



**Frutilla de Magallanes, Frutilla del chucao,  
Ngërü-quellén, Miñe-miñe, Chaura del zorro**  
*Rubus geoides* Sm.

Rosaceae

**Descripción:** Planta subleñosa de no más de 10 centímetros de altura. Hojas trifoliadas, folíolos laterales menores, márgenes aserrados. Flores hermafroditas de color rosado. Frutos rojos, ovoides, carnosos de hasta 2 cm de largo.

**Distribución:** Regiones Biobío, Araucanía, Los Ríos, Los Lagos, Aysén, Magallanes. Archipiélago Juan Fernández.

**Hábitat:** Crece asociada a bosques caducifolios y sobre turberas de *Sphagnum*.

**Usos comestibles:** Los frutos de la frutilla de Magallanes, conocidos como ñumiñe, son comestibles al natural, de sabor dulce y aroma fragante. También se utilizan para elaborar jugos, sorbetes, mermeladas y decorar productos de repostería. Como alimento funcional se ha reportado que sus frutos poseen 0,3-1,2  $\mu\text{mol/g}$  de antocianinas monoméricas, 43,4-98,5 mg/100g de ácido ascórbico y 21,7-40,0  $\mu\text{mol/g}$  de TEAC.

**Usos medicinales:** Se le atribuyen propiedades abortivas. Se utiliza para expulsar la placenta.

**Propagación:** Las semillas requieren un mes de estratificación a unos 3°C. Es más conveniente sembrarlas a principios de otoño en cama fría. Vegetativamente se puede multiplicar por estacas semi leñosas.

**Observaciones:** Es posible encontrar sus frutos en algunos mercados rurales pequeños, al igual que los de la frutilla silvestre (*Potentilla chilensis*), sin embargo, posee menos popularidad. Es una especie no muy frecuente, por lo que debe priorizarse su cultivo, por sobre su recolección en estado silvestre. En lengua selknam se conoce como *schall*, *schinamos awat*, *waásh-shal* y en yagán como *belaka-aacix*, *schall*, *schinamos awat*, *waásh-shal* o *belacamain*.

