


Ribes magellanicum

Poir.

Uvilla, parrilla

Floración: 

Fructificación: 

Familia: Grossulariáceas.

Origen geográfico: Endémica de Chile y Argentina.

Distribución en Chile: Regiones del Maule a la de Magallanes.

Descripción: Arbusto siempreverde, de hasta 2,5 m de altura por 2 m de diámetro. Ramas erectas, algo curvadas en las puntas. Hojas pecioladas, con tres lóbulos, los dos inferiores divididos lo que la hace parecer 5 lobulada, de márgenes doblemente aserrados; glanduloso-punteadas, pilosas en los nervios del envés, glabras y verde oscuras por la haz. Inflorescencias dispuestas en largos racimos vellosos, flores con los pedicelos muy breves y con una bráctea basal más larga que el pedicelo; cáliz con sépalos de color rojo; corola con pétalos amarillos, más corta que el cáliz. Florece en primavera. Fruto, una baya negro azulada coronada por el cáliz seco persistente, madura en verano.

Hábitat: Crece en suelos húmedos, formando comunidades con otros arbustos con los mismos requerimientos, tanto a pleno sol como en condiciones de semisombra. Frecuente en el bosque templado de tipo valdiviano, hasta el de *Nothofagus pumilio* (lenga).

Propagación: Se propaga por semillas obtenida de frutos macerados, las que se siembran directamente en almácigo estratificado. De manera vegetativa se multiplica mediante esquejes apicales, los que se disponen en cama fría, en verano, con aplicación de hormonas para que enraícen.

Utilización: Se planta en jardines, tanto como arbusto aislado o en grupos con arbustos de otros coloridos y texturas. El fruto de agradable sabor dulce es comestible, se utiliza en repostería y para fabricar mermeladas.

