



## Maqui

*Aristotelia chilensis mol. Stuntz*

BM 1



Arbusto silvestre en fructificación. CIEFAP, 2021

**En los últimos años se registra una revalorización e interés en la sociedad por el conocimiento y el modo de empleo de plantas nativas con propiedades medicinales, ornamentales, melíferas y/o alimenticias.**

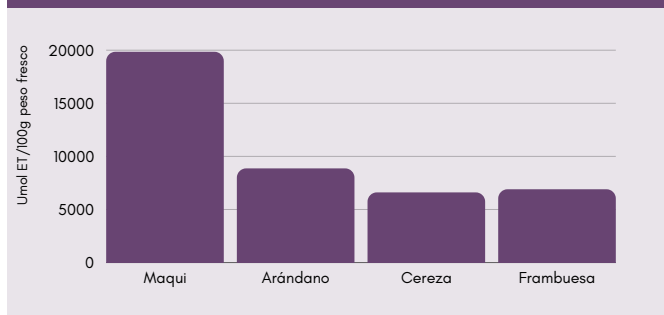
El maqui es un arbusto o árbol parcialmente caducifolio de porte pequeño, de hasta 4 m de altura. Las hojas son coriáceas, lanceoladas y las flores son de color amarillo pálido. Es una especie dioica lo que significa que algunos individuos llevan flores masculinas, produciendo solo polen, y otros individuos llevan flores femeninas, que posteriormente dan frutos. Los frutos son bayas de color negro violáceo, muy jugosas y dulces, con 2 a 4 semillas.

Es una especie nativa de los bosques andinos patagónicos de Argentina y Chile; se la encuentra en el sotobosques de Coihue (*Nothofagus dombeyi*) y de Ciprés de la cordillera (*Austrocedrus chilensis*). Luego de los incendios rebrota y forma densos matorrales con otras arbustivas, contribuyendo a evitar los procesos erosivos y aportando refugio y alimento a la fauna silvestre.

Tradicionalmente, las comunidades locales utilizan sus frutos como fuente de alimento en mermeladas y jugos principalmente. La infusión de las hojas secas trituradas o frescas, así como de los frutos, se emplea por sus efectos como analgésico, antiséptico, digestivo, astringente y antiinflamatorio.

Las bayas de maqui se destacan por presentar una alta capacidad y poder antioxidante (Fig. 1).

**Fig. 1: Capacidad antioxidante de distintas frutas (método ORAC). Fuente: <http://portalantioxidantes.com/>**



El poder antioxidante contribuye a minimizar los efectos negativos de la oxidación celular y en consecuencia, ayuda a mantener un adecuado funcionamiento del sistema inmune de las personas. Por estas características se lo considera como alimento funcional. Se encuentra incorporado en el Código Alimentario Argentino y en los últimos años se ha comenzado a emplear en bebidas saborizadas, y en suplementos dietarios en forma de polvo liofilizado. También en cosmética, homeopatía y fitoterapia, ya que por sus propiedades antioxidantes se posiciona como un buen producto anti age (anti edad).

**La demanda de ingredientes funcionales ha mostrado una significativa alza, lo que se traduce en un aumento en la presión de recolección de las poblaciones silvestres**





Cosecha de maqui en Parque Nacional los Alerces, CIEFAP 2022

## Pautas de manejo y recolección sostenible de maqui

En el Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP) estamos trabajando en la valoración y manejo sostenible del maqui mediante la puesta a punto de pautas agronómicas de reproducción, manejo y cosecha como aspectos fundamentales para la definición de Buenas Prácticas que favorezcan la sostenibilidad del recurso.

- Evaluamos la calidad de frutos y semillas de distintas procedencias geográficas (Tabla 1).
- Abordamos la producción de plantines a partir de semillas en vivero y evaluamos su crecimiento (Fig. 2 y 3).
- Analizamos la fenología del maqui en poblaciones silvestres (macales) del Parque Nacional Los Alerces y en un establecimiento en Los Cipreses, provincia de Chubut.
- Caracterizamos los macales en cuanto a su estructura (Tabla 2) y condiciones de suelo.
- Evaluamos el rendimiento (Tabla 2) y calidad de la fruta en los macales sin intervención, y luego de la práctica de poda y raleo.

**Tabla 1. Características de los frutos de maqui Cosecha Parque Nacional los Alerces 2022-23**

Parámetro	Rango
Diámetro ecuatorial (mm)	4 - 6
Peso fresco del fruto (g)	0,12-0,33
Nº semillas por fruto	2- 4
% de pulpa	57 a 72
Rendimiento de cosecha manual (Kg/hora)	0,27 - 0,54

**Tabla 2. Rango de producción de frutos e individuos femeninos de maqui en dos sitios de la Provincia del Chubut en los años 2022 y 2023**

Parámetro	Parque Nacional Los Alerces	Los Cipreses
g/planta	207 - 435	124 - 244
Ind. Fem /ha	2200 - 2800	2900 - 3200
Kg/ha	528 - 1010	320 - 574

La demanda de maqui es hasta ahora satisfecha por la recolección silvestre. Si esta actividad se realiza sin pautas de manejo sostenible y/o control, existe el riesgo de sobreexplotación y de degradación del recurso. Avanzar en el proceso de domesticación de esta especie, en conjunto con la aplicación de buenas prácticas de cosecha en poblaciones silvestres, son acciones necesarias que se complementan para lograr un manejo sostenible.



Fig. 2 y 3. Producción de plantines en vivero. CIEFAP 2023