



Rica-rica, Rika-rika, Rikarika, Kore, Kori

Aloysia deserticola (Phil.) Lu-Irving & O'Leary

Verbenaceae

Descripción: Arbusto aromático de hasta 1,2 m de altura, muy ramificado, de ramas glabrescentes, espinescentes. Hojas sésiles, romboidales, pubescentes en ambas caras. Flores lilacinas o rosadas. Frutos de 3-4 mm de longitud, obovoides, dispuestos principalmente en el tercio superior de cada rama. Semillas 2, de 1-2 mm de longitud.

Distribución: Regiones Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta.

Hábitat: Habita en el piso preandino y puneño por sobre los 2.600 msnm, en suelos con buen drenaje, de preferencia arenosos y pedregosos.

Usos comestibles: Las hojas y ramas se utilizan como saborizantes para el mate y el té y deshidratadas para condimentar los alimentos y para la elaboración de helados artesanales. Para preparar los helados se hierven algunas ramitas en 1 litro de leche, se agrega azúcar a gusto y/o un clavo de olor y se lleva a la nevera para congelar la mezcla. Posteriormente se saca, se raspa, se bate y congela nuevamente, y finalmente se sirve acompañado de canela o chocolate en polvo.

Usos medicinales: Tradicionalmente se utiliza como antiespasmódico para el tratamiento de síntomas y signos de afecciones estomacales. Además, se usa para aumentar la producción de leche materna.

Propagación: La rica-rica se propaga mediante semillas, previo proceso de imbibición por un período de 24 horas. Las semillas se siembran utilizando una mezcla de turba y perlita en proporción 7:3.

Observaciones: Especie muy común, utilizada como combustible y también como forraje.

