

Por Eduardo Haene, Horacio Matarasso, Jorge Veiga y Santiago Imberti

# Calafate

## FICHA TÉCNICA

**Nombre científico:** *Berberis buxifolia*  
**Familia:** Berberidáceas  
**Otros nombres comunes:** Michay

**A**rbusto espinoso de 1-2 m de alto, aunque en sitios reparados llegan casi a los 3 m, con hojas simples, brillantes y duras. Flores amarillentas, péndulas; el fruto es una baya esférica de 8-10 mm, negruzca con tintes azulados, con pulpa dulce a la madurez. Al igual que otros *Berberis*, se caracteriza por la disposición de tres espinas en cada nudo. Florece en primavera y verano, y fructifica hasta otoño. Vive en la Patagonia argentina y chilena, en la estepa, ecotonos y claros del bosque.

Los frutos del calafate son muy apetecidos por las aves silvestres, principalmente por el fiofío silbador (*Elaenia albiceps*) y el zorzal patagónico (*Turdus falklandicus*), que resultan buenos dispersores de sus semillas. Otros pájaros que con-



N. Bozón

sumen sus frutos son: cauquén real (*Chloephaga poliocephala*), codorniz de California (*Lophortyx californica*), cachaña (*Enicognathus ferrugineus*), huet huet común (*Pteroptochos tarnii*), diucón (*Xolmis pyrope*), chiguanco (*Turdus chiguanco*), calandria mora (*Mimus patagonicus*), comesebo patagónico (*Phrygilus patagonicus*), comesebo andino (*Phrygilus gayi*), yal negro (*Phrygilus fruticeti*), yal plumizo (*Phrygilus unicolor*), chingolo (*Zonotrichia capensis*), diuca común (*Diuca diuca*), jilguero austral (*Sicalis lebruni*), cabecitanegra austral (*Carduelis barbatus*), tordo patagónico (*Curaeus curaeus*) y loica (*Sturnella loica*). Las flores son consumidas por el rara (*Phytotoma rara*).

Es un arbusto de follaje decorativo, que se destaca por sus flores y sus frutos. Medicinal y tintóreo, como ornamental el calafate es ideal para formar cercos vivos, también matas aisladas e integrarse en canteros grandes. Sus frutos comestibles son empleados tradicionalmente por aborígenes y campesinos. En la actualidad también son famosos como producto regional, utilizándose en mermeladas y jarabes, incluso en saquitos de te y por fermentación para preparar «vino de calafate», habiéndose potenciado con el turismo la idea de que «el que come frutos de calafate vuelve a la Patagonia».



1

R. Güller



2

M. Ruda Vega



3

C. Cambieri



4

M. Ruda Vega

**El zorzal patagónico (1), el fiofío silbón (2) y el comesebo patagónico (3) están entre los principales consumidores de frutos del calafate. El rara (4) prefiere comer las flores del calafate.**