta Farm. Bonaerense* 23 (4): 524-526.
- SILVEIRA WREGE, M., R. HIGA, R. BRITZ *et al.* 2009. El cambio climático y la conservación de *Araucaria angustifolia* en Brasil. *Unasylya* 231-232: 30-33.
- SILVESTRE, S. *et* P. MONSERRAT. 2001. *Rosa*. En S. CASTROVIEJO (ed.), *Fl. Iberica* 6: 143-195. Madrid, Real Jard. Bot.
- SIMMONS, A. E. 1972. *Growing unusual fruit*. 250 pp. New York, Walker.
- SLEUMER, H. 1972. A taxonomic revision of the genus *Dovyalis* E. Mey. *ex* Arn. (*Flacourtiaceae*). *Bot. Jahrb. Syst.* 92: 64-89.
- SMITH, P., K. MACLENNAN *et* C. L. DARLINGTON. 1996. The neuroprotective properties of the *Ginkgo biloba* leaf: a review of the possible relationship to platelet-activating factor. *J. Ethnopharmacol.* 50 (3): 131-139.
- SOARES, R. *et al.* 2002. Antihypertensive, vasodilator and antioxidant effects of a vinifera grape skin extract. *J. Pharm. Pharmacol.* 54 (11): 1515-1520.
- SOJÁK, J. 2008. Notes on *Potentilla* XXI. A new division of the tribe *Potentilleae* (*Rosaceae*) and notes on generic delimitation. *Bot. Jahrb. Syst.* 127: 349-358.
- SONG, B., X. WANG, F. LI *et* D. HONG. 2002. Further evidence for Paraphyly *Celtidaceae* from the chloroplast gen *matK*. *Plant Syst. Evol.* 228: 107-115.
- SØRENSEN, P.D. 2009. *Arbutus*. En *FL. OF NORTH AMERICA* EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 8: 398-400. New York, Oxford Univ. Press.
- SOUZA, M. C. DE *et al.* 2009. Bioactive compounds and antioxidant activity on fruits from different acai (*Euterpe oleracea*) progenies. *Acta Horticult.* 841: 455-458.
- SPIJT, R. W. 1994. A systematic treatment of fruit types. *Mem. New York Bot. Gard.* 70: 1-182.
- SREEKANTH, D. *et al.* 2007. Betanin a betacyanin pigment purified from fruits of *Opuntia ficus-indica* induces apoptosis in human chronic myeloid leukemia Cell line-K562. *Phytomedicine* 14 (11): 739-746.
- STEVENS, P. F. 2004. *Ericaceae*. En K. KUBITZKI (ed.), *The families and genera of vascular plants* 6: 145-194. Berlin, Springer.
- STEVENS, P.F. 2010. Angiosperm Phylogeny Website. Disponible: <www.mobot.org/MOBOT/research/APweb> [Consulta: 16-I-2010].
- STINTZING, F. *et al.* 2005. Color, betalain pattern, and antioxidant properties of cactus pear clones. *J. Agric. Food Chem.* 53 (2): 442-451.

- STONE, D. E. 1997. *Juglandaceae*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 3: 416-428. New York, Oxford Univ. Press.
- STOVER, R. et SIMMONDS, N. W. 1987. *Bananas*. 468 pp., ed. 3. Harlow, Longman.
- STUART, G. 1977. *Chinese materia medica*. 558 pp. Taipei, Southern Mat. Center.
- SUN-WATERHOUSE, D. et al. 2008. Effect of apple cell walls and their extracts on the activity of dietary antioxidants. *J. Agric. Food Chem.* 56 (1): 289-295.
- SYTSMA, K., J. MORAWETZ, J. PIRES, M. NEPOKROEFF, E. CONTI, J. HALL et M.W. CHASE. 2002. Urticalean Rosids: circumscription, Rosid ancestry, and phylogenetics based on RBCL, TRNL-F, and NDHF sequences. *Amer. J. Bot.* 89: 1531-1546.
- TAKEITI, C. et al. 2009. Nutritive evaluation of a non-conventional leafy vegetable (*Pereskia aculeata*). *Int. J. Food Sci. Nutr.* 60 (Suppl. 1): 148-160.
- TAUSSIG, S. et S. BATKIN. 1988. Bromelain, the enzyme complex of pineapple (*Ananas comosus*) and its clinical application. *J. Ethnopharmacol.* 22 (2): 191-203.
- TESORIERE, L. et al. 2004. Supplementation with cactus pear (*Opuntia ficus-indica*) fruit decreases oxidative stress in healthy humans: a comparative study with vitamin C. *Am. J. Clin. Nutr.* 80 (2): 391-395.
- TESORIERE, L. et al. 2005. Biothiols, taurine, and lipid-soluble antioxidants in the edible pulp of Sicilian cactus pear fruits and changes of bioactive juice components upon industrial processing. *J. Agric. Food Chem.* 53: 7851-7855.
- THITLERITDECHA, N. et al. 2008. Antioxidant and antibacterial activities of *Nephelium lappaceum* L. extracts. *Food Sci. Technol.* 41 (10): 2029-2035.
- THOMÉ, O. W. 1885. *Fl. von Deutschland, Österreich und der Schweiz*. 4 vols. Gera-Untermhaus, Köhler.
- TIANLU, M. et A. BARFOD. 2008. *Anacardiaceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 11: 335-354. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- TOLEDO, J. M. et G. E. BARBOZA. 2005. Novedades en *Physalis* (*Solanaceae*). *Kurtziana* 31: 69-85.
- TOMOSAKA, H. et al. 2008. Antioxidant and cytoprotective compounds from *Berberis vulgaris* (barberry). *Phytother. Res.* 22 (7): 979-981.
- TORRI, E. et al. 2007. Anti-inflammatory and antinociceptive properties of blueberry extract (*Vaccinium corymbosum*). *J. Pharm. Pharmacol.* 59 (4): 591-596.
- TORTOSA, R. D. 1995. *Rhamnaceae*. En A. T. HUNZIKER (ed.), *Fl. Fanerog. Argent.* 9: 1-18. Proflora-CONICET.
- TORTOSA, R. D. 2003. *Rhamnaceae*. En R. KIESLING (ed.), *Fl. San Juan (República Argentina)* 2: 99-104. Buenos Aires, Sigma.
- TORTOSA, R. D. 2005. *Rhamnaceae*. En A. BURKART et N. M. BACIGALUPO (eds.), *Fl. Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 6 (4b): 242-253.
- TORTOSA, R. D. et L. J. NOVARA. 1992. *Rhamnaceae*. En L. J. NOVARA (ed.), *Fl. del Valle de Lerma. Aportes Bot. Salta, Ser. Fl.* 1(13): 1-16.
- TOWLE, M. 1961. *The Ethnobotany of Pre-Columbian Perú*. 180 pp. Chicago, Aldine.
- TRONCOSO, N. S. 1987. *Rosaceae*. En A. BURKART, N. S. TRONCOSO et N. M. BACIGALUPO (eds.), *Flora Ilustrada de Entre Ríos (Argentina)*. Colec. Ci. Inst. Nac. Tecnol. Agropecu. 6 (3): 430-442.

- TULL, D. 1999. *Edible and useful plants of Texas and the Southwest: a practical guide*. 542 pp. Austin, Univ. of Texas Press.
- TURPIN, P. 1816a. *Fragaria indica*. *Dict. Sci. Nat., Bot.* 5: tab. 239. Paris, Levrault.
- TURPIN, P. 1816b. *Pistacia vera*. *Dict. Sci. Nat., Bot.* 5: tab. 260. Paris, Levrault.
- TUTIN, T. G. 1993a. *Corylus*. En T. G. TUTIN *et al.* (eds.). *Fl. Europaea* 1: 35. Ed. 2. Cambridge, Cambridge Univ. Press.
- TUTIN, T. G. 1993b. *Castanea*. En T. G. TUTIN *et al.* (eds.). *Fl. Europaea* 1: 36. Ed. 2. Cambridge, Cambridge Univ. Press.
- UHL, N. W. *et al.* J. DRANSFIELD. 1987. *Genera Palmarum*. 610 pp. Kansas, Allen Press.
- ULIBARRI, E. A. *et al.* 2006. *Leguminosas. Nativas y exóticas*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense VII*. 1ra. reimpr. 320 pp., Buenos Aires, LOLA.
- ULMER, T. *et al.* J. M. MAC; DOUGAL. 2004. *Passiflora: passionflowers of the world*. 430 pp. Portland, Timber Press.
- UMESH, B. T. *et al.* J. E. THOPPIL. 2006. Composition of volatile oil, isolated from *Duchesnea Indica*. *Indian J. Pharm. Sci.* 68: 277-278.
- UTLEY, J. F. 1994. *Bromeliaceae*. En G. DAVIDSE, M. SOUSAB *et al.* O. CHATER (eds.), *Fl. Mesoamericana* 6: 89-156. México, UNAM.
- VALLA, J. J. *et al.* 1999. *Árboles urbanos*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense VI*. 320 pp., Buenos Aires, LOLA.
- VALLA, J. J. *et al.* 2001. *Árboles urbanos 2*. En J. A. HURRELL (ed.), *Biota Rioplatense VI*. 288 pp., Buenos Aires, LOLA.
- VALMAYOR, R. 2000. Bananos de cocción: clasificación, producción y utilizaciones en el Sudeste de Asia. *Infomusa* 9 (1): 28-30.
- VAN NOOTEN, B. H. 1880. *Fleurs, fruits et feuillages choisis de l'île de Java*. 40 tabs. Bruxelles, Muquardt.
- VAN DYK, B. *et al.* N. GERICKE. 2000. *People's plants. A guide to useful plants of South Africa*. 350 pp. Pretoria, Briza Publ.
- VANDER KLOET, S. P. 2009. *Vaccinium*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 8: 515-530. New York, Oxford Univ. Press.
- VANDERLINDEN, E. J., H. A. POHLAN *et al.* M. JANSSENS. 2005. Culture and fruit quality of rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) in the Soconusco, Chiapas, Mexico. Taining experiences. *Acta Horticult.* 672: 347-353.
- VARGAS, A. 2003. Descripción morfológica y nutricional del fruto de rambután (*Nephelium lappaceum*). *Agron. Mesoamer.* 14 (2): 201-206.
- VAUGHAN, J. *et al.* C. GEISSLER. 1997. *The New Oxford Book of Food Plants*. 280 pp. Oxford, Oxford University Press.
- VAYALIL, P. K. 2002. Antioxidant and antimutagenic properties of aqueous extract of date fruit (*Phoenix dactylifera*). *J. Agric. Food Chem.* 50: 610-617.
- VERHEI, E. *et al.* R. CORONEL (eds.). 1991. *Plant Resources of South East Asia. 2. Edible fruits and nuts*. 447pp. Wageningen, Pudoc-DLO.
- VIEIRA, F. G., G. BORGES, C. COPETTI, L. GONZAGA, E. DA COSTA *et al.* R. FETT. 2009. Activity and contents of polyphenolic antioxidants in the whole fruit, flesh and peel of three apple cultivars. *Arch. Lat. Nutr.* 59: 101-106.
- VIJAYAKUMAR, S., G. PRESANNAKUMAR *et al.* N. VIJAYALAKSHMI. 2008. Antioxidant activity of banana flavonoids. *Fitoterapia* 79 (4): 279-282.

- VILLAGRÁN, C. et V. CASTRO. 2004. *Ciencia indígena de los Andes del norte de Chile*. 361 pp. Santiago de Chile, Editorial Universitaria.
- VILLARREAL-LOZOYA, J., L. LOMBARDINI et L. CISNEROS-ZEVALLOS. 2007. Phytochemical constituents and antioxidant capacity of different pecan (*Carya illinoensis*) cultivars. *Food Chem.* 102 (4): 1241-1249.
- VUOTTO, M., A. BASILEB, V. MOASCATELLOA et al. 2000. Antimicrobial and antioxidant activities of *Feijoa sellowiana* fruit. *Int. J. Antimicrobial Agents* 13: 197-201.
- WANG, S., J. MAAS, J. PAYNE et G. GALLETTA. 1995. Ellagic acid content in small fruits, mayhaws, and other plants. *J. Small Fruit & Viticult.* 2 (4): 39-49.
- WANG, S. Y., C. CHEN, W. SCIARAPPA, C. Y. WANG et M. CAMP. 2008. Fruit quality, antioxidant capacity, and flavonoid content of organically and conventionally grown blueberries. *J. Agric. Food Chem.* 56 (14): 5788-5794.
- WANG, W., Z. CHEN, T. LIU, R. LI et J. LI. 2007. Phylogenetic and biogeographic diversification of *Berberidaceae* in northern hemisphere. *Syst. Bot.* 32: 731-742.
- WANG, Y. et N. TURLAND. 2007. *Caricaceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 13: 150. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- WARRINGTON, I. et G. WESTON (eds.). 1990. *Kiwifruit. Science and management*. 576 pp. Auckland, Richards Publ.-New Zealand Soc. Hort. Sci.
- WASYLIKOWA, K. et M. VAN DER VEEN. 2004. An archaeobotanical contribution to the history of watermelon, *Citrullus lanatus*. *Veget. Hist. Archaeobot.* 13: 213-217.
- WEIGEND, M. 2006. *Grossulariaceae*. En K. KUBITZKI (ed.), *The families and genera of vascular plants* 9: 168-176. Berlin, Springer.
- WHETSTONE, R., T. ATKINSON et D. SPAULDING. 1997. *Berberidaceae*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 3: 272-292. New York, Oxford Univ. Press.
- WHITTEMORE, A. T. 2000. *Musaceae*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 22: 302-304. New York, Oxford Univ. Press.
- WILLIAMS D. E. 1996. Aboriginal farming system provides clues to peanut evolution. En B. PICKERSGILL et J. M. LOCK (eds.), *Advances in Legume Systematics* 8. *Legumes of Economic Importance*, pp. 11-17. Kew, Royal Bot. Gard.
- WRIGHT, C., L. VAN BUREN, C. I. KRONER et M. KONING. 2007. Herbal medicines as diuretics: a review of the scientific evidence. *J. Ethnopharmacol.* 114: 1-31.
- WU, D. et W. J. KRESS. 2000. *Musaceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 24: 314-318. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- WU, S. J., L. T. NG et C. C. LIN. 2004. Antioxidant activities of some common ingredients of traditional chinese medicine, *Angelica sinensis*, *Lycium barbarum* and *Poria cocos*. *Phytother. Res.* 18 (12): 1008-1012.
- WU, Z., Z. ZHOU et M. G. GILBERT. 2003. *Moraceae*. En WU, Z. Y. et P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 5: 21-73. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- WUNDERLIN, R. 1997. *Moraceae*. En FL. OF NORTH AMERICA EDIT. COMMITTEE (eds.), *Fl. of North America North of Mexico* 3: 388-399. New York, Oxford Univ. Press.
- XIA, N. et P. A. GADEK. 2007. *Sapindaceae*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN et D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 12: 6-24. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- XIE, X. et al. 2007. Chemical composition and antimicrobial activity of essential oils of *Chaenomeles speciosa* from China. *Food Chem.* 100 (4): 1312-1315.

- XU, G., J. KIM, S. KIM, J. RYU, Y. KIM, S. JUNG, M. KIM *et* S. LEE. 2008. Terpenoids and coumarins isolated from the fruits of *Poncirus trifoliata*. *Chem. Pharm. Bull. (Tokyo)* 56 (6): 839-842.
- XUE, Z., W. FENG, J. CAO *et al.* 2009. Antioxidant activity and total phenolic contents in peel and pulp of chinese jujube fruits. *J. Food Biochem.* 33: 613-629.
- YAJÍA, M., D. MARTÍ, A. BIDAU, A. AMAT, A. RIGLOS *et al.* SILVESTRONI. 1999. Genotoxicity evaluation of *Allophylus edulis* aqueous extract. *Acta Hort.* 501: 31-36.
- YANG, B., J. WANG, M. ZHAO, Y. LIU, W. WANG *et* Y. JIANG. 2006. Identification of polysaccharides from pericarp tissues of litchi (*Litchi chinensis*) fruit in relation to their antioxidant activities. *Carbohydr. Res.* 341(5): 634-638.
- YANG, X. *et al.* 2009. Antioxidant and immunity activity of water extract and crude polysaccharide from *Ficus carica* fruit. *Plant Foods Hum. Nutr.* 64: 167-173.
- YI, J. *et al.* 2004. *Poncirus trifoliata* fruit induces apoptosis in human promyelocytic leukemia cells. *Clin. Chim. Acta* 340 (1-2): 179-185.
- YIIT, D., N. YIIT *et al.* MAVI. 2009. Antioxidant and antimicrobial activities of bitter and sweet apricot kernels. *Braz. J. Med. Biol. Res.* 42 (4): 346-352.
- YU, M., S. LEUNG, S. LAI, C. CHE, S. ZEE, K. SO, W. YUEN *et* R. CHANG. 2005. Neuroprotective effects of anti-aging oriental medicine *Lycium barbarum* against beta-amyloid peptide neurotoxicity. *Exp. Gerontol.* 40 (8-9): 716-727.
- YUYAMA, L., S. MACEDO, L. YONEKURA *et al.* 2000. Perfil nutricional das diversas formas de consumo de banana (*Musa paradisiaca* variedade 'Pacova') da Amazonia Brasileira. *Acta Amazonica* 30: 677-680.
- ZHANG, D. *et* D. J. MABBERLEY. 2008. *Citrus*. En WU, Z. Y., P. H. RAVEN *et* D. Y. HONG (eds.), *Fl. of China* 11: 90-95. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- ZHANG, Z., A. LU *et* W. D'ARCY. 1994. *Solanaceae*. En WU, Z. Y. *et* P. H. RAVEN (eds.), *Fl. of China* 17: 300-332. Beijing, Sci. Press-St. Louis, Missouri Bot. Gard.
- ZHANG, Z., L. LIAO, J. MOORE, T. WU *et* Z. WANG. 2009. Antioxidant phenolic compounds from walnut kernels (*Juglans regia*). *Food Chem.* 113: 160-165.
- ZHAO, L. *et al.* 2008. Anti-inflammatory mechanism of a folk herbal medicine, *Duchesnea indica* at RAW264.7 cell line. *Immunol. Invest.* 37 (4): 339-357.
- ZHAO, M. *et al.* 2007. Immunomodulatory and anticancer activities of flavonoids extracted from litchi pericarp. *Int. Immunopharmacol.* 7 (2): 162-166.
- ZHAO, Y., J. PAULE, C. FU *et* M. KOCH. 2010. Out of China. Distribution and history of *Ginkgo biloba*. *Taxon* 59 (2): 495-504.
- ZHOU, H., E. SHIN, L. GUO, L. ZOU, G. XU, S. LEE, K. ZE, E. KIM, S. KANG *et* Y. KIM. 2007. Anti-inflammatory activity of 21(α , β)-methylmelianodiols, novel compounds from *Poncirus trifoliata*. *Eur. J. Pharmacol.* 572: 239-248.
- ZIYYAT, A., A. LEGSSYER, H. MEKHI, A. DASSOULI, M. SERHROUCHNI *et* W. BENJELLOUM. 1997. Phytotherapy of hypertension and diabetes in oriental Morocco. *J. Ethnopharmacol.* 58 (1): 45-54.
- ZOHARY, D. *et* M. HOPF. 2000. *Domestication of plants in the Old World*. Ed. 3, 316 pp. Oxford, Oxford Univ. Press.
- ZULOAGA, F. O., O. MORRONE *et* M. J. BELGRANO (eds.). 2008. Catálogo de las plantas vasculares del Cono Sur (Argentina, sur de Brasil, Chile, Paraguay y Uruguay). *Monogr. Syst. Bot. Missouri Bot. Gard.* 107, 3 vols.



Material Fotográfico:

Los créditos fotográficos se indican con el número de la página y, entre paréntesis, las letras que identifican cada fotografía. Las fotos que quedan sin crédito corresponden a imágenes del dominio público, presentes en Internet (www.wikimedia.org; www.sxc.hu).

Alejandro Pizzoni: 4 (A, B); 13 (A, C-E); 15 (C, G, H); 19 (G); 21 (E-F); 25 (D-F); 31 (A-B, F-G); 33 (B, D-G); 35 (A-C, H); 37 (F); 39 (A-B, G); 45 (B, D-E); 49 (D, F-G); 51 (A-C, E); 53 (B, D); 55 (C-F); 57 (G); 59 (B, F); 61 (A-B, D); 63 (F-G); 65 (B-D); 71 (F); 73 (B); 75 (A-C, G); 77 (A-B); 79 (B-C, E, G); 81 (E-F); 87 (A-B, G); 89 (A-B, F); 93 (B-F); 97 (E-F); 99 (A-B, D, F); 107 (A-B, D); 109 (E-G); 115 (B, E-G); 117 (A-C); 119 (D-H); 125 (H); 127 (A-C); 129 (C-E); 131 (A-C, F); 133 (D-F); 135 (D-G); 139 (B, D, F-G); 141 (D-H); 143 (C-E, G); 145 (B-C); 147 (A-D, F-G); 149 (A-C); 151 (B-C, E-F); 155 (B-H); 157 (F-G); 161 (E); 167 (B, D); 169 (D-E); 171 (B, E, H); 177 (A-B, G); 181 (A-B, D); 183 (A-C); 185 (D); 187 (B-E); 191 (B, D-H); 195 (B, D, F-G); 197 (B-C, F-G); 199 (A-B); 203 (B); 207 (B-C); 209 (B-D, F); 213 (D-F); 215 (C-D); 217 (D-E); 221 (D-F); 227 (E-F, H); 231 (B-C); 239 (A-B, E-F, H); 241 (C-D); 243 (E-F).

Daniel Bazzano: 23 (D-F); 25 (A-C); 27 (D); 29 (A-F); 35 (G); 39 (C-D, F); 41 (A-B, D-F); 43 (A-B); 47 (A-E); 49 (B-C); 57 (D, F); 63 (D); 67 (A-B, E-F); 69 (A-D); 71 (A-D); 83 (B, D); 85 (A-B, D-F); 89 (G); 91 (C-G); 95 (A, F-G); 103 (B-E); 111 (A-B, F); 113 (A-D, F); 115 (D); 121 (A-E); 123 (A-E); 137 (C); 141 (B); 153 (A-E); 157 (B-C); 159 (A-F); 161 (A-C); 165 (A-E); 173 (A-D, F); 189 (A-C); 199 (C-E); 201 (E-F); 203 (A, D); 205 (A-B, D-E); 219 (A-C, G); 225 (A-B); 227 (C-D); 229 (A-F); 231 (E); 237 (A-C, F); 239 (C); 245 (A-E).

Julio Hurrell: 35 (D); 37 (D); 43 (B-C), 45 (A); 59 (G); 61 (E); 75 (D); 125 (A-B); 129 (A-B); 141 (C); 145 (D); 151 (A); 157 (D); 161 (F); 191 (C); 197 (A, D); 211 (A-C); 221 (A); 227 (B); 231 (D, F-G); 239 (D); 231 (F); 243 (D), 287.

Fernando Buet Costantino: 6, 15 (E); 43 (F); 47 (F); 53 (C); 63 (E); 73 (A); 119 (C); 131 (D); 139 (C); 161 (D); 167 (C); 175 (C-D); 191 (A); 209 (E); 219 (E-F, H); 233 (A-G); 239 (G).

Manuel Belgrano: 123 (E); 163 (E); 217 (F-G); 219 (D).

Verónica Lema: 63 (A-B).

Ronaldo Salame: 37 (A-B).

Gustavo Delucchi: 139 (E).

Índice sistemático

GIMOSPERMAS

ARAUCARIÁCEAS

Araucaria angustifolia, 198

EFEDRÁCEAS

Ephedra tweediana, 224

GINKGOÁCEAS

Ginkgo biloba, 104

PINÁCEAS

Pinus pinea, 200

ANGIOSPERMAS

MONOCOTILEDÓNEAS

ARÁCEAS

Monstera deliciosa, 66

BROMELIÁCEAS

Ananas comosus, 32

MUSÁCEAS

Musa x paradisiaca, 42

PALMERAS

Butia capitata, 46

Cocos nucifera, 78

Euterpe oleracea, 36

Phoenix dactylifera, 88

Syagrus romanzoffiana, 196

DICOTILEDÓNEAS

ACTINIDIÁCEAS

Actinidia chinensis var. *deliciosa*, 124

ADOXÁCEAS

Sambucus nigra, 216

ANACARDIÁCEAS

Anacardium occidentale, 58

Mangifera indica, 140

Pistacia vera, 204

ANONÁCEAS

Amnona cherimola, 72

ASCLEPIADÁCEAS

Morrenia odorata, 222

BERBERIDÁCEAS

Berberis ruscifolia, 48

Berberis vulgaris, 22

BETULÁCEAS

Corylus avellana, 38

CACTÁCEAS

Opuntia ficus-indica, 226

Pereskia aculeata, 112

CARICÁCEAS

Carica papaya, 188

CELTIDÁCEAS

Celtis ehrenbergiana, 218

COMPUESTAS

Helianthus annuus, 106

CUCURBITÁCEAS

Citrullus lanatus, 214

Cucumis melo, 154

Cucurbita ficifolia, 62

Cucurbita pepo, 238

EBENÁCEAS

Diospyros kaki, 50

ERICÁCEAS

Arbutus unedo, 136

Vaccinium corymbosum, 34

FAGÁCEAS

Castanea sativa, 56

FLACOURTIÁCEAS

Dovyalis caffra, 90

GROSULARIÁCEAS

Ribes nigrum, 54

Ribes rubrum, 80

Ribes uva-crispa, 234

JUGLANDÁCEAS

Carya illinoensis, 182

Juglans regia, 176

LECTIDÁCEAS

Bertholletia excelsa, 60

LEGUMINOSAS

Arachis hypogaea, 142
Ceratonia siliqua, 26
Geoffroea decorticans, 70
Inga uraguensis, 122
Prosopis alba, 24
Tamarindus indica, 220

LITRÁCEAS

Punica granatum, 110

MALPIGIÁCEAS

Malpighia emarginata, 18

MIRTÁCEAS

Acca sellowiana, 94
Eugenia uniflora, 184
Psidium guajava, 114
Syzygium samarangense, 148

MORÁCEAS

Broussonetia papyrifera, 164
Ficus carica, 118
Morus alba, 162

ONAGRÁCEAS

Fuchsia magellanica, 28

OXALIDÁCEAS

Averrhoa carambola, 52

PASIFLORÁCEAS

Passiflora caerulea, 152
Passiflora edulis, 150

POLIGONÁCEAS

Muehlenbeckia sagittifolia, 244

PROTEÁCEAS

Macadamia integrifolia, 180

RAMNÁCEAS

Hovenia dulcis, 186
Ziziphus jujuba, 40
Ziziphus mistol, 160

ROSÁCEAS

Chaenomeles speciosa, 158
Crataegus azarolus, 20
Crataegus laevigata, 84
Crataegus monogyna, 82

Cydonia oblonga, 156
Eryobotria japonica, 174
Fragaria x ananassa, 98
Fragaria vesca, 100
Malus pumila, 144
Potentilla indica, 102
Prunus amygdalus, 30
Prunus armeniaca, 86
Prunus avium, 64
Prunus cerasus, 116
Prunus domestica, 74
Prunus mume, 76
Prunus persica, 92
Pyracantha coccinea, 202
Pyrus communis, 192
Pyrus pyrifolia, 194
Rosa rubiginosa, 166
Rubus idaeus, 96
Rubus x loganobaccus, 242
Rubus ulmifolius, 240

RUTÁCEAS

Citrus x aurantiifolia, 126
Citrus x aurantium, 168, 170, 206
Citrus japonica, 210
Citrus limetoides, 128
Citrus x limon, 130
Citrus maxima, 208
Citrus reticulata, 138
Citrus trifoliata, 172

SAPINDÁCEAS

Allophylus edulis, 68
Dimocarpus longan, 134
Litchi chinensis, 132
Nephelium lappaceum, 212

SOLANÁCEAS

Lycium barbarum, 108
Physalis viscosa, 236
Salpichroa origanifolia, 120
Solanum muricatum, 190
Solanum sisymbriifolium, 228

VITÁCEAS

Vitis labrusca, 232
Vitis vinifera, 230

Índice de nombres científicos y vulgares

- A**
a yue hun zi, 204
aamondo, 30
abacaxi, 32
abóbora, 238
abricot, 86
abricot du Japon, 76
abrunho, 74
açai, 36
açai do Pará, 36
acajjú, 58
Acca sellowiana, 94
Acerola (americana), **18**
Acerola (del Mediterráneo), **20**
acerola tropical, 18
Acerolakirsche, 18
acerolo, 20
açofaifa, 40
actinidia, 124
Actinidia chinensis, 124
ACTINIDIÁCEAS, 124
ADOXÁCEAS, 216
Agracejo, **22**
Ahlneere, 54
airelle d'Amérique, 34
aka suguri, 80
akajjú, 58
albaricoque, 86
albero dell'uva passa, 186
albicocca, 86
albiccoco giapponese, 76
alcayota, 62
alcayote, 62
alfónsico, 204
alfónsigo, 142, 204
Algarroba, **24**
Algarroba (europea), **26**
Aljaba, **28**
alkekange, 236
Allophylus edulis, 68
Almendra, **30**
almez, 218
almond, 30
ama daidai, 170
amande, 30
Amandel, 30
amaresca, 116
Amazonaskastanie, 60
ameixa, 74
amêndoa, 30
amendoim, 142
American blueberry, 34
Amerikanische Heidelbeere, 34
amond, 30
amora, 162, 240
amora-framboesa, 242
amoreira do papel, 164
ANACARDIÁCEAS, 58, 140, 204
anacardio, 58
Anacardium occidentale, 58
anacardo, 58
Ananá, **32**
Ananas comosus, 32
ananas des pauvres, 66
ananasso, 32
anavia, 34
anco, 238
angá, 122
Annona cherimola, 72
A. muricata, 72
A. squamosa, 72
anona, 72
ANONÁCEAS, 72
anzarola, 20
ao zhou jian guo, 180
apepú, 168
Apfel, 144
Apfel-Birne, 194
Apfelsine, 170
Appelkoos, 86
apple, 144
apple guava, 114
apricot, 86
Aprikose, 86
araça de Rio Grande, 94
ARÁCEAS, 66
arachide, 142
Arachis hypogaea, 142
arancia dolce, 170
arancio trifogliato, 172
Arándano, **34**
arándano americano, 34
arándano azul, 34
arando, 34
arasa, 114
Araucaria angustifolia, 198
A. araucana, 198
A. bidwillii, 198
ARAUCARIÁCEAS, 198
Araujia sericifera, 222
arazá, 114
árbol de las pagodas, 104
árbol de las pasas, 186
árbol de los cuarenta esculos, 104
árbol de oro, 104
arbouse, 136
arbre aux quarante écus, 104
Arbutus unedo, 136
arrayán mato, 184
arrebenta cavalo, 228
Asaí, **36**
ASCLEPIADÁCEAS, 222
Asian pear, 194
Asian pumpkin, 62
aubépine, 84
Australian nut, 180
avelã, 38
Avellana, **38**
avellana americana, 142
Averrhoa carambola, 52
azaí, 36
azamboá, 156

azarola, 20
Azaroldorn, 20
azaroleira, 20
azérolier, 20
Azufaifa, 40
azufaifo, 40
azzeruolo, 20

B

bacurí, 60
baga-de-morêgo, 68
baga-de-pomba, 68
bái guó, 104
baie de goji, 108
bailarina, 28
balaço, 66
balãozinho, 236
balazo, 66
Banana, 42
banana caturra, 42
banana de macaco, 66
banana do brejo, 66
banana do mato, 66
banana maçã, 42
banjirou, 114
Barbados cherry, 18
Barbados gooseberry, 112
Barbadoskirsche, 118
Barbadosstachelbeere, 112
Barbary fig, 226
barberry, 48
barquê, 74
battick, 214
baya de goji, 108
bei zhi ju, 186
bellfruit, 148
BERBERIDÁCEAS, 22, 48
berberis común, 22
Berberis darwinii, 48
B. microphylla, 48
B. ruscifolia, 48
B. vulgaris, 22
Berberitze, 22
Bergamota, 130, 138
Bertholletia excelsa, 60

BETULÁCEAS, 38
bian tao, 30
biancospino, 82
biancospino selvatico, 84
bibasse, 174
bird berry, 64
bitter orange, 168
Bitterorange, 168
Bitterzitrone, 172
biwa, 174
black gooseberry, 54
black walnut, 178
blackberry, 240
blackcurrant, 54
blackseed squash, 62
Blaue Passionsblume, 152
bleuet à corymbes, 34
blue passionflower, 152
blueberry, 34
bocksdom, 108
boke, 158
borrachín, 136
boxthorn barberry, 48
boysenberry, 242
brambleberry, 240
branca espinha, 82, 84
Brazilian pine nut, 198
Brazilianische Guave, 94
Brazil nut, 60
Brazil sweet lime, 128
Brazilian cashew, 58
Brazilian cherry, 184
Brazilian guava, 94
brevia, 118
brinco-de-princesa, 28
Brombeere, 240
BROMELIÁCEAS, 32
Broussonetia papyrifera, 164
budou, 230
buesito, 18
buisson ardent, 202
buntan, 208
bunya-bunya, 198
burtuqal, 170
butée, 46

Butia, 46

Butia capitata, 46
B. yatay, 46
Butiapalme, 46

C

cabbage palm, 36
cabello de ángel, 62
cacahuate, 142
cachi, 50
cachimán, 72
cachum, 190
cachuma, 190
caco, 50
CACTÁCEAS, 112, 226
cajou, 58
cajú, 58
caju-do-Japão, 186
cajuil, 148
calabaza, 238
calabaza dulce, 62
Calafate, 48
camambú, 120, 236
camaní, 236
cambronera, 108
camburí, 42
cankerberry, 166
cao mei, 98
capulí, 236
Caqui, 50
Carambola, 52
carambola, 52
caramelito del monte, 236
cária, 182
Carica papaya, 188
CARICÁCEAS, 188
carne de pobre, 112
carob, 26
caroba, 26
carota de gallo, 120
caroube, 26
carruba, 26
Carya illinoensis, 182
cashew, 58
cashew apple, 58
cashew nuts, 58

- Cassis, 54**
 castagno, 56
Castanea sativa, 56
 castanha, 56
 castanha do Brasil, 60
 castanha do Pará, 60
 castaña de acajú, 58
 castaña de Brasil, 60
Castaña de cajú, 58
 castaña de monte, 60
Castaña de Pará, 60
Castaña, 56
 cat's eye, 134
 catuche, 72
 Cayenne cherry, 184
 Cayennekirsche, 184
 cayota, 62
Cayote, 62
 CELTIDÁCEAS, 218
Celtis australis, 218
C. ehrenbergiana, 218
C. iguanaea, 218
Ceratonia siliqua, 26
 cereja, 64
 cereja ácida, 116
 cereja-das-Antilhas, 18
Cereza, 64
 cereza ácida, 116
 cereza de Cayena, 184
 cereza de goji, 108
 cereza de las Antillas, 18
 cereza de pastor, 82
 cereza de Surinam, 184
 cereza silvestre, 64
Cerimán, 66
 cerimolia, 72
 cerise, 64
 cerise amère, 116
 cerise créole, 184
 cerise de Cayenne, 184
 cerise de Chine, 132
 cerise des Antilles, 18
 cerise douce, 64
 cerola, 20
 chabacano, 86
 chadec, 208
Chaenomeles speciosa, 158
Chal chal, 68
 chañal, 70
Chañar, 70
 chañarcillo, 70
 châtaigne, 56
 chavalongo, 28
 cherimalla, 72
 cherimoa, 72
 cherimola, 72
 chérimole, 72
 cherimoya, 72
 chestnut, 56
 chichita, 68
 chila, 62
 chila-caiota, 62
 chilco congo, 28
 Chilean palo verde, 70
 chimalate, 106
 Chinese bitter orange,
 Chinese cherry, 132
 Chinese date, 40
 Chinese gooseberry, 124
 Chinese grapefruit, 208
 Chinese pear, 194
 Chinese persimmon, 50
 Chinese plum, 76
 Chinese raisin tree, 186
 Chinesische Wolfsbeere,
 108
 chirimóia, 72
Chirimoya, 72
 chirivá, 196
 chumbo, 226
 cidónia, 156
 cidra, 62
 ciliegia di monte, 64
 ciliegio di Cayenna, 184
 cimboa, 208
 cina, 132
 cinorrodo, 166
 cipó-de-seda, 222
Ciruela, 74
 ciruela cafra, 90
 ciruela china, 76
 ciruela japonesa, 76
Ciruela ume, 76
 citron, 130
 citronnier, 130
Citrullus lanatus, 214
Citrus japonica, 210
C. limetta, 128
C. limettoides, 128
C. maxima, 208
C. reticulata, 138
C. trifoliata, 172
C. x aurantiifolia, 126
C. x aurantium, 168, 170,
 206
C. x latifolia, 128
C. x limon, 130
 cobnut, 38
 cochinillo,
 cock's eggs, 120
Coco, 78
 coco pindó, 196
 cocomero, 214
 coconut, 78
Cocos nucifera, 78
 cocú, 68
 cocuzza, 238
 coguy, 68
 coing, 156
 coing de Chine, 158
 cola de caballo, 224
 cola de cavalo, 224
 coloradillo, 68
 common barberry, 22
 common currant, 80
 common fig, 118
 common grapefruit, 206
 common hazelnut, 38
 common sunflower, 106
 common walnut, 176
 COMPUESTAS, 106
 congonha, 120
 conhú, 68
 copa de Júpiter, 106
 coquinho, 196
 coquito, 196
 coquito brasileño, 60

corbezzolo, 136
Corinto, 80
corna, 20
corona real, 106
Corylus avellana, 38
corymbelle, 34
costela de Adão, 66
costilla de Adán, 66
cotogno, 156
cotogno cinese, 158
courge à confiture, 62
courge nue, 238
couzou, 150
Crataegus azarolus, 20
C. crus-galli, 84
C. laevigata, 84
C. monogyna, 82
Crategus, 82, 202
Crategus (oxiacanto), 84
cream nut, 60
crespino, 22
cu li, 234
cuaresmillo, 160
Cucumis melo, 154
Cucurbita ficifolia, 62
C. maxima, 238
C. maxima var. *zapallito*, 238
C. moschata, 238
C. pepo, 238
CUCURBITÁCEAS, 62, 154, 214, 238
cuesco, 82
cumbará, 70
cunquato, 210
cuquito, 68
curi, 198
curuzú ipochi, 112
custard apple, 72
cut leaf philodendron, 66
Cydonia oblonga, 156
cydonian apple, 156

D-E

da jiao, 42
daidai, 168

Damasco, 86

damasco da China, 76
damasco de flor, 76
date, 88
Dátil, 88
dátil de la India, 220
datte, 88
Dattel, 88
dattero, 88
dattero cinese, 40
deng long guo, 236
Dimocarpus longan, 134
dióspiro, 50
Diospyros kaki, 50
D. virginiana, 50
Doca, 222
dora, 222
Dovialis, 90
Dovyalis caffra, 90
dragon's eye, 134
Dreiblättrige Orange, 172
Durazno, 92
earring flower, 28
earthnut, 142
EBENÁCEAS, 50
edible fig, 118
EFEDRÁCEAS, 224
eglantine, 166
elderberry, 216
English hawthorn, 84
English walnut, 176
Ephedra tweediana, 224
épine blanche, 82
épine d'Espagne, 20
épine vinette, 22
Erdbeerbaum, 136
Erdbeere, 98
Erdnuss, 142
ERICÁCEAS, 34, 136
Eriobotrya japonica, 174
ervedo, 136
escobilla, 18
escoromujo, 166
espina amarilla, 48
espina colorada, 48, 228
espinho de fogo, 202

espinho-de-São-João, 22
espino albar, 84
espino cambrón, 22
espino de fuego, 202
esporão-de-gallo, 218
Eßkastanie, 56
Eugenia uniflora, 184
European barberry, 22
European blackcurrant, 54
European chestnut, 56
European elderberry, 216
European gooseberry, 234
European grape, 230
European hazelnut, 38
European pear, 192
European plum, 74
European strawberry, 100
European walnut, 176
Euterpe oleracea, 36

F

FAGÁCEAS, 56
falsa fragola, 102
falsa frutilla, 102
falsa zarzamora, 244
false strawberry, 102
falso guayabo, 94
fan gua, 238
fan mu gua, 188
fan shi liu, 114
farolito, naranjillo, 236
faux goyave, 94
Feige, 118
Feigenblattkürbis, 62
Feigenkaktus, 226
Feijoa, 94
fen ba jiao, 42
feng li, 32
Fensterblatt, 66
Feuerdorn, 202
fico, 118
fico d'Adamo, 42
fico d'India, 226
Ficus carica, 118
fig, 118
fig guava, 94

fig leaf squash, 62
figo da India, 226
figo do diablo, 226
figue commune, 118
filbert, 38
filodendro, harpón, 66
firethorn, 202
FLACOURTIÁCEAS, 90
flor-da-paixão, 150, 152
flor de la pasión, 152
flowering quince, 158
fox grape, 232
Fragaria chiloensis, 100
F. vesca, 100
F. virginiana, 98
F. x ananassa, 98
fragola, 98
fragola matta, 102
fraise, 98
fraise des bois, 100
fraise des Indes, 102
fraise en arbre, 136
framboesa, 96
framboesa americana, 242
frambois, 96
Frambuesa, 96
framboesa americana, 242
framboesa roja, 96
French plantain, 42
fresa, 98
fresa india, 102
fresa salvaje, 100
fresón, 98
fruta bomba, 188
fruta del loro, 68
fruta del quirquincho, 224
fruta do conde, 72
Frutilla, 98
frutilla ananá, 98
frutilla de los pájaros, 68
frutilla del campo, 224
Frutilla europea, 100
frutilla insulsa, 102
frutilla salvaje, 100
Frutilla silvestre, 102
fruto de la pasión, 150

fruto de plata, 104
fruto-de-pomba, 68
fuchsia de Magellan, 28
Fuchsia magellanica, 28
fucsia, 28
fûl sùdânî, 142
Fuschrebe, 232

G-H

gage, 74
gamboa, 156
gan ju, 138
garden blackcurrant, 54
garden currant, 80
garden strawberry, 98
garrofa, 26
gean, 64
Gelepalme, 46
Gemeine Bocksdom, 108
Geoffroea decorticans, 70
gerivá, 196
gingeole, 40
gínjol, 40
Ginkgo biloba, 104
Ginkgo, 104
GINKGOÁCEAS, 104
ginko, 104
Girasol (semillas), 106
girasole, 106
giriva palm, 196
goiaba, 114
goiaba ananás, 94
goiaba crioula, 94
goiaba do campo, 94
goiaba serrana, 94
goiaba silvestre, 94
Goji, 108
goji berry, 108
gooseberry, 234
gou shu, 164
goyave, 114
goyave ananas, 94
Granada, 110
granadiglia, 150
granadilla, 150152
Granatapfel, 110

grão-de-galo, 120
grape, 230
grape ground cherry, 236
grapefruit, 206
gravatá, 32
graviola, 72
green almond, 204
grenadille, 150
groseille de Chine, 124
groseille des Barbades, 112
groseille épineux, 234
groseille noir, 54
groseille rouge, 80
groseille vert, 234
groselha, 234
groselha chinesa, 124
groselha espim, 234
groselha negra, 54
groselha vermelha, 80
groselha-da-América, 112
groselha-do-Peru, 236
grosella blanca, 234
grosella china, 124
grosella colorada, 80
grosella común, 80
Grosella de Barbados, 112
Grosella espinosa, 234
grosella europea, 234
Grosella negra, 54
Grosella roja, 80
grosella verde, 234
grosularia, 234
GROSULARIÁCEAS, 54, 80, 234
groundcherry, 236
groundnut, 142
guacú, 68
guaiapá, 112
guaiava, 114
guaicurú rembiú, 222
guamacho, 112
guava, 114
Guayaba, 114
guayaba brasilera, 94
guayabo del país, 94

Guinda, 116

guinda pampa, 228
guindilla, 228
guindilla de campo, 228
guineo, 42
gureepufuruushu, 206
guwa, 162
hackberry, 218
hagberry, 64
Hagedom, 82, 84
hai zao, 88
hairy lychee, 212
handiyya, 226
hardy fuchsia, 28
hardy orange,
Haselnuß, 38
hawthorn, 20, 82
hawthorn berry, 82, 84
hazelnut, 38
heezeru nattsu, 38
hei cha biao zi, 54
hei zi nan gua, 62
Helianthus annuus, 106
highbush blueberry, 34
Higo, 118, 226
higo chumbo, 226
higo de Indias, 226
higo tuna, 226
higuera de Adán, 42
higuerilla, 164
Himalayan goji, 108
himawari, 106
Himbeere, 96
Holunder, 216
hong cha biao zi, 80
hong guo zi, 184
hong mao dan, 212
Hopi sunflower, 106
horsetail, 224
hovenia, 186
Hovenia dulcis, 186
hu tao, 176
huacú, 68
huasaí, 36
Huevo de gallo, 120
huevo de gallo, 120

I-J

ibopé morotí, 24
ibopé pará, 24
ichigo, 98
ichijiku, 118
ichou, 104
iggâss, 74
igopé, 24
inab al-tha'lab, 234
Indian date, 220
Indian fig, 226
Indian jujube, 40
Indian mango, 140
Indian strawberry, 102
Indian sweet lime, 128
Indianische Feige, 226
Indische Dattel, 220
Indische Erdbeere, 102
Ingá, 122
ingá amargo, 122
ingá colorado, 122
Inga edulis, 122
ingá grande, 122
ingá guasú 122,
ingá pytá, 122
Inga uraguensis, 122
ingá-banana, 122
ingá-de-quatro-quinas,
122
ingá-de-sapo, 122
ingá-do-brejo, 122
ingá-ferradura, 122
ingazeiro, 122
isabela, 232
isipó á, 222
Italian chestnut, 56
ivirá guasú, 218
jamalac, 148
jambo de Java, 148
jamboa, 208
Japanese apricot, 76
Japanese bitter orange,
Japanese medlar, 174
Japanese pear, 194
Japanese persimmon, 50
Japanese raisin tree, 186

Japanische Aprikose, 76
Japanische Mispel, 174
jáquima, 106
Java Apfel, 148
Java apple, 148
Java rose apple, 148
jazmín del Papa, 28
jelly palm, 46
jeriva palm, 196
jin gan, 210
jin shan kui, 196
joá bravo, 228
Johannisbrot, 26
jooz al-hind, 78
juá, mata cavalo, 228
JUGLANDÁCEAS, 176, 182
Juglans australis, 178
J. nigra, 178
J. regia, 176
Jujuba, 40
jujube, 40

K-L

kaki, 50
kaji noki, 164
kakinoki, 50
Karambole, 52
karanbora, 52
kasa matsu, 200
Kaschunuß, 58
kashi gurumi, 176
Kastanie, 56
ke momo, 92
kei, 90
Kei apple, 90
Keiapfel, 90
kenponashi, 186
kerma, 226
key lime, 126
kharrûb, 26
khawkh, 92
ki ichigo, 96
kimori, 70
kinkan, 210
kishmish ahmad, 80
kishmish aswad, 54

- kiui furuutsu, 124
Kiwi, 124
 Kiwifrukt, 124
 kiwifruit, 124
 Koejawel, 114
 Kohlpalme, 36
 koko yashi, 78
 Kokos, 78
 Kokosnuß, 78
 kokú, 68
 Königinpalme, 196
 koujitsuki, 106
 kozo, 164
 Kraussel-beere, 234
 Kultur, 144
 kumbaru, 70
 kumquat, 210
 kuri, 56
 kuri'y, 198
 kuro fusa suguri,
 kurodane kabocha, 62
 kuryaz, 64, 116
 labrusca, 232
 lai meng, 126
 lambruche, 232
 lambrusca, 232
 laranja azeda, 168
 laranja doce, 170
 latexplant, 222
 lawz, 30
 laymún, 130
 laymún hindí, 208
 lechia, 132
 lechosa, 188
 LECTIDÁCEAS, 60
 leechee, 132
 LEGUMINOSAS, 24, 26, 70,
 122, 142, 220
 lemon guava, 114
 lemon, 130
 li guo xian ren zhang, 226
 li zhi, 132
 lian wu, 148
 lichee, 132
Lima, 126
 lima ácida, 126
 lima de Cayena, 52
 lima de Palestina, 128
 lima de Persia, 128
 lima de Tahití, 128
Lima dulce, 128
 lima dulce de la India, 128
 lima mexicana, 126
 Limah, 126
 limão, 130
 limão ácida, 126
 limão cravo, 130
 limão doce, 128
 limão trifoliado, 172
 limão verdadeiro, 130
 lime, 126
 lime de Palestine, 128
 lime douce du Brésil, 128
 limetta di Palestina, 128
 limetta dolce, 128
Limón, 130
 limón sutil, 126
 limone, 130
 litchi chevelu, 212
Litchi, 132
Litchi chinensis, 132
 litchi tomato, 228
 LITRÁCEAS, 110
 Litschi, 132
 locust bean, 26
 Loganbeere, 242
 loganberry, 242
 long yan, 134
Longan, 134
 longana, 134
 Longanbeere, 134
 longanberry, 134
 longane, 134
 loquat, 174
 love apple, 148
 luo hua sheng, 142
 lychee, 132
Lycium barbarum, 108
- M**
 maça, 144
 macadamia, 180
Macadamia integrifolia,
 180
 Macadamia Nuß, 180
 macadamia nut, 180
 maceira, 144
 madrone, 136
Madroño, 136
 Magellan fuchsia, 28
 maidenhair tree, 104
 majoleta, 82
 majuela, 82
 majuelo, 84
 makopa, 148
 Malabar gourd, 62
Malpighia emarginata,
 18
 MALPIGÍACEAS, 18
Malus pumila, 144
Malus sylvestris, 146
 mamão, 188
Mamón, 188
 mamón chino, 212
 mamoncillo chino, 134
 manaca, 36
 mandarin, 138
 mandarin orange, 138
Mandarina, 138
 mandarina, 138
 Mandarinine, 138
 mandarino cinese, 210
 Mandel, 30
 Mandorla, 30
 mandubí, 142
 mang guo, 140
 Manga, 140
Mangifera indica, 140
Mango, 140
 mango, 140
 mangrano, 110
 mangue, 140
Maní, 142
 manja, 140
 mano de tigre, 66
Manzana, 144
 manzana cafre, 90
 manzana de agua, 148

Manzana de Java, 148
manzana de Kei, 90
manzana kei, 90
manzaneta, 82
manzanilla, 82
manzanita, 202
mao ye fan li zhi, 72
maracujá, 150
maracujá azul, 152
maracujá de cobra, 152
Maracuyá, 150
marañón de Curaçao, 148
marañón, merey, 58
maravilla, 106
marjoleta, 82
marmelo, 156
marmelo da China, 158
marmelo do Japão, 158
marron, 56
maru suguri, 234
marumero, 156
mataco, 164
mataserrano, 190
matrimony vine, 108
Maulbeere, 162
mboí rembiú, 228
mboí yecó, 244
Mburucuyá, 150, 152
mburukujá guasú, 152
mburukujá, 152
Mediterranean medlar, 20
Medronho, 136
mei guo shan he tao, 182
mei wei mi hou tao, 124
mei zhou pu tao, 232
Mei, 76
melancia, 214
melão, 154
melão-andino, 190
melo, 144
meloá, 154
melocotón, 92
melogranato, 110
Melón, 154
melón de agua, 214
melon d'eau, 214

melon pear, 190
melón zapote, 188
meloncito, 190
melone, 154
melone pepino, 190
Melonenbirne, 190
membrillo chino, 158
Membrillo, 156
Membrillo japonés, 158
meron, 154
Mespilus germanica, 174
Mexican breadfruit, 66
Mexican lime, 126
mikan, 138
milkweed, 222
mirasol, 106
MIRTÁCEAS, 94, 114, 148, 184
mishmash, 86
Mistol, 160
mistol del monte, 160
Miume, 76
mock strawberry, 102
mollaco, 244
monster fruit, 66
Monstera deliciosa, 66
monstera, 66
Mora, 162, 240
mora blanca, 162
mora de Japón, 164
mora de la China, 164
mora de Logan, 242
Mora de papel, 164
mora di gelso, 162
MORÁCEAS, 118, 162, 164
morango, 98
morango bravo, 100
morelle de Wallis, 190
morera de papel, 164
moro ciñese, 164
Morrenia odorata, 222
Morus alba, 162
M. nigra, 162
Mosphilla, 20
Mosqueta, 166
mu qi lin, 112

Muehlenbeckia sagittifolia, 244
muguet des pampas, 120
mulberry, 162
mume, 76
mûre, 162, 240
mûrier à papier, 164
mûrier de Chine, 164
murra, 240
murrapo, 36
Musa x paradisiaca, 42
MUSÁCEAS, 42
muskmelon, 154
myrtille américaine, 34

N
naidí, 36
nan gua, 238
naranja agria, 168
Naranja amarga, 168
Naranja dulce, 170
naranjita china, 210
naranjita japonesa, 210
naranjo espinoso, 172
Naranjo trébol, 172
naranjo trifoliado, 172
nâring, 168
nashi, 194
nashi pear, 194
Nashi-Birne, 194
natsume, 40
natsume yashi, 88
nectarine, 92
nefelio, 212
néfle du Japon, 174
Nephelium lappaceum, 212
nêspera, 174
nespola, 174
ning meng, 130
ning xia gou qi, 108
Níspero, 174
níspero europeo, 174
níspero japonés, 174
nispola, 174
nocciola, 38

nocciolina, 142
noce commune, 176
noce del Brasile, 60
noce di cocco, 78
noce di pecan, 182
nogal americano, 178
nogal criollo, 178
nogal negro, 178
noisette, 38
noix bresilienne, 60
noix cajou, 58
noix commune, 176
noix d'Amazonie, 60
noix d'Australie, 180
noix de coco, 78
noix de macadamia, 180
noix de Pará, 60
noix de pecanier, 182
noix du Brésil, 60
noix du Japon, 104
noix royale, 176
nopal, 226
noz de coco, 78
noz de macadâmia, 180
noz japonêsa, 182
noz pecã, 182
noz comum, 176
noz-do-Japão, 104
nucella, 38
nuez amazónica, 60
nuez boliviana, 60
nuez común, 176
nuez de Brasil, 60
nuez de coco, 78
Nuez, 176
Nuez de macadamia, 180
Nuez de Pará, 60
Nuez de pecán, 182
nuez de Queensland, 180
nuez del delta, 182
nuez europea, 176
nuez pacana, 182

Ñ-O

Ñangapirí, 184
ñuatí pytá, 228

Obstbanane, 42
occhio di drago, 134
oeil de dragon, 134
oeuf de coq, 120
ojo de dragón, 134
olho de dragão, 134
Ölkürbis, 238
ONAGRÁCEAS, 28
opunchia, 226
Opuntia ficus-indica, 226
opunzia, 226
orange amère, 168
orange douce, 170
orange trifoliolé, 172
ora-pro-nobis, 112
Oriental pear, 194
ou zhen, 38
ou zhou hei mei, 240
ou zhou li, 56, 74
ou zhou suan ying tao, 116
ou zhou tian ying tao, 64
ôvo-de-galo, 120
OXALIDÁCEAS, 52
oxiacanto, 84

P-Q

pacái, 122
pacana, 182
pacay, 122
pachoca, 26
pacoba, 42
paina-de-seda, 222
Palästinalimette, 128
Palestinian lime, 128
Palito dulce, 186
palma da datteri, 88
palmera datilera, 88
palmera de la jalea, 46
palmera de las Canarias, 88
palmera real, 88
PALMERAS, 36, 46, 78, 88, 196
palmier à gelée, 46
palmier à vin, 46
palmito, 36
palmito açai, 36

palo amarillo, 48
palo blanco, 28
pampaleone, 208
pampas lily of valley, 120
pampelmusa, 208
Pampelmuse, 208
pamplemousse, 206, 208
pan li, 56
papaia, 188
papaiya, 188
papaw, 188
Papaya, 188
papaye, 188
paper mulberry, 164
Papiermalbeerbaum, 164
Pará nut, 60
Parana matsu, 198
Parana pine nut, 198
Paranakiiefer, 198
Paranuß, 60
parcha, 150
parrilla negra, 54
pasa japonesa, 186
PASIFLORÁCEAS, 150, 152
Pasionaria, 152
passa-do-Japão, 186
Passiflora alata, 150
P. caerulea, 152
P. edulis, 150
passiflora azzurra, 152
passiflore bleue, 152
passionfruit, 150
Passionsfrucht, 150
pastecca, 214
pastèque, 214
pau-doce, 186
peach, 92
peanut, 142
pear, 192
pecã, 182
pecan nut, 182
pacana, 182
peekannatsu, 182
pehuén, 198
Pekannuß, 182
Pelón, 92

- pendientes de la reina, 28
 pepino, 190
 pepino de fruta, 190
 pepino doce, 190
Pepino dulce, 190
 pepino melón, 190
 pepitas, 238
Pera, 192
Pera asiática, 194
 pera china, 194
 pera commune, 192
 pera común, 192
 pera europea, 192
 pera japonesa, 194
 pêra maçã, 194
 pera manzana, 194
 pera mela, 194
 pera melón, 190
 pera melone, 190
 pera nashi, 194
 pera oriental, 194
 pêra-melão, 190
Pereskia aculeata, 112
 Persian walnut, 176
 persico, 92
 pérsigo, 92
 pérsimo, 50
 Peruvian groundcherry, 236
 Peruvian pepino, 190
 pesco, 92
 pêssego, 92
 Pfirsich, 92
 Pflaume, 74
 phenomenal berry, 242
Phoenix canariensis, 88
P. dactylifera, 88
Physalis peruviana, 236
P. viscosa, 236
 pi ba, 174
 picasú rembiú, 68
 pico de gallo, 224
 pico de loro, 224
 piesco, 92
 pignolia nut, 200
 pignolo, 200
 pignon de pin Parana, 198
 pignon, 198, 200
 pignon de pin, 200
 piichi, 92
 piinatsu, 142
 pilrito, 82
 PINÁCEAS, 200
Pindó, 196
 pine nut, 200
 pineapple, 32
 pineapple guava, 94
 ping guo, 144
 pingo pingo, 224
 pinhão, 198, 200
 Pinienkerne, 200
 pinolo, 200
 pinot, 36
Pinus pinea, 200
 piña, 32
 piña tropical, 32
Piñón (araucaria), 198
Piñón (pino), 200
 pipas, 238
Piracanta, 202
 pisingallo, 120
 pistache, 204
 pistache de terre, 142
 pistachio, 204
Pistacho, 204
Pistacia vera, 204
 pistacio, 204
 pistâsh, 204
 Pistazie, 204
 pisutachio, 204
Pitanga, 68, 184
 Plantain, 42
 plaquemine, 50
Plátano, 42
 plum, 74
 poire, 192
 poire japonais, 194
 poire melón, 190
 poire nashi, 194
 POLIGONÁCEAS, 244
 pomegranate, 110
Pomelo, 206, 208
Pomelo chino, 208
 pomme d'acajou, 58
 pomme de Java, 148
 pommelo, 208
 pomo, 144
 pomogranato, 110
 pompelmo, 206
 poncire, 172
 ponkan, 138
 ponme, 144
Potentilla indica, 102
 pricklypear, 226
 prisco, 86, 92
Prosopis alba, 24
P. chilensis, 24
P. nigra, 24
 PROTEÁCEAS, 180
 prune, 74
 prune du Japon, 76
Prunus amygdalus, 30
P. armeniaca, 86
P. avium, 64
P. cerasus, 116
P. domestica, 74
P. mume, 76
P. persica, 92
Psidium guajava, 114
 pu tao, 230
 pummelo, 208
Punica granatum, 110
 putuí, 228
Pyracantha coccinea, 202
Pyrus communis, 192
P. pyrifolia, 194
 quebrachillo, 48
 queen palm, 196
 Queensland nut, 180
 quillo, 228
 quilo, 244
 quince, 156
Quinoto, 210
R-S
 rabo de cavalo, 224
 raburusuka budou, 232
 raimu, 126

- raisin, 230
 raisin américaine, 232
 raisin de Chine, 186
Rambután, 212
 rambutão, 212
 rambutan, 212
 RAMNÁCEAS, 40, 160, 186
 raspberry, 96
 red currant, 80
 red raspberry, 96
 reishi, 132
 renbu, 148
 revienta caballos, 228
Ribes magellanicum, 54
R. nigrum, 54
R. rubrum, 80
R. uva-crispa, 234
 ribes nero, 54
 ribes rosso, 80
 romã, 110
 ronce, 240
 ronce de Logan, 242
 rosa mosqueta, 166
Rosa rubiginosa, 166
 ROSÁCEAS, 20, 30, 64, 74
 76, 82, 84, 86, 92, 96, 98,
 100, 102, 116, 144, 156,
 158, 166, 174, 192, 194,
 202, 240, 242
 rose rouillé, 166
 Rote Johannisbeere, 80
 rovo, 240
 rovo di Logan, 242
 rovo ideo, 96
Rubus idaeus, 96
R. ulmifolius, 240
R. ursinus, 242
R. x loganobaccus, 242
 rumman, 110
 RUTÁCEAS, 126, 128, 130,
 138, 168, 170, 172, 206,
 208, 210
 ryugan, 134
 sabugo, 216
 sacha mistol, 160
 sacha uva, 48
 Safarjal, 156
 sakuranbo, 64
Salpichroa origanifolia,
 120
 sambo, 62
 sambuco, 216
Sambucus australis, 216
S. nigra subsp. *nigra*, 216
S. nigra subsp. *peruviana*, 216
Sandía, 214
 sandalia de pescador, 66
 sang ye, 162
 sanku outou, 116
 SAPINDÁCEAS, 68, 132, 134,
 212
 sarça ardente, 202
 saúcho, 216
Sauco, 216
 saúco común, 216
 saúco negro, 216
 Sauerkirsche, 116
 saúgo, 216
 Saure Limette, 126
 sbar, 220
 Scharlach-Fuchsie, 28
 seiyou abu ichigo, 240
 seiyou anzu, 86
 seiyou nashi, 192
 seiyou ringo, 144
 seiyou suguri, 234
 seiyou sumomo, 74
 semeruco, 18
 Seville orange, 168
 shaddock, 208
 shan li, 194
 she mei, 102
 shi liu, 110
 silkworm mulberry, 162
 sininho, 120
 skurk grape, 232
 SOLANÁCEAS, 108, 120,
 190, 228, 236
Solanum muricatum, 190
S. sisymbriifolium, 228
 Sonnenblume, 106
 sour cherry, 116
 sour lime, 126
 sour orange, 168
 Spanish chestnut, 56
 spiny hackberry, 218
 St. John's bread, 26
 Stachelbeere, 234
 star fruit, 52
 sticky groundcherry, 236
 sticky nightshade, 228
 strawberry, 98
 strawberry peach, 124
 strawberry tree, 136
 suan cheng, 168
 suiito raimu, 128
 suika, 214
 summer squash, 238
 sunflower, 106
 sureaux, 216
 Surinam cherry, 184
 Surinam gooseberry, 112
 susina, 74
 Süße Orange, 170
 Süß-kirsche, 64
 swamp blueberry, 34
 sweet briar, 166
 sweet cherry, 64
 sweet chestnut, 56
 sweet orange, 170
Syagrus romanzoffiana,
 196
Syzygium jambos, 148
S. samarangense, 148
T
 tacu, 24
Tala, 218
 tala gateador, 218
 talilla, 48
 tamar, 88
 tâmara, 88
 tamarin, 220
 tamarind, 220
 Tamarinde, 220
Tamarindo, 220
 tamarindo chino, 52

tamarindo, 220
Tamarindus indica, 220
tamr al hindi, 220
tangerina, 138
tangerine, 138
tao, 92
Tasi, 222
taso, 222
taxo, 222
tayberry, 242
teen barchomi, 118
tian cheng, 170
Tibetan goji, 108
tilco, 28
toi, 196
toronja, 206
tournesol, 106
Tramontana, 224
trifoliate orange, 172
tuffahh, 144
Tuna, 226
tuna cactus, 226
tuna real, 226
Tutiá, 228
tutiá colorado, 228

U-V
uaçai, 36
uaquito, 68
uchuva, 236
ume, 76
umkokola, , 90
Uva, 230
Uva americana, 232
uva brava, 232
uva china, 186
uva chinche, 232
uva crespá, 234
uva-da-China, 186
uva-do-Japão, 186
uva del campo, 120
uva del río, 232
uva del zorro, 232
Uva espina, 234
uva-espim, 22
uva europea, 230

uva isabella, 232
uva japonesa, 186
uva paraguaya, 186
uva spina, 234
Uvilla, 48, 120, 186, 228, 236
uvita del campo, 236
Vaccinium corymbosum, 34
vacú, 68
VITÁCEAS, 230, 232
Vitis labrusca, 232
V. vinifera, 230

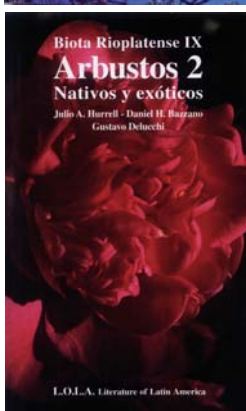
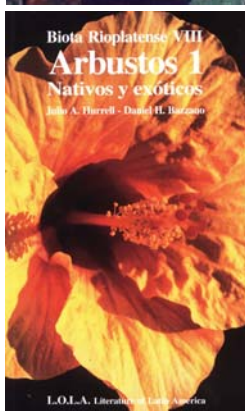
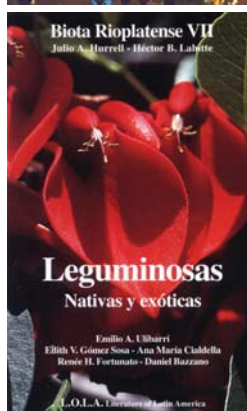
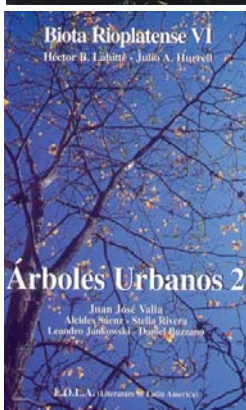
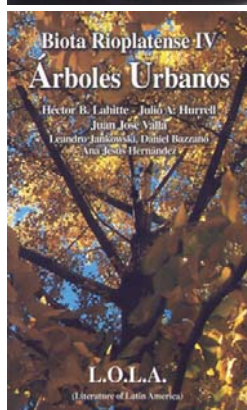
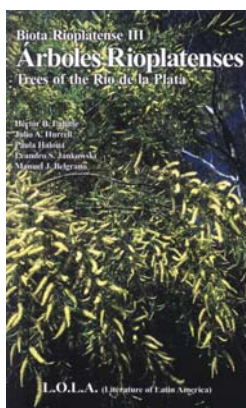
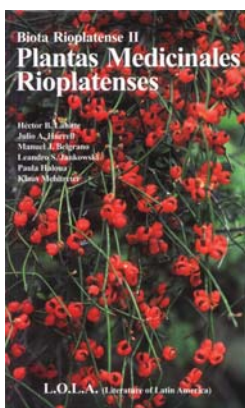
W-X

Waatlmoen, 214
Wald-Erdbeere, 100
Walnut, 176
wasséi, 36
Wassermelone, 214
watermelon, 214
wax apple, 148
wax jambu, 148
Weinrebe, 230
Wein-Rose, 166
Welsche Mispel, 20
wen po, 156
West Indian cherry, 18
white gooseberry, 234
white mulberry, 162
wild cherry, 64
wild grape, 232
wild strawberry, 100
Wilderoos, 166
Wildkirsche, 64
wine palm, 46
wire vine, 244
Wolfberry, 108
Wolfsdom, 108
wu hua guo, 118
xi fan lian, 152
xi gua, 214
xi yang li, 192
xiang gua quie, 190
xiang ri kui, 106
xing, 86

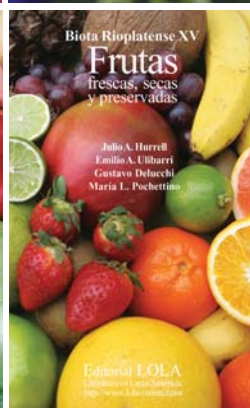
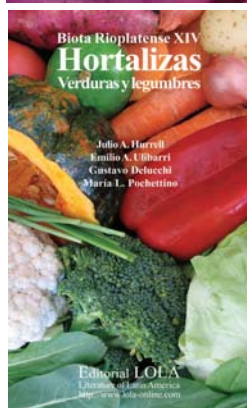
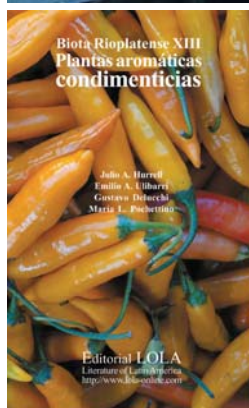
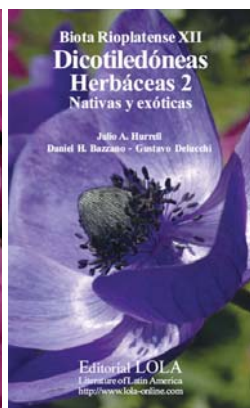
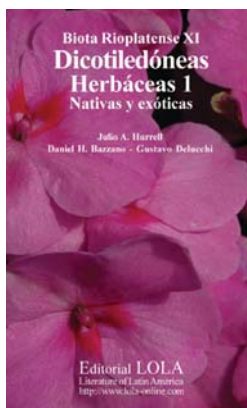
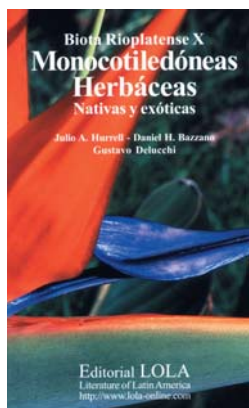
Y-Z

yama nashi, 194
yambo, 148
yang pu tao, 148
yang tao, 52
yao guo, 58
ybá pitá, 196
ye cao mei, 100
ye zi, 78
yi da li song, 200
yin xing, 104
yooroppa guri, 56
you, 208
yuan you, 206
yuasi'i, 218
yvoty morotí, 166
zabon, 208
zakuro, 110
zamboá, 156
zao ye zi, 88
zapallito, 238
Zapallo (semillas), 238
zapallo criollo, 238
zarza, 240
zarza colorada, 244
zarza de Logan, 242
zarza frambuesa, 242
zarza negra, 244
Zarzamora, 240, 244
Zarzamora de Logan, 242
zarzaparrilla, 244
Zarzaparrilla colorada, 244
zarzaparrilla negra, 54
zarzaparrilla roja, 80
zhi, 172
zhou pi mu gua, 158
Zitrone, 130
Ziziphus jujuba, 40
Z. mistol, 160
zucca, 238
zucca del Malabar, 62
zucca siamese, 62
Zuckerannone, 72
Zuckermelone, 154

Colección Biota Rioplatense



Inventario temático de la biota de la región del delta del Paraná, la isla Martín García y la ribera platense



Volúmenes

- I. *Plantas de la Costa*. 1ra. edic. 1997, 1ra. reimpr. 2004
- II. *Plantas Medicinales Rioplatenses*. 1ra. edic. 1998, 1ra. reimpr. 2004
- III. *Árboles Rioplatenses*. 1ra. edic. 1999, 1ra. reimpr. 2004
- IV. *Árboles Urbanos*. 1ra. edic. 1999, 1ra. reimpr. 2005
- V. *Plantas trepadoras. Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2000, 1ra. reimpr. 2006
- VI. *Árboles Urbanos 2*. 1ra. edic. 2001, 1ra. reimpr. 2006
- VII. *Leguminosas. Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2002, 1ra. reimpr. 2006
- VIII. *Arbustos 1. Nativos y exóticos*. 1ra. edic. 2003, 1ra. reimpr. 2007
- IX. *Arbustos 2. Nativos y exóticos*. 1ra. edic. 2004
- X. *Monocotiledóneas Herbáceas. Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2005
- XI. *Dicotiledóneas Herbáceas 1. Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2006
- XII. *Dicotiledóneas Herbáceas 2. Nativas y exóticas*. 1ra. edic. 2007
- XIII. *Plantas aromáticas condimenticias*. 1ra. edic. 2008
- XIV. *Hortalizas. Verduras y legumbres*. 1ra. edic. 2009
- XV. *Frutas frescas, secas y preservadas*. 1ra. edic. 2010

