



Parrilla, Zarzaparrilla, Parriza, Mulul, Uvilla, Brevilla

Ribes punctatum Ruiz & Pav.

Grossulariaceae

Descripción: Arbusto pequeño, de hasta 60 cm de altura por 50 cm de diámetro. Hojas rombo-lanceoladas, trilobadas, márgenes serrados o dentados, envés cubierto de glándulas amarillentas. Flores amarillas en racimos péndulos y apretados de 6-8 cm de largo. El fruto es una baya.

Distribución: Regiones Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Lagos.

Hábitat: Habita en las cordilleras de La Costa y de Los Andes.

Usos comestibles: Los frutos de la parrilla se consumen frescos o secos. Con ellos se elaboran dulces, compotas, mermeladas y jaleas. También se preparan bebidas refrescantes, jugo y chicha. Es posible deshidratar los frutos y almacenarlos para consumirlos durante el invierno. Se ha reportado que los frutos contienen 111,0 calorías, 67,5 g de humedad, 1,0 g de proteínas, 1,0 g de lípidos, 1,4 g de fibra cruda, 1,4 g de cenizas, 106,0 mg de calcio, 57,0 mg de fósforo, 27,0 mg de hierro y 48,0 mg de potasio por cada 100 g.

Usos medicinales: La infusión de sus hojas ayuda a bajar la fiebre. La decocción de la raíz se usa para aliviar el dolor de huesos, reumatismo y para purificar la sangre. Además, a base de sus hojas se elabora pomada que se usa para aliviar los síntomas de la soriasis.

Propagación: La semilla macerada se coloca en almácigo estratificado en otoño, en una mezcla de suelo de una parte de compost, una de arena y media de tierra de jardín. Con la misma mezcla se repica a bolsa cuando tiene dos hojitas verdaderas. Es posible multiplicar por estacas en invierno, aplicándoles enraizante en la base. Las estacas se pueden enraizar en arena en cama fría o directamente al suelo.

Observaciones: Varias especies del género *Ribes* que producen frutos comestibles similares a las grosellas reciben el nombre mulul.

